RUMAH JURNAL ILMIAH MULTIDISIPLIN
E-ISSN: 3124-4408

Tinjauan Hukum Ekonomi Syari'ah Terhada Pengaplikasian Sertifikasi Halal Di Rumah Potong Hewan Kabupaten Gowa

Muh Haeril [1*], St. Saleha Madjid [2], Siti Walida Mustamin, [3]
[1-3]Universitas Muhammadiyah Makassar
muhhaeril166@gmail.com [1*] ; sittisalehamadjid@gmail.com [2] , walidamustamin@unismuh.ac.id [3]

ABSTRAK
Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaplikasian sertifikasi halal di Rumah Potong Hewan (RPH) Tamarunang Kabupaten Gowa berdasarkan perspektif hukum ekonomi syariah. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi dengan melibatkan pengelola RPH, penyelia halal, juru sembelih halal, paramedik veteriner, serta pihak Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi sertifikasi halal di RPH Tamarunang telah dilaksanakan melalui pemenuhan persyaratan fasilitas, penetapan penyelia halal dan juru sembelih halal, penerapan prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam, pemeriksaan kesehatan hewan secara antemortem dan postmortem, serta pengawasan internal dan eksternal. Pelaksanaan tersebut didukung oleh koordinasi antarlembaga dan peningkatan kompetensi sumber daya manusia, meskipun masih menghadapi kendala berupa gangguan pasokan listrik, kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri, dan biaya pemeliharaan fasilitas. Ditinjau dari hukum ekonomi syariah, penerapan sertifikasi halal mencerminkan prinsip keadilan (al-'adl), amanah (al-amānah), kejujuran (al-ṣidq), profesionalitas (itqān), kerja sama (ta'āwun), dan kemaslahatan (maṣlaḥah). Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan ketentuan administratif, tetapi juga sebagai bentuk perlindungan konsumen Muslim dan perwujudan prinsip halalan thayyiban dalam penyediaan pangan hewani.
Kata kunci: Hukum Ekonomi Syariah, Sertifikasi Halal, Rumah Potong Hewan, Halalan Thayyiban, Kabupaten Gowa.

ABSTRACT
This study aims to analyze the implementation of halal certification at the Tamarunang Slaughterhouse (RPH) in Gowa Regency from the perspective of Islamic economic law. This research employs a descriptive qualitative approach. Data were collected through observation, in-depth interviews, and documentation involving slaughterhouse management, halal supervisors, halal slaughterers, veterinary paramedics, and representatives of the Gowa Regency Livestock and Plantation Office. Data analysis consisted of data reduction, data presentation, and conclusion drawing and verification. The findings indicate that halal certification at the Tamarunang Slaughterhouse has been implemented through the fulfillment of facility requirements, the appointment of halal supervisors and halal slaughterers, the application of Islamic slaughtering procedures, antemortem and postmortem animal health examinations, and internal and external supervision. These practices are supported by inter-institutional coordination and human resource competency development. However, several challenges remain, including electricity supply disruptions, inconsistent use of personal protective equipment, and facility maintenance costs. From the perspective of Islamic economic law, the implementation of halal certification reflects the principles of justice (al-'adl), trustworthiness (al-amānah), honesty (al-ṣidq), professionalism (itqān), cooperation (ta'āwun), and public welfare (maṣlaḥah). Therefore, halal certification serves not merely as an administrative requirement but also as a means of protecting Muslim consumers and upholding the principle of halalan thayyiban in the provision of animal-based food products.
Keywords: *Islamic Economic Law, Halal Certification, Slaughterhouse, Halalan Thayyiban, Gowa Regency.*

PENDAHULUAN

Dalam dua dekade terakhir, ekonomi halal mengalami pertumbuhan yang sangat signifikan di tingkat global. Perkembangan ini didorong oleh meningkatnya kesadaran umat Islam terhadap

pentingnya memilih produk dan layanan yang tidak hanya memenuhi standar kehalalan, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip syariah serta menjamin keamanan dan kualitas bagi konsumen. Laporan State of the Global Islamic Economy Report menunjukkan bahwa industri ekonomi halal dunia memiliki nilai ekonomi yang sangat besar, dengan berbagai sektor strategis, seperti makanan halal, keuangan syariah, farmasi, kosmetik, pariwisata ramah Muslim, dan fesyen Islami (DinarStandard, 2022). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sektor halal memiliki posisi strategis dalam perekonomian global, tidak hanya sebagai instrumen pertumbuhan ekonomi, tetapi juga sebagai sarana mewujudkan keadilan, keberlanjutan, dan perlindungan konsumen.

Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia memiliki potensi pasar domestik yang sangat besar dalam pengembangan industri halal. Dengan jumlah penduduk Muslim sekitar 87% dari total populasi, Indonesia mempunyai peluang strategis untuk menjadi salah satu pusat produksi dan distribusi produk halal dunia. Namun, besarnya potensi tersebut belum sepenuhnya diimbangi dengan kapasitas produksi dan daya saing industri halal nasional. Indonesia masih menghadapi tantangan dalam meningkatkan kemandirian produksi, memperluas ekspor, serta mengurangi ketergantungan terhadap produk halal dari luar negeri. Oleh karena itu, pengembangan industri halal nasional perlu diarahkan pada penguatan rantai pasok, peningkatan kualitas produk, dan optimalisasi potensi sumber daya dalam negeri (Setyo, 2024).

Sebagai respons terhadap perkembangan industri halal, pemerintah Indonesia telah menunjukkan komitmennya melalui penerbitan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), yang kemudian mengalami perubahan melalui Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang. Regulasi tersebut menjadi landasan hukum bagi penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia, termasuk pengaturan kewajiban sertifikasi halal terhadap produk yang beredar dan diperdagangkan di masyarakat. Selanjutnya, Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal memperjelas ketentuan penyelenggaraan sertifikasi halal, termasuk tahapan kewajiban sertifikasi berdasarkan kategori produk dan kelompok pelaku usaha. Ketentuan tersebut menegaskan bahwa produk yang berasal dari bahan haram dikecualikan dari kewajiban sertifikasi halal, tetapi wajib mencantumkan keterangan tidak halal (Pemerintah Republik Indonesia, 2014, 2023, 2024).

Dalam penyelenggaraan jaminan produk halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki kewenangan dalam penyelenggaraan sertifikasi halal, sedangkan Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan dalam penetapan kehalalan produk melalui mekanisme fatwa halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selain itu, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) berperan dalam melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk. Sinergi antara lembaga-lembaga tersebut menjadi bagian penting dalam membangun sistem jaminan produk halal yang kredibel, transparan, dan akuntabel. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya memberikan kepastian hukum bagi pelaku usaha, tetapi juga memberikan perlindungan dan rasa aman kepada masyarakat sebagai konsumen Muslim.

Salah satu mata rantai strategis dalam penyelenggaraan jaminan produk halal adalah Rumah Potong Hewan (RPH), karena proses penyembelihan merupakan tahapan awal yang menentukan status kehalalan produk pangan hewani. Kehalalan daging tidak hanya ditentukan oleh jenis hewan yang dikonsumsi, tetapi juga oleh tata cara penyembelihan, kondisi hewan sebelum disembelih, kompetensi juru sembelih halal (Juleha), serta kebersihan dan sanitasi fasilitas pemotongan. Oleh karena itu,

keberadaan RPH yang memenuhi standar halal dan persyaratan teknis veteriner menjadi faktor penting dalam menjamin integritas produk hewani sejak proses penyembelihan hingga sampai kepada konsumen. Persoalan ini tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan ketentuan teologis, tetapi juga berhubungan dengan aspek kesehatan masyarakat, keamanan pangan, dan perlindungan konsumen.

Meskipun demikian, pelaksanaan standardisasi dan sertifikasi halal pada RPH di Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan. Sejumlah laporan menunjukkan bahwa sebagian besar RPH belum memenuhi standar sertifikasi halal maupun persyaratan teknis yang diperlukan, termasuk kepemilikan Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Media Indonesia (2023) melaporkan bahwa sekitar 85% rumah potong hewan belum memiliki sertifikat halal. Kondisi tersebut menunjukkan masih adanya kesenjangan antara tuntutan regulasi dengan kesiapan fasilitas dan sumber daya manusia di tingkat operasional. Sementara itu, Antara News (2023) menyoroti pentingnya percepatan sertifikasi halal pada RPH dan rumah potong unggas sebagai bagian dari penguatan ekosistem industri halal nasional. Keterbatasan sertifikasi dan standardisasi tersebut berpotensi menimbulkan persoalan dalam menjamin konsistensi kehalalan, kebersihan, serta kualitas daging yang beredar di masyarakat.

Persoalan sertifikasi halal pada RPH juga berkaitan dengan berbagai hambatan administratif, teknis, dan sosial-ekonomi. Beberapa kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur sertifikasi halal, biaya pemenuhan standar, proses administrasi, keterbatasan fasilitas penyembelihan, serta belum meratanya ketersediaan juru sembelih halal yang kompeten dan bersertifikat. Selain itu, kurang optimalnya sosialisasi dan pendampingan kepada pengelola RPH turut memengaruhi tingkat pemahaman dan kepatuhan terhadap standar halal. Pemerintah sebenarnya telah mengatur penyelenggaraan jaminan produk halal melalui Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, yang mengatur berbagai aspek pelaksanaan sertifikasi halal dan koordinasi kelembagaan. Namun, keberhasilan regulasi tersebut sangat bergantung pada efektivitas implementasi, kesiapan sumber daya manusia, serta koordinasi antarpemangku kepentingan di tingkat pusat dan daerah (Pemerintah Republik Indonesia, 2021).

Dari perspektif hukum ekonomi syariah, sertifikasi halal tidak dapat dipahami semata-mata sebagai pemenuhan persyaratan administratif, tetapi juga merupakan bentuk pelaksanaan tanggung jawab moral, sosial, dan keagamaan dalam aktivitas ekonomi. Prinsip tersebut memiliki keterkaitan erat dengan maqāṣid al-syarī‘ah, khususnya perlindungan agama (ḥifẓ al-dīn), jiwa (ḥifẓ al-nafs), akal (ḥifẓ al-‘aql), keturunan (ḥifẓ al-nasl), dan harta (ḥifẓ al-māl). Dalam konteks penyediaan pangan hewani, jaminan kehalalan berkaitan dengan perlindungan terhadap agama, sedangkan aspek kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan berkaitan dengan perlindungan jiwa. Sementara itu, kepastian informasi mengenai status halal produk merupakan bagian dari perlindungan hak konsumen dan penguatan kepercayaan dalam aktivitas ekonomi. Dengan demikian, penerapan sertifikasi halal pada RPH merupakan salah satu bentuk aktualisasi nilai-nilai hukum ekonomi syariah yang menekankan kejujuran, keadilan, kemaslahatan, tanggung jawab, dan perlindungan konsumen (Redaksi Istinbath, 2023).

Dalam konteks tersebut, keberadaan Rumah Potong Hewan (RPH) di Kabupaten Gowa menjadi menarik untuk dikaji, terutama karena RPH tersebut telah memiliki sertifikat halal secara resmi. Kepemilikan sertifikat halal merupakan bentuk pemenuhan terhadap ketentuan hukum dan standar jaminan produk halal. Namun, keberadaan sertifikat secara administratif tidak serta-merta menjamin bahwa seluruh tahapan operasional penyembelihan telah dilaksanakan secara konsisten sesuai dengan prinsip dan standar syariah. Permasalahan yang perlu diperhatikan tidak hanya berkaitan dengan

legalitas sertifikasi, tetapi juga menyangkut kesinambungan penerapan prosedur penyembelihan halal, pemeliharaan fasilitas, pengelolaan kebersihan dan sanitasi, serta ketersediaan juru sembelih halal yang aktif, kompeten, dan memiliki pemahaman memadai terhadap ketentuan syariah. Selain itu, keterbukaan informasi mengenai proses sertifikasi dan jaminan kehalalan produk kepada masyarakat juga menjadi aspek penting dalam membangun kepercayaan konsumen Muslim.

Kondisi tersebut memperlihatkan adanya persoalan yang perlu ditelaah lebih lanjut, yaitu kemungkinan kesenjangan antara pemenuhan persyaratan sertifikasi secara formal dengan konsistensi pelaksanaannya dalam kegiatan operasional RPH. Sertifikasi halal seharusnya tidak berhenti pada penerbitan dokumen legalitas, tetapi harus menjadi instrumen pengendalian yang menjamin bahwa seluruh proses produksi tetap berada dalam koridor ketentuan syariah. Oleh karena itu, pelaksanaan sertifikasi halal perlu ditinjau melalui prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah, terutama prinsip keadilan (al-‘adl), kejujuran (al-ṣidq), amanah, tanggung jawab (mas’ūliyyah), transparansi, dan kemaslahatan (maṣlaḥah). Penerapan prinsip-prinsip tersebut menjadi penting untuk memastikan bahwa sertifikasi halal benar-benar memberikan perlindungan terhadap hak konsumen sekaligus mendorong terciptanya tata kelola RPH yang bertanggung jawab.

Berdasarkan penelusuran terhadap persoalan tersebut, kajian mengenai implementasi prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah dalam penyelenggaraan sertifikasi halal pada RPH di tingkat daerah masih memerlukan pendalaman, khususnya dalam menghubungkan ketentuan normatif syariah dan regulasi nasional dengan praktik operasional di lapangan. Kajian tidak cukup hanya menjelaskan keberadaan regulasi dan status sertifikasi halal, tetapi juga perlu mengungkap bagaimana prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah diterapkan dalam setiap tahapan penyelenggaraan RPH, bagaimana pengawasan dilakukan, serta sejauh mana hak dan kepentingan konsumen Muslim memperoleh perlindungan. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkuat hubungan antara aspek normatif hukum ekonomi syariah dan realitas penyelenggaraan jaminan produk halal di daerah.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini diarahkan untuk mengkaji secara mendalam implementasi prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah dalam sertifikasi halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Kabupaten Gowa. Fokus penelitian mencakup pelaksanaan prosedur sertifikasi halal, konsistensi penerapan standar penyembelihan sesuai syariah, kompetensi dan keberlanjutan peran juru sembelih halal, pemenuhan standar kebersihan dan sanitasi, serta pengawasan terhadap proses operasional RPH. Penelitian ini juga berupaya mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala maupun pendukung dalam implementasi sertifikasi halal serta menganalisis kesesuaiannya dengan prinsip keadilan, amanah, tanggung jawab, transparansi, dan kemaslahatan dalam hukum ekonomi syariah. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis bagi pengembangan kajian hukum ekonomi syariah sekaligus menghasilkan rekomendasi praktis bagi pemerintah daerah, pengelola RPH, BPJPH, dan pemangku kepentingan lainnya dalam memperkuat tata kelola sertifikasi halal yang berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif, yaitu metode yang bertujuan memahami fenomena sosial secara mendalam berdasarkan pengalaman, pandangan, dan perilaku pihak-pihak yang terlibat dalam suatu permasalahan. Metode ini dipilih karena penelitian berfokus pada implementasi sertifikasi halal di Rumah Potong Hewan (RPH) Modern Kabupaten Gowa serta kesesuaiannya dengan prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat

menggambarkan secara sistematis pelaksanaan sertifikasi halal, kendala yang dihadapi, serta penerapan nilai keadilan (al-‘adl), amanah (al-amānah), dan kemaslahatan (maṣlaḥah) dalam praktik penyelenggaraannya (Moleong, 2023).

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) yang berlokasi di Jalan Tamarunang, Kecamatan Somba Opu, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive dengan mempertimbangkan aktivitas pemotongan hewan dan relevansinya terhadap implementasi kebijakan sertifikasi halal di tingkat daerah. Objek penelitian ini adalah pelaksanaan sertifikasi halal, meliputi mekanisme sertifikasi, penerapan standar penyembelihan, keterlibatan lembaga terkait, serta kesesuaiannya dengan prinsip hukum ekonomi syariah. Penelitian direncanakan berlangsung pada 12 Agustus sampai dengan 12 Oktober 2025.

Sumber data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui informan yang memiliki keterlibatan dan pengetahuan mengenai pelaksanaan sertifikasi halal, meliputi pengelola atau pimpinan RPH, juru sembelih halal (Juleha), auditor halal, pejabat Dinas Peternakan atau Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Gowa, pelaku usaha, serta masyarakat pengguna layanan RPH. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui dokumen resmi, peraturan perundang-undangan, standar operasional prosedur (SOP), sertifikat halal, laporan audit, data BPJPH dan LPPOM MUI, serta literatur ilmiah yang relevan untuk memperkuat analisis penelitian.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilaksanakan dengan mengamati secara langsung tata cara penyembelihan hewan, kebersihan lingkungan dan peralatan, pemisahan produk halal dan nonhalal, serta keterlibatan Juleha dalam proses penyembelihan. Wawancara dilakukan secara semiterstruktur terhadap informan kunci untuk memperoleh informasi mengenai prosedur sertifikasi halal, hambatan pelaksanaan, dan penerapan prinsip hukum ekonomi syariah. Adapun dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan sertifikat halal, SOP RPH, laporan audit, regulasi pemerintah, serta dokumen pendukung lainnya. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi pedoman wawancara, pedoman observasi, dan pedoman dokumentasi.

Teknik analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman yang mencakup tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan memilih dan mengelompokkan informasi sesuai fokus penelitian, sedangkan penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif, kutipan wawancara, dan dokumentasi hasil observasi. Selanjutnya, kesimpulan ditarik melalui proses verifikasi dan pencocokan data dengan prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah. Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan empat kriteria, yaitu kredibilitas, transferabilitas, dependabilitas, dan konfirmabilitas, sehingga hasil penelitian dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Implementasi Sertifikasi Halal di RPH Tamarunang Kabupaten Gowa

Sertifikasi halal merupakan instrumen penting dalam menjamin kehalalan produk pangan asal hewan, khususnya daging yang dihasilkan melalui proses penyembelihan di Rumah Potong Hewan (RPH). Pelaksanaan sertifikasi halal tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan persyaratan administratif, tetapi juga mencakup aspek teknis penyembelihan, kebersihan fasilitas, kompetensi sumber daya manusia, serta pengawasan terhadap seluruh tahapan produksi. Berdasarkan hasil penelitian di RPH

Tamarunang Kabupaten Gowa, diketahui bahwa fasilitas tersebut telah memperoleh sertifikat halal pada Maret 2023, bersamaan dengan pengoperasian sistem RPH modern. Pencapaian tersebut menunjukkan adanya upaya pemerintah daerah dan pengelola RPH dalam membangun sistem penyembelihan yang memenuhi standar kehalalan, kesehatan, dan kebersihan pangan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Andi Rakhmatullah selaku Kepala RPH Tamarunang, proses pengurusan sertifikat halal dilakukan secara mandiri setelah sebelumnya pengelolaannya melibatkan pihak ketiga. Ia menjelaskan bahwa pengurusan sertifikasi membutuhkan persiapan fasilitas dan sumber daya manusia agar seluruh persyaratan dapat dipenuhi. Sebagaimana disampaikan dalam wawancara, *"Kemarin itu kami sempat diurus oleh pihak ketiga RPH, kemudian kontraknya sudah selesai dan akhirnya kami yang lanjut mengurus sertifikasi halalnya sendiri. Alhamdulillah, sekarang sudah keluar sertifikat halalnya."* Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pengelola RPH memiliki keterlibatan langsung dalam proses pemenuhan persyaratan sertifikasi halal.

Lebih lanjut, Kepala RPH menegaskan pentingnya koordinasi dengan lembaga terkait, terutama MUI dan Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa. Koordinasi tersebut dilakukan untuk memastikan bahwa kegiatan penyembelihan tetap mengikuti ketentuan syariah dan standar operasional yang berlaku. Ia menyampaikan, *"Kami tetap berkoordinasi dengan pihak-pihak terkait seperti MUI dan dinas, supaya komunikasi dan pengawasan tetap berjalan baik. Termasuk juga sosialisasi agar masyarakat menyembelih hewan di RPH, karena di sini prosesnya sudah sesuai standar dan peralatannya lengkap."*

Dari sisi pelaksanaan teknis, drh. Rosmala Dewi selaku Penyelia Halal RPH Tamarunang menjelaskan bahwa kompetensi petugas menjadi salah satu unsur penting dalam menjaga konsistensi penerapan standar halal. Menurutnya, *"Penyelia halal dan juru sembelih di sini sudah mengikuti pelatihan dan sertifikasi. Kami memastikan penyembelihan dilakukan oleh orang yang memahami syariat dan juga teknis penyembelihan yang benar."* Sementara itu, Fatimah L., S.Pt., M.M., selaku Kepala Bidang Usaha Ternak dan Kesehatan Hewan Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa, menegaskan bahwa sertifikasi halal harus diikuti dengan komitmen penerapan standar secara berkelanjutan. Ia menyatakan, *"Sertifikasi halal itu bukan hanya sekali selesai. Setelah sertifikat keluar, RPH tetap harus menjaga dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal agar prosesnya tetap sesuai dengan syariat dan peraturan yang berlaku."*

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan tersebut, implementasi sertifikasi halal di RPH Tamarunang tidak hanya diwujudkan melalui kepemilikan sertifikat, tetapi juga melalui penerapan prosedur operasional, peningkatan kompetensi petugas, serta koordinasi dengan lembaga terkait. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi bagian dari sistem pengelolaan RPH yang mengintegrasikan persyaratan administratif, teknis, dan keagamaan.

Pelaksanaan Pemeriksaan Kesehatan Hewan

Pemeriksaan kesehatan hewan merupakan salah satu tahapan penting dalam menjamin kualitas dan keamanan daging yang dihasilkan oleh RPH Tamarunang. Pemeriksaan ini dilakukan melalui dua tahapan, yaitu pemeriksaan *antemortem* sebelum penyembelihan dan *postmortem* setelah penyembelihan. Kedua tahapan tersebut bertujuan memastikan bahwa hewan yang akan dipotong berada dalam kondisi sehat serta daging yang dihasilkan layak dikonsumsi oleh masyarakat. Pelaksanaan pemeriksaan ini sekaligus menjadi bagian dari penerapan prinsip *halalan thayyiban*, yaitu jaminan bahwa produk pangan tidak hanya halal berdasarkan syariat, tetapi juga baik, sehat, dan aman.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Nur Hidayatullah, S.Tr.Pt., selaku Paramedik Veteriner RPH Tamarunang, pemeriksaan *antemortem* dilakukan terhadap setiap hewan yang masuk sebelum proses penyembelihan. Pemeriksaan mencakup kondisi fisik, perilaku, dan kemungkinan adanya gejala penyakit yang dapat membahayakan kesehatan hewan maupun manusia. Ia menjelaskan, *"Sebelum*

penyembelihan, setiap hewan wajib melalui pemeriksaan antemortem. Kami periksa apakah hewan dalam kondisi sehat atau ada gejala sakit. Kalau ditemukan penyakit seperti antraks atau zoonosis, hewan langsung dimusnahkan dan tidak boleh disembelih. Tapi kalau hanya luka ringan atau penyakit yang bisa diobati, biasanya dirawat dulu sebelum dipotong."

Hal tersebut diperkuat oleh keterangan Ansar, S.Tr.Pt., selaku paramedik veteriner lainnya, yang menyatakan bahwa pemeriksaan dilakukan secara rutin setiap kali ternak datang ke RPH. Ia menjelaskan, *"Kami melakukan pengecekan setiap kali ternak datang. Kalau ada gejala mencurigakan, misalnya lesu, nafsu makan berkurang, atau ada luka, maka langsung kami periksa lebih dalam. Pemeriksaan antemortem ini sangat penting agar tidak ada hewan sakit yang masuk ke proses penyembelihan."* Keterangan tersebut memperlihatkan bahwa pemeriksaan kesehatan tidak hanya dilakukan sebagai prosedur formal, tetapi menjadi langkah preventif untuk mencegah masuknya hewan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan ke dalam proses produksi daging.

Setelah penyembelihan, pemeriksaan dilanjutkan melalui tahapan *postmortem*. Pemeriksaan ini dilakukan dengan mengamati kondisi karkas dan organ dalam, seperti hati, paru-paru, serta limpa, untuk mengetahui kemungkinan adanya kelainan atau penyakit. Menurut drh. Rosmala Dewi, *"Pemeriksaan postmortem dilakukan setelah pemotongan. Kami periksa kondisi organ dalamnya, misalnya hati atau paru-paru, untuk memastikan tidak ada cacing atau tanda-tanda penyakit. Kalau ada bagian yang tidak layak konsumsi, bagian itu harus dibuang dan dimusnahkan."* Daging yang dinyatakan sehat dan memenuhi persyaratan kemudian diberikan tanda atau stempel laik konsumsi, sedangkan bagian yang tidak memenuhi standar dipisahkan agar tidak tercampur dengan daging yang layak diedarkan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* dilakukan dengan pengawasan tenaga medis dan paramedis veteriner. Prosedur tersebut memperlihatkan adanya pengendalian kualitas produk sejak hewan datang hingga daging siap didistribusikan. Dengan demikian, pemeriksaan kesehatan hewan di RPH Tamarunang menjadi bagian penting dalam menjaga kehalalan sekaligus keamanan pangan, sehingga produk yang dihasilkan dapat memberikan perlindungan terhadap kesehatan masyarakat.

Pelaksanaan Proses Penyembelihan Hewan

Proses penyembelihan merupakan tahapan utama dalam menentukan kehalalan daging yang dihasilkan oleh RPH. Pelaksanaan penyembelihan harus memperhatikan ketentuan syariat Islam, mulai dari kondisi hewan, kesiapan alat, kompetensi juru sembelih, hingga tata cara pemotongan. Berdasarkan hasil penelitian, RPH Tamarunang Kabupaten Gowa menerapkan dua sistem penyembelihan, yaitu sistem konvensional dan sistem modern. Sistem konvensional dilakukan dengan merebahkan hewan secara manual menggunakan tali, sedangkan sistem modern menggunakan alat perebah otomatis (*restraining box*) dan sistem rel gantung (*overhead rail*) untuk mendukung proses penanganan karkas secara lebih higienis.

Menurut Insyaf Dwi Anugerah, S.Pt., selaku Juru Sembelih Halal (Juleha) di RPH Tamarunang, penggunaan peralatan yang sesuai standar menjadi faktor penting dalam memastikan proses penyembelihan berlangsung dengan benar. Ia menjelaskan, *"Penyembelihan di sini dilakukan dengan pisau yang tajam dan bersih supaya dalam satu kali tarikan bisa langsung memutus tiga saluran utama — saluran napas, saluran makan, dan pembuluh darah. Hal ini untuk mengurangi rasa sakit pada hewan dan mempercepat pengeluaran darah, sesuai ajaran syariat Islam."*

Selain penggunaan alat yang tajam dan bersih, petugas juga memperhatikan tata cara penyembelihan berdasarkan ketentuan Islam, termasuk membaca basmalah dan mengarahkan hewan ke kiblat. Dalam wawancara lainnya, Insyaf menyampaikan, *"Sebelum memotong, kami selalu pastikan alat sudah bersih dan tajam, lalu membaca basmalah. Posisi hewan juga kami arahkan ke kiblat. Semua*

ini diajarkan dalam pelatihan dan diwajibkan dalam prosedur halal." Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan penyembelihan di RPH Tamarunang tidak hanya menekankan keterampilan teknis, tetapi juga memperhatikan aspek religius sebagai bagian dari tanggung jawab seorang juru sembelih halal.

Setelah proses penyembelihan selesai, karkas selanjutnya melalui tahapan pembersihan, pelayuan, pemisahan bagian tubuh, penimbangan, dan pengemasan. Seluruh tahapan dilakukan di area yang telah disediakan dengan memperhatikan kebersihan peralatan dan lingkungan kerja. Berdasarkan hasil observasi, penggunaan alat perebah otomatis dan sistem rel gantung membantu mengurangi kontak langsung antara daging dan lantai sehingga risiko kontaminasi dapat diminimalkan. Dengan sistem tersebut, proses penanganan daging menjadi lebih tertib dan efisien.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyembelihan di RPH Tamarunang telah mengintegrasikan penggunaan teknologi modern dengan pelaksanaan ketentuan syariat Islam. Penggunaan peralatan modern tidak menghilangkan aspek keagamaan dalam proses penyembelihan, melainkan mendukung terciptanya proses yang lebih terkontrol, bersih, dan memperhatikan kesejahteraan hewan. Hal ini menjadi salah satu bentuk penerapan prinsip *halalan thayyiban* dalam kegiatan produksi pangan hewani.

Pelatihan dan Kompetensi Sumber Daya Manusia

Kompetensi sumber daya manusia merupakan faktor penting dalam keberhasilan penerapan sertifikasi halal di RPH. Petugas yang terlibat dalam proses penyembelihan tidak hanya dituntut memiliki kemampuan teknis, tetapi juga harus memahami ketentuan syariat Islam yang mengatur penyembelihan hewan. Berdasarkan hasil penelitian, petugas RPH Tamarunang telah mengikuti pelatihan dan pembinaan yang berkaitan dengan penyembelihan halal, penanganan hewan, kebersihan lingkungan kerja, serta penggunaan alat pelindung diri. Pelatihan tersebut melibatkan lembaga terkait, termasuk MUI dan UIN Alauddin Makassar.

Materi pelatihan mencakup tata cara penyembelihan sesuai syariat, penggunaan pisau yang tepat, penanganan hewan sebelum disembelih, penerapan kebersihan dan sanitasi, serta etika kerja berdasarkan nilai-nilai Islam. Pelatihan tersebut bertujuan meningkatkan keterampilan dan pemahaman petugas agar seluruh tahapan penyembelihan dilaksanakan sesuai standar halal. Selain itu, petugas juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan alat pelindung diri, seperti sepatu boots, sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih untuk menjaga keselamatan serta higienitas selama bekerja.

Dalam wawancara, Insyaf Dwi Anugerah, S.Pt., menjelaskan bahwa pelatihan memberikan pemahaman lebih luas mengenai tanggung jawab seorang juru sembelih halal. Ia menyampaikan, *"Dalam pelatihan kami diajarkan cara penyembelihan yang benar, termasuk penggunaan pisau yang benar-benar tajam agar cukup satu kali tarikan. Hal ini penting supaya hewan tidak tersiksa dan darah bisa keluar sempurna. Kami juga diajarkan bahwa pekerjaan ini bukan hanya tugas biasa, tapi amanah dan ibadah karena menyangkut kehidupan makhluk dan hak konsumen Muslim terhadap produk halal."*

Selain pelatihan formal, pembinaan juga dilakukan melalui sosialisasi dan evaluasi oleh Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa. Kegiatan tersebut bertujuan memastikan petugas tetap memahami prosedur operasional serta mampu mengikuti perkembangan standar penyembelihan dan ketentuan sertifikasi halal. Hasil observasi menunjukkan bahwa pelatihan memberikan kontribusi terhadap peningkatan pemahaman petugas mengenai pentingnya profesionalitas, kebersihan, dan tanggung jawab dalam menjalankan pekerjaan.

Dengan demikian, pelatihan dan pengembangan kompetensi di RPH Tamarunang tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran moral dan religius. Kompetensi petugas menjadi salah satu unsur penting dalam mempertahankan kualitas

penerapan sertifikasi halal serta memastikan bahwa proses penyembelihan dilaksanakan oleh tenaga yang memahami tanggung jawabnya.

Pengawasan dan Audit Sertifikasi Halal

Pengawasan merupakan bagian penting dalam menjaga konsistensi penerapan sertifikasi halal di RPH Tamarunang. Pengawasan dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh kegiatan operasional tetap sesuai dengan prosedur halal, standar kebersihan, serta ketentuan kesehatan hewan. Berdasarkan hasil penelitian, pengawasan dilaksanakan melalui dua mekanisme, yaitu pengawasan internal dan pengawasan eksternal. Pengawasan internal dilakukan oleh kepala RPH, penyelia halal, dokter hewan, dan paramedis veteriner, sedangkan pengawasan eksternal melibatkan lembaga yang memiliki kewenangan dalam sistem jaminan produk halal.

Pengawasan internal dilaksanakan secara rutin sebelum, selama, dan setelah kegiatan pemotongan. Aspek yang diperiksa meliputi kondisi kesehatan hewan, kebersihan peralatan, kesiapan ruang penyembelihan, penggunaan alat pelindung diri, serta kesesuaian proses pemotongan dengan standar operasional prosedur. Drh. Rosmala Dewi selaku penyelia halal menjelaskan, *"Pengawasan internal kami lakukan setiap hari sebelum dan sesudah kegiatan pemotongan. Kami pastikan semua alat bersih, hewan dalam kondisi sehat, dan prosesnya sesuai SOP. Kalau ada daging yang tidak layak konsumsi, langsung dipisahkan dan dimusnahkan agar tidak tercampur."*

Selain pengawasan internal, RPH Tamarunang juga menjalani pemeriksaan eksternal melalui kegiatan audit dan evaluasi oleh pihak terkait. Pemeriksaan tersebut meliputi peninjauan fasilitas, kelengkapan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta kesesuaian praktik penyembelihan dengan ketentuan halal. Nur Hidayatullah, S.Tr.Pt., menjelaskan bahwa pemeriksaan eksternal dilakukan untuk memastikan seluruh persyaratan tetap dipenuhi. Ia menyatakan, *"Setiap dua tahun sekali ada audit dari MUI dan BPJPH untuk memperbarui sertifikat halal. Mereka periksa semua, mulai dari alat, dokumen, sampai cara kerja kami di lapangan. Kalau ada yang kurang, kami diberi arahan untuk segera diperbaiki."*

Hasil pengawasan juga berkaitan dengan pengendalian mutu produk yang dihasilkan. Daging yang telah dinyatakan memenuhi persyaratan kesehatan dan kehalalan diberikan tanda atau stempel sesuai ketentuan yang berlaku, sedangkan bagian yang tidak layak konsumsi dipisahkan dan dimusnahkan. Selain itu, pengawasan dilakukan terhadap kebersihan lingkungan, pengelolaan limbah, serta sterilisasi peralatan untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

Berdasarkan hasil penelitian, pengawasan internal dan eksternal memiliki peran yang saling melengkapi. Pengawasan internal memastikan kedisiplinan pelaksanaan prosedur setiap hari, sedangkan pengawasan eksternal berfungsi mengevaluasi kesesuaian sistem secara menyeluruh. Dengan demikian, keberlanjutan sertifikasi halal tidak hanya ditentukan oleh penerbitan sertifikat, tetapi juga oleh konsistensi pengawasan dan perbaikan terhadap seluruh aktivitas operasional RPH.

Koordinasi Antar Lembaga dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal

Pelaksanaan sertifikasi halal membutuhkan koordinasi antar lembaga karena prosesnya melibatkan berbagai aspek, mulai dari pemeriksaan kesehatan hewan, penyembelihan, pengawasan teknis, hingga pemenuhan persyaratan jaminan produk halal. Berdasarkan hasil penelitian, koordinasi di RPH Tamarunang Kabupaten Gowa melibatkan Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa, MUI, BPJPH, serta petugas yang bertanggung jawab terhadap operasional RPH. Keterlibatan berbagai pihak tersebut bertujuan memastikan bahwa pelaksanaan sertifikasi halal berjalan sesuai dengan ketentuan syariah dan peraturan yang berlaku.

Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa memiliki peran dalam pembinaan teknis, pengawasan kesehatan hewan, pemeliharaan fasilitas, dan pemenuhan standar veteriner. Sementara itu, lembaga terkait dalam sistem jaminan produk halal berperan sesuai kewenangannya dalam pemeriksaan, penetapan kehalalan, serta penyelenggaraan sertifikasi. Koordinasi tersebut dilakukan melalui kegiatan monitoring, pembinaan petugas, pemeriksaan fasilitas, dan evaluasi terhadap pelaksanaan prosedur penyembelihan.

Menurut drh. Rosmala Dewi, koordinasi dengan lembaga terkait dilakukan untuk mempertahankan konsistensi standar halal. Ia menjelaskan, *"Kami tetap berkoordinasi dengan pihak MUI dan BPJPH agar komunikasi tetap berjalan baik. Biasanya ada monitoring rutin dan pembinaan, juga audit fasilitas untuk memastikan standar halal tetap terjaga."* Pernyataan tersebut memperlihatkan bahwa komunikasi antarlembaga menjadi bagian penting dalam menjaga keberlanjutan sistem jaminan produk halal.

Koordinasi juga dilakukan dalam pengawasan kesehatan hewan, terutama ketika terjadi peningkatan jumlah pemotongan menjelang hari besar keagamaan. Dalam kondisi tersebut, Dinas Peternakan bekerja sama dengan dokter hewan dan paramedis veteriner untuk memastikan bahwa hewan yang masuk ke RPH telah melalui pemeriksaan kesehatan. Dengan demikian, koordinasi antarlembaga tidak hanya berkaitan dengan sertifikasi administratif, tetapi juga mencakup pengendalian kualitas dan keamanan pangan.

Berdasarkan temuan tersebut, koordinasi antarlembaga di RPH Tamarunang menjadi faktor pendukung dalam pelaksanaan sertifikasi halal. Sinergi antara pengelola RPH, pemerintah daerah, dan lembaga terkait menunjukkan adanya pembagian tanggung jawab dalam menjaga kehalalan produk. Kerja sama tersebut juga mencerminkan prinsip *ta'āwun* atau saling membantu dan *mas'ūliyyah* atau tanggung jawab bersama dalam mewujudkan kemaslahatan masyarakat.

Kendala dan Upaya Penyelesaian dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal

Meskipun RPH Tamarunang telah memiliki sertifikat halal dan menggunakan fasilitas modern, pelaksanaan kegiatan operasional masih menghadapi sejumlah kendala. Berdasarkan hasil penelitian, kendala tersebut meliputi gangguan teknis pada peralatan, keterbatasan pasokan listrik, kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri, serta kebutuhan biaya pemeliharaan fasilitas yang relatif besar. Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan sertifikasi halal tidak hanya ditentukan oleh pemenuhan persyaratan awal, tetapi juga bergantung pada kemampuan pengelola dalam mempertahankan kesiapan sarana dan sumber daya manusia.

Salah satu kendala teknis yang ditemukan adalah gangguan pasokan listrik yang dapat memengaruhi penggunaan alat perebah otomatis dan sistem rel gantung. Nur Hidayatullah, S.Tr.Pt., menjelaskan, *"Kendala yang sering muncul biasanya mati listrik. Kalau alat perebah otomatis tidak bisa digunakan, kami siapkan genset supaya kegiatan bisa tetap berjalan. Jadi kalaupun ada gangguan, proses penyembelihan tetap bisa dilaksanakan."* Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pengelola telah menyiapkan langkah antisipasi untuk mengurangi risiko terhentinya kegiatan pemotongan.

Selain gangguan teknis, kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri juga menjadi perhatian. Sebagian petugas terkadang belum sepenuhnya konsisten menggunakan sepatu boots, sarung tangan, dan pakaian kerja yang sesuai, terutama ketika aktivitas pemotongan meningkat. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi kebersihan dan keselamatan kerja. Di sisi lain, perawatan alat modern seperti *restraining box* dan sistem rel gantung memerlukan biaya serta penanganan khusus agar fasilitas tetap berfungsi dengan baik.

Untuk mengatasi kendala tersebut, pihak RPH menerapkan pengawasan harian, pengarahan sebelum kegiatan pemotongan, serta koordinasi dengan Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa. Briefing pagi dilakukan untuk mengingatkan petugas mengenai pembagian tugas, prosedur

operasional, penggunaan alat pelindung diri, dan etika penyembelihan. Drh. Rosmala Dewi menjelaskan, *"Kami selalu koordinasi dengan pihak dinas kalau ada kendala di lapangan, terutama soal alat atau pasokan listrik. Setiap pagi juga ada briefing supaya semua petugas tahu tugas dan SOP-nya. Dengan begitu, kegiatan bisa berjalan lancar."*

Hasil observasi menunjukkan bahwa langkah-langkah tersebut membantu menjaga kelancaran operasional RPH meskipun masih diperlukan peningkatan kedisiplinan petugas dan pengelolaan pemeliharaan fasilitas secara lebih sistematis. Dengan demikian, penyelesaian kendala di RPH Tamarunang dilakukan melalui kombinasi pengawasan, pembinaan, kesiapan sarana pendukung, dan koordinasi kelembagaan. Upaya tersebut menjadi bagian dari proses perbaikan berkelanjutan dalam mempertahankan standar halal.

Upaya Menjaga Kepercayaan Masyarakat

Kepercayaan masyarakat merupakan salah satu faktor penting dalam keberlanjutan pelaksanaan sertifikasi halal. Konsumen Muslim membutuhkan kepastian bahwa daging yang dikonsumsi telah melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam serta memenuhi standar kesehatan dan kebersihan. Berdasarkan hasil penelitian, RPH Tamarunang melakukan berbagai upaya untuk mempertahankan kepercayaan masyarakat melalui penerapan kebersihan dan sanitasi, pengawasan prosedur penyembelihan, pemberian tanda halal dan laik konsumsi, serta sosialisasi mengenai pentingnya menggunakan fasilitas RPH yang telah memenuhi standar.

Dari aspek kebersihan, pihak RPH melakukan pembersihan dan sterilisasi peralatan sebelum dan setelah kegiatan pemotongan. Area penyembelihan, penggantungan karkas, dan penanganan daging dijaga agar tidak tercemar oleh kotoran maupun limbah organik. Upaya tersebut bertujuan mempertahankan kualitas daging sekaligus memberikan jaminan bahwa proses produksi berlangsung dalam lingkungan yang higienis.

Dari aspek pengawasan, seluruh tahapan penyembelihan dilaksanakan berdasarkan standar operasional prosedur dan melibatkan penyelia halal, dokter hewan, serta paramedis veteriner. Daging yang telah melalui pemeriksaan diberikan tanda halal dan laik konsumsi sesuai ketentuan yang berlaku. Tanda tersebut menjadi informasi bagi masyarakat bahwa produk telah melewati proses pemeriksaan dan pengawasan.

Drh. Rosmala Dewi menjelaskan bahwa pihak RPH berupaya mempertahankan kepercayaan masyarakat melalui konsistensi penerapan standar halal dan kebersihan. Ia menyampaikan, *"Kami berusaha menjaga kepercayaan masyarakat dengan memastikan semua proses berjalan sesuai syariat dan standar kebersihan. Daging yang keluar dari RPH diberi cap halal dan tanda laik konsumsi, disertai pengawasan dokter hewan. Kami juga terus melakukan sosialisasi supaya masyarakat semakin paham pentingnya pemotongan di RPH bersertifikat."*

Berdasarkan hasil observasi, sosialisasi dan penerapan prosedur operasional menjadi bagian dari upaya membangun pemahaman masyarakat mengenai pentingnya penyembelihan di RPH. Dengan adanya keterbukaan mengenai proses penyembelihan, pengawasan kesehatan, dan penandaan produk, masyarakat diharapkan memperoleh informasi yang lebih jelas mengenai jaminan kehalalan daging. Dengan demikian, kepercayaan masyarakat dibangun melalui kesesuaian antara informasi yang diberikan dan praktik yang dilaksanakan di lapangan.

Dampak Keberadaan RPH Tamarunang bagi Masyarakat

Keberadaan RPH Tamarunang memberikan kontribusi terhadap pengelolaan penyembelihan hewan dan penyediaan daging bagi masyarakat Kabupaten Gowa. Berdasarkan hasil penelitian, dampak tersebut dapat dilihat dari aspek kesehatan, sosial, ekonomi, dan keagamaan. Dari aspek kesehatan,

pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* membantu memastikan bahwa hewan yang disembelih dan daging yang dihasilkan memenuhi persyaratan kesehatan. Dengan demikian, masyarakat memperoleh manfaat berupa peningkatan pengawasan terhadap kualitas dan kelayakan produk pangan hewani.

Dari aspek sosial, keberadaan RPH modern membantu mengarahkan kegiatan pemotongan hewan ke fasilitas yang memiliki standar operasional dan pengawasan lebih terstruktur. Pengelolaan pemotongan melalui fasilitas RPH juga memberikan peluang bagi pemerintah daerah untuk melakukan pengawasan terhadap proses penyembelihan yang sebelumnya dapat berlangsung di luar fasilitas pengawasan. Kondisi tersebut mendukung upaya pengurangan praktik pemotongan yang tidak memenuhi standar kesehatan dan kebersihan.

Dari aspek keagamaan, keberadaan RPH Tamarunang meningkatkan perhatian masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi daging yang tidak hanya berasal dari hewan halal, tetapi juga disembelih sesuai ketentuan syariat Islam. Sosialisasi yang dilakukan oleh pihak RPH dan lembaga terkait menjadi sarana edukasi bagi masyarakat mengenai pentingnya sertifikasi halal. Hal ini sejalan dengan upaya pemerintah daerah dalam mengembangkan sistem pangan yang memperhatikan aspek kehalalan, kebersihan, dan tanggung jawab sosial.

Drh. Rosmala Dewi menjelaskan bahwa keberadaan RPH memberikan manfaat dalam meningkatkan keyakinan masyarakat terhadap kehalalan dan kebersihan daging. Ia menyampaikan, *"Dengan adanya RPH ini, masyarakat jadi lebih yakin terhadap kehalalan dan kebersihan daging. Sekarang juga sudah jarang ada pemotongan di luar, karena semua diarahkan ke RPH. Kami juga terus melakukan sosialisasi agar masyarakat paham pentingnya proses pemotongan yang halal dan higienis."*

Berdasarkan temuan tersebut, keberadaan RPH Tamarunang tidak hanya berfungsi sebagai fasilitas teknis pemotongan hewan, tetapi juga memiliki peran dalam mendukung perlindungan konsumen Muslim, peningkatan kualitas pangan, dan penguatan kesadaran masyarakat mengenai produk halal. Meskipun demikian, dampak tersebut perlu terus dipertahankan melalui peningkatan pengawasan, pembinaan petugas, dan konsistensi pelaksanaan sistem jaminan produk halal.

Pembahasan

Mekanisme Implementasi Sertifikasi Halal di RPH Tamarunang Kabupaten Gowa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mekanisme implementasi sertifikasi halal di RPH Tamarunang Kabupaten Gowa dilaksanakan melalui tahapan persiapan fasilitas, pemenuhan persyaratan sumber daya manusia, penerapan prosedur penyembelihan, pemeriksaan kesehatan hewan, serta pengawasan terhadap seluruh kegiatan operasional. Sertifikat halal yang diperoleh pada Maret 2023 menjadi bentuk pengakuan formal terhadap pemenuhan persyaratan halal oleh RPH. Namun, substansi pelaksanaan sertifikasi tidak hanya terletak pada kepemilikan dokumen, melainkan juga pada kemampuan pengelola mempertahankan konsistensi standar halal dalam kegiatan sehari-hari.

Keterangan Kepala RPH Tamarunang mengenai pengurusan sertifikat halal secara mandiri memperlihatkan adanya tanggung jawab kelembagaan dalam memenuhi persyaratan sertifikasi. Hal ini menunjukkan bahwa pengelola tidak hanya bergantung pada pihak eksternal, tetapi juga berupaya membangun kapasitas internal dalam mengelola sistem jaminan produk halal. Sementara itu, penjelasan penyelia halal mengenai pelatihan petugas menunjukkan bahwa pemenuhan standar sertifikasi membutuhkan keterlibatan sumber daya manusia yang memiliki kompetensi teknis dan pemahaman keagamaan.

Dalam perspektif hukum ekonomi syariah, mekanisme tersebut mencerminkan prinsip amanah, yaitu tanggung jawab untuk melaksanakan kegiatan ekonomi sesuai ketentuan yang berlaku. Pengelola RPH memiliki kewajiban menjaga agar seluruh proses penyembelihan dan penanganan daging tidak

menyimpang dari standar halal. Prinsip amanah juga berkaitan dengan perlindungan hak konsumen Muslim untuk memperoleh produk yang sesuai dengan keyakinan agamanya.

Selain itu, penerapan prosedur pemeriksaan, penyembelihan, dan pengawasan menunjukkan adanya upaya mewujudkan prinsip *halalan thayyiban*. Halal berkaitan dengan kesesuaian produk dan proses penyembelihan terhadap ketentuan syariat, sedangkan *thayyib* berkaitan dengan aspek kesehatan, kebersihan, dan keamanan pangan. Oleh karena itu, kedua aspek tersebut harus diterapkan secara terpadu dalam penyelenggaraan RPH.

Dengan demikian, mekanisme sertifikasi halal di RPH Tamarunang memperlihatkan keterkaitan antara pemenuhan persyaratan hukum positif dan pelaksanaan nilai-nilai hukum ekonomi syariah. Keberhasilan mekanisme tersebut tidak cukup dinilai dari penerbitan sertifikat, tetapi juga harus dilihat dari konsistensi penerapan prosedur, pengawasan, dan perbaikan berkelanjutan.

Implementasi Prinsip Hukum Ekonomi Syariah dalam Sertifikasi Halal

Penerapan sertifikasi halal di RPH Tamarunang dapat dianalisis melalui beberapa prinsip utama hukum ekonomi syariah, yaitu keadilan (*al-'adl*), amanah (*al-amānah*), kejujuran (*al-ṣidq*), profesionalitas (*itqān*), kerja sama (*ta'āwun*), dan kemaslahatan (*maṣlaḥah*). Prinsip-prinsip tersebut tidak hanya menjadi landasan normatif, tetapi juga dapat ditemukan dalam praktik operasional RPH, mulai dari pemeriksaan hewan, penyembelihan, pengawasan, hingga penyediaan informasi kepada konsumen.

Pertama, prinsip keadilan (*al-'adl*) tercermin melalui upaya memberikan perlindungan kepada masyarakat dalam memperoleh produk daging yang halal dan layak dikonsumsi. Pemeriksaan kesehatan hewan sebelum dan setelah penyembelihan merupakan bentuk perlakuan yang memperhatikan kepentingan konsumen. Masyarakat berhak memperoleh produk pangan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga memberikan kepastian terhadap kehalalan dan keamanannya. Dalam konteks ini, RPH memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa kepentingan konsumen tidak diabaikan demi kepentingan operasional atau ekonomi semata.

Kedua, prinsip amanah (*al-amānah*) terlihat dalam pelaksanaan tanggung jawab pengelola dan petugas terhadap seluruh proses penyembelihan. Hasil wawancara dengan Juleha menunjukkan bahwa petugas memahami pekerjaan penyembelihan sebagai amanah dan ibadah karena berkaitan dengan kehidupan hewan serta hak konsumen Muslim. Pemahaman tersebut menunjukkan bahwa tanggung jawab dalam kegiatan ekonomi tidak hanya bersifat profesional, tetapi juga memiliki dimensi moral dan spiritual. Petugas harus melaksanakan pekerjaan secara jujur, berhati-hati, dan sesuai ketentuan syariat.

Ketiga, prinsip kejujuran (*al-ṣidq*) berkaitan dengan keterbukaan informasi mengenai status halal dan kelayakan produk. Pemberian tanda halal dan laik konsumsi merupakan salah satu bentuk penyampaian informasi kepada masyarakat mengenai proses yang telah dilalui oleh produk daging. Namun, kejujuran tidak cukup diwujudkan melalui pencantuman tanda atau label, melainkan harus didukung oleh kesesuaian antara informasi yang diberikan dan praktik operasional yang benar-benar dilaksanakan. Oleh karena itu, transparansi dalam dokumentasi, pengawasan, dan penyampaian informasi menjadi bagian penting dari tanggung jawab pengelola RPH.

Keempat, prinsip profesionalitas (*itqān*) terlihat dalam pelaksanaan pelatihan dan peningkatan kompetensi petugas. Pelatihan yang diberikan kepada Juleha dan petugas lainnya menunjukkan adanya upaya meningkatkan kualitas pekerjaan agar proses penyembelihan sesuai dengan standar teknis dan ketentuan syariah. Penggunaan peralatan modern, penerapan SOP, serta pemeriksaan kesehatan hewan juga menjadi bentuk profesionalitas dalam pengelolaan fasilitas pemotongan. Dalam hukum ekonomi syariah, profesionalitas merupakan bagian dari pelaksanaan amanah karena setiap pekerjaan harus dilakukan secara optimal dan bertanggung jawab.

Kelima, prinsip kerja sama (*ta'āwun*) tercermin dalam koordinasi antara pengelola RPH, Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa, serta lembaga terkait dalam penyelenggaraan jaminan produk halal. Setiap pihak memiliki fungsi yang saling melengkapi dalam mendukung pemeriksaan kesehatan hewan, pembinaan petugas, pemenuhan standar fasilitas, dan pengawasan kehalalan. Kolaborasi tersebut menunjukkan bahwa perlindungan konsumen dan penyelenggaraan produk halal merupakan tanggung jawab bersama yang memerlukan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan.

Keenam, prinsip kemaslahatan (*maṣlaḥah*) tercermin melalui manfaat keberadaan RPH dalam menyediakan produk daging yang halal, sehat, dan higienis. Pemeriksaan kesehatan hewan, penerapan prosedur penyembelihan, dan pengawasan kualitas daging bertujuan mencegah timbulnya risiko yang dapat merugikan masyarakat. Hal ini juga berkaitan dengan tujuan *maqāṣid al-syarī'ah*, terutama perlindungan agama (*ḥifẓ al-dīn*) dan perlindungan jiwa (*ḥifẓ al-nafs*). Perlindungan agama diwujudkan melalui jaminan kehalalan proses penyembelihan, sedangkan perlindungan jiwa diwujudkan melalui pengendalian kesehatan dan keamanan pangan.

Berdasarkan analisis tersebut, penerapan sertifikasi halal di RPH Tamarunang menunjukkan adanya keterkaitan antara prosedur operasional dengan prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah. Akan tetapi, keberlanjutan penerapannya tetap memerlukan pengawasan yang konsisten, peningkatan kompetensi petugas, pemeliharaan fasilitas, serta keterbukaan informasi kepada masyarakat. Dengan demikian, sertifikasi halal dapat berfungsi bukan hanya sebagai instrumen legalitas produk, melainkan juga sebagai sarana mewujudkan kegiatan ekonomi yang adil, amanah, profesional, dan berorientasi pada kemaslahatan umat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai tinjauan hukum ekonomi syariah terhadap pengaplikasian sertifikasi halal di Rumah Potong Hewan (RPH) Tamarunang Kabupaten Gowa, dapat disimpulkan bahwa mekanisme sertifikasi halal telah dilaksanakan melalui tahapan pemeriksaan fasilitas, penetapan penyelia halal dan juru sembelih halal (Juleha), penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta pengawasan internal dan eksternal oleh pihak terkait. Koordinasi dengan Dinas Peternakan dan Perkebunan Kabupaten Gowa, MUI, dan BPJPH menjadi bagian penting dalam menjaga konsistensi standar kehalalan, kebersihan, dan keamanan produk daging yang dihasilkan.

Ditinjau dari perspektif hukum ekonomi syariah, penerapan sertifikasi halal di RPH Tamarunang telah mencerminkan prinsip halalan thayyiban, yang meliputi keadilan (al-'adl), tanggung jawab (amanah), kebersihan (thaharah), dan kemaslahatan (maslahah). Pelaksanaan penyembelihan sesuai syariat, pemeriksaan kesehatan hewan, serta pengawasan oleh petugas kompeten menunjukkan upaya perlindungan terhadap hak konsumen Muslim. Keberadaan RPH juga mendukung tujuan maqashid al-syariah, khususnya dalam menjaga agama (hifzh al-din), jiwa (hifzh al-nafs), dan harta (hifzh al-mal), melalui penyediaan daging yang halal, sehat, dan aman dikonsumsi.

Berdasarkan kesimpulan tersebut, pengelola RPH Tamarunang diharapkan terus meningkatkan pembinaan dan kompetensi Juleha serta penyelia halal, memperkuat pengawasan internal, dan melakukan pemeliharaan fasilitas modern secara berkala, termasuk menyediakan sarana pendukung seperti cadangan listrik dan peralatan sterilisasi. Selain itu, Pemerintah Kabupaten Gowa bersama MUI dan BPJPH perlu memperkuat koordinasi, pengawasan, serta sosialisasi kepada masyarakat mengenai pentingnya pemotongan hewan di RPH bersertifikat halal. Upaya tersebut diharapkan dapat menjaga keberlanjutan sistem jaminan produk halal sekaligus memperkuat pengembangan industri pangan halal yang sesuai dengan prinsip hukum ekonomi syariah.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraini, D. 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 HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Halal Research Journal, 1*(1), 20–38. https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33

Antara News. (2023). BI harap sertifikasi halal RPH dan unggas dipercepat. https://www.antaranews.com/berita/3164845/bi-harap-sertifikasi-halal-rumah-potong-hewan-dan-unggas-dipercepat

Hasan, H. A. (2021). Sumber hukum dalam sistem ekonomi Islam. *Jurnal Pilar: Kajian Islam Kontemporer*, *12*(2), 66–78. https://journal.unismuh.ac.id/index.php/pilar/article/view/7623

Hasanah, H., Alfiyah, S., Zuhri, M. A. S., & Subhan, R. (2024). Measuring the readiness of slaughterhouses as a strategic upstream strengthening halal certification in East Java. *Islamic Banking: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Perbankan Syariah*, *9*(2), 275–296. https://doi.org/10.36908/isbank.v9i2.1059

Hizbullah, S., & Yenti, E. (2023). Qiyas method in legal istinbath forex trading, 29–37.

Indonesia, Pemerintah. (2021). *Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/166198/pp-no-39-tahun-2021

Istinbath, R. (2023). Industri halal global dan implikasinya. *Istinbath: Jurnal Hukum Islam*. https://istinbath.or.id/index.php/ijhi/article/view/655

Media Indonesia. (2023). 85% rumah pemotongan hewan belum memiliki sertifikat halal. https://mediaindonesia.com/humaniora/478632/85-rumah-pemotongan-hewan-belum-memiliki-sertifikat-halal

Moleong, L. J. (2023). *Metodologi penelitian kualitatif*. Remaja Rosdakarya.

Peraturan Presiden Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Presiden Nomor 6 Tahun 2023 tentang Sertifikasi Halal Obat, Produk Biologi, dan Alat Kesehatan*. https://peraturan.bpk.go.id/Details/240597/perpres-no-6-tahun-2023

Putri, N. K. (2024). Prinsip perdagangan dalam Islam menurut tafsir Al-Qur'an. *Jurnal Sahmiyya, 3*(2), 350.

Sandela, I., Yuana, A., & Sari, P. K. (2023). Pengaturan sertifikasi halal bagi rumah pemotongan hewan (RPH) di Indonesia. *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum dan Keadilan, 7*(2), 56. https://doi.org/10.35308/jic.v7i1.8451

Setyo, G. (2024). The halal industry in Indonesia. *The Platform Current Muslim Affairs*. https://platform.ilke.org.tr/analyze/the-halal-industry-in-indonesia

Susilo, H., Hidayat, D., Abdillah, N. A., Rahmadanti, A., Rahmawati, D., & Maulani, T. R. (n.d.). Optimalisasi kompetensi juru sembelih halal (JULEHA) mendukung implementasi wajib halal Oktober 2024 di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 9*(4). https://doi.org/10.30653/jppm.v9i4.1129

Wenovita, C. A. A. (2021). Penegakan hukum sertifikasi halal rumah potong hewan. *Jurist-Diction, 4*(4), 1357.

Widyaningsih, A. (2023). Sertifikasi halal perspektif maqashid syariah. *Falah Journal of Sharia Economic Law*, *4*(1), 61–72. https://doi.org/10.55510/fjhes.v4i1.224

Widiatmika, K. P. (2024). Etika pengelolaan amal usaha Muhammadiyah: Kepemimpinan etis dan akuntabel. *Etika Jurnalisme pada Koran Kuning: Sebuah Studi Mengenai Koran Lampu Hijau*, *16*(2), 39–55.