

Perlindungan Konsumen Terhadap Jaminan Produk Halal Ayam Potong

 doi.org/10.15408/c87b2j25

Mila Puji Sri Widyawati¹ dan Muhamad Nadrattuzaman Hosen²

^{1,2} UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Indonesia

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik pemotongan ayam berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal serta menganalisis hubungan praktik tersebut dengan perlindungan hukum bagi konsumen berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Proses penyembelihan merupakan titik kritis dalam produksi ayam potong karena menjadi penentu kehalalan produk, yaitu dengan terpotongnya empat saluran utama meliputi mari', hulqum, dan dua wajadain. Penelitian ini dilaksanakan pada dua rumah potong ayam di Kota Depok, yaitu Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan hukum normatif-empiris melalui pendekatan perundang-undangan dan pendekatan konseptual. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi, kemudian dianalisis dengan mengacu pada fatwa MUI serta peraturan terkait lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik penyembelihan pada kedua rumah potong ayam telah sesuai dengan ketentuan syariah, namun belum sepenuhnya memenuhi aspek higienis. Selain itu, kewajiban pelaku usaha dalam menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) belum terlaksana secara optimal. Kondisi ini dipengaruhi oleh kurangnya pengawasan serta belum adanya kebijakan pemerintah yang tegas dalam menjamin penerapan standar ASUH pada produk ayam potong.

Kata Kunci: Penyembelihan, Rumah Potong Ayam, Jaminan Produk Halal, Perlindungan Konsumen.

Abstract

This study aims to analyze chicken slaughtering practices based on the Indonesian Council of Ulama (MUI) Fatwa Number 12 of 2009 concerning Halal Slaughtering Certification Standards and to examine the relationship between these practices and legal protection for consumers in accordance with applicable laws and regulations. The slaughtering process represents a critical point in poultry production as it determines the halal status of the product, requiring the cutting of four main channels, namely the mari', hulqum, and two wajadain. This research was conducted at two poultry slaughterhouses in Depok City, namely Intan Jaya Unggas Poultry Slaughterhouse and Jaya Mandiri Poultry Slaughterhouse. The study employs a descriptive qualitative method using a normative-empirical legal research approach through statutory and conceptual approaches. Primary data were obtained through interviews and observations and analyzed by referring to the MUI fatwa and related regulations. The results indicate that slaughtering practices at both slaughterhouses comply with Islamic law requirements but have not fully met hygienic standards. Furthermore, business actors' obligations to ensure animal products that are safe, healthy, wholesome, and halal (ASUH) have not been optimally implemented. This

condition is influenced by limited supervision and the absence of firm government policies in ensuring the implementation of ASUH standards in poultry products.

Keywords: Slaughtering, Poultry Slaughterhouse, Halal Product Assurance, Consumer Protection

Pendahuluan

Pengaturan jaminan produk halal diatur secara khusus dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sebelumnya, kewajiban sertifikasi halal bersifat sukarela berdasarkan kemauan pelaku usaha. Namun, setelah adanya Undang-Undang Jaminan Produk Halal kewajiban sertifikasi halal bersifat mandatori. Kewajiban sertifikasi halal didasarkan pada Pasal 4 Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang menyebutkan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Pemberian jaminan produk halal kepada konsumen muslim dilakukan dengan pelaksanaan sertifikasi halal dan labelisasi halal. Sertifikasi halal dan labelisasi halal adalah dua hal yang berbeda, tetapi keduanya saling berkaitan. Sertifikasi halal adalah suatu kegiatan sistematis yang bertujuan untuk menguji apakah suatu produk telah memenuhi ketentuan halal. Hasil kegiatan sertifikasi halal adalah diterbitkan sertifikat halal. Sementara itu, labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk guna menunjukkan bahwa produk tersebut telah berstatus halal. Sertifikat halal digunakan sebagai syarat untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk. Dengan kata lain, untuk mendapatkan izin pemberian label halal maka pelaku usaha harus melakukan sertifikasi halal terlebih dahulu.

Salah satu produk yang wajib bersertifikat halal adalah produk hasil sembelihan. Dalam industri makanan, produk daging merupakan salah satu bahan utama yang perlu diperhatikan kehalalannya sebab memiliki risiko ketidakhalalan yang tinggi.

Status kehalalan produk daging selain dipengaruhi oleh jenis hewannya, juga dipengaruhi oleh cara penyembelihannya. Penyembelihan adalah usaha yang dilakukan untuk melepaskan ruh hewan dengan cara yang sederhana, menenangkan, dan tidak menyakiti hewan. Untuk menghasilkan produk daging yang halal, penyembelihan yang dilakukan harus sesuai dengan syariat Islam.

Hasil penyembelihan dapat dikatakan halal apabila dapat memenuhi syarat dalam menyembelih. Syarat penyembelihan tersebut, yakni: (1) penyembelih, para ulama sepakat membolehkan memakan sembelihan seseorang yang beragama Islam, laki-laki, baligh, berakal, dan tidak meninggalkan shalat; (2) hewan yang disembelih, hewan yang disyaratkan untuk disembelih terlebih dahulu sebelum dimakan adalah hewan darat yang memiliki darah mengalir, tidak termasuk hewan yang diharamkan oleh syariat Islam, hewan yang masih hidup (bukan bangkai), dan bukan hewan yang mati akibat dipukul, ditanduk, dan digigit binatang buas; (3) alat penyembelihan, alat yang digunakannya untuk menyembelih harus tajam dan dapat mengalirkan darah, serta bukan terbuat dari kuku, gigi/taring atau tulang.

Selain itu, hasil penyembelihan dikatakan halal apabila dilakukan dengan memotong leher hewan dan diharuskan memutuskan empat saluran, yaitu saluran nafas (*hulqum*), saluran makan (*mari'*), dan dua pembuluh darah (*wajadain*). Hal ini dilakukan untuk mempercepat kematian hewan sehingga meminimalisir rasa sakit pada hewan yang disembelih. Penyembelihan dilakukan dengan menyeb

ut asma Allah. Pengucapan asma Allah memiliki makna penyembelihan dilakukan bukan bermaksud untuk memusuhi ataupun merendahkan Allah melainkan sebagai bentuk pengakuan bahwa penyembelihan tersebut dilakukan atas izin Allah.

Sehubungan dengan kehalalan produk hasil sembelihan atau produk daging, diketahui bahwa lebih dari 85% RPH di Indonesia belum memiliki sertifikat halal atau belum memiliki juru sembelih halal. Penelitian tersebut dilakukan oleh Halal Sciences Center IPB University dan Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah tahun 202. Hal tersebut merupakan persoalan yang serius terkait dengan pengimplementasian Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Sektor penyedia produk daging merupakan sektor hulu yang dapat memengaruhi status kehalalan produk sebab suatu produk harus terjaga kehalalannya mulai dari bahan baku yang digunakan hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi. Apabila produk yang dihasilkan oleh RPH tidak halal maka produk olahan turunannya pun menjadi tidak halal juga. Oleh karena itu, diperlukan sertifikasi halal untuk menjamin status keamanan dan kehalalan produk daging.

Ayam merupakan salah satu hewan penghasil produk daging. Di antara berbagai jenis hewan ternak yang ada di Kota Depok, ayam merupakan hewan

ternak yang jumlah pemotongannya paling banyak dibandingkan dengan jenis hewan ternak lainnya berdasarkan data statistik yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik Kota Depok yakni sebanyak 2.700.000 ekor di tahun 2021. Hal ini menunjukkan bahwa tingginya tingkat kebutuhan pasar atau permintaan pasar terhadap produk ayam potong di Kota Depok.

Beberapa faktor yang menjadi penentu status kehalalan produk ayam potong adalah proses produksinya, mulai dari proses penerimaan ayam, proses penyembelihan ayam, pengeluaran darah, serta perendaman ayam dengan air panas untuk dicabut bulunya. Titik kritis utama dari beberapa faktor tersebut adalah proses penyembelihan ayam sebab harus terpotongnya empat bagian (*mari'*, *hulqum*, dan dua *wajadain*).

Sehubungan dengan status kehalalan produk ayam, ditemukan beberapa permasalahan terkait praktik pemotongan ayam dapat mempengaruhi status halal. Di antara permasalahan tersebut yaitu: (1) tidak ada pemisahan penyimpanan antara ayam yang gagal disembelih dengan ayam yang sukses penyembelihannya; (2) ayam yang telah disembelih langsung dimasukkan ke dalam suatu wadah sementara sebelum dilanjutkan pada tahap pencabutan bulu serta langsung dimasukkan ke dalam air panas tanpa memastikan apakah ayam tersebut sudah benar-benar mati; (3) ketidaksempurnaan terpotongnya empat bagian yang wajib terpotong.

Permasalahan lainnya adalah banyaknya usaha rumah potong ayam berskala kecil yang ilegal serta tidak memiliki sertifikat veteriner dan sertifikat halal memberikan ketidakpastian status ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) produk ayam potong tersebut. Adapun kecurangan yang ditemukan, yakni ayam yang telah dibersihkan selanjutnya disuntikkan air ke dalam tubuh ayam sehingga ayam terlihat besar. Hal ini dilakukan agar pelaku usaha mendapat keuntungan yang besar. Kemudian, terdapat pula rumah potong ayam yang menjual ayam tiren (mati kemarin).

Adanya ketidaksesuaian praktik pemotongan ayam dengan standar yang ada dapat mempengaruhi status keamanan dan kehalalan produk ayam potong yang dihasilkan. Berdasarkan ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana telah diubah dengan PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja bahwa pemotongan hewan harus dilakukan pada rumah potong hewan yang telah mendapatkan izin dari

Pemerintah Pusat dan produk hewan yang beredar harus disertai dengan sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi yang dipersyaratkan.

Pemenuhan hak konsumen merupakan salah satu tugas negara dalam mewujudkan kesejahteraan dan konsep negara hukum dalam arti materil sesuai dengan alinea keempat pembukaan Undang-Undang Dasar tahun 1945. Menurut Jeremy Bentam negara memiliki tanggung jawab untuk menjamin kebahagiaan penduduknya. Dalam konteks ini, negara memiliki kewajiban untuk menjamin keamanan dan kenyamanan dalam memanfaatkan atau mengonsumsi barang dan/atau jasa sehubungan dengan jaminan produk halal. Hal ini dikarenakan konsumsi halal merupakan hak dasar bagi setiap muslim. Hal ini juga berlaku bagi pelaku usaha yang seharusnya memberikan perlindungan kepada konsumen sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Permasalahan-permasalahan yang ada tersebut dapat merugikan konsumen, di mana adanya pelanggaran terhadap hak konsumen terhadap keamanan, kenyamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi suatu produk. Oleh karena itu, diperlukan pengawasan terhadap praktik pemotongan ayam, terutama pada rumah potong ayam.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif-kualitatif dengan menggunakan metode penelitian hukum normatif-empiris. Metode pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pendekatan konseptual, yang menjadikan fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal sebagai pandangan hukum dalam pemotongan halal. Kemudian, penelitian ini juga menggunakan metode pendekatan perundang-undangan yang menganalisis hubungan antara pemotongan ayam dengan perlindungan konsumen berdasarkan peraturan perundang-undangan terkait.

Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer yang berasal dari data lapangan. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha dan juru sembelih serta melalui observasi terhadap praktik pemotongan di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri. Selain data primer, digunakan pula data sekunder yang diperoleh melalui peraturan hukum

dan literatur berupa buku, jurnal, atau karya tulis ilmiah lainnya serta website terpercaya yang berkaitan dengan penelitian ini.

Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis data primer yang didapat melalui wawancara dan observasi terhadap fatwa MUI serta peraturan terkait lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Praktik Pemotongan Ayam Berdasarkan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

Ayam merupakan hewan darat yang memiliki darah mengalir dan diwajibkan untuk disembelih terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Oleh karena itu, pada bagian ini akan dipaparkan analisis praktik pemotongan ayam di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri berdasarkan fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

1. Standar Hewan yang Disembelih

Menurut ketentuan hukum dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal, ada beberapa ketentuan standar hewan yang disembelih, di antaranya:

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

Sehubungan dengan ketentuan pertama, para ulama sepakat bahwa hewan yang tinggal di darat dan memiliki darah mengalir wajib disembelih terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Menurut Yusuf al-Qaradhawi hewan darat yang boleh dimakan terbagi menjadi dua, yakni hewan yang dikuasai dan dapat ditangkap manusia serta hewan yang tidak dikuasai dan tidak mungkin ditangkap manusia. Dalam hal ini, ayam merupakan salah satu jenis unggas yang hidup di darat dan umumnya dibudidayakan atau ditenak oleh manusia. Dengan demikian, ayam termasuk dalam kategori pertama hewan yang dihalalkan untuk dimakan menurut Yusuf al-Qaradhawi dan wajib disembelih terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Hewan yang disembelih harus dalam keadaan hidup sebab hukum hewan yang mati sebelum disembelih adalah haram karena termasuk dalam kategori bangkai. Kondisi hewan sebelum disembelih harus memenuhi standar kesehatan hewan agar daging yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Berdasarkan Permentan No. 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi NKV Unit Usaha Hewan sebelum penyembelihan unggas diistirahatkan sekurang-kurangnya 30 menit, sedangkan menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U) waktu istirahat minimal 1 jam. Pada area peristirahatan tersedia blower atau kipas angin. Menurut Dirjen Kesmavet, Sebelum disembelih ayam dianjurkan untuk dipuaskan terlebih dahulu minimal 8-12 jam.

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, kriteria ayam yang disembelih adalah hidup dan tidak dalam keadaan lelah atau stress. Ayam diistirahatkan selama kurang lebih 5-24 jam. Adapun area peristirahatan ayam terdapat kipas angin. Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri kriteria ayam yang disembelih adalah hidup, sehat, tidak ada luka dan memar, serta tidak dalam keadaan lelah atau stress. Ayam diistirahatkan kurang lebih 7-11 jam. Pada area peristirahatan ayam tidak terdapat blower maupun kipas angin. Pemiliknya menilai hal tersebut tidak dibutuhkan sebab area peristirahatan bersifat terbuka dan berada diluar serta jarak antara atap dengan dasar yang tinggi.

Kemudian, Berdasarkan Permentan No. 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi NKV Unit Usaha Hewan sebelum unggas disembelih dilakukan pemeriksaan *ante mortem* serta terdapat perlakuan khusus yang menjamin hewan sakit/hewan yang diduga sakit/hewan mati agar tidak masuk dalam rantai pangan.

Pada praktiknya di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, pemeriksaan *ante mortem* setelah ayam datang maupun ketika akan disembelih tidak dilakukan dengan alasan ayam tersebut telah diseleksi atau diperiksa kesehatannya terlebih dahulu sebelum diambil (dibeli) dari peternakan. Adapun penanganan terhadap ayam yang mati yakni dijadikan pakan lele, sedangkan ayam yang sakit akibat perjalanan terdapat dua penanganan yaitu Apabila ayam dirasa tidak dapat bertahan lama maka ayam tersebut langsung disembelih, tetapi apabila dirasa ayam yang sakit belum terlalu parah maka ayam dipisahkan dan ditunggu terlebih dahulu agar sehat.

Menurut jumhur ulama, penyembelihan terhadap hewan yang sakit dibolehkan dengan syarat masih terdapat tanda kehidupan. Adapun tanda-tanda

yang menjadi tolok ukur adanya kehidupan di antaranya terdapat gerakan dari hewan tersebut serta mengalirnya darah ketika disembelih. Dalam hal ini, Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas telah memastikan adanya tanda-tanda kehidupan dari ayam sakit saat akan disembelih. Dengan demikian, penyembelihan terhadap ayam sakit yang dilakukan tersebut hukumnya halal untuk dikonsumsi.

Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri pemeriksaan ante mortem dilakukan dua kali yakni pada saat dilakukan penurutan dan ketika ayam akan disembelih. Pemeriksaan ayam dilakukan dengan melihat kondisi ayam, apakah terdapat luka, memar, atau sakit. Jika ditemukan hal seperti itu maka ayam tidak dijual ke konsumen. Sementara itu, untuk penanganan ayam sakit maupun diduga sakit maka ayam tersebut akan didiamkan untuk ditunggu hingga sehat. Adapun perlakuan untuk ayam yang mati yakni ayam tersebut tidak dijual dan dijadikan pakan lele.

2. Standar Penyembelih

Menurut ketentuan hukum dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal, ada beberapa ketentuan standar penyembelih, di antaranya:

- a. Beragama islam dan sudah akil baligh.
- b. Memahami tata cara menyembelih secara syar'i.
- c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, penyembelihan dilakukan oleh dua karyawan laki-laki. Keduanya berumur 30 tahun dan beragama Islam. Terkait keahlian menyembelih, keduanya belum memiliki sertifikat juru sembelih halal. Namun, keduanya pernah mengikuti sosialisasi dan pelatihan penyembelihan halal yang diadakan oleh MUI Kota Depok sebelum bekerja di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas.

Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri, penyembelihan dilakukan oleh satu orang karyawan laki-laki. Beliau berumur 32 tahun dan beragama Islam. Beliau belum memiliki sertifikat juru sembelih halal serta belum pernah mengikuti pelatihan kompetensi juru sembelih halal, baik dari pemerintah maupun lembaga yang berwenang. Hanya saja, beliau pernah mengikuti

sosialisasi dan pelatihan penyembelihan unggas yang diadakan oleh tokoh agama di sekitar rumahnya.

Atas dasar tersebut, meskipun juru sembelih pada kedua rumah potong ayam tersebut belum melakukan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, tetapi keduanya pernah mengikuti pelatihan penyembelihan halal. Dengan demikian, paling tidak kedua juru sembelih tersebut telah mengetahui tata cara penyembelihan halal melalui pelatihan yang diikuti.

1. Standar Alat Penyembelihan

Menurut ketentuan hukum dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal, ada beberapa ketentuan standar alat penyembelihan, di antaranya:

- a. Alat penyembelihan harus tajam.
- b. Alat yang dimaksud bukan kuku, gigi/taring, atau tulang.

Alat yang digunakan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri berupa pisau berbahan *stainless steel*, tidak berkarat, lurus dan halus, serta tidak bergerigi. Untuk menjamin ketajaman alat penyembelihan pada Pemotongan Jaya Mandiri pisau diasah setiap hari. Namun, pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, pisau diasah di setiap kali akan dilakukan penyembelihan di tiap-tiap sesi pemotongan ayam setiap harinya.

Sehubungan dengan pembersihan pisau, pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas pisau yang digunakan untuk menyembelih dibersihkan setiap kali pemotongan selesai di tiap-tiap sesi. Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri pisau dibersihkan setiap kali dilakukan penyembelihan pada ayam. Terdapat wadah yaitu toples berisi air yang disediakan untuk membersihkan pisau.

2. Standar Proses Penyembelihan

Menurut ketentuan hukum dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal, ada beberapa ketentuan standar proses penyembelih, di antaranya:

- a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.

- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernapasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wajadain/vena jugularis dan arteri carotids*).
- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Praktik pemotongan di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri dilakukan secara tradisional. Penyembelihan dilakukan dengan niat menyembelih atau mematikan ayam secara syariat Islam. Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas penyembelihan dilakukan dengan melafalkan doa menyembelih yang diucapkan satu kali di dalam hati pada awal penyembelihan dan diniatkan untuk menyembelih sejumlah ayam pada satu waktu secara terus menerus tanpa henti. Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri pengucapan asma Allah dilakukan dengan melafalkan "*bismillahirrahmanirrahim*" secara jelas dan diucapkan pada setiap ayam yang disembelih tanpa terkecuali.

Kemudian, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan terhadap 100 (seratus) ekor ayam yang disembelih pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri, keempat saluran tersebut, yaitu saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernapasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wajadain/vena jugularis dan arteri carotids*) terpotong seluruhnya secara sempurna. Penyembelihan dilakukan dalam satu kali sayatan dengan cepat. Hal tersebut merupakan cara yang baik dan dianggap tidak menyakiti hewan.

Sehubungan dengan prosedur penanganan ketidaksempurnaan sembelihan terdapat perbedaan penanganan di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri. Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas terdapat perbedaan jawaban antara pemilik usaha dengan karyawannya. Menurut pemilik usahanya jika terdapat ketidaksempurnaan penyembelihan maka dilakukan tindakan koreksi dengan menggunakan pisau, sedangkan menurut karyawannya tindakan koreksi dilakukan dengan cara menarik bagian yang tidak terpotong

menggunakan tangan. Adapun pada Pemotongan Jaya Mandiri apabila terjadi ketidaksempurnaan penyembelihan tidak dilakukan tindakan koreksi. Ayam tersebut tidak dijual dan dijadikan pakan lele.

Terdapat beberapa pendapat mengenai tindakan koreksi dalam penyembelihan. Sehubungan dengan penyembelihan kedua, Imam Nawawi mengatakan bahwa para ulama madzhab Syafi'i berpendapat apabila salah satu dari tenggorokan dan kerongkongan tidak terputus sempurna dan hewan tersebut mati maka hukum dagingnya adalah bangkai. Begitu pula jika hewan yang disembelih hampir mati kemudian memotong kembali bagian yang tersisa itu maka daging tersebut dihukumi bangkai. Ulama madzhab Syafi'i juga berpendapat bahwa hewan sembelihan yang halal dagingnya apabila pada sembelihan pertama hewan tersebut masih terdapat tanda keberlangsungan hidup (*hayah mustaqirrah*).

Menurut Syaikh Abu Abdillah al-Maliki, apabila penyembelihan kedua kali dilakukan dalam waktu yang dekat, baik penyembelihan itu dilakukan karena terpaksa maupun sengaja maka daging hewan tersebut boleh dimakan. Hal tersebut diperjelas oleh Imam Ad-Dardir bahwa apabila seseorang segera mengulangi penyembelihan maka hewan tersebut halal, baik seseorang itu mengangkat tangannya dengan sengaja atau tidak sengaja. Ukuran cepat dan lamanya tersebut sesuai dengan *urf*. Pendapat serupa juga dikemukakan oleh Sayyid Sabiq bahwa apabila seseorang yang menyembelih mengangkat tangannya sebelum penyembelihan selesai, kemudian segera menyelesaikan penyembelihannya maka ini dibolehkan. Hal ini dikarenakan dia melukai hewan tersebut, kemudian menyembelih setelah itu dan ketika hewan tersebut masih hidup. Dengan kata lain, hal tersebut termasuk dalam cakupan firman Allah "*kecuali yang sempat kamu menyembelihnya*".

Berdasarkan pendapat-pendapat tersebut, diketahui bahwa tindakan koreksi dalam penyembelihan boleh dilakukan. Akan tetapi, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan yakni hewan harus dalam keadaan hidup (*hayah mustaqirrah*) serta penyembelihan dilakukan dengan segera dalam waktu dekat.

Adapun tanggapan terhadap perbedaan jawaban penanganan ketidaksempurnaan penyembelihan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, yakni tindakan yang dilakukan oleh pemilik usaha menggunakan pisau dinilai lebih tepat. Hal ini dikarenakan dalam penyembelihan diperintahkan untuk

menggunakan alat yang tajam dan bukan berupa gigi, kuku/taring, atau tulang. Penggunaan alat yang tajam bertujuan untuk mempercepat proses kematian hewan sehingga tidak menyakiti hewan. Penggunaan tangan dalam tindakan koreksi dinilai dapat memperlambat kematian hewan sebab adanya kesulitan memutus bagian tersebut dan dikhawatirkan menambah rasa sakit pada hewan.

Kemudian, berkaitan dengan ketentuan keempat dan kelima, pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, ayam yang telah disembelih langsung dimasukkan ke dalam suatu wadah sementara (tong). Ayam didiamkan terlebih dahulu kurang lebih 3-4 menit dari penyembelihan ayam terakhir sebelum dilanjutkan ke proses berikutnya. Hal tersebut dilakukan untuk mengeluarkan darah serta memastikan bahwa ayam benar-benar telah mati secara sempurna akibat penyembelihan sebelum direbus dalam air panas. Tolok ukur dalam memastikan ayam tersebut telah mati, yaitu berdasarkan berhentinya gerakan dan suara ayam.

Pada Pemotongan Jaya Mandiri, ayam yang telah disembelih tidak langsung dimasukkan ke dalam tong, tetapi darah dibiarkan mengalir melalui pisau terlebih dahulu. Setelah darah telah selesai mengalir, ayam dimasukkan ke dalam tong dan didiamkan kurang lebih 2-3 menit dari penyembelihan terakhir. Adapun tolak ukur juru sembelih untuk memastikan ayam telah benar-benar mati, yaitu berdasarkan berhentinya gerakan ayam seperti, sayap dan kaki. Selain itu, dilihat pula dari berhentinya gerakan pada dubur ayam sebab anggapan juru sembelih apabila hanya dilihat dari gerakan sayap atau kaki dapat mengecoh apakah ayam telah mati sempurna atau belum.

Tindakan menunggu hewan setelah disembelih minimal 3 menit sebelum dilakukan perebusan bertujuan untuk memastikan bahwa ayam telah benar-benar mati akibat penyembelihan. Hal ini sesuai dengan SNI 99002:2016 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas.

5. Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman

Dalam hal ini, ketentuan yang diatur adalah mengenai standar penanganan hewan setelah penyembelihan. Menurut ketentuan hukum dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal, ada beberapa ketentuan standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman, di antaranya:

- a. Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.

- b. Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
- c. Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan nonhalal.
- d. Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), hingga penerimaan.

Penanganan hewan pasca penyembelihan meliputi pengeluaran darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, serta pemeriksaan *postmortem*.

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, ayam yang telah disembelih didiamkan kurang lebih 3-4 menit untuk mengeluarkan darah serta memastikan ayam benar-benar telah mati. Setelah ayam dipastikan telah mati, ayam dimasukkan ke dalam air panas selama kurang lebih 2-3 menit untuk memudahkan pencabutan bulu ayam. Pencabutan bulu dilakukan menggunakan mesin pencabut bulu. Selanjutnya, setelah ayam selesai dicabut bulunya akan dibersihkan dari sisa-sisa bulu yang masih menempel pada tubuh ayam pada bak pencuci menggunakan air mengalir. Setelah itu, dilakukan pengeluaran jeroan sekaligus pemeriksaan terhadap jeroan. Pemeriksaan jeroan ayam dilakukan oleh karyawan RPA dengan melihat apakah jeroan ayam berubah warna serta adanya bagian yang kebiru-biruan atau memar. Jika terdapat hal seperti itu maka jeroan tidak dijual dan dijadikan pakan lele.

Sementara itu, pemeriksaan karkas dilakukan ketika akan dilakukan pemotongan ayam berdasarkan bagian-bagian tubuhnya seperti paha, dada, dan sayap. Karkas diperiksa apakah terdapat memar pada tubuh ayam. Dalam hal ini, terdapat tiga bentuk penanganan terkait karkas yang memar. Pertama, apabila memar hanya sedikit pada bagian tertentu maka memar tersebut akan dibersihkan dengan menyayat bagian yang memar. Kedua, apabila memar cukup parah pada bagian ayam seperti pada paha, dada, sayap, dan lainnya maka bagian ayam tersebut dipisahkan. Ketiga, apabila memar terdapat pada hampir seluruh atau seluruh tubuh ayam maka ayam tersebut akan dipisahkan. Adapun tindakan lanjut pada kategori memar yang pertama ayam tetap dijual kepada konsumen, sedangkan pada kategori kedua dan ketiga ayam akan dijadikan pakan lele.

Proses pasca penyembelihan pada Pemotongan Jaya Mandiri, tidak berbeda jauh dengan penanganan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas. Terdapat perbedaan proses pengeluaran darah dengan Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, yaitu pada Pemotongan Jaya Mandiri darah ayam dibiarkan mengalir terlebih dahulu pada pisau. Setelah darah selesai mengalir, ayam dimasukkan ke dalam tong untuk didiamkan kurang lebih 2-3 menit guna memastikan telah benar-benar mati. Setelah itu, sebelum dilakukan perebusan, ayam disiram dengan air terlebih dahulu untuk membersihkan darah yang menempel pada bulu ayam. Ayam dimasukkan ke dalam air panas selama kurang lebih 2-3 menit untuk memudahkan pencabutan bulu ayam. Pencabutan bulu dilakukan menggunakan mesin pencabut bulu.

Setelah dilakukan pencabutan bulu, dilakukan pengeluaran jeroan, pembersihan, dan pemeriksaan jeroan ayam. Pembersihan dilakukan dengan menyiram jeroan ayam guna menghilangkan kotoran yang ada. Adapun pemeriksaan jeroan dilakukan dengan melihat apakah terdapat memar atau perubahan warna pada jeroan. Jika ditemukan hal seperti itu maka jeroan tidak dijual dan dijadikan pakan lele.

Kemudian, untuk pemeriksaan karkas dilakukan bersamaan dengan pemotongan ayam menjadi bagian-bagian tertentu. Serupa dengan pemeriksaan jeroan, pemeriksaan karkas dilakukan dengan memeriksa adanya memar atau perubahan warna pada karkas ayam. Karkas tersebut akan dipisahkan dari bagian yang terdapat memar untuk dijadikan pakan lele, sedangkan bagian yang tidak terdapat memar akan dikonsumsi pribadi. Namun, apabila terdapat memar sedikit pada bagian tertentu, seperti pada ujung sayap maka bagian tersebut akan dibersihkan dan karkas tetap dijual.

Dalam hal penyimpanan, Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri umumnya tidak dilakukan penyimpanan sebab ketika telah selesai pemotongan, ayam tersebut akan langsung diberikan atau diantar kepada pembeli. Pengemasan produk ayam pada kedua pemotongan tersebut menggunakan kantong plastik transparan. Oleh karena itu pada Pemotongan Jaya Mandiri tidak terdapat *freezer* atau alat penyimpanan lainnya, sedangkan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas tetap disediakan *freezer* untuk menyimpan produk ayam.

6. Lain-lain

Dalam bagian ini terdapat ketentuan-ketentuan lain yang mayoritas sifatnya tidak wajib sehingga apabila tidak dilaksanakan tidak mempengaruhi status kehalalan hewan sembelihan. Adapun ketentuan-ketentuan tersebut, di antaranya:

- a. Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
- b. Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan *stunning* (pemingsanan) dan semacamnya.
- c. *Stunning* (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
 - 1) *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
 - 2) Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan.
 - 3) Pelaksanaannya sebagai bentuk *ihsan*, bukan untuk menyiksa hewan.
 - 4) Peralatan *stunning* harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
 - 5) Penetapan ketentuan *stunning*, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d.
- d. Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram.

Penyembelihan yang dilakukan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri merupakan penyembelihan tradisional. Dalam hal ini, penyembelihan tidak dilakukan dengan menggunakan mesin melainkan menggunakan alat tradisional, yakni pisau. Ayam disembelih dihadapkan ke arah kiblat dan dalam kondisi sadar tanpa dilakukan *stunning* (pemingsanan) terlebih dahulu.

Menurut ulama madzhab Syafi'i dianjurkan orang yang menyembelih untuk menghadap kiblat, begitu juga dengan hewan yang akan disembelih. Hal ini dianjurkan untuk semua sembelihan, terutama bagi hewan *hadyu* dan hewan kurban sebab dianjurkan menghadap kiblat dalam ibadah.

Sementara itu, Ibnu Rusyd berpendapat bahwa pada dasarnya hukum menyembelih menghadap kiblat adalah mubah kecuali terdapat dalil yang mensyaratkan hal tersebut. Dalam syariat tidak terdapat hal yang dapat dijadikan landasan untuk mengqiyaskan persoalan ini, kecuali dengan menggunakan qiyas mursal atau qiyas syabah. Dalam hal ini, analogi yang dipakai adalah kiblat merupakan arah yang dimuliakan, sedangkan penyembelihan termasuk suatu ibadah. Oleh karena itu, disyaratkan menghadap kiblat ketika menyembelih. Akan tetapi, pendapat ini lemah sebab tidak semua ibadah disyaratkan untuk menghadap kiblat kecuali shalat, sedangkan mengqiyaskan penyembelihan dengan shalat adalah jauh.

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan terdapat beberapa perbedaan proses pemotongan ayam pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dengan Pemotongan Jaya Mandiri. Perbedaan tersebut terdapat pada tahap sebelum penyembelihan, tahap penyembelihan, dan tahap sesudah penyembelihan. Berikut beberapa perbedaannya, yaitu:

Tabel Perbedaan Proses Pemotongan Ayam Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dengan Pemotongan Jaya Mandiri.

No	Indikator	Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas	Pemotongan Jaya Mandiri
1.	Pemeriksaan ayam sebelum disembelih	Tidak dilakukan pemeriksaan ayam ketika akan disembelih dengan alasan sebelumnya ayam telah diseleksi atau diperiksa sebelum dibeli dari peternakan.	Dilakukan pemeriksaan ayam ketika akan disembelih dengan melihat apakah terdapat luka, memar, atau sakit.

2.	Penanganan ayam sakit	Apabila terdapat ayam yang sakit akibat perjalanan serta sakit tersebut dirasa belum parah maka ayam akan dipisahkan dan didiamkan terlebih dahulu. Namun, jika ayam dirasa tidak dapat bertahan lama maka ayam akan langsung disembelih.	Ayam yang sakit akan di pisahkan dan didiamkan untuk ditunggu hingga sehat. Ayam yang sakit tidak akan dijual kepada konsumen.
3.	Pengucapan asma Allah	Pengucapan asma Allah dilakukan satu kali di dalam hati pada awal penyembelihan dan diniatkan untuk sejumlah ayam pada satu waktu tertentu.	Pengucapan asma Allah dilakukan pada setiap ayam yang disembelih dan diucapkan secara jelas.
4.	Penganganan ketidaksempurnaan penyembelihan	Apabila terdapat ketidaksempurnaan pemotongan empat saluran ayam maka akan dilakukan tindakan koreksi, yakni memutuskan saluran yang belum terpotong.	Apabila terdapat ketidaksempurnaan penyembelihan maka ayam tersebut tidak dijual dan dijadikan pakan lele.
5.	Proses pengeluaran darah	Pengeluaran darah dilakukan dalam wadah sementara yang telah dilubangi untuk mengeluarkan darah	Setelah ayam disembelih, darah dibiarkan mengalir terlebih dahulu melalui pisau. Adapun setelah darah selesai mengalir, ayam dimasukkan ke

		dan memastikan ayam telah mati.	dalam wadah sementara untuk memastikan ayam telah mati.
6.	Proses perebusan ayam	Setelah ayam dipastikan telah mati, ayam tersebut langsung dimasukkan ke dalam air panas.	Sebelum dimasukkan ke dalam air panas, ayam akan dikeluarkan dari wadah sementara untuk disiram terlebih dahulu guna mengurangi darah yang menempel pada bulu ayam.
7.	Pembersihan alat penyembelihan	Pisau dibersihkan setiap kali penyembelihan selesai di tiap-tiap sesi pemotongan.	Disediakan wadah berisi air untuk membersihkan pisau setiap kali menyembelih ayam.

Analisis Perlindungan Konsumen Terhadap Praktik Pemotongan Ayam Berdasarkan Peraturan Perundang-undangan Terkait

Berdasarkan Pasal 8 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan, pemotongan hewan yang dilakukan harus dilakukan dengan cara yang baik. Cara yang baik ini merupakan dasar dalam penjaminan keamanan dan mutu produk hewan, mencakup praktik higiene dan sanitasi yang baik, veteriner, serta penyembelihan halal bagi yang dipersyaratkan. Untuk itu, pada bagian ini akan dipaparkan analisis aspek hygiene sehubungan dengan keamanan pangan serta perlindungan konsumen terhadap produk ayam potong.

1. Analisis Aspek Higiene Pada Rumah Potong Ayam

Prinsip yang dianut Indonesia sehubungan dengan produk pangan asal hewan adalah *halalan thayyiban*. Istilah yang biasa dipakai untuk mendeskripsikan hal tersebut adalah ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Tidak hanya status kehalalannya saja, jaminan mutu dan keamanan produk asal hewan harus

mencakup pula aspek higiene, sanitasi, dan kesejahteraan hewan sehingga dapat menghasilkan produk asal hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal.

Untuk itu, pada bagian ini akan dipaparkan analisis aspek higiene pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri berdasarkan Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U) yang dikeluarkan oleh Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.

a. Penilaian Higiene Sanitasi Lokasi Rumah Potong Ayam

Menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U), lokasi rumah potong hewan harus berada di daerah yang diperuntukkan sebagai kawasan agribisnis atau industri. Tidak berada di area rawan banjir, rawan longsor dan area yang dapat mencemari daging unggas (jauh dari tempat pembuangan sampah, industri logam dan bahan kimia, asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya). Dalam SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Potong Unggas menyatakan lokasi rumah potong hewan tidak berada di bagian kota yang padat penduduk serta letaknya lebih rendah dari pemukiman penduduk, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.

Berdasarkan hasil observasi, lokasi Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas berada di area pemukiman warga, jauh dari jalan utama dan dekat dengan sungai kecil. Letak rumah potong ayam lebih tinggi dibandingkan dengan sungai tersebut sehingga kemungkinan terjadinya banjir sangat kecil. Sementara itu, Pemotongan Jaya Mandiri berada di sekitar pemukiman warga yang berada di depan jalan utama. Letak rumah potong yang seperti itu dinilai kurang ideal sebab dapat menimbulkan gangguan atau ketidaknyamanan bagi warga sekitar rumah potong tersebut. Area pemotongan pada kedua pemotongan tersebut bersifat terbuka. Hal yang membedakan area pemotongan pada Pemotongan Jaya Mandiri berada di depan jalan utama sehingga dimungkinkan adanya kontaminasi karkas dengan asap kendaraan serta debu.

Adapun bangunan RPA pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas menjadi satu dengan bangunan tempat tinggal pemiliknya. Bangunan tersebut memiliki dua lantai, di mana bagian bawah digunakan sebagai area pemotongan. Sementara itu, bangunan tempat tinggal pemilik Pemotongan Jaya Mandiri tidak menjadi satu dengan rumah potong ayam. Dengan kata lain, pemilik rumah potong ayam membuat bangunan sendiri untuk pemotongan serta tempat

tinggalnya. Penempatan rumah potong ayam di lingkungan tempat tinggal dapat menimbulkan gangguan kesehatan bagi penghuni rumah jika area rumah potong ayam tidak dirawat dengan baik.

a. Penilaian Higiene Sanitasi Bangunan Rumah Potong Ayam

Bangunan rumah potong ayam pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri dibangun dengan satu desain ruangan tanpa pemisahan ruang kotor dan ruang bersih. Dengan demikian, proses pemotongan dari awal hingga akhir berada di ruangan yang sama. Selain itu, pada kedua rumah potong ayam tersebut kadang atau area peristirahatan hewan langsung terhubung dengan area pemotongan sehingga penurunan hewan melewati area pemotongan. Kegiatan operasional seperti ini dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi dengan kotoran yang berasal dari darah hewan, feses atau lainnya sehingga mutu produk ayam menjadi tidak terjamin.

Berdasarkan Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U), bangunan rumah potong ayam harus memiliki area kotor dan area bersih yang terpisah. Area kotor adalah area dengan potensi tingkat pencemaran biologik, kimiawi, dan fisik yang tinggi, meliputi area penurunan unggas, pemisahan unggas, proses penyembelihan, hingga pencucian karkas. Sebaliknya, area bersih adalah potensi tingkat pencemaran biologik, kimiawi, dan fisik yang rendah, meliputi pencucian karkas akhir, pemotongan karkas, hingga penyimpanan.

Adapun persyaratan dinding pada area proses pemotongan minimal memiliki tinggi 3 meter, terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, tidak mudah korosif, tidak mudah mengelupas, aman untuk pangan, tahan terhadap benturan keras, mudah dibersihkan dan diinfeksi. Kemudian, bagian lantai harus terbuat dari bahan yang kuat, aman untuk pangan, kedap air, tidak bercelah atau berlubang, tidak mudah korosif, tidak licin, mudah dibersihkan dan didesinfeksi. Bagian lantai juga harus memiliki kemiringan yang cukup mengarah ke saluran pembuangan dan mencegah adanya genangan air. Konstruksi bangunan harus pula didesain sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan masuk dan bersarangnya serangga, rodensia, burung dan binatang pengganggu lainnya yang dapat mempengaruhi mutu produk ayam.

Konstruksi bangunan pada area pemotongan di Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri belum sesuai dengan persyaratan dinding menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U). Hal ini dikarenakan hanya

memiliki satu desain bangunan sehingga area pemotongan terhubung langsung dengan kandang dan hanya dibatasi dengan penghalang dinding yang rendahnya tidak sampai satu meter. Konstruksi bangunan yang hanya memiliki satu desain serta area pemotongan yang bersifat terbuka juga memungkinkan masuknya serangga, burung, dan rodensia. Jenis lantai yang digunakan pada kedua rumah potong ayam tersebut berbahan keramik bertekstur serta lantai memiliki kemiringan yang baik sehingga air dapat langsung mengalir ke saluran pembuangan. Kedua pemotongan tersebut melakukan pembersihan area pemotongan setiap hari dengan air dan disikat.

a. Penilaian Higiene Sanitasi Peralatan

Pisau yang digunakan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri terbuat dari bahan *stainless steel* dan tidak berkarat. Selain itu, pisau yang digunakan untuk menyembelih dan pemotongan ayam berbeda. Adapun wadah perebusan ayam yang digunakan pada kedua rumah potong tersebut telah berkarat sebab terbuat dari tong besi yang merupakan bahan mudah korosif. Berbeda dengan alat pencabut bulu terbuat dari *stainless steel* yang tidak mudah korosif dan tidak ditemukan adanya karat pada alat pencabut bulu.

Menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U) seluruh peralatan logam yang kontak dengan daging dan jeroan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat atau korosif, kuat, tidak dicat, mudah dibersihkan, dan di disinfeksi. Hal ini dikarenakan logam yang berkarat atau mengalami degradasi dapat mengkontaminasi daging ayam sehingga dapat mengganggu kesehatan orang yang mengkonsumsinya.

Sementara itu, talenan atau alas pemotong yang digunakan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri terbuat dari kayu. Penggunaan peralatan berbahan kayu dilarang berdasarkan standar kesmavet. Untuk wadah penempatan karkas dan jeroan berupa keranjang yang terbuat dari plastik. Penggunaan alat-alat berupa, pisau, wadah perebusan, keranjang plastik, dan alat pencabut bulu dibersihkan setiap hari setelah dilakukan pemakaian.

Adapun wadah yang digunakan untuk menunggu ayam mati berupa tong berbahan plastik. Berdasarkan hasil observasi, tong yang digunakan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas terlihat kotor dan terdapat bercak darah yang kering. Oleh karena itu, dapat dikatakan tong tersebut tidak dibersihkan

setiap hari. Hal serupa juga terjadi pada Pemotongan Jaya Mandiri, bagian luar tong tersebut terlihat kotor, tetapi bagian dalamnya dibersihkan. Menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U) peralatan dan wadah yang kontak dengan daging harus terjamin dalam keadaan bersih dan kering sebelum digunakan serta dilakukan pembersihan secara benar setiap selesai digunakan.

a. Penilaian Higiene Sanitasi Proses Pemotongan

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri, ayam yang datang di rumah potong ayam akan segera dimasukkan ke kandang. Kandang berfungsi sebagai area peristirahatan serta penampungan ayam sementara sebelum disembelih. Pada tahap penurunan ayam dilakukan pula penyeleksian ayam yang mati dan sakit. Ayam yang mati akan dipisahkan dan dijadikan pakan lele, sedangkan ayam yang sakit akan dipisahkan.

Dalam penanganan ayam sakit pada kedua rumah potong ayam tersebut sedikit berbeda. Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, ayam yang sakit akibat perjalanan akan diperiksa terlebih dahulu. Apabila ayam dirasa tidak dapat bertahan lama maka ayam tersebut langsung disembelih, tetapi jika dirasa ayam yang sakit belum terlalu parah maka akan dipisahkan dan ditunggu terlebih dahulu agar sehat. Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri ayam yang sakit, baik yang dinilai parah maupun tidak parah akan dipisahkan dan ditunggu sehat terlebih dahulu.

Ketika akan dilakukan penyembelihan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas tidak dilakukan pemeriksaan ayam kembali, sedangkan pada Pemotongan Jaya Mandiri dilakukan pemeriksaan ulang terhadap ayam yang akan disembelih untuk memastikan ayam disembelih dalam keadaan baik. Tindakan yang dilakukan Pemotongan Jaya Mandiri ini sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020, yang menyebutkan adanya perlakuan khusus yang menjamin hewan sakit/hewan yang diduga sakit/hewan mati agar tidak masuk dalam rantai pangan. Hal tersebut merupakan tindakan preventif untuk menjaga mutu produk hewan yang dihasilkan.

Pada saat penyembelihan yang dilakukan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, ayam yang telah disembelih dimasukkan ke dalam tong yang telah dilubangi besar sebagai tempat penirisan darah serta memastikan ayam telah mati. Meskipun terdapat lubang saluran pembuangan yang mengarah ke kolam lele sebagai sarana untuk membuang darah ayam, tetapi terkadang penempatan tong

tersebut tidak ditaruh secara tepat sehingga darah ayam yang keluar juga mengenai lantai area pemotongan. Terutama dekat dengan letak pembersihan ayam setelah tahap pencabutan bulu. Pembersihan lantai tersebut dilakukan setelah pemotongan ayam selesai begitu pula dengan pembersihan pisau yang digunakan untuk menyembelih.

Proses penyembelihan yang dilakukan pada Pemotongan Jaya Mandiri ayam yang telah disembelih tidak langsung dimasukkan ke dalam tong. Namun, darah dibiarkan mengalir melalui pisau terlebih dahulu. Tidak ada tempat khusus untuk penampungan darah sehingga darah ayam mengenai lantai area pemotongan. Apabila telah dilakukan penirisan darah terhadap semua ayam yang disembelih maka lantai tersebut akan disiram hingga darah terbuang.

Menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U), untuk penanganan limbah cair berupa darah ditampung pada suatu wadah tertutup serta dikelola sedemikian rupa agar tidak menimbulkan bau atau mengundang hama.

Selanjutnya, penanganan ayam setelah dilakukan pengeluaran darah yakni dilakukan perendaman air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, dan pemeriksaan *postmortem*. Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri perendaman ayam dilakukan selama kurang lebih 2-3 menit dan pencabutan bulu menggunakan mesin pencabut bulu. Saat melakukan pencabutan bulu sesekali akan disiram untuk memaksimalkan proses pembersihan ayam dari bulu. Tahap selanjutnya, dilakukan pengeluaran jeroan serta dilakukan pemeriksaan *postmortem* oleh karyawan RPA terhadap jeroan dan karkas.

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas terdapat tiga bentuk penanganan terkait karkas yang memar, yaitu (1) memar hanya sedikit pada bagian tertentu maka memar tersebut akan dibersihkan dengan menyayat bagian yang memar; (2) memar cukup parah pada bagian ayam seperti pada paha, dada, sayap, dan lainnya maka bagian ayam tersebut dipisahkan; (3) memar terdapat pada hampir seluruh atau seluruh tubuh ayam maka ayam tersebut akan dipisahkan. Adapun tindakan lanjut pada kategori memar yang pertama ayam tetap dijual kepada konsumen, sedangkan pada kategori kedua dan ketiga ayam akan dijadikan pakan lele.

Tidak jauh berbeda dengan sebelumnya, pada Pemotongan Jaya Mandiri pemeriksaan dilakukan oleh karyawan RPA. Apabila terdapat memar maka karkas tidak dijual. Adapun penanganan lanjutan, karkas tersebut akan dipisahkan dari bagian yang terdapat memar untuk dijadikan pakan lele, sedangkan bagian yang tidak terdapat memar akan dikonsumsi pribadi. Namun, apabila terdapat memar sedikit pada bagian tertentu maka bagian tersebut akan dibersihkan dan karkas tetap dijual.

Penanganan jeroan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas, bagian usus dipisahkan dengan jeroan lain, sedangkan pada Pemotongan Jaya Mandiri tidak dilakukan pemisahan. Adapun untuk pemeriksaan jeroan pada kedua RPA tersebut akan diperiksa apakah terdapat memar atau perubahan warna. Jika ditemukan kondisi seperti maka jeroan akan dipisahkan dan dijadikan pakan lele.

Menurut Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U), pemeriksaan *postmortem* dilakukan oleh dokter hewan atau petugas pemeriksa. Untuk penanganan karkas unggas yang memar terdapat dua kategori, yaitu: (1) apabila memar terjadi pada lokasi tertentu, maka bagian tersebut diafkir; (2) apabila memar terjadi di beberapa lokasi, maka karkas tersebut diafkir. Adapun untuk penanganan jeroan, jeroan ditangani di ruang penanganan jeroan yang terpisah antara usus dengan jeroan lain (hati, ampela, jantung).

Pencucian ayam pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dilakukan menggunakan bak pencuci dengan air mengalir, sedangkan pencucian ayam pada Pemotongan Jaya Mandiri dilakukan dengan cara disiram pada wadah berjaring. Kemudian, pada kedua rumah potong ayam tersebut karkas ayam yang telah dibersihkan sebelum dipotong menjadi bagian-bagian tertentu diletakkan pada lantai. Penempatan karkas ayam pada lantai dapat menyebabkan adanya kontaminasi karkas dengan kotoran-kotoran yang ada di lantai, mengingat pengeluaran kotoran tubuh serta darah ayam yang juga terkena lantai.

Kemudian, untuk pembersihan akhir daging ayam hasil pemotongan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas ditempatkan pada keranjang untuk selanjutnya dikemas menggunakan kantong plastik. Sementara itu, pada Pemotongan Jaya Mandiri daging ayam hasil pemotongan tersebut direndam dalam wadah plastik secara singkat dan akan diangkat untuk ditiriskan serta dikemas dengan plastik. Berdasarkan Pedoman Rumah Potong Unggas (RPH-U), pencucian karkas dilakukan dengan menyemprotnya menggunakan air yang

bersih atau menggunakan bak pencuci dengan air mengalir. Namun, keduanya tidak melakukan pencucian akhir dengan air mengalir.

Berdasarkan hasil pengamatan aspek higiene pada empat hal di atas, dapat disimpulkan bahwa pada kedua rumah potong ayam tersebut belum sepenuhnya menerapkan standar higienis menurut standar kesehatan masyarakat veteriner. Hanya terdapat beberapa hal yang sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan, di antaranya persyaratan pisau, alat pencabut bulu, dan desain lantai. Penerapan standar higiene yang kurang baik pada proses pemotongan dapat mempengaruhi tingkat pencemaran mikroba pada daging yang dihasilkan.

Dari hasil pengamatan di atas, potensi kontaminasi yang utama pada kedua rumah potong ayam tersebut adalah konstruksi bangunan yang didesain satu ruangan tanpa adanya pemisahan antara daerah bersih dan daerah kotor. Hal tersebut menyebabkan seluruh proses pemotongan berada di tempat yang sama dan letaknya saling berdekatan sehingga kemungkinan terjadinya kontaminasi dengan limbah atau kotoran lebih besar. Kemudian, penggunaan alat berkarat dan pembersihan yang tidak maksimal serta kurangnya pemahaman personel rumah potong ayam mengenai higiene sanitasi di lingkungan rumah potong ayam terutama area pemotongan menjadi potensi adanya kontaminasi.

2. Analisis Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Ayam Potong

Pengaturan perlindungan terhadap konsumsi produk pangan asal hewan diatur dalam beberapa aturan, di antaranya: (1) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan; (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; dan (3) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Melihat tujuan penyelenggaraan di masing-masing Undang-Undang tersebut, diketahui bahwa bentuk perlindungan pada ketiga aturan Undang-Undang tersebut adalah pemberian perlindungan dan jaminan terhadap keamanan produk yang diedarkan atau diperdagangkan di Indonesia.

Pengaturan terkait produk pangan asal hewan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2012 tentang Perubahan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Salah satu perubahan aturan pada Undang-Undang Peternakan dan Kesehatan Hewan yang berhubungan dengan penjaminan produk hewan terdapat pada Pasal 58. Secara

umum, Pasal 58 berisi mengenai dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal pemerintah dan Pemerintah Daerah diamanatkan untuk melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan yang diproduksi dan dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia. Produk hewan yang diedarkan wajib disertai sertifikat veteriner dan sertifikat halal bagi produk hewan yang dipersyaratkan.

Sertifikat halal yang dimaksud dalam Undang-Undang Peternakan dan Kesehatan Hewan adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh lembaga penjamin produk halal di Indonesia. Sementara itu, sertifikat veteriner adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Otoritas Veteriner yang menyatakan bahwa Hewan dan Produk Hewan telah memenuhi persyaratan keamanan, kesehatan, dan keutuhan. Pengaturan lebih lanjut mengenai sertifikat veteriner terdapat dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan.

Sertifikat veteriner atau biasa dikenal dengan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) diterbitkan apabila rumah potong hewan telah memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan. Unit Usaha adalah suatu tempat untuk menjalankan kegiatan memproduksi, menangani, mengedarkan, menyimpan, menjual, menjajakan, memasukkan, dan/atau mengeluarkan hewan dan produk hewan secara teratur dan terus menerus untuk tujuan komersial.

Berdasarkan Pasal 3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan menyebutkan bahwa setiap unit usaha produk hewan wajib mengajukan permohonan untuk memperoleh nomor kontrol veteriner. Oleh karena itu, apabila terdapat unit usaha yang tidak mengajukan permohonan nomor kontrol veteriner akan dikenakan sanksi administrasi berupa peringatan tertulis dan/atau penghentian sementara dari kegiatan produksi. Adapun ketentuan lebih lanjut pengenaan sanksi administratif diatur dalam Pasal 47 dan 48 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan.

Lebih lanjut, dalam Pasal 61 ayat (1), produk daging yang beredar di Indonesia harus dilakukan di rumah potong dan mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Kemudian, pada Pasal 61 ayat (2) menyebutkan dalam rangka menjamin ketenteraman batin masyarakat, pemotongan hewan tersebut harus

memperhatikan kaidah agama dan unsur kepercayaan yang dianut masyarakat. Pasal tersebut menerangkan bahwa produk daging yang didistribusikan kepada konsumen di Indonesia harus berasal dari rumah potong hewan serta proses penyembelihannya harus dilakukan sesuai dengan kaidah kesehatan veteriner dan kesejahteraan hewan. Selain itu, sebagai upaya menjamin ketentraman batin masyarakat, khususnya muslim maka sebagai upaya pemenuhan syarat produk hewan halal untuk dikonsumsi, pemotongan hewan harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam.

Rumah potong hewan yang dimaksud dalam Pasal 61 ayat (1) adalah rumah potong hewan yang telah memenuhi perizinan berusaha dari Pemerintah Pusat. Sebagaimana ketentuan dalam Pasal 62 ayat (2) Undang-Undang Peternakan dan Kesehatan Hewan sebagaimana telah diubah dengan PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menyatakan bahwa rumah potong hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diusahakan oleh setiap orang setelah memenuhi perizinan berusaha dari Pemerintah Pusat.

Atas dasar ketentuan tersebut, setiap orang yang memiliki usaha pemotongan hewan, termasuk pemotongan ayam diwajibkan untuk melakukan perizinan usaha berdasarkan ketentuan dari Pemerintah Pusat. Dengan kata lain, apabila terdapat rumah potong hewan atau rumah potong ayam yang tidak melakukan perizinan usaha maka termasuk dalam kategori usaha ilegal. Termasuk di dalamnya rumah potong hewan atau rumah potong ayam yang berskala rumahan atau skala mikro dan kecil.

Pada Pasal 62 ayat (4) menyebutkan bahwa ketentuan lebih lanjut mengenai perizinan berusaha sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dalam Peraturan Pemerintah. Akan tetapi, sampai saat ini belum terdapat Peraturan Pemerintah pelaksanaannya sehingga belum ada pengaturan teknis terkait perizinan usaha pemotongan hewan. Sebelumnya, perizinan usaha pemotongan diberikan oleh bupati atau walikota daerah setempat. Namun, saat ini perizinan usaha pemotongan hewan dilakukan berdasarkan ketentuan dari Pemerintah Pusat.

Jika melihat ketentuan Pasal 60 ayat (1) Undang-Undang Peternakan dan Kesehatan Hewan setelah dilakukan perubahan yang terdapat dalam PERPU 2 Nomor 2022 tentang Cipta Kerja perizinan berusaha berupa nomor kontrol veteriner dari Pemerintah Daerah berdasarkan norma, standar, prosedur, dan kriteria yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat. Perizinan usaha rumah potong hewan dilakukan dalam rangka terselenggarakannya penyediaan produk hewan yang memenuhi prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) bagi masyarakat.

Sehubungan dengan kewajiban sertifikat halal, pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri belum memiliki sertifikat halal dalam menjalankan usahanya. Kedua pemotongan ayam tersebut belum pernah mengajukan sertifikasi halal. Akan tetapi, tata cara pemotongan ayam pada kedua pemotongan dilakukan berdasarkan ketentuan syariat Islam. Pada kedua pemotongan ayam tersebut, baik pemilik maupun karyawannya telah memahami urgensi pemotongan hewan halal.

Adapun penerapan kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan pada kedua pemotongan tersebut belum diterapkan sepenuhnya dan belum memiliki sertifikat veteriner atau nomor kontrol veteriner. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan terhadap aspek higiene sanitasi hanya terdapat beberapa hal yang sesuai dengan kaidah kesehatan masyarakat veteriner. Kegiatan operasional pada kedua rumah potong ayam yang belum memenuhi aspek higiene sanitasi sehingga dikhawatirkan terjadinya kontaminasi karkas ayam dengan mikroba atau hal lain yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Apabila terdapat kontaminasi maka kriteria ASUH pada karkas ayam tidak terpenuhi.

Sehubungan dengan perizinan usaha rumah potong hewan, pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas perizinan usaha pemotongan hewan hanya sampai tingkat kelurahan saja, sedangkan pemilik usaha Pemotongan Jaya Mandiri saat ini tidak mengetahui terkait perizinan usaha pemotongan tersebut. Pemiliknya mengatakan bahwa beliau hanya melanjutkan usaha pemotongan keluarga yang telah dimulai sejak tahun 1998 sehingga beliau tidak mengetahui status perizinan usaha pemotongan tersebut.

Perizinan usaha pemotongan hewan saat ini diatur berdasarkan ketentuan dari Pemerintah Pusat, tetapi aturan pelaksanaan teknis terkait perizinan usaha pemotongan belum dibentuk. Jika melihat ketentuan Pasal 60 ayat (1) Undang-Undang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasca perubahan, adanya nomor kontrol veteriner menjadi suatu bentuk perizinan usaha pemotongan hewan. Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Mandiri belum memiliki nomor kontrol veteriner sehingga apabila dikaitkan dengan ketentuan Pasal 60 ayat (1) kedua rumah potong ayam tersebut belum memenuhi perizinan usaha berdasarkan ketentuan dari Pemerintah Pusat.

Adapun sanksi yang diberikan kepada rumah potong hewan yang tidak melakukan perizinan usaha yakni berupa sanksi administratif. Sebagaimana dalam Pasal 85 ayat (2) sanksi administratif yang dikenakan dapat berupa:

- a. Peringatan secara tertulis
- b. Penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran
- c. Pencabutan nomor pendaftaran dan penarikan obat hewan, pakan, alat dan mesin, atau produk hewan dari peredaran
- d. Pencabutan izin
- e. Pengenaan denda

Sehubungan dengan itu, Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri termasuk dalam jenis usaha produk hewan berupa rumah potong hewan unggas yang diwajibkan memiliki nomor kontrol veteriner. Adapun kategori usaha pemotongan tersebut termasuk dalam skala rumah tangga. Dalam mengajukan permohonan nomor kontrol veteriner harus memenuhi persyaratan administrasi dan teknis yang diatur dalam Pasal 7 dan Pasal 8 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan. Salah satu persyaratan administrasi yang diberikan adalah fotokopi izin usaha atau surat tanda daftar usaha dan salah satu persyaratan teknisnya adalah prasarana dan sarana memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, biosekuriti, dan kesejahteraan hewan.

Pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri tidak memenuhi kedua persyaratan tersebut sehingga nomor kontrol veteriner bagi kedua rumah potong ayam tersebut tidak dapat diterbitkan. Sehubungan dengan itu, berdasarkan Pasal 60 ayat (2) menyebutkan bahwa terhadap unit usaha skala rumah tangga yang belum memenuhi persyaratan nomor kontrol veteriner dilakukan pembinaan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Selanjutnya, mengenai pengaturan jaminan produk halal diatur secara khusus dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sebelumnya, pengaturan produk halal masih bersifat sektoral yang tersebar dalam berbagai peraturan perundang-undangan. Oleh karena itu, pembentukan Undang-Undang Jaminan Produk Halal memperkuat regulasi halal yang telah ada sebagai bentuk perlindungan kepada konsumen muslim dalam mengonsumsi suatu produk. Berdasarkan Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

tentang Jaminan Produk Halal kewajiban sertifikasi halal menjadi bersifat mandatori atau memaksa, di mana sebelumnya hanya bersifat sukarela berdasarkan kemauan pelaku usaha.

Pada Pasal 2 Undang-Undang Jaminan Produk Halal menyebutkan bahwa penyelenggaraan jaminan produk halal berasaskan perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Perlindungan yang dimaksud adalah pembentukan undang-undang jaminan produk halal bertujuan untuk melindungi masyarakat muslim dari mengonsumsi produk yang tidak halal. Hal ini sesuai dengan tujuan penyelenggaraan jaminan produk halal yakni memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk. Bentuk penjaminan kepastian produk halal dibuktikan dengan sertifikat halal. Penerbitan sertifikat halal merupakan bentuk implementasi dari asas kepastian hukum sehubungan dengan kehalalan produk.

Terdapat perubahan dalam penyelenggaraan jaminan produk halal yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Perubahan tersebut diatur dalam Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja sebagaimana telah dicabut dengan PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja. Perubahan yang aturan penyelenggaraan jaminan produk halal menjadikan proses sertifikasi halal menjadi lebih cepat dibandingkan dengan sebelumnya, terutama pada sektor usaha mikro dan kecil. Melalui Undang-Undang Nomor 11 tentang Cipta Kerja, pelaku usaha mikro dan kecil diwajibkan pula melakukan sertifikasi halal. Terdapat kemudahan dalam melakukan sertifikasi halal, terutama pada sektor usaha mikro dan kecil. Kemudahan-kemudahan tersebut, di antaranya:

- a. Kemudahan bagi pelaku usaha mikro dan kecil dalam memenuhi kewajiban produk bersertifikat halal melalui pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil (*self declare*).
- b. Adanya pengaturan kepastian waktu dalam layanan sertifikasi halal yang dilakukan pada BPJPH, LPH, dan MUI.
- c. Kemudahan bagi pelaku usaha dalam melakukan perpanjangan sertifikat halal.
- d. Kemudahan pembiayaan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil, yakni tidak dikenakan biaya.

- e. Adanya perluasan peran serta masyarakat dalam penyelenggaraan jaminan produk halal.

Sementara itu, aturan pada PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja tidak jauh berbeda dengan Undang-Undang Cipta Kerja. Akan tetapi, terdapat perubahan mendasar yang mengarah kepada kemudahan dan percepatan penyelenggaraan jaminan produk halal. Di antara kemudahan dan percepatan, yakni setelah adanya PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja penetapan kehalalan produk saat ini tidak hanya dilakukan oleh MUI. Namun, dapat dilakukan oleh MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.

PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja memunculkan suatu dewan baru yang terdiri atas ulama dan akademisi dan bertugas dalam penetapan kehalalan produk, yaitu Komite Fatwa Produk Halal. Adapun kewenangan Komite Fatwa Produk Halal terbatas hanya pada dua hal, yakni:

- a. Apabila MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, atau Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh melampaui batas waktu penetapan kehalalan produk.
- b. Terhadap permohonan sertifikat halal yang diajukan oleh pelaku usaha mikro dan kecil.

Perubahan mendasar lainnya pada PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja adalah jangka waktu sertifikat halal. Sebelumnya, sertifikat halal berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan oleh BPJPH, kecuali terdapat perubahan komposisi bahan. Namun, setelah adanya PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja sertifikat halal berlaku sepanjang tidak terdapat perubahan komposisi bahan dan/atau PPH. Dengan demikian, saat ini tidak ada proses perpanjangan sertifikat halal. Pembaruan sertifikat halal hanya dilakukan apabila terdapat perubahan komposisi bahan dan/atau PPH.

Kemudian, dalam rangka upaya pemberian kemudahan dan percepatan penyelenggaraan jaminan produk halal ditambahkan aturan mengenai layanan penyelenggaraan jaminan produk halal berbasis elektronik. Dalam hal ini, layanan sertifikasi halal dilakukan menggunakan sistem elektronik terintegrasi yang menghubungkan proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh pihak-pihak

berwenang. Selain itu, berdasarkan PERPU Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja saat ini BPJPH dapat bekerja sama dengan perguruan tinggi dalam hal sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal.

Sehubungan dengan jaminan produk halal, ayam potong termasuk dalam produk yang diwajibkan memiliki sertifikat halal. Berdasarkan Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, ayam potong termasuk dalam jenis daging sembelihan segar yang wajib memiliki sertifikat halal.

Adanya ketentuan dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mengakibatkan kewajiban sertifikasi halal bersifat memaksa, artinya setiap pelaku usaha diharuskan melakukan sertifikasi halal untuk setiap produk yang diusahakannya. Bagi pelaku usaha mikro dan kecil kewajiban sertifikat halal dapat dilakukan berdasarkan pernyataan halal pelaku usaha mikro dan kecil (*self declare*). Produk yang wajib bersertifikat halal dapat berupa barang maupun jasa.

Salah satu produk yang sangat krusial dalam rantai industri makanan adalah produk daging serta jasa penyembelihan. Sektor penyedia produk daging merupakan sektor hulu yang mempengaruhi status kehalalan produk sehingga perlu diperhatikan kehalalannya. Berdasarkan Pasal 140 PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal, penahapan kewajiban sertifikat halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan dimulai dari tanggal 17 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2024.

Sertifikasi halal berdasarkan pernyataan pelaku usaha hanya dapat dilakukan oleh pelaku usaha mikro dan kecil yang memiliki usaha dengan risiko ketidakhalalan produk yang rendah. Berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping PPH dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usaha menyebutkan bahwa jenis produk atau kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal. Dengan demikian, pelaku usaha yang bergerak di sektor penyedia produk daging seperti rumah potong hewan harus melakukan sertifikasi halal secara reguler. Meskipun, rumah potong hewan tersebut berskala rumahan atau mikro dan kecil. Hal ini dikarenakan produk daging memiliki tingkat risiko ketidakhalalan yang tinggi.

Sehubungan dengan itu, produk hewan yang digunakan dalam proses produk halal harus jelas status kehalalannya, dalam Pasal 18 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyebutkan 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. Lebih lanjut, dalam Pasal 19 ayat (1) menyebutkan hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesehatan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.

Proses penyembelihan merupakan tahap kritis sebab harus sesuai dengan ketentuan syariat Islam sehingga masuk dalam kategori produk halal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim. Untuk itu, sebagai pedoman dalam proses penyembelihan halal dapat merujuk pada Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. Selain aspek kehalalan, penyembelihan harus dilakukan berdasarkan kaidah kesehatan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Kaidah ini diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan beserta peraturan pelaksanaan teknisnya.

Berdasarkan ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menunjukkan adanya perlindungan bagi konsumen yang dapat dikategorikan sebagai bentuk kewajiban pelaku usaha. Kewajiban ini memunculkan tanggung jawab hukum sehingga menjadi hal yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha untuk mengimplementasikan ketentuan-ketentuan hukum dalam peraturan perundang-undangan.

Upaya perlindungan hukum bagi konsumen selain dalam bentuk preventif melalui pembentukan aturan, dilakukan pula dalam bentuk represif berupa sanksi. Pengenaan sanksi bagi pelaku usaha yang tidak memenuhi kewajiban sertifikat veteriner atau nomor kontrol veteriner dikenakan sanksi administratif yang diatur dalam Pasal 85. Pengenaan sanksi administratif dalam Pasal 85 juga dikenakan terhadap rumah potong hewan yang tidak memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan serta tidak memenuhi kaidah agama dan kepercayaan yang dianut masyarakat. Akan tetapi, kewajiban sertifikasi halal dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan ini tidak disertai dengan sanksi bagi pelaku usaha yang

tidak memiliki sertifikat halal dalam mendistribusikan produk hewan yang diusahakannya.

Persoalan serupa juga terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menjadi aturan pokok dalam penyelenggaraan sertifikasi halal. Sebagaimana dalam Pasal 4 menyebutkan produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Adanya ketentuan ini mengakibatkan sertifikasi halal di Indonesia bersifat memaksa. Namun, ketentuan ini tidak disertai pula dengan sanksi bagi produk yang tidak memiliki sertifikat halal.

Salah satu konsideran Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa pengaturan mengenai kehalalan suatu produk pada saat ini belum menjamin kepastian hukum dan perlu diatur dalam suatu peraturan perundang-undangan. Konsideran tersebut menerangkan bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal dibentuk untuk memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi konsumen muslim. Namun, dalam undang-undang ini hanya mengatur sanksi bagi pelaku usaha yang memiliki sertifikat halal apabila melanggar kewajibannya, tetapi tidak mengatur sanksi bagi pelaku usaha yang tidak melakukan sertifikasi halal. Untuk itu, guna mewujudkan kepastian dan jaminan hukum maka diperlukan pula adanya pengaturan sanksi bagi setiap orang yang melanggar ketentuan-ketentuan hukum pada Undang-Undang ini.

Kemudian, berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pemberian kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat dalam mengkonsumsi suatu produk merupakan bentuk perlindungan hukum bagi konsumen. Hal ini sebagai upaya pemenuhan hak-hak konsumen. Konsumsi halal merupakan hak dasar bagi setiap muslim, artinya setiap muslim berhak mendapatkan perlindungan terhadap kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dari produk yang dikonsumsi.

Salah satu tujuan perlindungan konsumen, yakni mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkannya dari eksese negatif pemakaian barang dan/atau jasa. Apabila produk yang dikonsumsi tidak halal maka akan mengakibatkan ketidaknyamanan sebab berkaitan dengan keyakinan beragama. Mengonsumsi makanan tidak halal dapat mengakibatkan tidak terjaganya fisik maupun psikis dari kerusakan serta hilangnya keberkahan dari Allah SWT. Oleh karena itu, dibutuhkan adanya kepastian dan jaminan hukum terkait produk halal.

Hubungan konsumen dan pelaku usaha berbentuk perjanjian timbal balik, artinya masing-masing pihak dalam perjanjian tersebut menanggung kewajiban serta memperoleh hak dari satu pihak. Akibat dari perjanjian tersebut melahirkan pula tanggung jawab hukum yang harus dipenuhi. Pelaku usaha dalam menjalankan usahanya diwajibkan untuk beritikad baik mulai dari produk tersebut dibuat hingga sampai tahap penjualan. Dalam Pasal 1338 ayat (3) KUHPerdara menyebutkan perjanjian harus dilaksanakan dengan itikad baik. Definisi itikad baik dapat diartikan ke dalam dua bentuk, yaitu:

- a. Itikad baik dalam arti objektif, artinya perjanjian yang dibuat harus dilaksanakan dengan memperhatikan norma-norma kepatutan dan kesusilaan. Dengan demikian, perjanjian harus dilaksanakan sedemikian rupa agar tidak merugikan salah satu pihak
- b. Itikad baik dalam arti subjektif, artinya pengertian itikad baik terletak pada sikap batin seseorang. Pada hukum benda itikad baik dapat diartikan sebagai kejujuran.

Dalam konteks permasalahan ini, sebagai bentuk itikad baik pelaku usaha pemotongan hewan dilaksanakan dengan memperhatikan norma di masyarakat. Mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam maka pemotongan hewan harus dilaksanakan sesuai dengan syariat Islam. Sebagaimana ketentuan dalam Pasal 61 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan jo Pasal 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Selain itu, pelaku usaha juga diwajibkan untuk memberikan informasi yang benar dan jelas terkait suatu produk. Dengan kata lain, dibutuhkan kejujuran pelaku usaha dalam memberikan informasi mengenai produk yang diusahakan.

Kemudian, dalam Pasal 8 ayat (1) huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan konsumen menyatakan pelaku usaha dilarang untuk tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan. Ketentuan ini bermakna bahwa setiap pelaku usaha berkewajiban untuk menaati dan memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh pemerintah serta menjamin keamanan produk pangan untuk dikonsumsi. Dalam hal jaminan produk halal pada produk daging perlu memperhatikan kaidah agama serta kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan sebagaimana telah dibahas sebelumnya. Hal ini berkaitan

dengan Pasal 7 huruf d yang menyebutkan pelaku usaha memiliki kewajiban menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku.

Adapun sanksi bagi pelaku usaha yang melanggar ketentuan dalam Pasal 8 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen diancam dengan sanksi pidana yang tercantum dalam Pasal 62 ayat (1) yang menyebutkan pelaku usaha yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8, Pasal 9, Pasal 10, Pasal 13 ayat (2), Pasal 15, Pasal 17 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf c, huruf e, ayat (2), dan Pasal 18 dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau pidana denda paling banyak Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah). Pengenaan sanksi merupakan bentuk perlindungan hukum bagi konsumen yang bersifat represif. Tindakan represif ini bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan yang muncul serta memberikan pelajaran bagi pelaku usaha yang melanggar ketentuan tersebut.

Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan yang telah diuraikan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut.

1. Praktik pemotongan yang dilakukan pada Pemotongan Ayam Intan Jaya Unggas dan Pemotongan Jaya Mandiri telah sesuai dengan syariah. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan proses penyembelihan yang dilakukan pada kedua rumah potong tersebut proses penyembelihan dilakukan dengan hati-hati dalam memastikan kematian ayam. Kemudian, berdasarkan pengamatan terhadap 100 (seratus) ekor ayam yang disembelih pada masing-masing rumah potong ayam tersebut menunjukkan bahwa keempat saluran (*mari'*, *hulqum*, dan dua *wajadain*) telah terpotong secara sempurna.
2. Perlindungan hukum bagi konsumen dalam mengkonsumsi produk ayam belum dilaksanakan secara menyeluruh. Kewajiban melakukan sertifikasi halal, nomor kontrol veteriner, dan perizinan usaha pemotongan pada kedua rumah potong tersebut tidak dilaksanakan. Padahal kewajiban tersebut merupakan bentuk upaya penjaminan produk ayam yang aman, sehat, utuh, dan halal bagi konsumen. Akan tetapi, masing-masing rumah potong ayam tersebut telah memahami urgensi penyembelihan halal. Dalam hal penerapan aspek higiene pada kedua rumah potong ayam tersebut belum sesuai dengan standar kesehatan masyarakat veteriner.

Hal ini dikarenakan kurangnya pemahaman personel rumah potong ayam mengenai higiene sanitasi di lingkungan rumah potong ayam terutama area pemotongan. Menurut analisis penulis, tidak terlaksananya kewajiban tersebut akibat tidak adanya tindakan pengawasan dan kebijakan dari pemerintah terkait sanksi bagi produk yang tidak bersertifikat halal dan tindakan tegas dari pemerintah terhadap rumah potong ayam yang tidak memenuhi perizinan usaha.

Referensi

- Alausyi, Muhammad. (1983). *Minahul Jalil Syarakh Mukhtashor Kholil*, Jilid 2. Beirut: Darul Fikr.
- al-Maliki, Muhammad bin Ahmad bin 'Irfah ad-Dasuqi. *Hashiyah ad-Dasuqi 'ala asy-Syarh al-Kabir*, Jilid 2. Darul Fikr.
- Al-Qaradhwawi, Yusuf. (2017). *Al Halal wa al-Haram fi al-Islam* (Wijaya, M. T., Penerjemah). Jakarta: Qalam.
- an-Nawawi, Abu Zakariya Muhyiddin. (1925). *Al-Majmu Syarakh Muhadzab*, Jilid 10. Kairo: Idaarah Attaba'ah al-Munayyarah.
- Az-Zuhaili, Wahbah. (2011). *Fiqh Islam wa Adillatuhu* (al-Kattani, A. H., et al, Penerjemah). Jakarta: Gema Insani.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. (2021). *Pedoman Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U)*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'ah Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam. (2010). *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'ah Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam.
- Kristiyani, C. T. S., (2019). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Muladno, et al. (2022). *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal*. Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.

- Rusyd, Ibnu. (2007). *Bidayatul Mujtahid* (Rokhman, A. U. F., Penerjemah). Jakarta: Pustaka Azzam.
- Sabiq, Sayyid. (2015). *Fiqh Sunnah* (Abdurrahim & Masrukhin, Penerjemah). Jakarta: Cakrawala Publishing.
- Subekti, R. (1983). *Hukum Perjanjian*. Jakarta: Citra Aditya Bakti.
- Asri. (2016). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Produk Pangan yang Tidak Bersertifikat Halal. *Jurnal IUS*, 4(2), 1-21.
- Ariny, B. D., & Nurhasanah. (2020). Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia. *Syar'ie: Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, 3(2), 198-218.
- Fitri, M., Nuraini, H., Priyanto, R., & Endrawati, Y. C. (2021). Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 138-143.
- Hidayat, S. A., & Siradj, M. (2015). Argumentasi Hukum Jaminan Produk Halal. *Jurnal Bimas Islam*, 8(1), 31-66.
- Hosen, M. N., Hutagalung, A. Z., & Suma, M. A. (2022). Analisis Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal dan Undang-Undang Tentang Cipta Kerja (Antara Kenyataan dan Keberlanjutan). *Yudisia: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*, 12(1), 103-124.
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal). *J-Alif: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Budaya Islam*, 5(2), 148-156.
- Nur, F. (2021). Jaminan Produk Halal di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 1(1), 43-54.
- Milhan, M. (2022). Dampak Makanan Haram. *Al-Ussrah: Jurnal Al Ahwal As Syakhshiyah*, 10(2).
- Muttaqo, L. L., Aziz, A., & Izza, S. Z. (2021). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Kajen Kecamatan
- Sharia Economic Justice Review - Vol. 2, No. 1, 2026 | 55

- Kajen Kabupaten Pekalongan. *el hisbah: Journal of Islamic Economic Law*, 1(2), 225-240.
- Sujana. (2020). Perlindungan Konsumen Terhadap Jaminan Produk Halal dalam Perspektif Sistem Hukum. *J-HES: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4(1), 31-53.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112.
- Indana, R. (2019). Gambaran Hasil Penjualan Ayam Pedaging yang Dijual di Pasar Tradisional Kabupaten Jombang. (Skripsi: Institut Pertanian Bogor).
- Badan Statistik Pusat. (2022, Juli). Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Jenisnya di Kota Depok 2019-2021. <https://depokkota.bps.go.id/statictable/2022/07/08/81/jumlah-ternak-yang-dipotong-menurut-jenisnya-di-kota-depok-ekor-2019-2021-.html>
- Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi IPB. (2022, Maret). Lebih dari 85 Persen RPH di Indonesia Belum Disertifikasi Halal. <https://ppid.ipb.ac.id/lebih-dari-85-persen-rph-di-indonesia-belum-disertifikasi-halal/>
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.
- Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja.
- Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Cipta Kerja.
- Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang
Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan.

Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan
Halal.

SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal Pada Unggas.