

## Analisis Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong Unggas Di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan Terhadap Sertifikasi Halal

Fauzan<sup>1</sup>, M. Faiz Nashrullah<sup>2</sup>

Universitas Trunojoyo Madura<sup>1,2</sup>

[210711100022@student.trunojoyo.ac.id](mailto:210711100022@student.trunojoyo.ac.id), [faiz.nashrullah@trunojoyo.ac.id](mailto:faiz.nashrullah@trunojoyo.ac.id)

Diserahkan tanggal 14 Januari 2025 | Diterima 14 Januari 2025 | Diterbitkan tanggal 30 Januari 2024

### Abstract:

Halal certification has a very important role in the food industry, especially in Indonesia, where the majority of the population is Muslim. Based on the enactment of the Halal Product Guarantee Law (Law No. 33 of 2014), all food business actors are required to obtain halal certification to provide certainty to consumers that the products consumed are free from non-halal ingredients and processes. This research focuses on the importance of halal certification for poultry slaughterhouse business actors. The method used is qualitative with a descriptive approach to describe the understanding and implementation of halal certification in poultry slaughterhouses. The research subjects were poultry slaughterhouse business operators in Tanah Merah District, Bangkalan Regency. Data was obtained through in-depth interviews and documentation studies to obtain precise information regarding the phenomena studied. Primary data was obtained directly from business actors, while secondary data was collected from literature and other relevant sources. The research results show that there are differences in understanding and response to halal certification obligations between small and medium scale poultry slaughterhouse business actors. Large poultry slaughterhouse businesses tend to be more prepared to comply with this obligation, seeing it as an important step to maintain product quality and increase consumer confidence. Meanwhile, small poultry slaughterhouse businesses feel that certification costs are an additional burden that will affect the price of their products.

**Keywords:** Businessmen; Poultry slaughter; Halal certification.

### Abstrak:

Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting dalam industri pangan, terutama di Indonesia yang mayoritas penduduknya Muslim. Berdasarkan diberlakukannya Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014), semua pelaku usaha pangan diwajibkan untuk memperoleh sertifikasi halal guna memberikan kepastian kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi bebas dari bahan dan proses yang tidak halal. Penelitian ini fokus pada pentingnya sertifikasi halal bagi pelaku usaha rumah potong unggas. Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menggambarkan pemahaman dan penerapan sertifikasi halal di rumah potong unggas. Subjek penelitian adalah pelaku usaha rumah potong unggas di Kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan. Data diperoleh melalui wawancara mendalam dan studi dokumentasi untuk mendapatkan informasi yang tepat mengenai fenomena yang diteliti. Data primer diperoleh langsung dari pelaku usaha, sedangkan data sekunder dikumpulkan dari literatur dan sumber relevan lainnya. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan pemahaman dan respons terhadap kewajiban sertifikasi halal antara pelaku usaha rumah potong unggas skala kecil dan menengah. Pelaku usaha rumah potong unggas besar cenderung lebih siap untuk mematuhi kewajiban tersebut, melihatnya sebagai langkah penting untuk menjaga kualitas produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Sementara itu, pelaku usaha rumah potong unggas kecil merasa bahwa biaya sertifikasi merupakan beban tambahan yang akan mempengaruhi harga produk mereka.

Kata Kunci: Pelaku usaha; Pemotongan unggas; Sertifikasi halal.

Copyright © 2024, Author

This is an open-access article under the [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



## PENDAHULUAN

Dalam industri pangan, sertifikasi halal sangat penting, terutama di Indonesia, yang mayoritas penduduknya Muslim. Sertifikasi ini memberikan jaminan bahwa produk yang dikonsumsi telah melalui proses yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam, termasuk tidak menggunakan hewan sebagai sumbernya. Setelah Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU No. 33 Tahun 2014) berlaku, hal ini menjadi lebih penting. Undang-undang ini mewajibkan setiap bisnis makanan untuk memperoleh sertifikasi halal untuk menjamin pelanggan bahwa barang yang mereka beli tidak mengandung bahan dan proses yang haram. Keyakinan dan iman umat Islam terkait erat dengan konsumsi makanan halal, sehingga negara bertanggung jawab untuk membantu orang-orang dalam menjalankan aturan agama mereka. Dalam Pasal 29 Ayat 2 Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 (UUD NRI 1945), negara menjamin hak beragama yang menyatakan bahwa negara memberikan kebebasan kepada setiap warganya untuk beragama dan beribadah sesuai dengan keyakinan mereka. (Syafrida, 2016)

Sertifikasi halal sangat penting bagi pelaku usaha Rumah Potong Unggas (RPU) karena memberikan jaminan bahwa penyembelihan dan seluruh proses terkait telah sesuai dengan syariat Islam. Jika penyembelihan hewan tidak mengikuti syariat Islam, maka status daging tersebut menjadi haram, dan jika didistribusikan kepada masyarakat, maka konsumen akan mengonsumsi makanan yang haram. Oleh karena itu, kesadaran dari pelaku usaha serta dukungan tegas dari pemerintah sangat diperlukan agar sertifikasi halal di RPU dapat terlaksana dengan baik. Selain dari perspektif hukum Islam, pentingnya sertifikasi halal pada jasa RPU juga bisa dilihat dari sisi ekonomi. Sebuah survei yang dilakukan oleh Yayasan Halalan Thayyiban dan LPPOM MUI menunjukkan bahwa 77,6 persen konsumen Indonesia mempertimbangkan kehalalan suatu produk, dan 93,9 persen setuju jika produk bersertifikat halal harus mencantumkan label halal dan nomor sertifikatnya pada kemasan. (Charity, 2017)

Sangat berbeda bagaimana pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA) menanggapi kewajiban sertifikasi halal. RPA mikro dan kecil berbeda dengan RPA menengah dan besar karena mereka melihat sertifikasi halal sebagai bagian dari menjaga kualitas produk halal, yang membangun kepercayaan konsumen. (Anwar, 2020) RPA menengah dan besar, di sisi lain, merasa terbebani oleh kewajiban tersebut. Mereka berpendapat bahwa biaya produksi akan meningkat sebagai akibat dari biaya tambahan ini, yang pada gilirannya akan meningkatkan harga jual produk. Mereka juga khawatir bahwa pelanggan mungkin tidak setuju dengan kenaikan harga tersebut. Pelaku usaha RPA mikro dan kecil berharap sertifikasi halal dapat diberikan secara gratis oleh pemerintah. Bagian dari upaya untuk melindungi pembeli Muslim dari barang-barang yang melanggar hukum Islam adalah sertifikasi halal. Selain itu, perlindungan konsumen bertujuan untuk mencegah praktik perdagangan yang tidak adil. Dalam hal ini, perlindungan konsumen diperlukan sebagai tanggapan terhadap tindakan pelaku usaha yang tidak jujur yang dapat merugikan konsumen. Meskipun ada perbedaan pendapat tentang apakah RPA harus memiliki sertifikasi halal, semua pelaku usaha sepakat bahwa produk halal sangat penting bagi keberlangsungan bisnis mereka, tanpa memandang kategorinya. Perintah agama Islam mewajibkan produksi barang halal; itu juga penting untuk strategi pemasaran bisnis. (Kholis et al., 2022)

Penelitian terdahulu, seperti "Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal" oleh Moh. Khoirul Aanwar, menunjukkan bahwa bisnis RPA

mikro dan kecil merasa terbebani oleh kewajiban sertifikasi halal dan berharap pemerintah dapat membantu dengan memfasilitasi proses sertifikasi halal secara gratis. Pelaku usaha RPA mikro dan kecil cenderung pasif dan menunggu arahan pemerintah. Pelaku usaha RPA menengah dan besar, di sisi lain, lebih proaktif dan mempersiapkan diri dengan baik, seperti mengikuti atau menyelenggarakan pelatihan tentang penyelia halal, sistem jaminan halal, dan prosedur pemotongan hewan halal. (Anwar, Tanpa tahun) Penelitian yang dilakukan Khamadinal berjudul "Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas "Mitra Harapan Turi" Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta" menunjukkan bahwa peserta penyuluhan memahami manfaat sertifikat halal untuk produk sembelihan, terutama yang berkaitan dengan pemasaran produk dan kenyamanan konsumen. (Khamidinal et al., 2018)

Rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah (1) Bagaimana pemahaman pelaku usaha rumah potong unggas mengenai sertifikasi halal (2) Bagaimana implementasi serifikasi halal dalam rumah potong unggas. Selanjutnya penelitian ini bertujuan untuk mengkaji Analisis kesiapan pelaku usaha rumah potong unggas di kecamatan tanah merah kabupaten bangkalan.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Peneliti menggunakan metode kualitatif dalam penelitian ini karena metode ini adalah penelitian menggunakan latar alamiah dengan tujuan menafsirkan fenomena. Penelitian ini juga dilakukan dengan menggabungkan berbagai pendekatan penelitian yang sudah ada. (Adlini et al., 2018) Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan dua macam (1) data primer merupakan jenis pengumpulan data asal sumber orisinal (Tidak melalui mediator) (2) Data sekunder merupakan data tanggan kedua. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari tiga metode: (1) Wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan mengajukan serangkaian pertanyaan yang relevan dengan penelitian kepada narasumber yang telah ditentukan. (2) dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan menggunakan sumber tertulis seperti arsip, buku, dan materi lain yang relevan dengan masalah penelitian. (3) Observasi adalah serangkaian kegiatan untuk 12 mengamati sebuah objek yang diteliti secara langsung yang bertujuan untuk mengumpulkan data-data yang dibutuhkan selama melakukan penelitian. (Sakinah & Effendi, 2021)

## **PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum Rumah Potong Unggas di Kecamatan Tanah Merah Bangkalan**

Rumah Pemotongan Unggas adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum. Untuk mendirikan rumah potong unggas (RPA) ada beberapa syarat yaitu: (SNI, 1999)

- 1) Persyaratan lokasi
- 2) Persyaratan sarana
- 3) Persyaratan bangunan dan tata letak
- 4) Persyaratan peralatan

Oleh karena itu, Rumah potong unggas pada penelitian ini termasuk pelaku usaha yang bersifat perseorangan.

Rumah potong unggas di Kecamatan Tanah Merah, Bangkalan, merupakan fasilitas yang penting dalam mendukung kebutuhan pasar lokal akan produk unggas. Di sini, usaha

pemotongan unggas dilakukan oleh pelaku usaha lokal yang melayani masyarakat setempat dan daerah sekitarnya. Fasilitas ini umumnya masih dikelola secara tradisional dengan alat dan metode yang sederhana. Rumah potong unggas di daerah ini memiliki peran besar dalam rantai distribusi pangan, namun banyak yang masih perlu meningkatkan standar operasional agar sesuai dengan peraturan halal dan kebersihan yang diharapkan oleh konsumen Muslim. Kesadaran dan persiapan terhadap sertifikasi halal menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha yang kebanyakan tergolong usaha kecil dan menengah (UKM).

Latar belakang didirikannya Rumah Potong Unggas di Kecamatan Tanah Merah karena di Kecamatan Tanah Merah merupakan daerah pemasok daging yang cukup besar di daerah tersebut. Selain itu, sebagian besar dari masyarakat Kecamatan Tanah Merah bermata pencaharian sebagai pedagang daging di pasar. Tujuan di didirikannya agar kebutuhan terhadap permintaan daging bisa terpenuhi. Fasilitas sarana dan prasarana yang terdapat di Rumah Potong Unggas Kecamatan Tanah Merah terbilang cukup bersih dan layak. Alat penunjang penyembelihan masih terbilang cukup sederhana karena penyembelihan yang dilakukan masih terbilang penyembelihan secara tradisional. Juru penyembelih halal yang bertugas setiap harinya terdapat 5 orang yang terdiri dari masyarakat sekitar daerah tersebut. Jumlah Ayam yang disembelih setiap harinya berjumlah 1 Ton kadang kurang. Waktu pelaksanaan penyembelihan ayam tersebut dilakukan saat dini hari mulai dari sekitar pukul 24:00 – 03:00 WIB. Tujuan dilaksanakan penyembelihan pada dini hari yaitu agar daging yang tersedia masih dalam keadaan segar, sehingga nanti para konsumen bisa mendapatkan pelayanan yang maksimal. Pembersihan limbah setelah penyembelihan dilakukan, limbah dibuang dengan cara dialiri air pada 14 saluran pembuangan limbah. Tujuan pengelolaan pembuangan agar kebersihan pada Rumah Potong Unggas di Kecamatan Tanah Merah tetap terjaga.

### **Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal**

Pemahaman pelaku usaha rumah potong unggas terhadap sertifikasi halal sangat penting dalam menjamin produk yang mereka hasilkan sesuai dengan syariat islam. Sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan proses penyembelihan yang harus memenuhi standar kehalalan, tetapi juga mencakup aspek kebersihan, kesehatan, serta keamanan produk. Banyak pelaku usaha yang masih menganggap bahwa selama unggas disembelih secara tradisional sesuai tata cara agama, produk mereka sudah halal. Namun, sertifikasi halal memberikan jaminan yang lebih komprehensif, karena melibatkan pengawasan dari pihak berwenang yang memastikan bahwa seluruh tahapan proses produksi, mulai dari penyembelihan hingga distribusi, sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pelaku usaha rumah potong unggas di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan, diketahui “bahwa pemahaman mereka terhadap sertifikasi halal masih terbatas. Pelaku usaha tersebut mengakui bahwa meskipun pernah mendengar tentang sertifikasi halal, mereka belum sepenuhnya memahami proses dan pentingnya sertifikasi tersebut. Selama ini, mereka meyakini bahwa selama penyembelihan dilakukan sesuai syariat, produknya sudah dianggap halal oleh konsumen. Lebih lanjut, pelaku usaha juga belum mendapatkan informasi atau sosialisasi yang memadai terkait sertifikasi halal, dan menganggap bahwa pelanggan tetap percaya pada kehalalan produk hanya berdasarkan cara penyembelihan yang dilakukan secara tradisional”. (Amin, 2024)

Meskipun demikian, pelaku usaha menunjukkan minat untuk mengikuti proses sertifikasi halal apabila ada pendampingan dari pihak berwenang dan prosesnya tidak terlalu

rumit. Mereka menyadari pentingnya menjaga kepercayaan konsumen, namun belum sepenuhnya paham bahwa sertifikasi halal tidak hanya mencakup aspek penyembelihan, tetapi juga kebersihan, kesehatan, dan penanganan produk unggas secara keseluruhan. Hal ini menegaskan bahwa masih diperlukan upaya sosialisasi yang lebih intensif dan edukasi bagi para pelaku usaha untuk memahami manfaat serta pentingnya sertifikasi halal dalam menjaga kualitas dan kepercayaan konsumen.

Pelaku usaha, menurut Undang-Undang tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UUKP), mencakup berbagai entitas seperti perusahaan, korporasi, koperasi, dan sejenisnya. Secara umum, pelaku usaha adalah individu atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum, yang didirikan dan beroperasi di wilayah hukum Republik Indonesia. Pelaku usaha dapat bergerak secara mandiri atau bersama melalui perjanjian untuk menjalankan kegiatan ekonomi dalam berbagai sektor. Secara luas, pelaku usaha dapat dipahami sebagai individu atau badan yang terlibat dalam kegiatan ekonomi, termasuk dalam produksi, distribusi, dan penjualan barang atau jasa. Mereka memainkan peran penting dalam perekonomian dengan menciptakan lapangan pekerjaan dan memenuhi kebutuhan pasar. (Tuela, 2014)

Sedangkan pengertian pelaku usaha menurut Pasal 1 angka 3 Undang-Undang Perlindungan Konsumen tersebut dapat dijabarkan menjadi beberapa unsur/syarat, yaitu:

- 1) Orang perorangan: setiap individu yang melakukan kegiatan usahanya secara seorang diri.
- 2) Badan usaha: kumpulan individu yang secara bersama-sama melakukan kegiatan usaha.

Perbedaan antara "didirikan", "berkedudukan", dan "melakukan kegiatan" terletak pada kaitannya dengan badan hukum. "Didirikan" lebih terkait dengan badan hukum, seperti perseroan terbatas yang didirikan sesuai dengan anggaran dasarnya di Indonesia. Sementara itu, "berkedudukan" memiliki pengertian yang lebih luas dibandingkan dengan "didirikan". Istilah "berkedudukan" tidak hanya berlaku untuk badan hukum, tetapi juga untuk entitas non-badan hukum, baik individu maupun kelompok orang. (Sitorus, 2020)

### **Implementasi Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Unggas**

Implementasi sertifikasi halal di rumah potong unggas di kecamatan tanah merah kabupaten bangkalan, mengikuti pedoman dari badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH). Berdasarkan peraturan pemerintah No.39 Tahun 2021, bahwasanya semua rumah potong unggas harus bersertifikasi halal paling lambat 17 Oktober 2024. Namun saat ini sekitar 80% rumah potong di bangkalan belum memiliki sertifikat halal. (Sandela et al., 2023)

Adapun hasil wawancara pertama dengan Bapak Sujai selaku juru sembelih sekaligus pemilik rumah potong unggas di kecamatan tanah merah kabupaten bangkalan yaitu: “untuk proses pelaksanaan dari penyembelihan hingga pemisahan daging sudah dilakukan sesuai dengan syariat Islam, dimana ayam disembelih dengan mengucapkan basmalah dan di proses dengan bersih. Walaupun pada tempat penyembelihannya belum mendapatkan sertifikasi halal, ditambah lagi semua proses pelaksanaannya sudah mengikuti seluruh ketentuan yang dianjurkan syariat Islam. Sehingga daging yang dihasilkan memiliki standar kehalalan yang jelas. Hal tersebut bertujuan agar daging yang di jual terjamin serta dapat memberikan kepercayaan pada para konsumen”.

Berdasarkan hasil wawancara kedua dengan Bapak Muhammad Amin bahwa rumah potong unggas yang dia kelola belum memiliki sertifikasi halal, ia tetap berkomitmen untuk

menjaga kualitas dan kehati-hatian dalam setiap tahapan pemrosesan. Tujuan utama dari penerapan prosedur ini adalah untuk memastikan bahwa daging yang dijual kepada konsumen terjamin kehalalannya, sehingga meningkatkan kepercayaan dari para pembeli. Hal ini tentunya diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap kelangsungan usaha dan reputasi rumah potong unggas di Kecamatan Tanah Merah, serta mempersiapkan mereka untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang ditargetkan oleh pemerintah. Dengan demikian, meski menghadapi tantangan dalam memperoleh sertifikat halal, kesadaran dan upaya untuk mengikuti syariat Islam dalam proses penyembelihan dan pengolahan unggas sudah diterapkan secara maksimal.

Adapun hasil wawancara ketiga dengan Bapak Sahrul selaku juru sembelih sekaligus pemilik rumah potong unggas di kecamatan Tanah Merah, Kabupaten Bangkalan, yaitu: “untuk proses pelaksanaan dari penyembelihan hingga pemisahan daging sudah dilakukan sesuai dengan syariat Islam, di mana ayam disembelih dengan mengucapkan basmalah dan diproses dengan bersih. Namun, tempat penyembelihannya hingga saat ini belum memenuhi seluruh persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Beberapa aspek, seperti fasilitas dan administrasi, masih memerlukan pembenahan lebih lanjut. Meskipun demikian, daging yang dihasilkan tetap diupayakan agar memenuhi standar kehalalan sesuai syariat Islam, sehingga dapat memberikan rasa aman dan kepercayaan kepada para konsumen.”

Sertifikat halal adalah pengakuan resmi terhadap kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH, berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sertifikasi halal berfungsi sebagai jaminan bagi umat Islam bahwa produk makanan yang mereka konsumsi sesuai dengan syariat Islam. Proses sertifikasi dilakukan melalui serangkaian pemeriksaan oleh auditor yang memiliki kompetensi di bidangnya, yang kemudian menghasilkan fatwa tertulis yang menyatakan status kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal. Penerbitan sertifikasi halal melibatkan BPJPH, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Tujuan dari sertifikasi halal tersebut ialah memberikan kepastian terhadap status kehalalan suatu produk, dengan hal ini konsumen tidak perlu takut atau khawatir lagi terhadap apa yang akan dikonsumsinya. Dengan tujuan ini sertifikasi halal merupakan salah satu cara untuk melindungi konsumen muslim hal ini sejalur dengan hukum positif yang berlaku di Indonesia. (Aditya, Tanpa tahun)

## **KESIMPULAN**

Mayoritas pelaku usaha di Kecamatan Tanah Merah memiliki pengetahuan dasar mengenai pentingnya sertifikasi halal, namun pemahaman tentang prosedur teknis dan standar yang harus dipenuhi masih terbatas. Sebagian besar pelaku usaha belum sepenuhnya memahami rincian teknis yang diperlukan dalam proses sertifikasi halal. Beberapa rumah potong unggas di daerah ini telah memiliki fasilitas yang memenuhi syarat dari segi kebersihan dan pemisahan antara produk halal dan non-halal. Namun, masih terdapat kekurangan dalam hal pemisahan ruang penyembelihan dan pengolahan, serta sistem pengelolaan sanitasi yang harus lebih ditingkatkan agar sesuai dengan standar halal. Walaupun terdapat pelaku usaha yang telah memiliki pekerja yang memahami prosedur penyembelihan halal, banyak pelaku usaha yang belum memberikan pelatihan formal kepada karyawan terkait dengan prinsip-prinsip syariah dan proses penyembelihan yang benar menurut hukum Islam.

Hal ini menjadi kendala dalam memenuhi standar halal. Selain itu, pelaku usaha mengharapkan adanya dukungan lebih lanjut dari pemerintah dan LPPOM MUI, seperti penyuluhan, pelatihan teknis, serta kemudahan dalam proses sertifikasi. Beberapa pelaku usaha juga mengharapkan bantuan dalam hal pendanaan untuk meningkatkan fasilitas agar memenuhi standar halal. Kendala utama yang dihadapi adalah minimnya pemahaman teknis tentang sertifikasi halal serta keterbatasan sumber daya dalam hal pelatihan dan fasilitas. Selain itu, biaya yang dibutuhkan untuk memenuhi standar sertifikasi halal juga menjadi tantangan besar bagi pelaku usaha rumah potong unggas di daerah ini. Secara keseluruhan, meskipun pelaku usaha di Kecamatan Tanah Merah memiliki keinginan untuk mendapatkan sertifikasi halal, mereka masih membutuhkan pembinaan lebih lanjut mengenai prosedur yang tepat, serta dukungan dari pihak terkait untuk memperbaiki infrastruktur dan meningkatkan kompetensi sumber daya manusia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Wahyu. “Kesadaran Halal Pelaku Umkm Terhadap Produk Olahan Wajib Bersertifikat Halal ( Studi Umkm Kecamatan Kwanyar ) MSMES ’ Halal Awareness Of Processed Products Must Be Halal Certified ( Umkm Study Kwanyar District ) Pendahuluan Industri Halal Pada Saat Ini Su,” n.d., 1–17.
- Adlini, Miza Nina, Anisya Hanifa Dinda, Sarah Yulinda, Octavia Chotimah, and Sauda Julia Merliyana. “Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka.” *Edumaspul: Jurnal Pendidikan* 6, no. 1 (2022): 974–80.
- Amin, Muhammad. “Hasil Wawancara Pada 10 Oktober 2024.” n.d.
- Anwar, Moch. Khoirul. “Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal.” *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 2020.
- Charity, May Lim. “Jaminan Produk Halal Di Indonesia.” *Jurnal Legislasi Indonesia* 14, no. 1 (2017): 99–108.
- Khamidinal, Khamidinal, Sudarlin Sudarlin, Didik Krisdiyanto, Irwan Nugraha, and Endarujy Sedyadi. “Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas ‘Mitra Harapan Turi’ Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta.” *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama* 18, no. 1 (2018): 63.
- Kholis, Nur, Abdillah Ahsan, Meita Veruswati, Retno Rusdijjati, Karina Mariz, Ardhini Risfa Jacinda, Adela Miranti Yuniar, Althof Endawansa, and Fitri Kurnia Rahim. “Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Pemotongan Ayam.” *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal* 13, no. 02 (2022): 230–41. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v13i02.533>.
- Sakiah, Nur Afifatul, and Kiki Nia Sania Effendi. “Analisis Kebutuhan Multimedia Interaktif Berbasis PowerPoint Materi Aljabar Pada Pembelajaran Matematika SMP.” *JP3M (Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Pengajaran Matematika)* 7, no. 1 (2021): 39–48.
- Sandela, Ilka, Adella Yuana, and Putri Kemala Sari. “Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Di Indonesia.” *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum Dan Keadilan* 7, no. 2 (2023): 56.
- Sitorus, Gita Anggi. “Tinjauan Yuridis Pembinaan Dan Pengawasan Dalam Mewujudkan Hubungan Sehat Antara Pelaku Usaha Dengan Konsumen (Berdasarkan Peraturan

- 
- Pemerintah Republik Indonesia Nomor 58 Tahun 2001 Tentang Pembinaan Dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen).” *UJY Library*, no. 58 (2020): 1–41.
- SNI 01-6160-1999. “Rumah Pemotongan Unggas” 19, no. 11 (1999): 1649–54.
- Syafrida. “SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN MEMBERI PERLINDUNGAN DAN KEPASTIAN HUKUM HAK-HAK KONSUMEN MUSLIM.” (2016) 7 *ADIL Jurnal Hukum*. [160]. 105, no. 3 (1945): 129–33.
- Tuela, Marcelo Leonardo. “Upaya Hukum Perlindungan Konsumen Terhadap Barang Yang Diperdagangkan.” *Lex Privatum* 2, no. 3 (2014): 56–70.