
ANALISIS INTEGRASI PRAKTIK PENYEMBELIHAN HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL TERHADAP KEPATUHAN SYARIAH PADA RUMAH POTONG AYAM (RPA): STUDI KASUS RUMAH POTONG AYAM (RPA) AYAM PEDAGING PALARAN

Eki Widiyaningsih¹, Michiko Ayu Islamiati², Octary Nur³

^{1,2,3}Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda

E-mail: ekkyfaz68@gmail.com¹, michiko2841@gmail.com², octarynur@gmail.com³

ABSTRACT

The halal food industry is a crucial issue in Indonesia, given that the majority of the population is Muslim, thus demanding halal food products, both in terms of ingredients and processing. One of the most widely consumed food products is chicken. The halalness of chicken meat is determined not only by its substances and content, but also by the slaughtering process that complies with Islamic law and the consistent implementation of the halal assurance system (SJH). This study aims to analyze the integration of halal slaughter practices and the halal assurance system with sharia compliance at the Palaran Broiler Slaughterhouse (RPA) in Samarinda City. This study used a qualitative method with a descriptive approach. Primary data were obtained through direct observation and interviews with the RPA owner, while secondary data were obtained from literature, LPPOM MUI documents, and BPJPH regulations. The results show that the Palaran Broiler Slaughterhouse has implemented slaughtering mechanisms that comply with Islamic law principles, such as ensuring that slaughterers are Muslim, reciting the basmalah (the Arabic word for "basmalah"), using sharp knives, and maintaining a clean slaughtering environment. However, all slaughterers at the slaughterhouse do not yet have official certificates as Halal Slaughterers (JULEHA), and the institution has not yet obtained halal certification from the BPJPH (Indonesian Food and Drug Authority). Overall, slaughter practices at the Palaran Broiler Slaughterhouse have met most of the halal criteria according to the LPPOM MUI HAS 23000:2012 guidelines and BPJPH Regulation No. 39 of 2021, although administrative strengthening and increased sharia compliance through official certification are still needed. This study emphasizes the importance of integrating halal slaughter, the halal assurance system, and sharia compliance as the basis for realizing halal, thayyib, and quality poultry products for the community.

Keywords: Halal Slaughter, Halal Assurance System, Sharia Compliance, Chicken Slaughterhouse (RPA), JULEHA.

ABSTRAK

Industri makanan halal menjadi isu penting di Indonesia mengingat mayoritas penduduknya beragama Islam sehingga menghendaki produk pangan yang halal baik dari segi bahan maupun proses pengolahannya. Salah satu produk pangan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat adalah daging ayam. Kehalalan daging ayam tidak hanya ditentukan oleh zat dan kandungannya, tetapi juga oleh proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam serta penerapan sistem jaminan halal (SJH) secara konsisten. Penelitian ini bertujuan untuk

menganalisis integrasi antara praktik penyembelihan halal dan sistem jaminan halal terhadap kepatuhan syariah pada Rumah Potong Ayam (RPA) Ayam Pedaging Palaran di Kota Samarinda. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik RPA, sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur, dokumen LPPOM MUI, dan regulasi BPJPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa RPA Ayam Pedaging Palaran telah menerapkan mekanisme penyembelihan yang sesuai dengan prinsip syariat Islam, seperti memastikan juru sembelih beragama Islam, membaca basmalah, menggunakan pisau tajam, serta menjaga kebersihan lingkungan penyembelihan. Namun demikian, seluruh juru sembelih di RPA tersebut belum memiliki sertifikat resmi sebagai Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan lembaga belum memperoleh sertifikasi halal dari BPJPH. Secara keseluruhan, praktik penyembelihan di RPA Ayam Pedaging Palaran telah memenuhi sebagian besar kriteria halal sesuai pedoman LPPOM MUI HAS 23000:2012 dan Peraturan BPJPH No. 39 Tahun 2021, meskipun masih memerlukan penguatan aspek administratif dan peningkatan kepatuhan syariah melalui sertifikasi resmi. Penelitian ini menegaskan pentingnya integrasi antara penyembelihan halal, sistem jaminan halal, dan kepatuhan syariah sebagai dasar dalam mewujudkan produk unggas yang halal, thayyib, dan berkualitas bagi masyarakat.

Kata Kunci: Penyembelihan Halal, Sistem Jaminan Halal, Kepatuhan Syariaah, Rumah Potong Ayam (RPA), JULEHA.

PENDAHULUAN

Industri makanan halal semakin hari semakin menjadi permasalahan yang menarik perhatian masyarakat di Indonesia. Sebagai salah satu negara dengan penduduk dengan mayoritas penduduk beragama Islam, sehingga sebagian besar masyarakat menginginkan makanan yang mereka konsumsi merupakan makanan yang halal baik dari zatnya ataupun cara pengolahannya. (Sazili dkk., 2023) Salah satu makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat ialah daging ayam. Daging ayam banyak dipilih oleh masyarakat karena selain mengandung gizi yang lengkap harga daging ayam juga lebih murah daripada daging hewan lainnya. (Hafid dkk., t.t.)

Daging ayam yang masuk dalam kategori daging yang layak di konsumsi apabila memiliki kualitas fisik, kimiawi, dan mikrobiologi yang memenuhi standar yang telah ditentukan sebagai Standar Nasional Indonesia. (Hafid, H dan P. Partini, 2022) Selain itu, daging ayam yang layak untuk

dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). (Bintaro, Dwiloka, dan Sofyan, t.t.) Pemerintah Indonesia sendiri telah menerbitkan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan penyediaan hewani termasuk penyediaan daging ayam yang beredar di Indonesia. Dalam Undang-Undang (UU) No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 1 ayat 5 disebutkan bahwa "Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi". Berdasarkan pengertian tersebut keamanan pangan yang perlu dijaga salah satunya ialah kehalalan pangan. (Ening Ariningsih)

Melihat dari hal ini kehalalan daging perlu diperhatikan baik dari segi perawatan hewan atau penyembelihan hewan (Hafid

Khamnurak). Penyembelihan merupakan keputusan saluran pernafasan dan makanan secara sengaja dengan menggunakan alat yang tajam selain dari kuku dan gigi (Suardi Kaco). Proses penyembelihan ini dilakukan dengan mengelurkan sebagian besar darah tubuhnya agar hewan tersebut mati secara alami. (Ngah). Penyembelihan hewan sangat berpengaruh terhadap kualitas kehalalan hewan tersebut. Ketika hewan di sembelih tidak sempurna atau tidak sesuai dengan syariat islam maka hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allat Swt. Melarang manusia memakan bangkai.

Saat ini, penyembelihan hewan menjadi salah satu polemik di indonesia, karena masih banyak Rumah Potong Ayam (RPA) yang belum menerapkan mekanisme penyembelihan yang memenuhi prinsip syariat baik dari proses penyembelihannya hingga pengelolannya. Sehubungan dengan hal tersebut, sehingga masih banyak daging ayam yang beredar di masyarakat belum seluruhnya terjamin kehalalannya. (Husna Hasyim). Kehalalan daging ayam melalui RPA pada saat ini telah diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), dimana dalam UU ini di jelaskan bahwa RPA harus memiliki sertifikasi halal yang resmi dari LPPOM MUI ataupun BPJPH untuk memastikan bahwa RPA tersebut telah memnuhi standar halal penyembelihan hewan.

Rumah Potong Ayam (RPA) Ayam Pedaging Palaran merupakan salah satu RPA yang berada di Kota Samarinda. RPA Ayam Pedaging sejauh ini belum jelas atas jaminan halal penyembelihan hewan dan kepatuhannya terhadap syariat islam. Oleh sebab itu, disini peneliti tertarik untuk meneliti di RPA Ayam Pedaging Palaran dengan membahas Analisis Intergrasi Praktik Penyembelihan Halal dan Sistem Jaminan Halal terhadap Kepatuhan Syariah pada

Rumah Potong Ayam (RPA): Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) Ayam Pedaging Palaran.

TINJAUAN PUSTAKA

Penyembelihan Halal

Penyembelihan halal merupakan salah satu aspek terpenting dalam menjamin kehalalan produk hewani, terutama daging ayam. Dalam syariat islam, penyembelihan halal (*al-dzabh al-syar'i*) dilakukan dengan cara memotong tiga saluran utama pada leher hewan, yaitu saluran pernapasan (*hulqum*), saluran makan (*mari'*), dan dua urat nadi (*wadajain*) dengan disertai menyebut nama Allah saat penyembelihan. Proses penyembelihan tidak hanya bermakna ibadah, tetapi juga memiliki nilai higienitas yang tinggi karena membantu mengeluarkan darah secara sempurna sehingga daging lenih bersih dan sehat untuk konsumsi (Aminah Hajjah Thaha, dkk, 2023). Prinsip penyembelihan halal sejalan dengan konsep *halalan thayyiban* yaitu tidak hanya halal secara hukum islam tetapi juga baik, aman, dan bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Syarat utama dalam penyembelihan halal meliputi penyembelih harus beragama islam, berakal sehat, dan memahami tata cara penyembelihan seseuai ketentuan syariat. Alat penyembelih harus tajam dan bukan berasal dari tulang atau uku, serta hewan harus dalam keadaan hidup saat disembelih. Menurut (Riyadi, 2023) peran JULEHA yang memiliki kompetensi dan pemahaman terhadap hukum fiqih penyembelihan serta prinsip kebersihan dan kesejahteraan hewan sangat penting. Pelaksanaan penyembelihan yang sesuai dengan syariah tidak hanya ditentukan oleh keahlian teknis juru sembelih, tetapi juga pengawasan yang baik terhadap fasilitas RPA seperti kebersihan alat, lantai, dan area pemotongan (Nurhidayati & Yusuf Setiawan, 2023).

Kebersihan dan etika penyembelihan menjadi salah satu komponen penting dalam

menjamin status halal dan *thayyib*. Menurut (Moh Sahid Fariq & Humaidi, 2025) kebersihan lingkungan lingkungan RPA, peralatan yang steril, dan perlakuan baik terhadap hewan sebelum disembelih menjadi indikator utama kehalalan produk. Islam menekankan bahwa hewan harus diperkenalkan dengan baik, tidak disiksa, dan tidak disembelih di hadapan hewan lain. Prinsip ini menegaskan bahwa penyembelihan halal tidak hanya sekedar pemenuhan hukum islam, tetapi juga menerapkan prinsip nilai-nilai kemanusiaan dan kesejahteraan hewan.

Secara keseluruhan, penyembelihan halal adalah proses komprehensif yang menggabungkan aspek fiqih, kebersihan, etika dan sistem manajemen halal. Penerapan proses penyembelihan yang sesuai dengan prinsip syariah harus didukung dengan penerapan sistem jaminan halal yang baik sehingga dapat menghasilkan produk daging yang halal dan *thayyib*, sehat, dan berkualitas.

Sistem Jaminan Halal

Sistem jaminan halal (SJH) adalah sistem manajemen yang disusun secara sistematis dan terintegrasi untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan selalu memnuhi syariat islam. Menurut LPPOM MUI SJH adalah rangkaian kegiatan terencana untuk menjaga konsistensi kahallan produk melalui penerapan 11 kriteria sistem jaminan halla, yaitu komitmen manajemen, kebijakan halal, pelatihan, bahan, produkm fasilitas produksi, prosedur tertulis, dan audit internal. SJH berfungsi sebagai alat kendali dan pembuktian bahwa seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi dilakukan sesuai prinsip halal dan *thayyib* (LPPOM MUI, 2022).

Penerapan SJH sangat penting terutama pada industri pangan hewani seperti RPA, karena pada setiap tahapan dalam

rantai produksi memiliki titik kritis halal (*Critical Control Point*) yang dapat mengubah status halal produk. Menurut Aminah keberhasilan penerapan SJH bergantung pada sinergi antara sistem dokumentasi halal dan implementasinya di lapangan, termasuk pemeliharaan kebersiham, pemisahan area najis, dan kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) (Aminah Hajjah Thaha, dkk, 2023). Menurut (Nurhidayati & Yusuf Setiawan, 2023) SJH memiliki peran yang strategis untuk membangun ekosistem halal di rumah potong hewan melalui pengawasan proses penyembelihan, pelabelan, dan sertifikasi JULEHA. Selain itu, menurut (Hasan Mastriswadi, 2024) SJH berfungsi sebagai sistem mitigasi terhadap kemungkinan pelanggaran kehalalan akibat kontaminasi silang, bahan tidak halal, atau proses yang tidak sesuai standar. Integrasi antara praktik penyembelihan halal dan sistem jaminan halal menjadi indikator utama dalam memastikan kepatuhan syariah dan kualitas produk halal. Dengan demikian, keberadaan SJH tidak hanya memastikan status halal produk, tetapi juga mneningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing industri halal di pasar global.

Secara konseptual, SJH selaras dengan prinsip *halalan thayyiban* yang artinya konsumsi yang dilakukan oleh manusia haruslah makanan atau minyman yang halal dan baik. Oleh karena itu, SJH tidak hanya berfokus pada penerapan syariah saja tetapi juga menjaga aspek higienitas, kebersihan, dan keamanan pangan. Dengan adanya SJH yang baik, lembaga sertifikat halal seperti BPJPH dapat melakukan audit halla secara objektif berdasarkan bukti dokumen dan implementasi di lapangan, sehingga produk yang dihasilkan benar-benar memenuhi standar kehalalan secara menyeluruh (Irfan, dkk 2023).

Kepatuhan Syariah

Kepatuhan syariah (*Sharia Compliance*) merupakan prinsip dasar dalam penerapan sistem halal dan kegiatan usaha berbasis islam, termasuk dalam sektor pangan, keuangan, dan industri jasa. Kepatuhan syariah diartikan sebagai kesesuaian seluruh aktivitas, proses, dan kebijakan suatu lembaga atau pelaku usaha dengan ketentuan hukum islam yang bersumber dari AL-Qur'an, Hadis, Ijma', dan Qiyas (Hassan, A., & Lewis, M. K, 2007). Menurut (Othman) kepatuhan syariah dapat diukur melalui beberapa dimensi, antara lain: kepatuhan syariah terhadap hukum dan fatwa syariah, kepatuhan terhadap prosedur operasional halal yang mencakup pengawasan terhadap bahan, alat, dan proses, serta kepatuhan moral dan etika islam. Ketiga aspek ini menjadi tolak ukur untuk menilai sejauh mana sebuah lembaga benar-benar menerapkan prinsip syariah secara menyeluruh.

Kepatuhan syariah merupakan landasan moral, spiritual dan manajerial yang menjamin seluruh aktivitas industri halal berjalan sesuai dengan prinsip islam. Penerpaan kepatuhan syariah yang kuat akan menghasilkan produk yang tidak hanya halal, tetapi juga *thayyib*, aman, dan berkualitas tinggi bagi masyarakat muslim.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Sumber data penelitian yang digunakan adalah data primer yang didapatkan dari observasi langsung di RPA Maju Makmur dan wawancara yang akan dilaksanakan kepada pemilik RPA tersebut, sedangkan data skunder akan didapatkan melalui literatur LPPOM MUI atau BPJPH, serta literatur lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan kepada pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) Ayam Pedaging Palaran di dapatkan hasil bahwa RPA ayam pedaging merupakan salah satu RPA yang mulai berdiri sejak tahun 2004 yang sudah memiliki banyak konsumen langganan. Sejak berdirinya RPA ini belum mendaftarkan Izin usaha ke lembaga resmi, namun sejak 2020 saat Covid-19 melanda akhirnya RPA ayam pedaging di daftarkan secara resmi sebagai usaha mikro. Dalam sehari RPA ayam pedaging mampu menyembelih ayam hingga 150 ekor dan pada saat-saat tertentu dapat menyembelih ayam hingga 500 per hari.

Pada RPA ayam pedaging memiliki sekitar empat (4) pemasok ayam potong yang berasal dari daerah yang berbeda-beda. Stok ayam potong yang akan di jual akan terlebih dahulu di pastikan dalam keadaan aman, sehat, utuh, dan halal. Ketika terdapat ayam yang mengalami kecacatan atau kondisi yang tidak baik dalam jumlah banyak pemilik akan mengembalikan ayam tersebut kepada pemasok. Hal ini dilakukan untuk mencegah dan mengurangi risiko yang membahayakan kesehatan dan menjaga kepercayaan konsumen.(Hafid dkk., t.t.) Selain itu, kegiatan ini dapat mendorong pelaku usaha untuk menghasilkan produk hewan yang memnuhi persyaratan keamanan dan mutu produk hewan yang dipasarkan.(Hafid, H dan P. Partini, 2021)

Sebelum penyembelihan hewan akan dilakukan pemeriksaan mulai dari penjaminan kebersihan sarana dan prasarana, penjaminan kecukupan air bersih, penjaminan kesehatan dan kebersihan juru sembelih. Pemeriksaan ketersediaan air

bersih dan saluran sanitasi akan dilakukan setaip pagi sebelum penyembelihan ayam dilakukan. Air yang digunakan merupakan air yang berasal dari air sumur dan air ledeng PDAM. Adanya pemeriksaan ini untuk memastikan kebersihan air dan aliran sanitasi berjalan dengan baik, hal ini dilakukan untuk mengurangi tingkat pencemaran bakteri pada ayam ketika ayam telah disembelih. (Endang dan Andjani, 2015) Selain itu, alat penyembelihan juga perlu diperhatikan, karena ini merupakan hal penting dalam proses penyembelihan. Ketika alat yang dipakai untuk melakukan penyembelihan tidak tajam atau tumpul maka hal tersebut dapat menyakiti hewan. Pada RPA ayam pedaging setiap pagi akan dilakukan pemeriksaan akan ketajaman pisau yang akan digunakan. Setelah pisau tersebut digunakan untuk menyembelih ayam sekitar 10 sampai 20 ekor pisau akan diasah kembali untuk menjaga ketajaman pisau tersebut. Hal ini dilakukan agar proses penyembelihan ayam lebih cepat dan bersih pada pembuluh darah utama di leher ayam sehingga ayam cepat mati. Selain itu, penyembelihan menggunakan pisau yang tajam akan mempercepat proses pengeluaran darah secara sempurna, yang mana hal ini menjadi syarat penting pada proses penyembelihan halal. (Kumar P, dkk, 2023)

Proses penyembelihan halal juga perlu memperhatikan juru sembelihnya, daging hewan dikategorikan daging yang halal salah satu syaratnya yaitu juru sembelih menerapkan prinsip-prinsip islam ketika melakukan proses penyembelihan. (Yusuf Setiawan, dkk, 2024) Juru Sembelih Halal (JULEHA) menjadi sangat penting karena titik kritis kehalalan daging diawali dari penyembelihan hewan, sehingga seluruh juru

sebelih diharapkan memiliki sertifikat sebagai JULEHA. (Riyadi, 2023) Untuk menjadi seorang JULEHA syarat yang harus dipenuhi ialah beragama islam, berakal sehat, baligh dan terampil, menyebut nama allah saat menyembelih, dan menggunakan alat yang halal dan tajam. Pada RPA ayam pedaging juru sembelihnya seluruhnya belum memiliki sertifikat sebagai JULEHA. Akan tetapi, secara keseluruhan RPA ayam pedaging sudah menerapkan mekanisme penyembelihan hewan secara halal. Dimana para juru sembelih sudah dipastikan beragama islam dan selalu membaca basmallah sebelum menyembelih ayam. Para juru sembelih RPA ayam pedaging palaran juga selalu memastikan ketajaman pisau yang digunakan. Selain itu, juru sembelih juga selalu menggunakan sepatu booth ketika melakukan penyembelihan.

Daging ayam dianggap halal tidak hanya melalui proses penyembelihannya saja, tetapi dilihat dari lingkungan tempat penyembelihannya. RPA yang dapat dikatakan melakukan praktik pemotongan halal jika lingkungannya bersih dan higienis, hal ini karena kebersihan lingkungan merupakan salah satu konsep halalan thayyiban menurut islam. (Moh Sahid Fariq & Humaidi, 2025) Pada RPA ayam pedaging Palaran kebersihan lingkungan penyembelihan cukup diperhatikan. Dimana kandang ayam dan tempat penyembelihan ayam akan dibedakan dengan jarak kurang lebih 7 sampai 10 meter. Tempat penyembelihan ayam pun akan dibedakan menjadi tiga bagian, yaitu yang tempat untuk menyembelih ayam, tempat untuk mendiamkan ayam setelah ayam dipotong, dan tempat ayam setelah dibersihkan. Pemilik RPA juga memastikan bahwa setiap

selesai pemotoangan ayam dilakukan pembersihan lingkungan akan selalu dilakukan.

Berdasarkan temuan dari wawancara, secara keseluruhan RPA Ayam Pedaging Palaran sudah menerapkan proses penyembelihan halal walaupun seluruh juru sembelih yang menyembelih ayam belum memiliki sertifikat resmi sebagai JULEHA. Akan tetapi, dalam praktiknya juru sembelih ini melakukan tahapan penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam. Selain itu, usaha RPA Ayam Pedaging Palaran sampai saat ini belum mendaftarkan dirinya untuk menjadi salah satu RPA yang memiliki sertifikat halal. Tetapi pada pelaksanaannya RPA Ayam Pedaging Palaran sudah memenuhi standar halal sesuai LPPOM MUI HAS 23000:2012 dan peraturan BPJPH No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Hikmah dkk., 2025) dengan hasil RPA sudah menerapkan praktik halal tetapi belum memiliki sertifikat halal yang resmi. Hal ini karena, bisnis menghadapi hambatan terkait sertifikasi halal, terutama mengenai biaya dan sosialisasi yang tidak memadai yang diterima, yang menyebabkan kurangnya kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal. Namun, bagi pelaku bisnis halal yang telah tersertifikasi, akreditasi tersebut dianggap sebagai citra merek produk yang baik, mendukung keberlanjutan bisnis, dan membuka peluang baru.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas dapat dikatakan bahwa RPA Ayam Pedaging Palaran adalah salah satu RPA yang ada dikota Samarinda dan berdiri sejak tahun

2004. RPA ini dari mulai berdirinya hingga saat ini belum memiliki Sertifikasi Halal baik untuk unit usahanya maupun JULEHA nya. Pada proses penyembelihan ayam tentunya dilakukan menurut tatanan syariat islam, walaupun juru sembelihnya belum memiliki sertifikat sebagai JULEHA. Walaupun unit usaha ini belum memiliki sertifikasi halal, namun secara keseluruhan RPA Ayam pedaging Palaran telah menerapkan sistem jaminan halal. Sistem jaminan halal diterapkan oleh pemilik dengan selalu menjaga kebersihan lingkungan, alat-alat yang digunakan, dan kondisi hewan yang baik serta sehat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penerapan penyembelihan halal dan sistem jaminan halal pada RPA Ayam Pedaging Palaran telah terpenuhi secara keseluruhan, hanya saja RPA Ayam Pedaging Palaran tidak mendaftarkan dirinya untuk mendapatkan sertifikat halal secara resmi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah Hajjah Thaha, dkk. (2023). Critical Control Point in the Provision of Halalan Thayyiban Poultry Meat at the Slaughterhouse. *UIN Alaudin Makasar*.
- Bintaro, Dwiloka, dan Sofyan. (t.t.). *The comparison of the slaughtered and non slaughtered chicken meat using physico-chemical and microbiological tests*. 31(4).
- Endang dan Andjani. (2015). *Praassesment Butcgher Jilid I*. Media Nusa Creative.
- Hafid, H dan P. Partini. (2021). *Tknologi Pasca Panen Peternakan*. Penerbit Widina Bhakti Persada.
- Hafid, H dan P. Partini. (2022). *Application of Meat Post-harvest Technology By The Housewife Group In Kediri City (Vol. 5)*. Journal of Saintech Trnasfer.

- Hafid, H., Pancar, F. M., & Ananda, S. H. (t.t.). *Bimbingan Pemenuhan Syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam Syar'i Kecamatan Poasia, Kota Kendari*.
- Hasan Mastriswadi. (2024). *Vulnerabilities and Risk Mitigation in Indonesia's Halal Poultry Chain: Bridging Compliance and Practice*. 14(2).
- Hassan, A., & Lewis, M. K. (2007). *Handbook of Islamic Banking*. Edward Elgar Publishing.
- Hikmah, L., Pertiwi, T. D., Cholil, M., Susanto, A. A., Soleh, M., & Widiastuti, T. (2025). *TOWARD THE FUTURE OF THE HALAL INDUSTRY: EXPLORING PERCEPTIONS AND HALAL AWARENESS AMONG POULTRY SLAUGHTERHOUSE BUSINESS PRACTITIONERS*. 8(1).
- Irfan, Lubis, Ryan, Yunita & Lahmer. (2023). *Effect of Halal-Certified Slaughterhouses and Storage Time on Microbiology and Organoleptic Quality of Broiler Chicken Meat*.
- Kumar P, dkk. (2023). *Importance of Knife Sharpness during Slaughter: Shariah and Kosher Perspective and Scientific Validation*. 13(11).
- LPPOM MUI. (2022). *Pedoman Umum Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)*. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetia MUI.
- Moh Sahid Fariq, & Humaidi, M. (2025). *Implementation of The Halālan Thayyiban Concept at Anis Chicken Slaughterhouse, Banjarsari Kulon Village, Madiun Regency*. *Indonesian Journal of Halal Studies*, 1(2), 132–139.
- <https://doi.org/10.18326/ijhs.v1i2.132-139>
- Nurhidayati & Yusuf Setiawan. (2023). *Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan: Studi Kasus Juru Sembelih Halal U.D. Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi*. 11(1).
- Riyadi, F. (2023). *Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam*. *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law*, 6(1), 157. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>
- Sazili, A. Q., Kumar, P., & Hayat, M. N. (2023). *Stunning Compliance in Halal Slaughter: A Review of Current Scientific Knowledge*.
- Yusuf Setiawan, dkk. (2024). *Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan: Studi Kasus Juru Sembelih Halal U.D. Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi*. 10(1).