



Heni Pratiwi<sup>1</sup>

## ANALISIS HALAL VALUE CHAIN PADA PROSES POTONG KAMBING DIRUMAH POTONG HEWAN MAT BEKEN

### Abstrak

Tujuan ini untuk menganalisis halal Value-Chain pada proses potong kambing di Rumah Potong Mat Beken. Indonesia merupakan negara dengan penduduk terbanyak. Beragam kebutuhan yang dikonsumsi masyarakat baik barang maupun jasa. Salah satu produk yang paling banyak dikonsumsi masyarakat adalah produk makanan, karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Produk makanan yang hampir tersebar di seluruh wilayah Indonesia adalah produk makanan berupa daging potong, baik itu daging ayam, daging sapi, daging kambing dan sebagainya. Salah satu distributor daging potong adalah Rumah Potong Hewan yang disingkat dengan RPH. Metode yang digunakan dalam penilaian ini adalah jenis penelitian kualitatif dengan spesifikasi penelitian lapangan. Adapun yang menjadi subjek dalam penelitian ini yaitu pemilik, anggota/pekerja. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan secara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis halal value-chain sudah memenuhi nilai rantai halal. Rumah Potong Hewan kambing mat beken ini sudah mempunyai sertifikat halal dan juga petugas dari penyembelih sudah mengikuti juru sembelih halal.

**Kata Kunci:** Value-Chain, Halal, Proses Potong Kambing

### Abstract

This aim is to analyze the halal Value-Chain in the goat slaughtering process at the Mat Beken Slaughterhouse. Indonesia is the country with the largest population. People consume various needs, both goods and services. One of the products most consumed by the public is food products, because food is a basic human need. Food products that are almost spread throughout Indonesia are food products in the form of cut meat, be it chicken, beef, goat meat and so on. One of the cut meat distributors is the Slaughterhouse, abbreviated as RPH. The method used in this assessment is a type of qualitative research with field research specifications. The subjects in this research are owners, members/workers. Data collection techniques in this research were carried out by observation, interviews and documentation. The results of this research indicate that the halal value-chain analysis has fulfilled the halal value chain. This well-known mat goat slaughterhouse already has a halal certificate and the slaughtering staff has also followed the halal slaughterhouse.

**Keywords:** Value-Chain, Halal, Goat Slaughter Process

### PENDAHULUAN

Laju peningkatan populasi penduduk dan perbaikan taraf hidup masyarakat Indonesia mendorong peningkatan kebutuhan pangan dan konsumsi menu makanan rumah tangga yang secara bertahap turut meningkatkan konsumsi protein hewani termasuk produk peternakan (Riady & Hutabarat, 2023). Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Oleh karena itu, kebijakan pemerintah untuk menciptakan kualitas daging dengan prinsip manajemen halal dan HACCP yang dimulai dari Rumah Potong Hewan (RPH) sangat diperlukan.

<sup>1</sup> Universitas Jambi  
 email: henipratiwi@unja.ac.id

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum dan digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat serta sebagai unit/sarana pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging sehat (SK Menteri Pertanian NO.555/KPts/TN.240/9/1986).

Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat berubahnya bentuk sapi menjadi karkas atau daging sapi dan bagian-bagian lainnya, serta semua sapi yang dipotong harus dilakukan di RPH. Penyediaan daging sapi melalui jasa RPH dilakukan dengan prosedur pemotongan yang benar melalui pemeriksaan antemortem dan postmortem dalam upaya memproduksi daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dengan memperhatikan kesejahteraan hewan. Adapun fungsi dan syarat RPH telah dijelaskan oleh pemerintah dalam Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 13/Permentan/Ot.140/1/2010 Tentang Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant). Fungsi RPH adalah unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal.

Indonesia merupakan negara dengan penduduk terbanyak. Beragam kebutuhan yang dikonsumsi masyarakat baik barang maupun jasa. Dalam melakukan kegiatan ekonomi selalu melibatkan pelaku usaha dan konsumen. Konsumen memiliki kedudukan terlemah dibandingkan pelaku usaha, karena mereka tidak mengetahui bahan apa saja yang ada dalam produk tersebut, ia juga tidak mengetahui bagaimana proses pembuatannya, pengemasannya dan lain sebagainya. Berdasarkan hal tersebut, konsumen berhak mendapatkan perlindungan hukum terhadap hak-haknya sebagai konsumen.

Mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Diantara kewajiban seorang Muslim adalah memakan makanan yang halal, sebagaimana telah Allah tetapkan di dalam QS. Al-Baqarah:168-169 yang artinya:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui”.

Diantara makanan yang halal terdapat makanan yang haram. Namun dengan kasih sayang Allah kepada makhluk-Nya, Allah menyediakan lebih banyak makanan yang halal daripada makanan yang haram. Yang termasuk makanan haram sebagaimana telah Allah firmankan di dalam QS. Al-Maidah:3 yang artinya:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan diharamkan pula yang disembelih untuk berhala...”

Salah satu produk yang paling banyak dikonsumsi masyarakat adalah produk makanan, karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia (Rosmiati, Nurmala Sari, Novia Sri Dwijayanti, 2021). Produk makanan yang hampir tersebar di seluruh wilayah Indonesia adalah produk makanan berupa daging potong, baik itu daging ayam, daging sapi, daging kambing dan sebagainya. Salah satu distributor daging potong adalah Rumah Potong Hewan yang disingkat dengan RPH. Berdasarkan Pasal 1 angka 2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant) yang dimaksud dengan Rumah Potong Hewan yaitu Rumah Potong Hewan yang selanjutnya disingkat RPH, adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum.

Kebijakan pemerintah mulai mengantisipasi perkembangan isu halal dengan pengesahan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 (UU No.33/2014) tentang Jaminan Produk Halal. Selain bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakannya, produk halal sudah terbukti dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha. Regulasi halal berkaitan dengan kualitas daging dan RPH, yaitu UU No.18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasal 58 ayat 1 dan Pasal 62 ayat 1, Permentan No.13/2010 tentang

Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia dan Unit Penanganan Daging, pasal 38 dan 39, serta Permentan No.50/2011 tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan dan/atau Olahannya ke Dalam Negara Republik Indonesia pasal 2 ayat 2.

Kehalalan dilihat dari prosesnya merupakan suatu proses yang dilakukan berdasarkan syariat Islam. Pemotongan hewan dengan syariat Islam harus memenuhi berbagai syarat dari berbagai sisi, yaitu dari sisi penyembelihan, hewan yang disembelih, dan juga alat yang digunakan untuk menyembelih. Dari sisi penyembelihan harus memenuhi syarat yang ditetapkan yaitu beragama Islam, baligh (dewasa), menyembelih dengan menyebut nama Allah, menyembelih dengan sengaja dan penyembelihan harus dapat melihat atau tidak buta, serta harus berakal sehat. Dari sisi hewan yang disembelih juga harus memenuhi syarat, yaitu pertama, binatang yang akan disembelih masih dalam keadaan hidup karena binatang yang mati bukan karena disembelih berarti sudah menjadi bangkai. Syarat yang kedua adalah binatang yang akan disembelih yaitu binatang yang halal, baik zatnya maupun cara memperolehnya.

## **METODE**

Jenis penelitian yang digunakan peneliti yaitu penelitian lapangan (Field Research) yaitu suatu penelitian yang dilakukan secara sistematis dengan mengangkat data yang ada dilapangan. Penelitian ini menggunakan penelitian dengan pendekatan kualitatif juga merupakan metode penelitian secara mendalam terhadap suatu masalah dari melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Sejarah Rumah Potong Hewan Mat beken**

Rumah potong hewan Mat Beken merupakan rumah potong yang dimiliki oleh keluarga bapak H.Mat Beken yang sekarang untuk pengelolaannya diteruskan oleh anak dari bapak mat beken yaitu M.Saputra. Usaha ini dirintis pada tahun 1988 yang awal mula nya bapak Mat Beken ini mulai usaha kecil-kecilan dengan berjualan satu dan dua kambing saja dirumah namun seiring berjalannya waktu usaha ini sudah memiliki kandang sendiri khusus kambing yang cukup untuk menampung 500 kambing. Pemotongan kambing disini dilakukan saat adanya pesanan saja.

### **2. Profil Rumah Potong Kambing Mat Beken**

Lokasi Rumah Potong Hewan Mat Beken beralamat di Jl. Taruma Negara RT.13 Kel. Tanjung Pinang Kec. Jambi Timur Kota Jambi Provinsi Jambi. Lokasi ini berada pada bagian sudut pasar yaitu pasar baru/pasar talang banjar, yang merupakan lokasi strategis dan juga usaha kambing mat beken ini tidak terlalu dekat dengan permukiman warga.

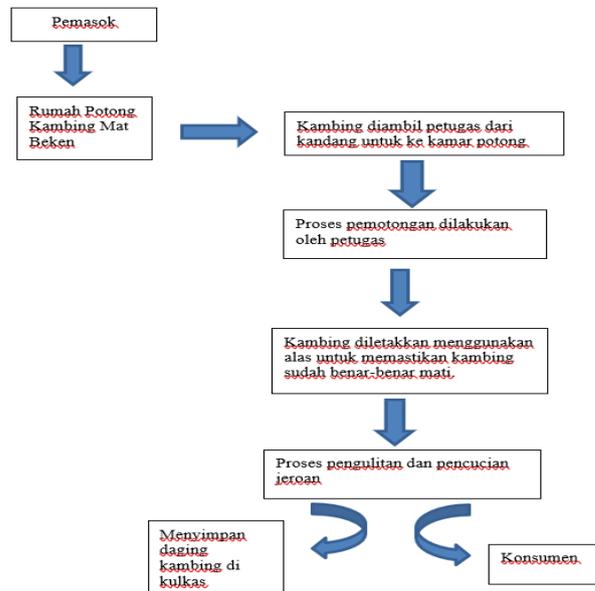
Rumah Potong Kambing Mat Beken ini selalu menjaga kebersihan kandang kambing, tempat pemotongan kambing dan pisau pemotong dijauhkan dari hal yang berbau najis, serta pencucian menggunakan air bersih. Hal ini guna menjaga kehalalan dan meyakinkan kepada konsumen tentang kehalalan kambing yang ada di RPH Mat Beken. Untuk kandang kambing sendiri yaitu dibersihkan tiga kali sehari pagi, siang, dan sore.

### **3. Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Kambing di RPH Mat Beken**

Hewan-hewan darat yang halal dimakan terdapat dua macam. Pertama, hewan-hewan yang dapat dikendalikan ataupun mudah untuk dijinakkan, seperti unta, sapi, ayam, kambing dan hewan-hewan jinak lainnya. Kedua, hewan-hewan liar dan tidak bisa dikendalikan. Berdasarkan teori diatas jelas dikatakan bahwa ayam merupakan jenis hewan yang halal atau boleh untuk dikonsumsi, akan tetapi kehalalan dari suatu makan itu harus terus dijaga agar setiap yang dihalalkan itu tetap halal dan baik untuk dikonsumsi.

Ada beberapa pengertian makanan dan minuman yang halal, diantaranya adalah halal secara zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya. Berdasarkan pengertian tersebut jelas disebutkan bahwa makanan dan minuman yang halal adalah yang halal zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya, seperti halnya dengan kambing atau daging kambing merupakan makanan yang halal zat nya. Meskipun demikian, harus tetap dipastikan bahwa pemrosesan atau pengolahan daging kambing benar-benar halal.

Untuk mengetahui proses pemotongan kambing halal, maka dilakukan analisis halal Value-Chain untuk melihat bagaimana proses pemotongan kambing. Halal dalam bahasa Arab *حلال* yang berarti diizinkan, juga dapat dibaca *hallal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam. Sedangkan Value Chain adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya. Aktivitas rantai nilai yang dilakukan di rumah potong hewan Mat Beken adalah sebagai berikut:



Gambar: Tahapan dan pelaku rantai nilai pada proses pemotongan kambing di rumah potong mat beken.

Berdasarkan gambar.1 diatas dapat disimpulkan bahwa pelaku yang terlibat langsung dalam diagram alir proses produksi ini yaitu petugas dan konsumen. Rumah potong ini menyediakan jasa pemotongnya yaitu bapak H.Ali selaku juleha (Juru Sembelih Halal) yang sudah ahlinya dan juga mengikuti pelatihan juleha agar dalam pemotongan kambing ini sesuai dengan syariat islam, dimana pada proses penyembelihan hingga kambing sampai ke tangan konsumen sudah benar-benar diperhatikan kehalalannya serta pemotongan yang dilakukan didepan konsumen yang bertujuan untuk memperlihatkan kepada konsumen bahwa kambing yang disembelih tidak dilakukan dengan cara sembarangan.

Diagram alir pada proses potong kambing dirumah potong Mat Beken ini dimulai dari kambing diambil dari kandang, setelah itu kambing dibawa ke kamar potong lalu dilakukan proses pemotongan oleh petugas juleha dengan menggunakan pisau tajam, setelah itu kambing diletakkan dengan menggunakan alas dan di diamkan sebentar guna untuk memastikan kambing sudah dalam keadaan mati. Setelah kambing benar-benar mati maka akan dilakukan proses pengulitan, selanjutnya proses pengeluaran dan pembersihan jeroan pada kambing tersebut. Setelah itu kambing diserahkan kepada konsumen dan juga diletakkan kedalam kulkas atau mesin pendingin.

Jadi, dirumah potong kambing Mat Beken ini sudah memperhatikan dan menerapkan tata cara penyembelihan kambing yang sesuai dengan syariat islam bagi pekerja yang melakukan penyembelihan pada kambing. Sebelum kambing dipotong maka diperiksa terlebih dahulu, kambing dilihat keadaannya secara fisik untuk memastikan kambing tidak dalam keadaan sakit. Setelah dilakukan pemeriksaan, maka kambing selanjutnya akan dipotong oleh petugas dengan menggunakan pisau. Pisau yang digunakan adalah pisau yang sangat tajam, sebelum itu pisau di asah terlebih dahulu. Karena dalam pemotongan hewan diusahakan harus satu tarikan sayatan langsung dapat memotong tiga saluran yaitu saluran pernafasan, saluran urat nadi dan saluran pembuluh darah. Pada saat melakukan pemotongan petugas membacakan doa dengan menyebut nama allah.

Jadi, rumah potong hewan Mat Beken ini keberadaan toiletnya jauh dari tempat pemotongan atau penyembelihan kambing. Kandang kambing selalu dibersihkan tiga kali sehari. Tempat pemotongannya juga selalu dibersihkan saat sebelum melakukan pemotongan dan juga sesudah pemotongan, dibersihkan menggunakan air bersih. Alat-alatnya juga selalu dibersihkan seperti pisau, pisau juga selalu di asah sebelum proses pemotongan. Rumah potong mat beken ini sudah memperhatikan standar kehalalannya dan juga selalu mengusahakan produksi kehalalan daging kambing dengan syariat islam, mulai dari petugas penyembelihannya hingga penanganan kambing yang sudah disembelih. Walaupun jika terjadinya kecacatan pada kambing maka tidak akan diperjual belikan lagi, karena kambing yang mengalami kecacatan tidak akan dapat dikonsumsi ataupun dipotong, sebab kambing yang mengalami kecacatan sebelum disembelih dapat dikatakan haram.

#### 4. Sertifikat Halal

Sertifikat halal dibutuhkan untuk mengetahui validasi produk yang diolah, dikemas, dan diproduksi. Sertifikat halal adalah sertifikat yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Sertifikat halal sangat berpengaruh terhadap konsumen dan pelaku usaha, dimana bagi pelaku usaha yang dapat menyebabkan adanya peningkatan pendapatan penjualan dan meningkatnya citra dan persaingan antara sesama industri, terutama industri rumah potong hewan.

Pada Rumah Potong Kambing Mat Beken ini sudah memiliki sertifikat halal, untuk petugas penyembelohnya (JULEHA) sudah memiliki sertifikat juleha dan juga selalu mengikuti kegiatan sosialisasi juleha setiap dua kali dalam satu tahun. Usaha kambing mat beken ini juga dipantau oleh dinas peternakan.

#### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari analisis halal Value-Chain pada proses potong kambing di Rumah Potong Hewan Mat Beken, maka kesimpulan yang dapat diperoleh yaitu bahwa halal Value-Chain pada proses potong kambing di rumah potong Mat Beken sudah efektif sesuai dengan syariat Islam, karena sudah memenuhi aktivitas utama halal Value-Chain yang terdiri dari logistik masuk, aktivitas operasi, logistik keluar, penjualan dan pelayanan. Rumah Potong Hewan Mat Beken sudah ter sertifikasi halal untuk penguatan halal value chain rumah potong Mat Beken tersebut

#### DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, F. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan (Rph) Ruminansia Kota Singkawang. *Cross-Border*, 5(2), 1717–1723.
- Kepustakaan, K. (1986). RPH\_persyaratan. 11–22.
- LAMPIRAN (Saat dilakukan wawancara terkait RPH bersama Ibu Elok Kristanti (Kabig. Kesehatan Hewan) ). (n.d.).
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20–38. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>
- Sari, E. (2021). Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. *Ayam Segar Panyabungan*. 131.
- Riady, Y., & Hutabarat, Z. S. (2023). How is Economic Literacy and Consumptive Behavior? Through the Role of Student Learning Outcomes in Economic Education in Jambi Province (Issue Osc). Atlantis Press International BV. [https://doi.org/10.2991/978-94-6463-290-3\\_18](https://doi.org/10.2991/978-94-6463-290-3_18)
- Rosmiati, Nurmala Sari, Novia Sri Dwijayanti, Z. S. H. (2021). Increasing Student Economic Analysis Ability Through the Application of Case Study Methods in Capita Selekt Courses. 12(10), 2480–2490.