

**PENERAPAN *ANIMAL WELFARE*, SANITASI HIGIENIS, DAN
KEHALALAN DALAM MEWUJUDKAN RUMAH POTONG HEWAN
ASUH DI YOGYAKARTA**



Oleh:

YUSUF SETIAWAN

NIM: 22200011142

TESIS

Diajukan kepada Program Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat guna Memperoleh Gelar

Master of Art (M.A)

Program Studi Interdisciplinary Islamic Studies

Konsentrasi Kajian Industri Dan Bisnis Halal

YOGYAKARTA

2024



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA
PASCASARJANA

Jl. Marsda Adisucipto Telp. (0274) 519709 Fax. (0274) 557978 Yogyakarta 55281

PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nomor : B-1184/Un.02/DPPs/PP.00.9/11/2024

Tugas Akhir dengan judul : Penerapan Animal Welfare, Sanitasi Higienis, dan Kehalalan dalam mewujudkan Rumah Potong Hewan A.S.U.H di Yogyakarta

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : YUSUF SETIAWAN, S. Pd
Nomor Induk Mahasiswa : 22200011142
Telah diujikan pada : Selasa, 08 Oktober 2024
Nilai ujian Tugas Akhir : A-

dinyatakan telah diterima oleh Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang/Penguji I

Dr. Moh. Mufid
SIGNED

Valid ID: 673d8855ac85c



Penguji I

Dr. Subaidi, S.Ag., M.Si.
SIGNED

Valid ID: 67480cc70579d



Penguji II

Dr. Nina Mariani Noor, S.S., M.A.
SIGNED

Valid ID: 6747f6a1b151a



Yogyakarta, 08 Oktober 2024
UIN Sunan Kalijaga
Direktur Pascasarjana

Prof. Dr.Phil. Sahiron, M.A.
SIGNED

Valid ID: 674978d270f07

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yusuf Setiawan, S.Pd

NIM : 22200011142

Jenjang : Magister

Program Studi : *Interdisiplinary Islamic Studies*

Konsentrasi : Kajian Industri dan Bisnis Halal

Menyatakan bahwa tesis ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian karya sendiri, kecuali pada bagian yang dirujuk sebagai sumbernya secara ilmiah berdasarkan pedoman akademik. Jika kemudian hari terbukti bahwa tesis ini bukan karya saya sendiri, atau melakukan plagiasi maka saya siap ditindak sesuai ketentuan hukum yang berlaku.

STATE ISLAMIC UNIVERSITY
SUNAN KALIAGA
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 26 September 2024

Saya yang menyatakan,




Yusuf Setiawan, S.Pd

NIM. 22200011142

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada Yth,
Direktur Pascasarjana
UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

Assalamu 'alaikum wr wb

Setelah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi terhadap penulisan tesis yang berjudul: **“PRAKTIK AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN DI YOGYAKARTA”**. Ditulis oleh:

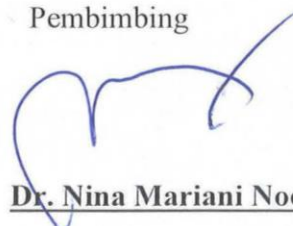
Nama : Yusuf Setiawan, S.Pd
NIM : 22200011142
Jenjang : Magister
Program Studi : *Interdisciplinary Islamic Studies*
Konsentrasi : Kajian Industri dan Bisnis Halal

Saya berpendapat bahwa tesis tersebut sudah dapat diajukan kepada Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta guna diujikan dalam rangka memperoleh gelar Master of Art (M.A).

Wassalamu 'alaikum wr wb

Yogyakarta, 26 September 2024

Pembimbing



Dr. Nina Mariani Noor, SS., MA.

NIP. 197606110000002301

ABSTRAK

Tesis ini mengkaji praktik Aman, Sehat, Utuh, dan Halal yang dilaksanakan di RPH Giwangan Kota Yogyakarta dan RPH Mancasan Kabupaten Sleman. Praktik ASUH adalah praktik standar yang digunakan oleh Rumah Potong Hewan untuk memenuhi persyaratan keamanan dan kehalalan daging.

Diskusi berkaitan tema ASUH di kalangan akademisi banyak memfokuskan pada aspek sosialisasi, kaderisasi, dan pelatihan sumber daya manusia untuk mencapai penyembelihan ASUH. Tesis ini akan menghubungkan praktik ASUH dengan penerapan Kesejahteraan Hewan, Sanitasi higienis, dan Kehalalannya. Penelitian ini menerapkan metodologi kualitatif dengan menggunakan pendekatan yang bersifat deskriptif analitis. Dalam pelaksanaannya, kajian ini menggunakan studi lapangan sebagai basis pengumpulan data dan informasi. Sumber yang didapatkan berasal dari wawancara, dokumentasi cetak dan online, baik dari media, laporan, buku, dan lain sebagainya.

Tesis ini menyoroti temuan penting berkaitan perbedaan praktik ASUH dilakukan di RPH Giwangan dan RPH Mancasan. Hasil penelitian ini menunjukkan praktik kehalalan RPH Giwangan tidak ditemukan penyimpangan, sedangkan praktik kehalalan RPH Mancasan terdapat penyimpangan mayor. Namun, ditemukan penyimpangan minor pada kedua RPH dalam teknis sarana kesejahteraan hewan. Sementara itu, terdapat penyimpangan minor pada RPH Giwangan dan penyimpangan mayor pada RPH Mancasan dalam operasionalisasi kesejahteraan hewan. Selanjutnya, ditemukan penyimpangan minor pada RPH Giwangan dan penyimpangan mayor pada RPH Mancasan dalam persyaratan sanitasi fasilitas. Sementara itu, ditemukan penyimpangan minor pada kedua RPH dalam persyaratan higienitas personal. Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa praktik ASUH pada RPH Giwangan dan RPH Mancasan belum terlaksana secara ideal.

Kata Kunci:

ASUH, Rumah Potong Hewan, Kesejahteraan Hewan, Sanitasi Higienis, Kehalalan

MOTTO

“Kesempatan tidak datang dua kali, tapi kesempatan datang kepada siapa yang tidak pernah berhenti mencoba”

(Dzawin)



PERSEMBAHAN

**TESIS INI SAYA PERSEMBAHKAN KEPADA:
IBU, DUA KAKAK, ADIK, DAN ISTRI TERCINTA.**



KATA PENGANTAR

بسم الله الرحمن الرحيم

ألحمد لله رب العالمين، أشهد أن لا إله إلا الله وأشهد أن سيدنا محمدا عبده ورسوله،

اللهم صل على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين. أما بعد:

Puji syukur kepada Allah Swt atas berkah limpahan rahmat dan kuasanya sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis yang berjudul “---” dengan tuntas. Shalawat serta salam senantiasa kepada Nabi Muhammad Saw, pemimpin umat, mufti agama, teladan sepanjang masa, dan pemberi petunjuk dan pelimpah syafa’at kepada umat kelak di hari pembalasan.

Selama penyelesaian tesis, tidak luput penulis hadapi beragam hambatan dan tantangan. Di samping itu berbagai pihak turut memberikan dukungan moril dan materil baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis hendak mengucapkan terima kasih yang mendalam atas segenap kontribusi yang telah diberikan kepada penulis selama menuntaskan tesis ini, yaitu:

1. Prof. Dr. Phil. Al Makin, S.Ag., M.A. selaku Rektor UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
2. Prof. Dr.Phil. Sahiron, M.A. selaku Direktur Pascasarjana UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
3. Najib Kailani, S.Fil.I., M.A, Ph.D. selaku Ketua Prodi Interdisciplinary Islamic Studies UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta
4. Dr. Nina Mariani Noor, SS., M.A. dosen pembimbing yang selalu sabar dan ikhlas dalam mengarahkan dan memberikan saran kepada penulis.
5. Seluruh dosen-dosen yang luar biasa di Prodi Interdisciplinary Islamic Studies Konsentrasi Kajian Industri dan Bisnis Halal yang telah memberikan berbagai wawasan dan ilmu yang bermanfaat kepada penulis selama proses perkuliahan di kelas.
6. Dinas Pertanian, Pangan, dan Perikanan Kabupaten Sleman dan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk meneliti di RPH Giwangan dan RPH Mancasan

7. Kepala Rumah Potong Hewan Giwangan dan Kepala Rumah Potong Hewan Mancasan serta seluruh pegawainya yang telah bekerjasama selama proses penelitian
8. Direktorat Pendidikan Diniyah dan Pondok Pesantren Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI dengan Program Beasiswa Santri Berprestasi yang telah memberikan pendanaan penuh kepada penulis selama masa studi di UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
9. Ibu, kedua kakak, dan adik yang senantiasa mensupport dalam menuntaskan penelitian serta orang yang istimewa yang mendampingi perjuangan ke depan, Auliya Lathifah.
10. Teman kelas seperjuangan Kajian Industri dan Bisnis Halal angkatan 2022 yang menemani selama proses perkuliahan dua tahun ini
11. Keluarga Moragister yang telah menjadi wadah untuk tetap melaksanakan tradisi-tradisi pesantren dan penyaluran hobi
12. Ikatan Mahasiswa Alumni Darussalam (IKAMADA) Yogyakarta dan Santri Darudzdzulumat yang selalu mengingatkan almamater santri Darussalam Blokagung Banyuwangi
13. Pengasuh dan Asatidz serta teman-teman asrama Taruna Juara yang memberikan tempat tinggal, menemani murojaah hafalan, dan pengembangan diri
14. Nama-nama yang tidak disebut dalam pengantar ini namun memiliki jasa bagi kami, terimakasih atas dukungan, bantuan, dan doanya semoga Allah membalasnya dengan kebaikan. Amin.

Pada akhirnya tesis ini masih jauh dari sempurna baik dari isi dan teknik penyusunannya. Harapannya tesis ini memberikan motivasi bagi penulis untuk tetap belajar dan berkembang lebih baik lagi.

Sekian dan terima kasih. *Wassalamu'alaikum wr.wb*

Yogyakarta, 03 Desember 2024

Penyusun



Yusuf Setiawan, S.Pd

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
NOTA DINAS PEMBIMBING	iv
ABSTRAK	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	12
C. Tujuan dan Signifikansi Penelitian.....	13
D. Kajian Pustaka	14
E. Kerangka Teoritis	19
1. Kesejahteraan Hewan (<i>Animal welfare</i>).....	19
2. Sanitasi dan Higienis	22
3. Praktik Penyembelihan	23
F. Metode Penelitian.....	26
G. Sistematika Pembahasan.....	29
BAB V KESIMPULAN	101
A. Kesimpulan.....	101
B. Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA	104

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs) merupakan agenda bangsa-bangsa yang mendorong ke arah pembangunan berkelanjutan didasarkan pada hak asasi manusia, sosial, ekonomi, dan lingkungan hidup. Bangsa-bangsa yang bersepakat pada agenda ini tergabung dalam Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB). Agenda ini direncanakan mampu terwujud dalam rentan waktu sampai 2030¹. Setidaknya ada tujuh belas poin yang menjadi tujuan dalam agenda pembangunan berkelanjutan tersebut yakni, 1). Menekan jumlah kemiskinan dalam berbagai bentuk, 2). Mengatasi kelaparan melalui perbaikan nutrisi dan promosi pertanian berkelanjutan, 3). Perbaikan nilai hidup dan kemakmuran masyarakat, 4). Sistem pendidikan berkualitas yang merangkul semua kalangan, 5). Mempromosikan kesetaraan jenis kelamin melalui penguatan peran wanita, 6). Penyediaan sumber air bersih dan fasilitas sanitasi yang memadai, 7). Penyediaan sumber energi ramah lingkungan, ekonomis, dan hemat, 8). Lapangan kerja yang memadai dan perkembangan perekonomian, 9). Pengembangan sektor industri, inovasi, dan prasarana, 10). Meminimalisir disparitas antar negara, 11). Pengembangan kawasan urban dan hunian yang berkesinambungan, 12). Produsen dan konsumen yang bertanggung jawab, 13). Mitigasi peralihan cuaca beserta dampak-dampaknya, 14). Konservasi dan

¹ “17 GoI,” *United Nasional*, last modified 2023, accessed December 13, 2023, United Nasional.

pemanfaatan berkelanjutan ekosistem perairan, 15). Perlindungan dan pemeliharaan ekosistem terestrial, 16). Menciptakan kondisi damai, berkeadilan, dengan institusi yang kukuh, dan 17). Kolaborasi global demi tercapainya pembangunan berkelanjutan. Rumusan ini diharapkan dapat mengarahkan kehidupan manusia secara global semakin membaik dan berkualitas. Titik sentral dari sistem pembangunan keberlanjutan ini adalah mempertahankan gaya hidup dan hidup sehat berkualitas. Tiga pilar utama dalam mewujudkannya adalah penghapusan kemiskinan, inklusivitas akses pendidikan, dan jaminan ketahanan pangan.²

Jaminan ketahanan pangan berkaitan dengan memastikan dan mempertahankan kesediaan pangan yang cukup memadai dalam menyediakan produk yang mempunyai kualitas tinggi.³ Ketahanan pangan yang terkait halal saat ini hanya mencapai 25% dari jumlah populasi global. Kebutuhan pengembangan ekosistem yang berkelanjutan dan kondusif untuk memenuhi konsumen warga dunia terlepas dari praktik agama, keyakinan, dan budaya. Ekosistem halal menciptakan lingkungan ideal untuk mengelola kualitas secara efektif dan mempromosikan gaya hidup sehat.⁴

Indonesia mempunyai penduduk mayoritas muslim sebanyak 87,2% atau lebih 207 juta dari 281.603.800 penduduk. Setiap tahun laju pertumbuhan

² Andar Zulkarnain Hutagalung, “Analisa Undang-Undang Jaminan Produk Halal Dan Cipta Kerja (Antara Kenyataan Dan Keberlanjutan),” *UIN Syarif Hidayatullah* (UIN Syarif Hidayatullah, 2021).

³ Oktoviana Banda Saputri, “Pemetaan Potensi Indonesia Sebagai Pusat Industri Halal Dunia,” *Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 5, no. 2 (2020): 23–38, <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/Mas/article/view/5127/4010>.

⁴ Sukoso; et al., “Ekosistem Industri Halal Indonesia,” *Bank Indonesia*, 2020.

Indonesia naik kisaran 1,49%. Pertumbuhan pendudukan mempengaruhi peningkatan permintaan daging sapi. Badan Pangan Nasional (Bapanas) melaporkan bahwa konsumsi rumah tangga nasional pada tahun 2023 membutuhkan total daging sapi segar sebanyak 129,47 ribu ton/tahun atau setara dengan 0,5 kilogram per kapita per tahun.⁵ Level konsumsi ini lebih rendah dari tahun 2022 namun grafik menunjukkan adanya peningkatan dari 5 tahun lalu. Muslim sebagai mayoritas populasi Indonesia tentu memiliki kontribusi yang tinggi dalam laporan tingkat kebutuhan daging sapi ini. Tingginya level konsumsi ini belum bisa mengikuti peningkatan kesadaran halal karena masih sangat sedikit Tempat Potong Hewan (TPH) maupun Rumah Potong Hewan (RPH) yang memberikan jaminan mengenai kehalalan dan kebersihan daging yang mereka produksi. Laporan statistik *State of the Global Islamic Economy Report* memperlihatkan tingkat kesadaran halal masyarakat Indonesia menunjukkan Indonesia sebagai konsumen industri halal terbesar ke-3 setelah Malaysia dan Arab Saudi.⁶

Halal merupakan sistem nilai dan gaya hidup. Halal dalam Islam berarti diizinkan untuk digunakan atau dikonsumsi. Kebalikan Halal yaitu Haram, yang artinya dilarang untuk dikonsumsi atau digunakan. Halal tidak hanya mencakup produk, akan tetapi mencakup berbagai aspek kehidupan termasuk jasa atau

⁵ Bapanas, "Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023," *Bps.Go.Id*, last modified 2023, accessed July 31, 2024, <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html>.

⁶ Iman Ali Liaqat, "State of the Global Islamic Economy Report," *Dinarstandard.Com*, last modified 2023, accessed July 31, 2024, <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.

layanan. Gaya hidup halal mengarah kepada cara hidup sehari-hari yang menggabungkan prinsip, nilai, dan standar hidup yang dianut. Konsep halal memiliki motif yang secara holistik, menjaga dan melestarikan nilai-nilai agama menjadi gaya hidup sehat. Halal juga mencakup kesadaran lingkungan untuk dijaga demi generasi masa depan, yang terpenting adalah non-eksploitatif terhadap ekosistem dan umat manusia. Halal melarang melakukan eksploitasi terhadap pemanfaatan lingkungan dan alam yang akan berdampak buruk terhadap kualitas lingkungan dan kehidupan manusia.

Saat ini, Pemerintah Indonesia telah menyusun regulasi halal dan memiliki sifat mandatori. Ketentuan hukum ini mengharuskan setiap pihak yang menjalankan kegiatan usaha untuk memproses pengajuan sertifikasi halal bagi seluruh barang atau jasa yang mereka produksi. Ketentuan ini tertuang dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang terbit pada tahun 2014, yang menegaskan bahwa "segala jenis produk yang dipasarkan di wilayah Indonesia wajib dilengkapi dengan sertifikat halal". Regulasi tersebut juga memandatkan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai badan yang mempunyai wewenang dalam mengatur segala aspek terkait produk halal. Kehadiran BPJPH diharapkan dapat menjamin dan memastikan ketersediaan produk halal bagi konsumen muslim untuk digunakan dan dikonsumsi. Selain itu, lembaga ini juga berharap dapat menaikkan kualitas dan standar mutu bagi para produsen dalam proses pembuatan produk mereka.⁷

⁷ M Fuad Nasar, "Negara Dan Sertifikasi Halal Indonesia," *Kementrian Agama Republik Indonesia*, last modified 2017, accessed December 13, 2023, <https://kemenag.go.id/opini/negara-dan-sertifikasi-halal-indonesia-cfx63>.

Produk yang wajib memiliki sertifikasi di antaranya produk makanan, fashion, kosmetik, obat-obatan, dan pariwisata. Mandat untuk memperoleh sertifikat kehalalan produk ini diberlakukan mulai tanggal 17 Oktober tahun 2019 dan akan terus berlangsung hingga periode yang sama di tahun 2024..

Produk yang memiliki bahan paling rentan terhadap kehalalan adalah daging. Sementara itu, Indonesia merupakan kawasan yang memiliki iklim tropis dan lembab sehingga pangan asal hewan mudah rusak dan busuk, akibatnya mikroorganisme dan bakteri cepat berkembang. Selain itu, produk asal hewan mempunyai potensi besar dalam membawa penyakit yang membahayakan, karena bisa membawa mikroorganisme, bakteri, dan virus yang dapat mengancam keamanan pangan dan kesehatan. Produk asal hewan memiliki banyak cakupan di antaranya daging, telur, susu, dan hasil turunannya. Selain itu ada juga kategori yang masuk dalam bahan dihasilkan oleh hewan yang sering dimanfaatkan oleh manusia, contohnya madu, sarang burung walet, dan gelatin. Penting untuk memastikan apa yang dikonsumsi menjadi aman untuk kesehatan. Dengan demikian, aspek mutu bahan pangan memerlukan pengawasan menyeluruh, dimulai dari titik awal produksi hingga ke tangan konsumen akhir.⁸

Menjadi negara dengan populasi muslim terbesar, Indonesia bercita-cita menjadi pasar utama produsen daging di dunia. Pemerintah di kabupaten/kota memiliki kewajiban untuk mendirikan rumah potong hewan yang melayani masyarakat dengan menyediakan produk halal, aman, dan sehat yang berasal dari hewan. Aspek krusial yang berpotensi menyebabkan daging hewan ruminansia

⁸ Faqiatul Mariya Waharini and Anissa Hakim Purwantini, "Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia," *Muqtasid: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 9, no. 1 (2018): 1.

menjadi tidak halal adalah ketidaksesuaian tata cara pemotongan dengan syariat Islam. Maka dari itu, keterlibatan juru sembelih memainkan peran sentral dalam mempengaruhi kehalalannya.⁹

Dalam hal ini, peran Rumah Potong Hewan (RPH) dalam pemenuhan permintaan masyarakat akan produk daging yang memenuhi standar kehalalan sangat penting. Di samping itu, RPH pemerintah berada dalam pengawasan Kementerian Pertanian dengan surat keputusan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang syarat-syarat pemotongan hewan. Dari surat tersebut pada pasal dua, mendefinisikan RPH merupakan unit usaha layanan pemotongan daging yang menghasilkan produk daging halal.¹⁰ Selain RPH Pemerintah, terdapat Tempat Pemotongan Hewan (TPH) swasta di dalam kabupaten/kota yang juga memiliki peran dalam memenuhi standar yang baku agar mampu menyediakan hewan yang bermutu dan berkualitas. Tempat ini menjadi saingan RPH Pemerintah dalam memproduksi daging yang Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal. Baik RPH maupun TPH sama-sama perlu memperhatikan lingkungan tempat pemotongan hewan yang bersih karena bisa berpengaruh dalam menghasilkan kualitas daging.

Fungsi dari RPH adalah menyediakan tempat, sarana, dan fasilitas yang dibutuhkan selama proses menghasilkan produk daging halal. Ia memiliki tantangan tata kelola usaha yang baik untuk mampu memperkuat ekosistem halal

⁹ Choirunnisa Nadha, "Proses Penyembelihan Hewan Tentukan Kehalalan Daging," *LPPOM MUI*, last modified 2020, accessed June 6, 2023, https://halalmui.org/wp-content/uploads/2022/07/Proses_Menyembelih_Tentukan_Kehalalan_Daging.jpg.

¹⁰ Permentan, *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant)* (Indonesia, 2010).

dalam menjamin kualitas dan kehalalan suatu produk beserta jasanya. Keterjaminan ini mulai dari pemotongan hewan menjadi daging sampai distribusi ke tangan konsumen. Kualitas daging ini dipengaruhi oleh jenis hewannya, cara penyembelihan, serta penanganan setelah proses penyembelihan. Ketentuan ini tercantum dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan Rumah Potong Hewan (RPH) untuk memproduksi daging dengan standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Fasilitas penyembelihan hewan berada di bawah pengelolaan instansi pemerintah telah dibekali dengan perangkat pemotongan yang sesuai standar. Selain itu, rancangan ruang kerjanya didesain untuk mengoptimalkan alur proses penyembelihan. Tidak hanya itu, fasilitas ini juga didukung oleh tenaga kerja yang memiliki kompetensi memadai dalam bidangnya. Dalam cita-cita tersebut, Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) memiliki program modernisasi Rumah Potong Hewan Halal,¹¹ program ini menjadi dasar perbaikan infrastruktur di dalam RPH yang menyuplai produk halal agar dapat ditelusuri mengenai bahan baku daging yang banyak dipakai dalam pengembangan industri daging lokal.

Di dalam proses pemotongan halal, titik kritis dari hewan terletak pada penyembelihan hewan. Hewan harus disembelih oleh seorang yang profesional memahami pemotongan hewan secara halal. Seseorang itu telah mengikuti dan melaksanakan uji sertifikasi kompetensi sebagai juru sembelih halal. Selain itu, dalam pelaksanaan proses penyembelihan, perlu merujuk pada Undang-Undang

¹¹ Mumtaz Marini, "Modernisasi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Halal Di Indonesia," KNEKS, accessed June 16, 2023, <https://kneks.go.id/berita/419/modernisasi-rumah-pemotongan-hewan-rph-halal-di-indonesia?category=1>.

Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Merujuk pada UU tersebut, pemotongan hewan harus sesuai dengan beberapa syarat, termasuk persyaratan kesmavet (kesehatan masyarakat veteriner), kesrawan (kesejahteraan hewan), serta kepatuhan terhadap prinsip Islam.

Dinas peternakan memberikan indikator untuk daging yang memenuhi standar baik untuk masyarakat yang dikenal Aman, Sehat, Utuh, dan Halal.¹² Daging dikatakan Aman bilamana tidak mengandung zat-zat yang membahayakan manusia, Sehat bilamana berasal dari hewan yang sehat, Utuh bilamana berasal dari hewan yang tidak cacat secara fisik, dan halal bilamana dalam proses penyembelihan dan penyajiannya sesuai dengan ketentuan syariah. Suandi Jauhari, Ketua Himpunan RPH Wilayah Sumatera Selatan berpendapat daging yang ASUH dapat ditinjau dari 3 aspek; kesejahteraan hewan, aspek higienis dan sanitasi serta aspek halal.¹³

Kesejahteraan hewan di RPH dilakukan selama menangani hewan secara manusiawi. Sayangnya, meskipun terdapat regulasi yang mengatur penerapan kesejahteraan hewan, implementasinya dinilai kurang optimal. Bahkan banyak RPH yang tidak memiliki standar penerapan kesejahteraan hewan yang ditetapkan.¹⁴ Minimnya masyarakat dalam meninjau dari aspek kesejahteraan

¹² Ni Wajan Leestyawati Palgunadi, "Daging ASUH," *Dinas Peternakan Dan Pangan*, last modified 2017, accessed December 13, 2023, <https://distanpangan.baliprov.go.id/daging-asuh/>.

¹³ Kanwil Kemenag Sumsel, "Perlakuan Baik Terhadap Hewan Potong Hasilkan Daging Yang Asuh," last modified 2020, accessed June 28, 2024, <https://sumsel.kemenag.go.id/berita/view/107951/perlakuan-baik-terhadap-hewan-potong-hasilkan-daging-yang-asuh>.

¹⁴ Ari Wibowo et al., "Assessment of Animal Welfare and Handling Procedures in the Slaughter of Sacred Animals During Eidul-Adha in Samarinda City," *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 34, no. 2 (2024): 161–170.

hewan dapat membuat kualitas daging semakin menurun. Dibandingkan dengan negara-negara lain seperti Belanda dan Swedia yang memberikan aturan ketat terhadap perlakuan kesejahteraan hewan dan memastikan hewan tidak mengalami stres berlebihan sebelum disembelih. Di Indonesia misalnya, selama proses pemotongan, sering terjadi pemukulan pada hewan, penyiksaan, tidak memberi makan dan minum, tidak memberi tempat yang aman dan nyaman, baik aman dari gangguan penyakit maupun nyaman dari suhu udara ekstrem. Dan juga terbiasanya memperlihatkan proses penyembelihan sehingga hewan takut dan stres. Kondisi hewan yang kesakitan dan stres menyebabkan kualitas daging menurun, mengancam kesehatan masyarakat, dan menyebabkan kerugian jangka panjang.¹⁵

Sanitasi higienis dibutuhkan untuk mengelola daging dari kontaminasi bakteri dan penyakit zoonosis.¹⁶ Permasalahan limbah menjadi tantangan RPH yang harus diperhatikan karena dampaknya langsung kepada masyarakat misalnya air limbah yang dapat membahayakan kesehatan, menimbulkan bau tak sedap, timbulnya lalat, pencemaran air, dan gangguan lainnya. Sistem sanitasi higienis yang buruk menyebabkan berbagai penularan penyakit seperti korela dan diare.¹⁷ Oleh karena itu, dibutuhkan sistem yang mengelola limbah agar dapat didaur

¹⁵ Diana Donald, "Animal Welfare and 'Humane Education,'" *Women against cruelty*, no. January 2004 (2019).

¹⁶ M. Fitri et al., "Implementasi Higiene Sanitasi Pada RPH Kategori I Sebagai Syarat Produksi Daging Sehat," *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 9, no. 3 (2021): 138–143.

¹⁷ Maslina Maslina, Iwan Zulfikar, and Sri Rahmawati Hamzah, "Evaluasi Standar Hygiene Sanitasi Rumah Potong Hewan Km 5,5 Balikpapan," *Identifikasi* 8, no. 1 (2022): 594–604.

ulang dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap lingkungan di sekitar masyarakat.

Penerapan kesejahteraan hewan banyak mengalami berbagai permasalahan baik dari pengetahuan masyarakat, pola pikir, maupun kendala sarana dan fasilitas. Kebutuhan daging di masyarakat yang tinggi menyebabkan proses pemotongan dilakukan dengan tergesa-gesa dan berorientasi pada faktor ekonomi seperti target jumlah pemotongan yang dilakukan setiap hari, pencacahan daging tanpa memerhatikan hewan masih hidup atau mati, bahkan sengaja menyuntikan air untuk menaikkan bobot karkas.

Menghasilkan daging yang berkualitas ASUH akan memberikan manfaat bagi kesehatan masyarakat. Daging kaya akan protein hewani dan nutrisi yang sangat dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan masyarakat. Pemilihan terhadap daging harus diperhatikan secara teliti, karena daging yang tidak layak dapat membahayakan kesehatan terutama masalah pencernaan. Maka dalam memilih daging harus berprinsip pada ASUH agar nutrisi yang dikonsumsi dapat dimanfaatkan oleh tubuh secara maksimal. Daging baik yang disarankan oleh PERMENTAN No. 413 Tahun 1992, mempunyai ciri merah segar, beraroma segar, kenyal alami, dan higienis serta tersertifikasi halal¹⁸.

Satu-satunya RPH yang diakui sebagai RPH yang memiliki standar ASUH di Indonesia adalah RPH Giwangan yang berada di bawah Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta yang terletak di Giwangan, Umbulharjo, Kota

¹⁸ Tirto Rafi Rachmatullah Suhartono, "Pentingnya Daging ASUH Pada Kebutuhan Rumah Tangga," *Kompasiana*, accessed June 17, 2023, <https://www.kompasiana.com/titorafi/62f8b5dc08a8b56cf7101bb3/pentingnya-daging-asuh-aman-sehat-utuh-dan-halal-pada-kebutuhan-rumah-tangga>.

Yogyakarta.¹⁹ RPH ini sangat memerhatikan kebersihan yang didukung dengan peralatan modern dan sumber daya manusia yang kompeten. Proses penyembelihan hewan dilakukan dalam waktu yang relatif cepat, kurang lebih 30 menit untuk satu ekor sapi. Proses pemotongan menggunakan teknologi modern. Selain itu, kebersihan fasilitas, tempat pemotongan, dan lingkungan RPH sangat dijaga kebersihannya.

Dinas Pemerintahan D.I Yogyakarta memiliki 6 RPH yang tersebar di empat kabupaten/kota yaitu kabupaten Kulon Progo sebanyak 1 RPH, Kabupaten Bantul sebanyak 2 RPH, Kabupaten Sleman sebanyak 2 RPH, dan Kota Yogyakarta sebanyak 1 RPH. Sedangkan Kabupaten Gunung Kidul melakukan pemotongan hewan berada di rumah tangga dengan diawasi dan dicatat oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Gunung Kidul.

RPH di atas menjadi pemasok daging dari pelaku usaha produk halal yang menggunakan daging sebagai bahan produknya. Akan tetapi, RPH tersebut hanya memenuhi 10% dari kebutuhan daging masyarakat. Sedangkan 90% kebutuhan masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya justru dipenuhi oleh Tempat Pemotongan Hewan (TPH) yang tidak memiliki regulasi khusus mengenai kehalalan dan kesehatan daging yang dikonsumsi.²⁰ Sayangnya, TPH belum memiliki regulasi dan legalitas sebagai jasa pemotongan hewan. TPH masih memiliki permasalahan

¹⁹ “Kedepankan Prinsip ASUH, RPH Giwangan Terbaik Se-Indonesia,” *Portal Berita Kota Yogyakarta*, last modified 2023, accessed December 13, 2023, <https://warta.jogjakota.go.id/detail/index/27928>.

²⁰ Hasil wawancara dengan Bapak Y.A.N, kepala RPH Mancasan, pada 1 Mei 2024. Dalam wawancara tersebut, Bapak Y.A.N menjelaskan pemotongan hewan di RPH dan TPH.

perihal status yang sebagai usaha dagang, kapasitas kecil, tidak memiliki dokter hewan, dan dianggap tidak memiliki standar higienis (halal tetapi tidak thoyib).

Sudah selayaknya sebagai inisiator ASUH, RPH Giwangan yang berada di bawah dinas pemerintahan melaksanakan standar penerapan ASUH. Penelitian ini mengambil dua RPH; satu yang berada di Kota Yogyakarta yaitu RPH Giwangan dan satu yang berada di Kabupaten Sleman yaitu RPH Mancasan, alasan mengambil dua RPH tersebut karena memiliki jumlah pemotongan terbesar dari RPH yang berada di tiga daerah lainnya. Di samping itu, penelitian ini dilakukan guna mengukur sejauh mana penerapan ASUH di RPH Yogyakarta terutama di RPH Giwangan sebagai RPH yang sudah diakui memiliki standar ASUH dan RPH Mancasan sebagai pembanding dari RPH yang dimiliki pemerintahan dinas akan tetapi belum menerapkan ASUH. Indikator yang akan diamati sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh RPH dalam mempraktikkan konsep ASUH yaitu penerapan kesejahteraan hewan, sanitasi higienis dan kehalalannya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan aspek kehalalan di RPH Giwangan dan RPH Mancasan?
2. Bagaimana praktik kesejahteraan hewan di RPH Giwangan dan RPH Mancasan?
3. Bagaimana penerapan aspek sanitasi dan higienis di RPH Giwangan dan RPH Mancasan?

C. Tujuan dan Signifikansi Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan penerapan aspek-aspek kehalalan, kesejahteraan hewan, dan sanitasi higienis yang dipraktikkan di RPH Giwangan dan RPH Mancasan. Ketiga indikator tersebut menjadi syarat RPH dalam memenuhi daging Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). RPH tidak hanya berkewajiban untuk menyediakan kualitas daging yang halal, akan tetapi harus *toyib*. Dengan menerapkan kesejahteraan hewan dan sanitasi higienis, unsur *toyib* akan terpenuhi. Indikator-indikator tersebut harus dipenuhi oleh Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai langkah untuk melindungi bahwa produk daging yang diproduksi telah melaksanakan kriteria kehalalan, berasal dari hewan yang diperlakukan dengan cara yang manusiawi, dan diproses dalam lingkungan yang bersih dan higienis.

Penelitian ini memberikan kontribusi secara teoritis dalam memperkaya kajian akademik mengenai konsep ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) pada praktik pemotongan hewan di Rumah Potong Hewan. Hasil penelitian ini secara khusus mengidentifikasi aspek-aspek penting terkait kehalalan, kesejahteraan hewan, dan sanitasi higienis dalam proses pemotongan hewan. Pada Kajian Industri halal, penelitian ini membahas tentang pelaksanaan ASUH dalam rangka menghasilkan daging yang halal dan *toyib*. Dalam praktiknya, temuan riset ini dapat menjadi pedoman bagi *stakeholders* untuk menilai serta merumuskan kebijakan yang berkaitan dengan penerapan standar ASUH di Rumah Potong Hewan. Selain itu, pelaku industri dapat menjadikan hasil riset ini sebagai rujukan dalam upaya meningkatkan kualitas produk halal. Hal ini juga akan membantu

memastikan bahwa proses produksi telah memenuhi standar kehalalan, kesejahteraan hewan, dan sanitasi higienis dengan baik, sehingga dapat memberikan jaminan kepada konsumen mengenai keamanan dan kualitas produk yang mereka konsumsi.

D. Kajian Pustaka

Sanitasi di Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan topik penelitian yang cukup sering diteliti secara akademis melalui berbagai macam sudut pandang. Dunia akademik internasional maupun nasional umumnya fokus pada evaluasi praktik sanitasi RPH menggunakan berbagai standar dan indikator termasuk sistem manajemen mikrobial berkelanjutan, pedoman Nomor Kontrol Veteriner (NKV), maupun sistem manajemen RPH pada negara-negara yang menyediakan peraturannya sendiri.²¹ Beberapa penelitian juga meneliti mengenai pengaruh sanitasi pada keamanan daging, kesehatan daging, serta lingkungan di sekitar RPH dan menjadi sebuah bentuk kritik pada kebijakan pemerintah yang berhubungan dengan kesehatan publik dan lingkungan.²² Bahkan, terdapat

²¹ Ema Komalasari, Maryam Jameelah, and Saepul Imam, "Penerapan Prosedur Sanitasi Dan Higiene Rumah Potong Hewan Ruminansia Di Jakarta," *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)* 4, no. 2 (2022): 100–104, https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/1410/673; ZM Gaznur, H Nuraini, and R Priyanto, "Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi Dan Higien Di Rumah Potong Hewan Kategori II (Evaluation Of Sanitation And Hygiene Standard Implementation At Category Ii Abattoir)," *Jurnal Veteriner* 18, no. 1 (2017): 107–115; Kurotimipa Frank Ovuru et al., "Slaughterhouse Facilities in Developing Nations: Sanitation and Hygiene Practices, Microbial Contaminants and Sustainable Management System," *Food Science and Biotechnology* 33, no. 2024 (2023): 519–537, <https://link.springer.com/article/10.1007/s10068-023-01406-x>; Mária Vargová et al., "Evaluation of the Hygienic Condition of the Slaughterhouse," *Acta Fytotechnica et Zootechnica* 24 (2021): 37–40.

²² Nailul Izzah Mahrusah, Supriyadi Supriyadi, and Agung Kurniawan, "The Relationship Between Environmental Sanitation and Flies Density Rate in a Slaughterhouse in Sidoarjo Regency," *Proceedings of the 3rd International Scientific Meeting on Public Health and Sports (ISMOPHS 2021)* 44, no. Ismophs 2021 (2022): 118–122, <https://www.atlantis->

penelitian yang menganalisis kebersihan personal dan pengetahuan penanganan karkas para penjagal yang melakukan penyembelihan pada hewan-hewan di RPH.²³ Selain penelitian-penelitian yang fokus mempelajari kondisi asli sanitasi RPH, beberapa artikel memuat hasil percobaan peneliti pada upaya perawatan limbah RPH dengan beberapa cara perawatan.²⁴ Namun, dari sekian banyak penelitian mengenai evaluasi sanitasi, pemahaman pengetahuan jagal pada sanitasi dan penanganan karkas, serta penanganan limbah, belum ada artikel yang membahas RPH Giwangan maupun Mancasan secara khusus.

Proses penyembelihan sangat erat hubungannya dengan kondisi hewan yang disembelih. Kesehatan hewan akan sangat mempengaruhi kesehatan konsumen yang mengonsumsi hewan tersebut. Kesehatan hewan memiliki hubungan langsung dengan kondisi kesejahteraan hewan selama proses penanganan penyembelihannya. Banyak faktor yang mempengaruhi kesejahteraan hewan-hewan tersebut, termasuk kesehatan fisik, kesehatan mental, proses transportasi, lingkungan di sekitar hewan selama akan disembelih, hingga proses

press.com/proceedings/ismophs-21/125969317; Md. Irtija Ahsan et al., "Poor Hygiene, Facilities, and Policies at Slaughterhouses: A Key Threat to Public Health and Environment," *Bangladesh Journal of Veterinary and Animal Sciences*, no. December (2020); Edy Dharma et al., "Impact of Hygiene and Sanitation in Ruminant Slaughterhouses on the Bacterial Contamination of Meat in Central Java Province, Indonesia," *Vet World* 15, no. 9 (2022): 2348–2356, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9631358/>.

²³ Fanny Rizky Ramadhani, Ony Linda, and Rismawati Pangestika, "Analisis Personal Higiene Penjagal Dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Di UPTD Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Kota Depok," *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan* 3, no. 2 (2022): 111–122; Mohammed Amine Bahir et al., "Knowledge, Attitude, and Practices (KAP) Regarding Meat Safety and Sanitation among Carcass Handlers Operating and Assessment of Bacteriological Quality of Meat Contact Surfaces at the Marrakech Slaughterhouse, Morocco," *International Journal of Food Science* 2022, no. 1 (2022), <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1155/2022/4881494>.

²⁴ Maximilian Philipp et al., "Slaughterhouse Wastewater Treatment: A Review on Recycling and Reuse Possibilities," *Water (Switzerland)* 13, no. 22 (2021): 1–26.

penyembelihan mereka. Mayoritas artikel dari Indonesia yang meneliti kesejahteraan hewan berfokus pada kesejahteraan hewan kurban dan dihubungkan pada peran Juru Sembelih Halal (JULEHA).²⁵ Artikel-artikel internasional justru meneliti dengan lebih luas dan berusaha mengkaji kesejahteraan hewan sembelihan dari berbagai sisi seperti pemberian makan hewan sebelum penyembelihan²⁶, dampak stres dari berbagai penyebab sebelum pemotongan kepada kualitas daging hewan sembelihan,²⁷ analisis titik kritis ancaman bahaya di RPH yang mengancam kesejahteraan hewan sembelihan,²⁸ evaluasi kesejahteraan

²⁵ N Nurjamil, "Penguatan Pemahaman Fikih Kurban Dalam Mendukung Sosialisasi Halal Food Sebagai Bagian Dari Ekosistem Halal Di Jawa Barat," *Nanggroe: Jurnal Pengabdian ...* 2, no. 4 (2023): 431–435, <https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/NJPC/article/view/619%0Ahttps://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/NJPC/article/download/619/645>; Rahmat Prawira, Azhar, and Suaib Lubis, "Penerapan Penyembelihan Hewan Ditinjau Menurut Mazhab Imam Syafi' (Studi Kasus Penyembelihan Hewan Kurban Mas Hendro Kec. Gebang Kab. Langkat)," *Mediation : Journal of Law* 2, no. 3 (2023): 10–18; Kharisma Imam Adinata, "Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal Di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020," *Tropical Animal Science* 2, no. 2 (2020): 33–42, [https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2471241&val=23531&title=Assessment Evaluation of Vocational Halal Slaughterer Training at International Livestock Training Center Batu East Java Province 2020](https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2471241&val=23531&title=Assessment%20Evaluation%20of%20Vocational%20Halal%20Slaughterer%20Training%20at%20International%20Livestock%20Training%20Center%20Batu%20East%20Java%20Province%202020); Fuad Riyadi, "Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam," *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (2023): 157.

²⁶ Lily N. Edwards-Callaway and Michelle S. Calvo-Lorenzo, "Animal Welfare in the U.S. Slaughter Industry-a Focus on Fed Cattle," *Journal of Animal Science* 98, no. 4 (2020): 1–21.

²⁷ Emmanuel O. Njoga et al., "Pre-Slaughter, Slaughter and Post-Slaughter Practices of Slaughterhouse Workers in Southeast, Nigeria: Animal Welfare, Meat Quality, Food Safety and Public Health Implications," *PLoS ONE* 18, no. 3 March (2023): 1–24, <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0282418>; Pablo Guarnido-López et al., "Slaughtering of Heifers in a Local or an Industrial Abattoir: Animal Welfare and Meat Quality Consequences," *Livestock Science* 259, no. May (2022), <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1871141322000841>; María Cevallos-Almeida et al., "Association between Animal Welfare Indicators and Microbiological Quality of Beef Carcasses, Including Salmonella Spp., from a Slaughterhouse in Ecuador," *Veterinary World* 14, no. 4 (2021): 918–925.

²⁸ Søren Saxmose Nielsen et al., "Welfare of Cattle at Slaughter," *EFSA Journal* 18, no. 11 (2020).

hewan sembelihan dari penyembelihan religius dari berbagai agama,²⁹ hingga artikel berisi argumen-argumen dan perdebatan mengenai kemungkinan penyembelihan yang manusiawi³⁰.

Isu-isu mengenai halal di ranah akademik internasional erat kaitannya dengan metode *stunning*³¹ dan *tracking and tracing*³² serta isu-isu teknis lainnya. Sementara isu halal nasional berkaitan dengan kapasitas juru sembelih halal³³,

²⁹ Roberta Barrasso et al., "Evaluation of the Animal Welfare during Religious Slaughtering," *Italian Journal of Food Safety* 9, no. 1 (2020): 39–43; Joe Wills, "The Legal Regulation of Non-Stun Slaughter: Balancing Religious Freedom, Non-Discrimination and Animal Welfare," *Liverpool Law Review* 41, no. 2 (2020): 145–171, <https://doi.org/10.1007/s10991-020-09247-y>.

³⁰ Heather Browning and Walter Veit, "Is Humane Slaughter Possible?," *Animals* 10, no. 5 (2020): 1–11; Sghaier Chriki, Marie Pierre Ellies-Oury, and Jean François Hocquette, "Is 'Cultured Meat' a Viable Alternative to Slaughtering Animals and a Good Compromise between Animal Welfare and Human Expectations?," *Animal Frontiers* 12, no. 1 (2022): 35–42.

³¹ Mian N. Riaz et al., "Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review," *Translational Animal Science* 5, no. 4 (2021).

³² Ani Wahyu Rachmawati Hendrati Dwi Mulyaningsih, Winai Dahlan, Acharee Suksuwan, Kasinee Katelakha, Santi Rahmawati, *Tracking and Tracing Technology in Upholding Halal Product Integrity*, 1st ed. (Routledge, 2023), <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781003368519-17/tracking-tracing-technology-upholding-halal-product-integrity-hendrati-dwi-mulyaningsih-winai-dahlan-acharee-suksuwan-kasinee-katelakha-santi-rahmawati-ani-wahyu-rachmawati>.

³³ Zikri Maulina Gaznur, Henny Nuraini, and Rudy Priyanto, "2. Evaluation of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II," *Jurnal Medika Veterinaria* 14, no. 2 (2020): 106–110.

Sistem manajemen halal, sertifikasi³⁴, kesadaran³⁵, partisipasi³⁶, dan sektor-sektor halal.^{37 38 39}

Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) merupakan sebuah wacana akademik yang diluncurkan pada tahun 2019 dan mencakup ketiga isu yang telah dibahas sebelumnya dalam sub-bab ini. Pembahasan mengenai ASUH sangat terbatas dan hanya dibahas dalam wacana akademik Indonesia karena konsep ini diinisiasi di Indonesia dan belum berjalan secara merata. Artikel dan penelitian yang membahas tentang ASUH umumnya membahas isu-isu permukaan seperti sosialisasi⁴⁰, kaderisasi dan pelatihan SDM untuk mencapai penyembelihan ASUH⁴¹, dan penelitian berbasis kajian literatur mengenai implementasi ASUH di

³⁴ Akmal, "Research on Halal Certification in Indonesia," *Journal of Islamic Economic Literatures* 2, no. 2 (2021).

³⁵ Aan Nasrullah, "Marketing Performance Determinant of Halal Products in Indonesia," *HUNafa: Jurnal Studia Islamika* 16, no. 1 (2019): 111–141.

³⁶ Fitri Ana Siregar and Khairil Razali, "Ukm Participation in Halal Industry: The Legal Framework and Opportunities," *Jurnal Ilmiah Islam Futura* 22, no. 1 (2022): 127–138.

³⁷ Sariah and Indra, "Journal of Islamic Economics," *Al-Azhar: Journal of Islamic Economics* 6, no. 1 (2024): 14–30.

³⁸ Aan Jaelani, "Munich Personal RePEc Archive Halal Tourism Industry in Indonesia: Potential and Prospects," *MPRA Paper*, no. 76237 (2017): 1–20.

³⁹ Sonia Cipta Wahyurini and Nurvita Trianasari, "Analisis Pengaruh Label Halal Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Wardah," *Jurnal Mitra Manajemen* 4, no. 1 (2020): 39–50.

⁴⁰ Trianing Tyas Kusuma Anggaeni, Noormarina Indraswari, and Budi Sujatmiko, "Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat," *Media Kontak Tani Ternak* 4, no. 1 (2022): 27; Alfaro Oktaviano Soplanit, Rosiana Almas Nafisah, and Afifah Azzahra, "Sosialisasi Penyediaan Daging Yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Dalam Upaya Pencegahan Food Borne Disease," *Musamus Devotion Journal* 5, no. 2 (2023): 74–81, <https://ejournal.unmus.ac.id/index.php/devotion/article/view/5478/3493>.

⁴¹ Aminah Hajah Thaha et al., "Kaderisasi Penyedia Daging Qurban ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) Dan Layak," *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 3 (2021): 319; Edya Moelia Moeis, Dwi Kaweluh Agustina, and Dian Puspita Anggraini, "KIE (Komunikasi Informasi Dan Edukasi) Tentang Penyakit Zoonosis Dan Penjaminan Produk Hewan Yang ASUH

RPH.⁴² Belum ada penelitian mengenai ASUH yang berfokus pada penyembelihan hewan di Rumah Potong Hewan berbasis observasi di lapangan secara langsung untuk melihat praktik nyata mengenai implementasi ASUH. Selain itu, penelitian-penelitian sebelumnya masih meneliti secara parsial hanya dari sisi kesehatan, keamanan, dan sisi kehalalan saja, seperti penelitian-penelitian yang telah disebutkan sebelumnya. Oleh karena itu, penelitian ini saya lakukan agar dapat mengisi kekosongan penelitian tersebut untuk menjadi salah satu kontribusi mengenai ASUH dan implementasinya di Rumah Potong Hewan yang berada dalam pengelolaan Dinas Peternakan yang menginisiasi ASUH.

E. Kerangka Teoritis

1. Kesejahteraan Hewan (*Animal welfare*)

Kesejahteraan hewan artinya menyediakan kebutuhan fisik dan menjaga mental hewan tersebut. Hewan dapat dikatakan baik ketika telah melalui pemeriksaan ilmiah terbukti tidak memiliki tanda-tanda penyakit, mampu menunjukkan perilaku alaminya, dan tidak mengalami kondisi yang tidak menyenangkan seperti sakit, takut, atau cemas. Perawatan yang baik, tempat

(Aman, Sehat, Utuh, Halal) Untuk Ibu Rumah Tangga,” *Science Contribution to Society Journal* 1, no. 1 (2021): 1–8; Era Febriana Aqidawati and Wahyudi Sutopo, “Kajian Tekno Ekonomi Perbaikan Rumah Potong Hewan Untuk Mendukung Penyediaan Daging Sapi Di Pasar Tradisional Yang Aman, Sehat, Utuh Dan Halal: Studi Kasus,” *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC* (2017): 2579–6429; Ade Rusman, Arif Prashadi Santosa, and Arif Mulyanto, “Pelatihan Tatalaksana Penyembelihan Ayam Yang Aman Sehat Utuh Dan Halal (ASUH) Pada Aktivis Muhammadiyah Cabang Kembaran Banyumas Jawa Tengah,” *Seminar Nasional* 15, no. 2 (2021): 410–414.

⁴² Dwi Aprilia et al., “Kebijakan Pemotongan Sapi Di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal Dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)” 1 (2021): 20–38.

tinggal yang memadai, manajemen operasional, nutrisi, dan penanganan manusiawi adalah semua komponen kesejahteraan hewan yang baik.

Francis Brambell, seorang ilmuwan dan ahli Zoologist ternama dari Irlandia, merumuskan sebuah konsep yang dikenal dengan nama *Five Freedoms* atau Lima Kebebasan. Konsep ini menjadi sebuah pedoman bagi banyak pemerhati dan praktisi kesejahteraan hewan untuk mengevaluasi dan menilai kualitas kesejahteraan hewan dari sebuah peternakan dan rumah potong hewan. Lima poin yang menjadi bagian dari Lima Kebebasan adalah: (1) Kebebasan dari rasa haus dan lapar – dengan memenuhi kebutuhan minuman dan makanan untuk menjaga kesehatan dan kesegaran hewan, (2) Kebebasan dari ketidaknyamanan – dengan menciptakan lingkungan yang sesuai dan memadai, termasuk menyediakan area berlindung atau istirahat yang nyaman, (3) Kebebasan dari penderitaan fisik, luka, serta penyakit– melalui upaya pencegahan, identifikasi, dan perawatan secara berkala, (4) Kebebasan bagi hewan untuk menunjukkan perilaku alaminya – dengan menyediakan tempat penampungan yang mencukupi untuk hewan-hewan tersebut, fasilitas yang pantas dan hewan sejenis untuk memastikan hewan tidak kesepian dan mengalami stres, (5) Kebebasan dari ketakutan dan stres – dengan menjamin bahwa hewan berada dalam kondisi dan perawatan yang sesuai untuk mencegah masalah kesehatan mental.^{43 44}

⁴³ Francis Brambell, "Report of the Technical Committee to Enquire Into the Welfare of Animals Kept Under Intensive Livestock Husbandry Systems," *cmd* 2836 (1965): 1–84, <https://www.cabdigitalibrary.org/doi/full/10.5555/19660100918>.

⁴⁴ Farm Animal Welfare Council, "Five Freedoms," *Webarchive.Nationalarchives.Gov.Uk*, last modified 2009, accessed August 1, 2024, <https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20121010012427/http://www.fawc.org.uk/freedoms.htm>.

Teori Lima Kebebasan ini telah menjadi dasar untuk banyak pihak dan pemegang kebijakan dalam membuat regulasi dan pedoman mengenai kesejahteraan hewan ternak dan hewan sembelihan. Pemerintah Indonesia sendiri memiliki peraturan legal yang menjadi penjabaran dari teori ini, yaitu Peraturan Pemerintah Nomor 95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Peraturan tersebut memiliki 112 pasal dan jika dikaji hubungannya dengan Teori Lima Kebebasan, maka ada lima fasilitas dan lima teknis pelaksanaan penyembelihan yang bisa dijadikan indikator kualitas praktik kesejahteraan hewan pada sebuah RPH. Lima fasilitas yang dapat diperiksa untuk menilai kualitas kesejahteraan hewan tersebut adalah: (1) Sarana penurunan hewan, (2) *Gangway* , (3) Tempat penampungan atau pengistirahatan hewan, (4) Kandang pemeriksaan khusus betina produktif, (5) Tempat perobohan hewan. Sementara itu, lima pelaksanaan teknis penyembelihan yang menjadi indikator adalah: (1) Teknik penurunan hewan, (2) Teknik penggiringan hewan, (3) Teknik perlakuan hewan di kandang penampungan, (4) Teknik pengendalian hewan atau pengekangan hewan, dan (5) Teknik penyembelihan.⁴⁵

Indikator-indikator ini akan saya gunakan dalam penelitian ini dengan dua pertimbangan. Pertimbangan pertama adalah indikator-indikator dari Kementerian Pertanian ini merupakan penjabaran dari Teori Lima Kebebasan Brambell sehingga saya dapat mengidentifikasi kualitas kesejahteraan hewan

⁴⁵ Meilani Puspitawati, Fachroerazi Hoesni, and Firmansyah Firmansyah, “Analisis Penerapan Kesejahteraan Hewan Dan Nomor Kontrol Veteriner (Nkv) Di Rumah Potong Hewan (Rph) Pemerintah Dan Swasta Di Provinsi Jambi,” *JAS (Jurnal Agri Sains)* 5, no. 1 (2021): 1.

melalui lima indikator fasilitas dan teknis yang ada di RPH yang akan diteliti. Pertimbangan kedua adalah indikator-indikator ini disusun dan diolah oleh Kementerian Pertanian Republik Indonesia sehingga telah menyesuaikan dengan kondisi penyembelihan yang ada di Indonesia. Oleh karena itu, indikator ini dapat dan sesuai untuk saya gunakan sebagai alat ukur dalam penelitian ini.

2. Sanitasi dan Higienis

Juru sembelih halal dan beberapa orang yang tergabung dalam asosiasi JULEHA adalah orang yang bertanggung terhadap proses pemotongan hewan. Pekerjaan ini mempunyai risiko yang tidak jarang terjadi disebabkan kecelakaan industri (*industrial accident*). Oleh karena itu, sangat penting untuk memerhatikan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3). Pekerjaan dengan risiko tinggi maupun rendah harus memprioritaskan K3 untuk mengurangi dan mencegah kecelakaan karyawan. Selain itu K3, higienis dan sanitasi menjadi persyaratan penting bagi RPH untuk memastikan proses pengolahan daging yang sehat dan berkualitas.⁴⁶

Menurut Jutzi, mutu daging yang memenuhi standar kesehatan dan keunggulan merujuk pada serangkaian keadaan serta langkah-langkah yang harus diambil guna memastikan aspek keamanan dan kelayakan produk daging di seluruh tahapan rantai pasokan pangan. Kebersihan daging berhubungan dengan kebersihan fasilitas dan personal yang terlibat di dalamnya. Tujuan dari higienis daging adalah melindungi kesehatan

⁴⁶ Maslina, Zulfikar, and Rahmawati Hamzah, "Evaluasi Standar Hygiene Sanitasi Rumah Potong Hewan Km 5,5 Balikpapan."

masyarakat dan didasarkan pada evaluasi ilmiah terhadap risiko yang ditularkan melalui daging terhadap kesehatan manusia. Dalam hal ini, pemerintah berwenang harus memiliki kekuatan hukum untuk menetapkan dan menegakkan persyaratan higienis daging sesuai aturan.⁴⁷ Pada penelitian ini melakukan analisis sanitasi dan higienis Rumah Potong hewan melalui SNI 1999 dan Permentan Indonesia No 13 tahun 2010 yang mengatur mengenai higienis perusahaan dan karyawan.

3. Praktik Penyembelihan

Metode penyembelihan dan persyaratan kebersihan telah diketahui oleh banyak industri halal dan dipraktikkan di berbagai negara muslim, meskipun rinciannya berbeda-beda. Indonesia memiliki Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai lembaga yang membantu pemerintah dalam merumuskan dan melahirkan fatwa-fatwa berkaitan syariat Islam. Dalam hal praktik penyembelihan, Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menerbitkan fatwa Nomor 12 Tahun 2009 yang mengatur mengenai Standar Pemotongan Hewan Halal. Fatwa ini memberikan pedoman dan ketentuan yang harus dipatuhi dalam proses pemotongan hewan agar sesuai dengan kaidah-kaidah syariah dan menjamin kehalalan produk yang dihasilkan. Penelitian ini mengambil fatwa MUI sebagai standar dalam melakukan penyembelihan halal. Penyembelihan halal memiliki standar yang meliputi juru sembelih, alat

⁴⁷ Samuel Jutzi, *Good Practices for the Meat Industry* (Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004), https://books.google.co.id/books?id=rLjj6hxXplAC&pg=RA8-PA1&dq=Jutzi+S.++Good+practices+for+the+meat+industry:+Food+&lr=&hl=id&source=gbs_to_c_r&cad=2#v=onepage&q=Jutzi+S.+Good+practices+for+the+meat+industry%3A+Food&f=false.

menyembelih, dan proses penyembelihan. Seorang juru sembelih harus muslim dan akil baligh, memiliki kompetensi syar'i, dan memakai alat yang runcing dan tajam selain kuku, gigi, taring, atau tulang. Selain itu, proses penyembelihan harus dilakukan dengan menyebut asma Allah, memutus saluran pernapasan, makanan, dan dua pembuluh darah sekaligus..

Kamali menambahkan, terdapat persyaratan syariah dalam penyembelihan yang sah dan permasalahan yang mengikutinya, di antaranya⁴⁸:

- a. Unsur niat. Penyembelihan dikatakan sah apabila disertai dengan niat untuk penggunaan yang sah, bukan atas niat semata-mata sekedar untuk membunuh hewan karena nafsu. Oleh karena itu, niat dalam rangka sembelihan seperti demikian tidak sah.
- b. Membaca asma Allah atau *tasmiyyah* pada saat penyembelihan adalah wajib menurut kebanyakan madzhab. Menurut mazhab Syafi'i melakukannya adalah anjuran (sunnah) sedangkan meninggalkannya adalah makruh. Mengecualikan jika terdapat unsur kelupaan yang murni tanpa kesengajaan. Perlu dicatat bahwa tidak ada seorang pun yang punya hal untuk menghilangkan nyawa kecuali atas izin dari Sang Pencipta, dan lafaz tasmiyyah sendiri merupakan bentuk penegasan dan pengakuan hak prerogatif tersebut. Richard Foltz dalam buku *The Parameters of Halal dan Haram in Shariah and the Halal Industry* mengatakan, dasar

⁴⁸ Mohammad Hashim Kamali, *The Parameters of Halal and Haram in Shariah and The Halal Industry*, 2013, <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=AQ1cCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=The+Parameters+of+Halal+and+Haram+in+Shari%27ah+and+the+Halal+indust+ry+&ots=z-Y0R5hmvT&sig=UyhvdXhYxDgBiV2kedb6XOkbWFw>.

pertimbangan ini mempunyai 3 pokok:⁴⁹ 1). Tradisi yang memandang hubungan manusia dan selainnya dibidang cukup serius. 2). Hewan merupakan makhluk yang berperasaan dan memiliki kepentingan. 3). Manusia diperintahkan untuk mempunyai sifat belas kasih.

- c. Penyembelihan diizinkan bagi individu yang beragama Islam serta bagi pengikut kitab suci yang diwahyukan, seperti umat Kristen dan Yahudi. Hal ini dijelaskan dalam Al-Qur'an surat Al-Maidah (5): 5. makanan dari ahlul kitab adalah sah meskipun mereka meninggalkan *tasmiyyah*, atau bahkan atas nama Yesus Kristus atau Musa.
- d. Konsensus umum mazhab fiqh menyepakati bahwa penyembelihan harus memotong empat saluran dalam leher yaitu trakea, kerongkongan, tenggorokan, dan pembuluh darah. Namun pada pemotongan kerongkongan ada yang tidak sepakat.

Praktik penyembelihan yang dianjurkan adalah sebagai berikut:

- a. Pembacaan tasmiyyah menggunakan takbir “Allahu Akbar”
- b. Pelaksanaan penyembelihan dilakukan pada siang hari untuk mengatasi kesalahan dalam prosedur yang benar.
- c. Menghadapkan ke arah mekkah (qiblat)
- d. Posisi hewan dibaringkan di sisi kiri dengan kepala sedikit diangkat, kecuali onta yang disembelih dalam posisi berdiri dengan kaki kiri diikat
- e. Menghindari penanganan yang keras

Adapun hal yang dianggap tercela dalam proses penyembelihan:

⁴⁹ Ibid.

- a. Dilakukan oleh orang penyandang disabilitas
- b. Meninggalkan *tasmiyyah* bagi mereka yang menganggapnya sunnah, bukan wajib seperti Syafi'iyyah dan Malikiyyah
- c. Menghadapkan hewan selain arah kiblat
- d. Memposisikan hewan dengan terbalik antara Nahr dan Dhob
- e. Menunjukkan rasa sakit kepada hewan seperti dengan memenggal kepala secara keseluruhan atau memecah tengkorak, menyeret hewan, dan memperlihatkan pada hewan lain.
- f. Menggunakan pisau yang tumpul, tidak asah, dan tidak layak

F. Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif-deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam dan komprehensif mengenai praktik ASUH yang diterapkan di Rumah Potong Hewan. Creswell berkata bahwa penelitian kualitatif bertujuan mengeksplorasi dan menangkap makna yang berasal dari problem yang terjadi di tengah masyarakat.⁵⁰ Selama proses penelitian terdapat upaya yang melibatkan pertanyaan-pertanyaan serta prosedur-prosedur tertentu, menghimpun secara sistematis dan mengevaluasi data secara induktif dimulai dari topik khusus ke topik umum dan menginterpretasi makna. Penelitian deskriptif ini bertujuan untuk menjelaskan dan memaparkan atas suatu fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, pemikiran, dan persepsi manusia

⁵⁰ John W. Creswell and J. David Creswell, *Mixed Methods Procedures, Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 2018.

secara individu dan kelompok.⁵¹ Berdasarkan pengertian tersebut tesis ini akan mendeskripsikan mengenai praktik ASUH yang dilakukan pada Rumah Potong Hewan Yogyakarta.

Penelitian ini mengambil objek penelitian pada RPH Giwangan yang berada di Umbulharjo, Kota Yogyakarta dan RPH Mancasan yang berada di Depok, Sleman. Data tesis berasal dari wawancara yang dilakukan pada pihak pengambil kebijakan yaitu Kepala RPH, satu dokter hewan, tiga juru sembelih RPH Giwangan, dan satu juru sembelih RPH Mancasan. Data tesis juga diambil dari observasi pada setiap proses penyembelihan di RPH untuk mengonfirmasi data wawancara. Selain wawancara dan observasi, penelitian ini menggunakan data yang melalui kepustakaan mengenai tulisan, dokumen, laporan, dan berita-berita online yang berhubungan dengan penelitian ini. Waktu Penelitian ini dilakukan selama rentang bulan April-Mei tahun 2024.

Analisis data menggunakan teknik analisis penyimpangan RPH yang memberikan skor 1-5.⁵² Skor 5,00 untuk RPH yang tidak ada penyimpangan, skor 4,00-4,99 untuk RPH penyimpangan minor, skor 3,00-3,99 untuk RPH penyimpangan mayor, skor 2,00-2,99 untuk RPH penyimpangan serius dan skor 1,00-1,99 untuk RPH penyimpangan kritis. RPH dikatakan tidak ada penyimpangan pada saat penerapan teknis dan penyediaan fasilitas terpenuhi

⁵¹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Tindakan*, 19th ed. (Bandung: Penerbit Alfabeta, 2013).

⁵² Puspitawati, Hoesni, and Firmansyah, "Analisis Penerapan Kesejahteraan Hewan Dan Nomor Kontrol Veteriner (Nkv) Di Rumah Potong Hewan (Rph) Pemerintah Dan Swasta Di Provinsi Jambi."

secara utuh. RPH melakukan penyimpangan minor pada saat teknis penerapan dan penyediaan fasilitas terpenuhi akan tetapi kurang dimanfaatkan dan dirawat, seperti proses *loading* tidak menggunakan tangga penurunan yang terdapat pada kandang penampungan dan *restraining box* terdapat bercak-bercak darah yang menunjukkan kurang dibersihkan. RPH melakukan penyimpangan mayor pada saat teknis penerapan dan penyediaan fasilitas kurang terpenuhi, misalnya penggiringan menyebabkan cedera fisik ringan dan kerusakan peralatan. RPH melakukan penyimpangan serius pada saat teknis penerapan dan penyediaan fasilitas tidak terpenuhi, seperti pemotongan dengan unsur penyiksaan dan tidak sesuai syariat. Sementara itu, RPH melakukan penyimpangan kritis pada saat teknis penerapan menyalahi syariat Islam, seperti hewan yang dipotong bukan hewan yang halal dimakan. Adapun teknis penerapan dan penyediaan fasilitas didasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 95 tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat dan Kesejahteraan Hewan, SNI 1999 dan Permentan Indonesia no 13 tahun 2010 tentang higienitas perusahaan dan karyawan, serta Fatwa MUI no 12 tahun 2009 tentang Standar Penyembelihan Halal.

Pada tahap selanjutnya agar mendapatkan hasil yang maksimal, data disajikan melalui tiga langkah yaitu 1). Reduksi data, yaitu menjaring data-data yang dibutuhkan dalam riset agar berfokus pada data yang dibutuhkan, 2). Data *display*, yaitu penyajian data dengan uraian-uraian, bagan, berhubungan antar kategori, 3). Penarikan kesimpulan, yaitu menyajikan hasil yang berisi deskripsi yang merupakan inti-inti data yang telah dikumpulkan.

G. Sistematika Pembahasan

Dalam tesis ini akan dipaparkan mengenai tema pembahasan ke dalam beberapa bab yang diharapkan mampu memberikan penjelasan secara sistematis dari topik yang dibahas dari awal hingga akhir. Tesis ini terdiri dari lima bagian bab sebagai berikut:

BAB I terdiri dari pendahuluan yang berisi latar belakang penelitian dengan memetakan problem yang dibahas dalam tesis, rumusan masalah, tujuan penelitian, signifikansi penelitian, kajian pustaka, kajian teoritis, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

BAB II membahas tentang Rumah Potong Hewan dan Kewajiban Halal. Bab ini memberikan gambaran mengenai kondisi Rumah Potong Hewan di Indonesia melalui perkembangan Rumah Potong Hewan, Asal Hewan RPH dan Bisnis Peternakan. Selain itu, pembahasan mengenai halalisasi yang merambah kepada Rumah Potong Hewan dengan cara mewajibkan sertifikasi halal melalui regulasi-regulasi pemerintah, ketentuan pendirian Rumah Potong Hewan Halal, serta inisiasi konsep Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

BAB III menjelaskan serta menganalisis tentang mekanisme penyembelihan di RPH Giwangan dan RPH Mancasan serta aspek kehalalannya. Bab ini memberikan gambaran mengenai profil kedua RPH dan prosedur pemotongan hewan mulai dari hewan datang sampai distribusi ke pasar. Pembahasan penerapan kehalalan berkaitan dengan tiga aspek utama yaitu juru sembelih, alat penyembelih, dan proses penyembelihan. Selain itu, menjelaskan adanya asosiasi juru sembelih halal pada beberapa daerah di Indonesia.

BAB IV menjelaskan dan menganalisis tentang penerapan *animal welfare* dan sanitasi higienis. Penerapan *animal welfare* memerhatikan pada persyaratan teknis sarana dan operasionalisasinya. Di samping itu, pembahasan yang tak kalah penting berkaitan peran juleha dalam menjamin kesejahteraan hewan. Sedangkan penerapan sanitasi higienis memerhatikan pada persyaratan sanitasi fasilitas dan higienitas personal.

Bab V terdiri dari kesimpulan dari setiap pembahasan dan analisis serta saran bagi pemangku kebijakan (*stakeholder*).

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Konsep Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) menjadi acuan utama dalam pengelolaan Rumah Potong Hewan (RPH). Aspek Kesejahteraan hewan, sanitasi higienis, dan kehalalan merupakan indikator yang saling berkaitan untuk menghasilkan produk daging yang berkualitas dan memenuhi standar keamanan pangan. RPH Giwangan dan RPH Mancasan telah memenuhi unsur halal, namun unsur *toyib* belum mampu dipenuhi secara ideal.

Perbandingan antara RPH Giwangan dan RPH Mancasan menunjukkan adanya perbedaan dalam penerapan prinsip ASUH. RPH Giwangan memenuhi aspek kehalalan tanpa adanya penyimpangan. Proses pemotongan dilakukan oleh juru sembelih yang memiliki kompetensi di bidang pemotongan. Namun kompetensi dalam bidang kesejahteraan hewan belum dimiliki secara utuh. Di sisi lain, Aspek kehalalan RPH Mancasan termasuk kategori penyimpangan mayor karena terdapat ikut andil dalam proses pemotongan yang dilakukan oleh penjagal.

Kesejahteraan hewan menjadi tantangan utama bagi kedua RPH. Praktik-praktik seperti pengistirahatan hewan, penanganan sebelum pemotongan, dan teknik penyembelihan menunjukkan adanya penyimpangan minor sehingga masih perlu diperbaiki. Penyimpangan mayor dilakukan RPH Mancasan dalam teknis sarana kesejahteraan hewan dikarenakan tempat penampungan tidak ideal,

misalnya lantai masih terbuat dari tanah. Sedangkan dalam operasionalisasi, rata-rata diperoleh data penyimpangan minor pada RPH Giwangan dan terdapat penyimpangan mayor. Praktik kesejahteraan hewan yang dilakukan RPH Mancasan belum memenuhi indikator secara keseluruhan.

Sanitasi higienis juga menjadi perhatian penting. Terdapat penyimpangan minor pada kedua RPH dalam memenuhi sanitasi fasilitas. Namun ketika dilihat pada setiap indikator, RPH Mancasan memiliki penyimpangan pada beberapa indikator seperti pembagian daerah kotor dan daerah bersih, kebersihan dinding, langit-langit, lantai kedap air dan tidak licin, ventilasi dan sirkulasi udara baik, penerangan cahaya baik, dan pemeliharaan peralatan. Sedangkan penerapan higienitas personal menunjukkan kedua RPH memiliki penyimpangan minor, kecuali pada indikator penggunaan masker yang termasuk penyimpangan serius.

B. Saran

Penelitian ini mencakup satu wilayah di Yogyakarta, sehingga sangat disarankan untuk melakukan pengembangan penelitian pada cakupan wilayah lain, terlebih hanya mengambil dua Rumah Potong Hewan dari enam Rumah Potong Hewan yang ada di Yogyakarta. Khususnya pada isu Rumah Potong Hewan dalam memenuhi prinsip-prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Bagi pemangku kebijakan (*stakeholders*) disarankan untuk memperbaiki sistem manajemen operasional RPH yang memenuhi SNI dan NKV standar. Perilaku penjagal dan peternak diharapkan akan berubah dengan perbaikan sistem manajemen. Pemerintah diharapkan dapat memperkuat regulasi dan pengawasan,

serta memberikan insentif bagi RPH yang konsisten menerapkan standar ASUH. Sejalan dengan itu, pengelola RPH perlu melakukan evaluasi berkala dan investasi dalam teknologi modern untuk meningkatkan kepatuhan terhadap ASUH. Asosiasi peternak dapat berperan dengan berkolaborasi dengan RPH untuk memastikan kualitas hewan yang dipotong, sementara lembaga pendidikan dan penelitian diharapkan dapat melakukan studi lanjutan dan mengembangkan inovasi terkait ASUH. Peran serta organisasi konsumen dalam edukasi masyarakat dan pengawasan praktik RPH juga sangat penting. Industri pengolahan daging dapat mendukung dengan memprioritaskan kerjasama dengan RPH yang telah menerapkan ASUH, didukung oleh lembaga sertifikasi yang mengembangkan standar yang lebih komprehensif.



DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatma, M., N. Nuarini, and A. Yani. "Proses Eksanguinasi Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Brahman Cross Dengan Waktu Istirahat Berbeda Sebelum Pemotongan." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 5, no. 3 (2017): 106–109.
- Agus Mulyono. "Pekerjaan Sampingan Menjadi Juru Sembelih (Studi Kasus Di Yogyakarta)." *badan litbang dan diklat kemenag* (2018): 195–219.
- Akmal. "Research on Halal Certification in Indonesia." *Journal of Islamic Economic Literatures* 2, no. 2 (2021).
- Anik Farida. "Kompetensi Juru Sembelih Untuk Memenuhi Kebutuhan Syar'i Muslim Bekasi." Edited by Rono Tabroni. *badan litbang dan diklat kemenag* (2020): 49.
- Anil, Haluk, Mara Miele, Joerg Luy, Karen Von Holleben, Florence Bergeaud-blackler, and Antonio Velarde. "Religious Rules and Requirements – Halal Slaughter." *Dialrel* (2006): 2–4.
- Anwar, Rohmatul. "Analisis Kelayakan Rumah Potong Hewan Aspek Teknis Dan Teknologi Di Kota Metro Provinsi Lampung." *Jas* 9, no. 1 (2024): 1–3.
- Aprilia, Dwi, Norma Farizah, Devi Anggraini, and Moh Saiful. "Kebijakan Pemotongan Sapi Di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal Dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)" 1 (2021): 20–38.
- Badan Pusat Statistik Provinsi DI Yogyakarta. "Statistik Pemotongan Ternak Daerah Istimewa Yogyakarta 2022" (2023): 1–88.
- Bahir, Mohammed Amine, Ikram Errachidi, Mouhssine Hemlali, Bouchaib Sarhane, Asmae Tantane, Alami Mohammed, Bouchra Belkadi, and Abdelkarim Filali-Maltouf. "Knowledge, Attitude, and Practices (KAP) Regarding Meat Safety and Sanitation among Carcass Handlers Operating and Assessment of Bacteriological Quality of Meat Contact Surfaces at the Marrakech Slaughterhouse, Morocco." *International Journal of Food Science* 2022, no. 1 (2022).
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1155/2022/4881494>.
- Bahri, Saiful, Saiku Rokhim, and Yosi Setia Prasiska. "Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Pada Sampel Daging." *Journal of Health Science and Prevention* 3, no. 1 (2019): 62–67.
- Bapanas. "Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan

- Makanan Penting, 2007-2023.” *Bps.Go.Id*. Last modified 2023. Accessed July 31, 2024. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html>.
- Barrasso, Roberta, Elisabetta Bonerba, Edmondo Ceci, Rocco Roma, Antonio Alò, Anna Mottola, Patrizia Marchetti, Gaetano Vitale Celano, and Giancarlo Bozzo. “Evaluation of the Animal Welfare during Religious Slaughtering.” *Italian Journal of Food Safety* 9, no. 1 (2020): 39–43.
- Bhaskara, Yudha, Mulyadi Adam, Idawati Nasution, Triva Murtina Lubis, T. Armansyah, and Muhammad Hasan. “Tinjauan Aspek Kesejahteraan Hewan Pada Sapi Yang Di Rumah Pemotongan Hewan Kotamadya Aceh.” *Jurnal Medika Veterinaria* 9, no. 2 (2015): 149–153.
- Browning, Heather, and Walter Veit. “Is Humane Slaughter Possible?” *Animals* 10, no. 5 (2020): 1–11.
- Cevallos-Almeida, María, Ana Burgos-Mayorga, Carlos A. Gómez, José Luis Lema-Hurtado, Leydi Lema, Iveth Calvache, Christian Jaramillo, Isabel Collaguazo Ruilova, Evelyn Pamela Martínez, and Pamela Estupiñán. “Association between Animal Welfare Indicators and Microbiological Quality of Beef Carcasses, Including *Salmonella* Spp., from a Slaughterhouse in Ecuador.” *Veterinary World* 14, no. 4 (2021): 918–925.
- Choirunnisa Nadha. “Proses Penjualan Hewan Tentukan Kehalalan Daging.” *LPPOM MUI*. Last modified 2020. Accessed June 6, 2023. https://halalmui.org/wp-content/uploads/2022/07/Proses_Menyembelih_Tentukan_Kehalalan_Daging.jpg.
- Chriki, Sghaier, Marie Pierre Ellies-Oury, and Jean François Hocquette. “Is ‘Cultured Meat’ a Viable Alternative to Slaughtering Animals and a Good Comprise between Animal Welfare and Human Expectations?” *Animal Frontiers* 12, no. 1 (2022): 35–42.
- Creswell, John W., and J. David Creswell. *Mixed Methods Procedures. Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 2018.
- Dendy Fachreinsyah. “Dua Rumah Pemotongan Hewan Di Pandeglang Belum Bersertifikasi Halal.” *Rri.Co.Id*. Last modified 2024. Accessed July 22, 2024. <https://www.rri.co.id/daerah/641799/dua-rumah-pemotongan-hewan-di-pandeglang-belum-bersertifikasi-halal>.
- Department of Agriculture and Water Resources. *Pedoman Praktik Terbaik Untuk Pengangkutan Sapi Di Indonesia*. Australian Government Department of Agriculture and Water Resources, 2017.

- Dharma, Edy, Haryono, Aldi Salman, Pangesti Rahayu, and Widagdo Sri Nugroho. "Impact of Hygiene and Sanitation in Ruminant Slaughterhouses on the Bacterial Contamination of Meat in Central Java Province, Indonesia." *Vet World* 15, no. 9 (2022): 2348–2356.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9631358/>.
- Donald, Diana. "Animal Welfare and 'Humane Education.'" *Women against cruelty*, no. January 2004 (2019).
- Edwards-Callaway, Lily N., and Michelle S. Calvo-Lorenzo. "Animal Welfare in the U.S. Slaughter Industry-a Focus on Fed Cattle." *Journal of Animal Science* 98, no. 4 (2020): 1–21.
- Farm Animal Welfare Council. "Five Freedoms." *Webarchive.Nationalarchives.Gov.Uk*. Last modified 2009. Accessed August 1, 2024.
<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20121010012427/http://www.fawc.org.uk/freedoms.htm>.
- Febriana Aqidawati, Era, and Wahyudi Sutopo. "Kajian Tekno Ekonomi Perbaikan Rumah Potong Hewan Untuk Mendukung Penyediaan Daging Sapi Di Pasar Tradisional Yang Aman, Sehat, Utuh Dan Halal: Studi Kasus." *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC* (2017): 2579–6429.
- Francis Brambel. "Report of the Technical Committee to Enquire Into the Welfare of Animals Kept Under Intensive Livestock Husbandry Systems." *cmd* 2836 (1965): 1–84.
<https://www.cabidigitallibrary.org/doi/full/10.5555/19660100918>.
- Gaznur, Zikri Maulina, Henny Nuraini, and Rudy Priyanto. "2. Evaluation of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II." *Jurnal Medika Veterinaria* 14, no. 2 (2020): 106–110.
- Gaznur, ZM, H Nuraini, and R Priyanto. "Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi Dan Higien Di Rumah Potong Hewan Kategori II (Evaluation Of Sanitation And Hygiene Standard Implementation At Category Ii Abattoir)." *Jurnal Veteriner* 18, no. 1 (2017): 107–115.
- Guarnido-López, Pablo, Virginia Celia Resconi, Maria del Mar Campo, Ana Guerrero, Gustavo Adolfo Maria, and Jose Luis Olleta. "Slaughtering of Heifers in a Local or an Industrial Abattoir: Animal Welfare and Meat Quality Consequences." *Livestock Science* 259, no. May (2022).
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1871141322000841>.
- Hendrati Dwi Mulyaningsih, Winai Dahlan, Acharee Sukswan, Kasinee Katelakha, Santi Rahmawati, Ani Wahyu Rachmawati. *Tracking and Tracing Technology in Upholding Halal Product Integrity*. 1st ed. Routledge,

2023. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781003368519-17/tracking-tracing-technology-upholding-halal-product-integrity-hendrati-dwi-mulyaningsih-winai-dahlan-acharee-suksuwan-kasinee-katelakha-santi-rahmawati-ani-wahyu-rachmawati>.

Hidayat, Tubagus Ridwan. “Preferensi Konsumen Membeli Daging Sapi Lokal versus Daging Sapi Impor (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta).” *Jurnal STEI Ekonomi* XX, no. Xx (2019): 1–31.

Hutagalung, Andar Zulkarnain. “Analisa Undang-Undang Jaminan Produk Halal Dan Cipta Kerja (Antara Kenyataan Dan Keberlanjutan).” *UIN Syarif Hidayatullah*. UIN Syarif Hidayatullah, 2021.

Imam Adinata, Kharisma. “Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal Di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020.” *Tropical Animal Science* 2, no. 2 (2020): 33–42.
[https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2471241&val=23531&title=Assessment Evaluation of Vocational Halal Slaughterer Training at International Livestock Training Center Batu East Java Province 2020](https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2471241&val=23531&title=Assessment%20Evaluation%20of%20Vocational%20Halal%20Slaughterer%20Training%20at%20International%20Livestock%20Training%20Center%20Batu%20East%20Java%20Province%202020).

Iman Ali Liaqat. “State of the Global Islamic Economy Report.” *Dinarstandard.Com*. Last modified 2023. Accessed July 31, 2024.
<https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.

Irtija Ahsan, Md., Maruf Billah Khan, Moumita Das, and , Sharmin Akter. “Poor Hygiene, Facilities, and Policies at Slaughterhouses: A Key Threat to Public Health and Environment.” *Bangladesh Journal of Veterinary and Animal Sciences*, no. December (2020).

Jaelani, Aan. “Munich Personal RePEc Archive Halal Tourism Industry in Indonesia: Potential and Prospects.” *MPRA Paper*, no. 76237 (2017): 1–20.

Juraida, Anita, Yudha Prambudia, Ari Rahman, and Nova Indah Saragih. “Kajian Pengurangan Emisi Karbon Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Rumah Potong Hewan Sebagai Biogas.” *Seminar Nasional Rekayasa dan Desain Itenas 2018, Tema: Peranan Rekayasa dan Desain dalam Percepatan Pembangunan Nasional Berkelanjutan*, no. 2016 (2018): 1–6.

Komalasari, Ema, Maryam Jameelah, and Saepul Imam. “Penerapan Prosedur Sanitasi Dan Higiene Rumah Potong Hewan Ruminansia Di Jakarta.” *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)* 4, no. 2 (2022): 100–104.
https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/1410/673.

- Kusuma Anggaeni, Trianing Tyas, Noormarina Indraswari, and Budi Sujatmiko. "Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat." *Media Kontak Tani Ternak* 4, no. 1 (2022): 27.
- M. Fitri, H. Nuraini, R. Priyanto, and Y. C. Endrawati. "Implementasi Higiene Sanitasi Pada RPH Kategori I Sebagai Syarat Produksi Daging Sehat." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 9, no. 3 (2021): 138–143.
- M Fakhruddin. "Juru Sembelih Otodidak Di Persimpangan Jalan (Studi Tentang Kompetensi Juru Sembelih Di Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan)." *badan litbang dan diklat kemenag* (2020): 147–177.
- Mahrusah, Nailul Izzah, Supriyadi Supriyadi, and Agung Kurniawan. "The Relationship Between Environmental Sanitation and Flies Density Rate in a Slaughterhouse in Sidoarjo Regency." *Proceedings of the 3rd International Scientific Meeting on Public Health and Sports (ISMOPHS 2021)* 44, no. Ismophs 2021 (2022): 118–122. <https://www.atlantispress.com/proceedings/ismophs-21/125969317>.
- Marini, Mumtaz. "Modernisasi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Halal Di Indonesia." *KNEKS*. Accessed June 16, 2023. <https://kneks.go.id/berita/419/modernisasi-rumah-pemotongan-hewan-rph-halal-di-indonesia?category=1>.
- Maslina, Maslina, Iwan Zulfikar, and Sri Rahmawati Hamzah. "Evaluasi Standar Hygiene Sanitasi Rumah Potong Hewan Km 5,5 Balikpapan." *Identifikasi* 8, no. 1 (2022): 594–604.
- Masriah, Andi, and Alpiani. "Pertumbuhan Dan Sintasan Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsskal) Yang Diberi Pakan Dengan Dua Jenis Sumber Bahan Baku Karbohidrat Pakan Yang Terhidrolisis Limbah Cairan Rumen Sapi." *Gorontalo Fisheries Journal* 2, no. 2 (2019): 78–87.
- Moeis, Edya Moelia, Dwi Kaweluh Agustina, and Dian Puspita Anggraini. "KIE (Komunikasi Informasi Dan Edukasi) Tentang Penyakit Zoonosis Dan Penjaminan Produk Hewan Yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) Untuk Ibu Rumah Tangga." *Science Contribution to Society Journal* 1, no. 1 (2021): 1–8.
- Mohammad Hashim Kamali. *The Parameters of Halal and Haram in Shariah and The Halal Industry*, 2013. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=AQ1cCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=The+Parameters+of+Halal+and+Haram+in+Shari%27ah+and+the+Halal+industry+&ots=z-Y0R5hmvT&sig=UyhvdxxYxDgBiV2kedb6XOkbWFw>.

- Mongi, Anastasia I, E Wantasen, A H.S Salendu, and M Manese. "Karakteristik Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Di Kota Manado (Studi Kasus Di Transmart Carrefour Star Square Manado)." *Zootec* 39, no. 2 (2019): 337.
- Muhammad Yuga Purnama. "Regulasi, Perilaku, Daya Tarik (Problematika Implementasi Sertifikasi Halal Pada Jasa Penyembelihan Di Yogyakarta)." UIN Sunan Kalijaga, 2023.
- MUI. *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*. Komisi Fatwa MUI. Indonesia, 2009.
- Muladno, Khaswar Syamsu, Henny Nuraini, and Supratikno. *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal*. Pertama. Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2022.
- Mutia, Cindy. "Ada 1.644 Rumah Pemotongan Hewan Di Indonesia Pada 2022, Ini Sebaran Wilayahnya." *Databok.Katadata.Co.Id*. Last modified 2022. Accessed June 13, 2024.
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/11/16/ada-1644-rumah-pemotongan-hewan-di-indonesia-pada-2022-ini-sebaran-wilayahnya>.
- Nabilah Muhamad. "Indonesia Lebih Banyak Potong Sapi Ketimbang Kambing." *Databok.Katadata.Co.Id*. Last modified 2024. Accessed June 14, 2024.
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/05/17/indonesia-lebih-banyak-potong-sapi-ketimbang-kambing>.
- Nasar, M Fuad. "Negara Dan Sertifikasi Halal Indonesia." *Kementrian Agama Republik Indonesia*. Last modified 2017. Accessed December 13, 2023.
<https://kemenag.go.id/opini/negara-dan-sertifikasi-halal-indonesia-cfxy63>.
- Nasrullah, Aan. "Marketing Performance Determinant of Halal Products in Indonesia." *HUNAFA: Jurnal Studia Islamika* 16, no. 1 (2019): 111–141.
- Nesya. "Melihat Fasilitas Rumah Potong Hewan Mancasan Di Sleman." *Media Center Sembada*. Last modified 2022. Accessed July 19, 2024.
<https://mediacenter.slemankab.go.id/2022/11/10/melihat-fasilitas-rumah-potong-hewan-mancasan-di-sleman/>.
- Nielsen, Søren Saxmose, Julio Alvarez, Dominique Joseph Bicout, Paolo Calistri, Klaus Depner, Julian Ashley Drewe, Bruno Garin-Bastuji, et al. "Welfare of Cattle at Slaughter." *EFSA Journal* 18, no. 11 (2020).
- Njoga, Emmanuel O., Stanley U. Ilo, Obichukwu C. Nwobi, Onyinye S. Onwumere-Idolor, Festus E. Ajibo, Chinwe E. Okoli, Ishmael F. Jaja, and James W. Oguttu. "Pre-Slaughter, Slaughter and Post-Slaughter Practices of Slaughterhouse Workers in Southeast, Nigeria: Animal Welfare, Meat Quality, Food Safety and Public Health Implications." *PLoS ONE* 18, no. 3

March (2023): 1–24. <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0282418>.

- Nurhayati, Dwi, Priyo Sambodo, Alnita Baaka, and Isti Widayati. “Penerapan Kesejahteraan Hewan Pada Proses Pemotongan Sapi Bali Di Rumah Potong Hewan Manokwari, Papua Barat.” *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* 12, no. 1 (2022).
- Nurjamil, N. “Penguatan Pemahaman Fikih Kurban Dalam Mendukung Sosialisasi Halal Food Sebagai Bagian Dari Ekosistem Halal Di Jawa Barat.” *Nanggroe: Jurnal Pengabdian ...* 2, no. 4 (2023): 431–435.
<https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/NJPC/article/view/619%0>
[Ahttps://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/NJPC/article/download/619/645](https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/NJPC/article/download/619/645).
- Nuzula, Fitrotun, and Kusnul K Ciptanila Yuni. “Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian Dalam Mewujudkan Green Economy Di Kabupaten Sidoarjo.” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 8, no. 03 (2022): 3100–3106.
<http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6796>.
- Ovuru, Kurotimipa Frank, Sylvester Chibueze Izah, Odangowei Inetiminebi Ogidi, Odoligie Imarhiagbe, and Matthew Chidozie Ogwu. “Slaughterhouse Facilities in Developing Nations: Sanitation and Hygiene Practices, Microbial Contaminants and Sustainable Management System.” *Food Science and Biotechnology* 33, no. 2024 (2023): 519–537.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s10068-023-01406-x>.
- Palgunadi, Ni Wajan Leestyawati. “Daging ASUH.” *Dinas Peternakan Dan Pangan*. Last modified 2017. Accessed December 13, 2023.
<https://distanpangan.baliprov.go.id/daging-asuh/>.
- Permentan. *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia Dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant)*. Indonesia, 2010.
- Philipp, Maximilian, Khaoula Masmoudi Jabri, Johannes Wellmann, Hanene Akrou, Latifa Bousselmi, and Sven Uwe Geißen. “Slaughterhouse Wastewater Treatment: A Review on Recycling and Reuse Possibilities.” *Water (Switzerland)* 13, no. 22 (2021): 1–26.
- Prawira, Rahmat, Azhar, and Suaib Lubis. “Penerapan Penyembelihan Hewan Ditinjau Menurut Mazhab Imam Syafi’ (Studi Kasus Penyembelihan Hewan Qurban Mas Hendro Kec. Gebang Kab. Langkat).” *Mediation : Journal of Law* 2, no. 3 (2023): 10–18.
- Puspitawati, Meilani, Fachroerrozi Hoesni, and Firmansyah Firmansyah. “Analisis Penerapan Kesejahteraan Hewan Dan Nomor Kontrol Veteriner (Nkv) Di Rumah Potong Hewan (Rph) Pemerintah Dan Swasta Di Provinsi

- Jambi.” *JAS (Jurnal Agri Sains)* 5, no. 1 (2021): 1.
- Qurban, Penyelenggaraan. “Panduan Penyelenggaraan Qurban Di Tengah Pandemi Covid 19” (n.d.).
- Radhitama, Karinda Dylla Ayu, Reina Puspita Rahmaniar, and Prima Ayu Wibawati. “The Effect of Handling Cows with Local Nose Rope (Telusuk) or Halter Rope on Milk Yield by Studying Cortisol Levels.” *Indian Veterinary Journal* 99, no. 11 (2022): 33–36.
- Riaz, Mian N., Fariha Irshad, Nooran M. Riaz, and Joe M. Regenstein. “Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review.” *Translational Animal Science* 5, no. 4 (2021).
- Riyadi, Fuad. “Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam.” *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (2023): 157.
- Rizky Ramadhani, Fanny, Ony Linda, and Rismawati Pangestika. “Analisis Personal Higiene Penjagal Dan Sanitasi Pengelolaan Limbah Di UPTD Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Depok.” *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan* 3, no. 2 (2022): 111–122.
- Rodli, Muhammad Hilman, Cahya Ana Fadli, Abdul Aziz Azzumar, and Darajatun Islami. “Kajian Animal Welfare Potongan Sapi Di Rumah Potong Hewan Melalui Profil Molekul Stres Pada Tahun 2011 Ekspor Sapi Hidup Dari Pemerintah Australia Ke Indonesia Telah Standar Pada Rumah Potong Hewan Di Indonesia . Laporan Tersebut Menyebutkan Sejumlah Ek” 11, no. 2 (2023): 103–110.
- Rusman, Ade, Arif Prashadi Santosa, and Arif Mulyanto. “Pelatihan Tatalaksana Penjualan Ayam Yang Aman Sehat Utuh Dan Halal (ASUH) Pada Aktivis Muhammadiyah Cabang Kembaran Banyumas Jawa Tengah.” *Seminar Nasional* 15, no. 2 (2021): 410–414.
- Samuel Jutzi. *Good Practices for the Meat Industry*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2004.
- Sandela, Ilka, and Adella Yuana. “Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Potongan Hewan (Rph) Di Indonesia Program Studi Ilmu Hukum , Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik , Universitas Teuku Umar] Email : Ilkasandela@Utu.Ac.Id] [Program Studi Ilmu Hukum , Fakultas Ilmu Sosial Dan” 7, no. 39 (2023): 56–69.
- Saputri, Oktoviana Banda. “Pemetaan Potensi Indonesia Sebagai Pusat Industri Halal Dunia.” *Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 5, no. 2 (2020): 23–38. <http://journal.um->

surabaya.ac.id/index.php/Mas/article/view/5127/4010.

Sariah, and Indra. "Journal of Islamic Economics." *Al-Azhar : Journal of Islamic Economics* 6, no. 1 (2024): 14–30.

Siregar, Fitri Ana, and Khairil Razali. "Umkh Participation in Halal Industry: The Legal Framework and Opportunities." *Jurnal Ilmiah Islam Futura* 22, no. 1 (2022): 127–138.

Sonia Cipta Wahyurini, and Nurvita Trianasari. "Analisis Pengaruh Label Halal Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Wardah." *Jurnal Mitra Manajemen* 4, no. 1 (2020): 39–50.

Soplanit, Alfaro Oktaviano, Rosiana Almas Nafisah, and Afifah Azzahra. "Sosialisasi Penyediaan Daging Yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Dalam Upaya Pencegahan Food Borne Disease." *Musamus Devotion Journal* 5, no. 2 (2023): 74–81.
<https://ejournal.unmus.ac.id/index.php/devotion/article/view/5478/3493>.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Tindakan*. 19th ed. Bandung: Penerbit Alfabeta, 2013.

Suhardjadinata, Suhardjadinata, Dwi Pangesti, and Tenten Tedjaningsih. "Aplikasi Pupuk Organik Limbah Rumah Potong Hewan Untuk Meningkatkan Kesuburan Tanah Dan Produktivitas Padi." *Jurnal AGRO* 5, no. 1 (2018): 39–47.

Sukoso, Adam; Wiryawan, Joni Kusnadi, and Sucipto. "Ekosistem Industri Halal Indonesia." *Bank Indonesia*, 2020.

Sumsel, Kanwil Kemenag. "Perlakuan Baik Terhadap Hewan Potong Hasilkan Daging Yang Asuh." Last modified 2020. Accessed June 28, 2024.
<https://sumsel.kemenag.go.id/berita/view/107951/perlakuan-baik-terhadap-hewan-potong-hasilkan-daging-yang-asuh>.

Thaha, Aminah Hajah, Andi Suarda, Andi Mulia, and Muh Ali Arsyad. "Kaderisasi Penyedia Daging Qurban ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) Dan Layak." *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5, no. 3 (2021): 319.

Tirto Rafi Rachmatullah Suhartono. "Pentingnya Daging ASUH Pada Kebutuhan Rumah Tangga." *Kompasiana*. Accessed June 17, 2023.
<https://www.kompasiana.com/titorafi/62f8b5dc08a8b56cf7101bb3/pentingnya-daging-asuh-aman-sehat-utuh-dan-halal-pada-kebutuhan-rumah-tangga>.

Vargová, Mária, Nad'a Sasáková, Katarína Veszelits Laktičová, and František Zigo. "Evaluation of the Hygienic Condition of the Slaughterhouse." *Acta Fytotechnica et Zootechnica* 24 (2021): 37–40.

Velarde, Antonio, and Mohan Raj. *Animal Welfare at Slaughter*. *Animal Welfare at Slaughter Editors: Antonio Velarde, Mohan Raj*, 2016.

Waharini, Faqiatul Mariya, and Anissa Hakim Purwantini. “Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia.” *Muqtasid: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 9, no. 1 (2018): 1.

Wibowo, Ari, and Suhardi Suhardi. “Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur.” *Peternakan Abdi Masyarakat (PETAMAS)* 2, no. 2 (2022): 1–6.

Wibowo, Ari, Suhardi Suhardi, Anhar Faisal Fanani, Dede Aprylasari, Kamal Rahman, Fandini Melia Anjani, Manat Chaijan, Worawan Panpipat, and Siriporn Riebroy Kim. “Assessment of Animal Welfare and Handling Procedures in the Slaughter of Sacred Animals During Eidul-Adha in Samarinda City.” *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 34, no. 2 (2024): 161–170.

Wills, Joe. “The Legal Regulation of Non-Stun Slaughter: Balancing Religious Freedom, Non-Discrimination and Animal Welfare.” *Liverpool Law Review* 41, no. 2 (2020): 145–171. <https://doi.org/10.1007/s10991-020-09247-y>.

“17 Gol.” *United Nasional*. Last modified 2023. Accessed December 13, 2023. *United Nasional*.

“Kedepankan Prinsip ASUH, RPH Giwangan Terbaik Se-Indonesia.” *Portal Berita Kota Yogyakarta*. Last modified 2023. Accessed December 13, 2023. <https:// warta.jogjakota.go.id/detail/index/27928>.