

Sejarah Perkembangan Regulasi Penyembelihan Halal Indonesia

Dyah Putri Roselia F

Universtas Islam Negeri Sunan Kalijaga
putriroseliaapril@gmail.com

Mulya Hafiz

Universtas Islam Negeri Sunan Kalijaga
mulya.hafiz35@gmail.com

Received: September 2024; Accepted: November 2024

Abstract: Indonesia has a regulation of Halal Slaughter since 2014, the provisions applied must have standardization from various aspects, such as religious and modern aspects. Religion provides strict regulations regarding one slaughter incision, chanting the name of Allah and the animal is alive. Meanwhile, the slaughter industry has developed using the stunning process. Through a literature review by looking at the aspects that affect halala slaughter standards. Using descriptive analysis by looking at the provisions of existing regulations in Indonesia. The results of this study show that the historical regulation of slaughterhouses in Indonesia considers all aspects, namely religious and modern aspects. This regulation shows that regulations in Indonesia are more comprehensive in having halal slaughterhouses. This means that the development of slaughterhouse regulations since long ago reflects the government's commitment to religious rules.

Keyword: *History, Slaughter, Halal*

PENDAHULUAN

Regulasi halal di Indonesia telah terbentuk pada Undang-undang Nomor 33 tahun 2014, mengenai jaminan bahan produk halal ditetapkan di Indonesia bersifat Mandatory. Regulasi mandatory halal diterapkan pemerintah merupakan kepastian hukum terhadap kehalalan produk.

Cakupan produk meliputi produksi bahan, baik dari segi penyembelihan atau penyimpanan sampai proses kepada konsumen.

Proses halal dalam bahan makanan melalui pengumpulan dan tata cara pengolahan, sedangkan daging halal jenisnya harus sesuai dengan ketentuan syariat. Daging yang dianggap halal merupakan jenis hewan tertentu, penyembelihan tertentu, bahkan bahan pangan tertentu. Kemudian sertifikasi yang diberikan oleh BPJH adalah rumah potong hewan yang bekerja sebagai jasa penyembelihan, dengan menerapkan ketentuan dan kondisi sesuai ketentuan. Pemerintah sudah mencoba memberi kebijakan dari Oktober 2019 untuk menargetkan seluruh rumah potong memiliki sertifikasi halal. Pada 2021 sebanyak 85% rumah potong hewan tidak memiliki sert ifkat halal. Hal inilah menjadi bagian tanggung jawab besar bagi pemerintah sebagai perlindungan konsumen Muslim (Sandela et al., 2023).

Peraturan yang dikeluarkan pemerintah terhadap regulasi rumah potong halal meliputi persyaratan juru sembelih hewan, jenis hewan harus halal, dan tata cara penyembelihannya sesuai dengan syariat. Peraturan Pemerintah ditegaskan bahwa ketika penyembelihan diharuskan membaca nama Allah, menggunakan pisau tajam dan bersih, memutus dan memotong 3 saluran sekaligus (Rehamn and Sultana, 2009). Peraturan ini ditujukan untuk rumah potong hewan yang menjual daging sembelihannya kepada masyarakat.

Rumah potong hewan atau rumah jagal hewan pertama kali ada di Perancis pada awal abad 19, merupakan tempat tertentu untuk penyembelihan hewan sebagai konsumsi manusia. Penyembelihan hewan dilakukan di tempat umum yang bersih dan bisa diawasi oleh masyarakat. Perkembangan rumah potong hewan kemudian semakin berkembang walaupun di dalamnya memiliki cara penyembelihan yang berbeda. Kemudian rumah potong hewan menjadi tempat yang didukung dan dipantau oleh pemerintah pada fasilitas yang dimiliki rumah potong tersebut. Sejak saat itulah rumah potong hewan menjadi industrilisasi dengan melihat konsumsi daging semakin meningkat.

Indonesia yang memiliki penduduk mayoritas Muslim dan peraturan mandatory sertifikat halal mengharuskan seluruh rumah

potong hewan memiliki sertifikat halal. Ketentuan yang diberikan pada rumah potong hewan tentunya memiliki peraturan sebelumnya, baik berhubungan dengan teknologi global atau ketentuan syariat. Peraturan ini bersifat wajib bagi seluruh RPH yang bersangkutan dalam penjualan daging halal. Maka perkembangan industri RPH di Indonesia, pasti memiliki ketentuan regulasi sebagaimana menjadi terbentuknya sejarah regulasi halal di Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis regulasi rumah potong hewan di Indonesia berdasarkan standar kehalalan yang mempertimbangkan aspek agama dan modern. Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh regulasi dan dokumen hukum terkait rumah potong hewan halal di Indonesia, termasuk peraturan-peraturan yang berlaku sejak tahun 2014 tentang penyembelihan halal serta literatur yang relevan mengenai standar kehalalan. Sampel yang dipilih adalah regulasi utama seperti UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, fatwa MUI, serta dokumen pendukung lainnya. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif, di mana peneliti akan memaparkan bagaimana regulasi di Indonesia mempertimbangkan aspek agama dan modern dalam penyembelihan hewan halal, serta menguraikan perkembangan regulasi tersebut dari waktu ke waktu. Analisis ini juga dapat mencakup perbandingan dengan standar internasional yang diterapkan di negara lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penyembelihan Halal dalam Islam

Penyebutan sembelihan halal dalam Islam adalah *dhabiha* yang mengacu pada pengambilan daging hewan melalui pendarahan. Tempat penyembelihan yaitu antara *labbah* bagian leher bawah dengan *lahyain* (tulang rahang bawah). Caranya dengan membuat sayatan di depan leher di atas epiglotis dengan pisau tajam dan hewan dalam keadaan sadar. Penyembelihan dilakukan dengan membaringkan

hewan di sisi kiri dengan menghadap kiblat. Hal ini dilakukan berdasarkan hadi Nabi:

الذَّكَاةُ مَا بَيْنَ اللَّبَّةِ وَاللَّحْيَيْنِ

Penyembelihan adalah antara bagian leher dan tulang rahang bawah (Syihabuddin, 1384).

Penyembelihan yang didefinisikan di atas merupakan sesuatu yang disempurnakan atas perintah al-Qur`an. Ayat al-Qur`an menjelaskan bahwa sesuatu harus disembelih dengan menyebut namaNya. Hewan yang mati atau dikonsumsi dengan tidak disembelih tanpa menyebut namaNya menjadi hewan yang dihukumi haram. Sebagaimana dijelaskan dalam al-Qur`an surah al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْمِتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۗ ذَلِكُمْ
فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَمَسُّ الدِّينَ كَافِرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ
وَأَتَمَّمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۗ
فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Metode penyembelihan Islam didasari dengan dua prinsip yaitu *Tasmiyah* (penyebutan nama Allah) dan *tazkiyah* (pemurnian). *Tasmiyah* dilakukan ketika pisau tajam hendak menyayat leher hewan diringi bacaan *Subhanallah, lailahillallah*, atau basmalah. Sedangkan *tazkiyah* adalah pemurnian hewan yang disembelih dengan mengeluarkan darah dengan sayatan pafa pangkal leher. Proses ini tidak berlaku

pemotongan hewan dengan mematahkan leher karena perbuatan yang sangat keji (Awan & Sohaib, 2016). Hal ini juga dijelaskan dalam hadis Nabi Riwayat Bukhori no. 5054 tentang penjelasan hasil buruan Miradl yang diharuskan membaca atas nama Allah dan tidak menggunakan alat sembelihan yang tumpul (Al-Utsaimin, 2016).

Penggunaan alat penyembelihan diharuskan dari benda yang tajam seperti besi pisau atau golok. Benda seperti kuku, gigi, dan tulang tidak diperbolehkan digunakan penyembelihan dalam Syafi'iyah walaupun termasuk benda tajam (Nurhayati, 2023). Penggunaan alat yang tajam akan memungkinkan pengaliran darah dan terputusnya tenggorokan dengan cepat, sehingga proses penyembelihan mengurangi durasi sakit yang dirasakan.

Hewan sembelihan ditidurkan pada posisi menghadap kiblat dan seseorang yang menyembelih menghadap kiblat. Penyembelih harus menggunakan pisau atau benda tajam dengan menyayat daerah kerongkongan bawah dengan sekali sayatan. Proses ini harus dilakukan dengan memotong seluruh urat leher, maka makruh hukumnya jika penyembelihan dilakukan sampai memutus kepala dengan tubuh hewan. Jika penyembelihan seperti ini sulit untuk dilakukan, maka boleh menidurkan hewan di sisi lain kiblat.

Selain tata cara penyembelihan dan alat yang digunakan, proses penyembelihan harus melihat siapa yang menyembelih. Seorang penyembelih hewan haruslah beragama Islam yang berakal, yang dimaksud Islam yang berakal adalah laki-laki, berakal sehat baligh, dan tidak meninggalkan salat menurut kesepakatan ulama (Nurhayati, 2023). Persyaratan ini merupakan bentuk moral dari penyembelih sebagai bentuk ketaatan pada perintah agama. Sehingga sembelihan halal tidak hanya didasari oleh syarat yang diberlakukan agama, tetapi juga memiliki nilai spiritual dan etika bagi seorang penyembelih (Fischer, 2019).

Sebenarnya aturan bagaimana tata cara penyembelihan halal tidak dijelaskan secara langsung dalam al-Qur'an. Aturan detail penyembelihan muncul dari proses penafsiran-penafsiran ulama dari al-Qur'an dan hadis. Ketentuan aturan penyembelihan tentu memiliki

beberaa perbedaan, salah satunya adalah persyaratan agama penyembelih. Mislanya orang Muslim boleh mengkonsumsi hasil sembelihan Yahudi, karena dianggap sebagai persamaan dengan ahlu kitab (Fischer, 2019). Tetapi seiring berjalannya waktu dan adanya kekhawatiran persyaratan penyembelihan tersebut ditetapkan hanya orang Muslim yang diperbolehkan.

Secara umum syarat yang ditetapkan di atas adalah tata cara penyembelihan tradisional. Sedangkan modern ini penyembelihan sudah berkembang antara tradisional/rumahan dan penyembelihan modern. Penyembelihan tradisional identik dengan pisau atau alat tajam yang ada di rumah, hasil sembelihan juga digunakan untuk individu atau satu rumah. Sedangkan penyembelihan modern identik dengan industri, hasil sembelihannya digunakan untuk transaksi jual beli daging. Penerapan penyembelihan modern ini disebut dengan RPH (Rumah Potong Hewan) sebagai penyembelihan bersekala besar dan menjadi pemasok daging di pasar-pasar.

Panduan yang sedemikian detail tentang penyembelihan halal, masih ada yang menganggap bahwa penyembelihan Islam memiliki unsur kekejaman dan biadab terhadap hewan. Anggapannya dengan penyembelihan manual hewan merasakan kesakitan penuh karena masih dalam keadaan sadar. Pada teknik penyembelihan modern menggunakan pemingsanan, hal ini dilakukan agar membatasi penderitaan hewan selama proses penyembelihan. Hewan akan memasuki proses tidak sadar terlebih dahulu, sehingga tidak peka terhadap rasa sakit dan ketakutan sebelum mengalami penyembelihannya (Sancakdaroglu, n.d.).

Teknik pemingsanan dalam penyembelihan merupakan isu modern yang pastinya tidak memiliki ketentuan langsung dalam status hukumnya. Sehingga ada banyak perbedaan pendapat dalam penyembelihan pemingsanan. Seperti perselisihan pada pemotongan di Inggris yang menggunakan pemingsanan di rumah potongnya. Tetapi industri daging lebih banyak dikuasai Yahudi yang memiliki standar hukum penyembelihan harus dilakukan ketika hewan dalam keadaan sadar.

Agama Islam sudah memperhatikan hak-hak hewan pada proses penyembelihan. Dari mulai perawatan binatang, proses penyembelihan yang meminimalkan rasa sakit, dan seseorang penyembelih sebagai nilai tambahan spiritual. Kemudian penyembelihan yang dikatakan halal memiliki perkembangan yang signifikan, melihat aspek-aspek sesuai kebutuhan sekarang.

B. Sejarah Rumah Potong Hewan Secara Global

Sejarah perkembangan rumah potong hewan mencerminkan evolusi panjang dari teknik, etika, dan regulasi yang mengatur pemrosesan daging di berbagai belahan dunia. Rumah potong hewan, yang sering kali disebut sebagai rumah jagal, telah mengalami transformasi signifikan dari praktik tradisional hingga menjadi industri modern yang sangat terstandarisasi dan diatur ketat (Grandin, 1989).

Pada zaman kuno, pemotongan hewan untuk konsumsi dilakukan secara sederhana di tingkat komunitas lokal, sering kali di pasar terbuka atau di dekat peternakan. Metode-metode awal ini cenderung kurang higienis dan tidak terkoordinasi dengan baik. Seiring berjalannya waktu, kebutuhan untuk memenuhi permintaan daging yang meningkat, terutama di kota-kota besar, mendorong lahirnya fasilitas khusus yang didedikasikan untuk pemotongan hewan.

Selama abad ke-19 dan awal abad ke-20, munculnya revolusi industri membawa perubahan besar dalam cara rumah potong hewan beroperasi. Teknologi baru, seperti sistem konveyor dan teknik pendinginan, mulai diterapkan, yang tidak hanya meningkatkan efisiensi tetapi juga membantu dalam menjaga kualitas dan keamanan daging (Troeger, 2009).

Pada abad ke-20, perhatian terhadap aspek kesejahteraan hewan dan dampak lingkungan dari industri daging menjadi semakin penting. Ini memicu penerapan regulasi ketat dan standar internasional untuk memastikan bahwa pemotongan hewan dilakukan dengan cara manusiawi dan ramah lingkungan. Sejarah perkembangan rumah potong hewan juga tidak lepas dari pengaruh budaya dan agama. Di

banyak negara, praktik pemotongan hewan harus disesuaikan dengan tradisi dan hukum agama, seperti dalam kasus pemotongan halal bagi umat Muslim dan kosher bagi umat Yahudi (Tieman & Ghazali, 2013).

Dari abad ke abad sebenarnya rumah potong hewan sudah berkembang, terutama yang berkaitan dengan daging halal. Menyediakan dan mengonsumsi daging bagi masyarakat Muslim merupakan bagian penting dalam kehidupan beragama dan daging halal memiliki syarat-syarat tertentu. Jika syarat dan ketentuan tidak terpenuhi maka daging tersebut dapat dianggap haram.

Rumah potong hewan muncul sebagai fasilitas unik pada awal abad ke-19, sebagai bagian dari transisi skala besar dari sistem pertanian ke sistem industri, yang disertai dengan meningkatnya urbanisasi, perkembangan teknologi, dan masalah kesehatan masyarakat (Lee, 2008). penyembelihan hewan dilakukan di tempat-tempat umum dan rumah potong hewan swasta yang tidak rahasia, tempat-tempat tersebut dapat lebih mudah diawasi, tempat-tempat tersebut umumnya dianggap lebih luas dan bersih. Satu-satunya tujuan dari bangunan baru ini adalah untuk menyembelih hewan diatur oleh negara bagian dan di luar pusat kota.

Rumah jagal umum pertama muncul di Perancis pada awal abad-19 dan rumah potong Perancis diperkenalkan untuk merujuk pada tempat tertentu sebagai tempat hewan disembelih untuk dikonsumsi (Otter, 2008). Di negara-negara Eropa Barat lainnya, pihak berwenang mencoba memusatkan penyembelihan hewan di rumah jagal umum yang besar di luar tembok kota, namun prosesnya tidak merata (Lee, 2008). Salah satu tema umum yang menghubungkan perkembangan ini adalah keinginan untuk membuat penyembelihan hewan menjadi kurang terlihat.

Sayangnya, peralihan pemotongan hewan ke rumah potong hewan membuat masyarakat bingung mengenai prinsip penyembelihan hewan yang sebenarnya. Dampak dari penyembelihan hewan menjadi semakin tidak bermoral. Kekerasan dan kekejaman terhadap hewan sedang meningkat, sehingga berdampak pada moral para pekerja dan mereka yang menyaksikannya (Fitzgerald, 2010).

Reformasi rumah potong hewan juga dilakukan di Amerika Serikat. Penyebutan rumah jagal komersial paling awal di Amerika Serikat dimulai pada tahun 1662, ketika William Pyncheon mendirikan rumah jagal babi di Springfield, Massachusetts. Kekhawatiran mengenai rumah potong hewan dengan cepat muncul. Mulai tahun 1676, otoritas Kota New York memindahkan rumah jagal ke wilayah kota yang lebih padat penduduknya (Day, 2005). Pada tahun 1747, dikeluarkan peraturan yang melarang masyarakat menyembelih sapi di rumahnya. Pada akhir abad kedelapan belas, daging dijual di pasar milik kota dan rumah potong hewan yang memiliki izin dari pemerintah kota.

Setelah Perang Saudara, rumah potong hewan (RPH) menjadi terpusat dan diawasi oleh pemerintah daerah. Di Amerika Serikat dan Eropa Barat, rumah potong hewan sering kali berlokasi di luar pusat kota untuk mengurangi perhatian dan pertanyaan dari pekerja dan konsumen. Rumah pemotongan hewan dilakukan secara rahasia dan dirancang agar terlihat seperti pabrik biasa, sehingga orang tidak mengetahui atau mempertanyakan proses penyembelihan hewan yang mereka makan. Geografi dan arsitektur rumah potong hewan pada masa itu, seperti halnya sekarang, berfungsi untuk menghindari "kesalahan budaya kolektif" dan menciptakan pemisahan masyarakat dari proses penyembelihan hewan (Fitzgerald, 2010).

Union Stockyards yang terkenal dibuka di Chicago pada tahun 1865. Tempat penyimpanan ternak adalah kompleks rumah jagal terbesar yang pernah ada. Banyak pekerja tinggal di halaman belakang rumah dimana permukiman kumuh bermunculan. Permukiman kumuh ini ditandai dengan kemiskinan ekstrem, kepadatan penduduk, kejahatan, dan polusi.

Komunitas Stock Yard, yang mengalami pertumbuhan hingga Perang Dunia II, menjadi rumah bagi hamper 60.000 orang, sekitar setengahnya beremigrasi dari negara lain (Paycyga, 2009). Union Stock Yard juga merupakan pionir dalam mekanisasi industri. Menanggapi meningkatnya permintaan daging oleh penduduk dan meningkatnya jumlah ternak yang masuk ke peternakan, ban berjalan diperkenalkan

untuk meningkatkan kecepatan dan efisiensi produksi. Pada tahun 1880-an, penyembelihan hewan telah menjadi industri produksi massal di Amerika Serikat (Maclachlan, 2021). Menurut beberapa orang, penyembelihan hewan menjadi industri produksi massal pertama di Amerika Serikat, yang kemudian menjadi industri produksi massal pertama di Amerika Serikat (Riyadi, 2009). Industri ini terus berkembang selama periode ini karena memungkinkan adanya peningkatan distribusi.

C. Sejarah Rumah Potong Hewan di Indonesia

Pada masa penjajahan Belanda, sistem penyembelihan hewan di Indonesia masih sangat tradisional dan tersebar di berbagai pasar tradisional. Penyembelihan hewan dilakukan oleh tukang daging lokal di pasar, tanpa standar yang seragam atau peraturan ketat dari pemerintah kolonial. Pada akhir abad ke-18, daging dijual di pasar kota dan rumah jagal yang mendapat izin dari pemerintah kota (Day, 2005).

Namun di kota-kota besar seperti Surakarta, Bandung, Cimahi, dan beberapa kota lainnya, pemerintah kolonial mulai memperkenalkan beberapa rumah potong hewan modern untuk memenuhi kebutuhan daging perkotaan. Rumah potong hewan ini biasanya dikelola oleh pemerintah kolonial dan memiliki peralatan yang lebih baik dibandingkan rumah potong hewan tradisional. Rumah Pejagalan Hewan (RPH) atau dalam Bahasa Belanda *Abattoir* itu dibangun pemerintahan Hindia Belanda untuk menopang kebutuhan para tentaranya yang ditempatkan di kota tersebut.

Di kota Cimahi terdapat rumah potong hewan bergaya art deco. Hal ini menjadi bukti kematangan pemerintahan Hindia Belanda yang dibangun di dekat perlintasan kereta api dalam hal penyediaan makanan bagi tentara. Sapi impor dari Australia yang diangkut melalui Batavia juga dapat diimpor langsung dengan kereta api tanpa menggunakan Jalan Raya Pos untuk memudahkan pengiriman. Rumah potong hewan tersebut terus beroperasi pada masa pendudukan Jepang (1942-1945) hingga akhirnya diambil alih oleh penduduk

Priangan. Setelah perang kemerdekaan berakhir di tangan warga Priangan, pengelolaan RPH diserahkan kepada Pemerintah Provinsi Bandung sekitar tahun 1960an (Maulana, n.d.).

Buku Cagar Budaya 2020 berjudul "*CIMAHY CITY as a military tourism*" yang diterbitkan oleh Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga (Disbudparpora) Kota Cimahi, mengutip koran berbahasa Belanda, *De Preanger Bode*, pada 11 Januari 1913. Koran tersebut menjelaskan rencana pendirian rumah jagal di Bandung dan Cimahi oleh perusahaan Jenne & Co di Batavia, yang merupakan importir sapi dari Australia. Selanjutnya, koran *Bataviaasch Nieuwsblad* terbitan 18 Oktober 1916, memberitakan pembukaan Abattoir Tjimahi dengan kapasitas pemotongan hingga 10 ekor hewan per hari. Koran *Bataviaasch Nieuwsblad* pada 1 Juni 1927 melaporkan bahwa Abattoir tersebut dibeli oleh Pemerintah Daerah Priangan dari NV *Handelmaatschappij Jenne & Co* seharga 25.000 gulden.

Kota Solo juga mempunyai rumah potong hewan yang cukup tua, namanya Rumah Potong Hewan Jagaran. Tempat ini sudah ada sejak zaman Pakubuwono dan Jagaran RPH yang sangat menerapkan prinsip ketat dalam proses penyembelihan. Ini mencakup semua aspek mutilasi Islam berdasarkan fatwa MUI. Dulu RPH Jagaran merupakan bagian dari Keraton Surakarta, perkembangan RPH ini tidak lepas dari sejarah dan budaya kota Surakarta (Primasasti, n.d.).

Kemudian RPH di Bandung dengan sebutan *Gemeentelijk Slachthuis te Bandoeng*. Pada tahun 1935 RPH ini dibangun oleh Belanda yang dirancang oleh Brinkmann. Awalnya rumah potong hewan ini hanya untuk penyembelihan babi. Tetapi pengembangan RPH tersebut dialih fungsikan sebagai pemisah daging antara halal dengan non-halal. Kemudian seiring berjalannya waktu, RPH ini menjadi rumah potong halal saja, sebagaimana tulisan "*Indian Literaire Wandelingen*" menjelaskan bahwa Rumah Potong Hewan atau *Gemeentelijk Slachthuis te Bandoeng* dibangun untuk menyembelih hewan ternak seperti sapi, kerbau, kuda, dan hewan ternak kecil (domba dan kambing) Rumah Potong Hewan ini kemudian menjadi situs sejarah warisan nasional yang bertempat di Bandung (Aurellia, n.d.).

Pada masa penjajahan Jepang (1942-1945), banyak infrastruktur yang sudah dibangun Belanda rusak atau kurang terawat, salah satunya adalah rumah potong hewan. Akhirnya banyak rumah potong hewan yang kembali menggunakan cara tradisional lagi. Tetapi setelah Indonesia merdeka pada tahun 1945, pemerintah mulai membangun kembali infrastruktur yang rusak, termasuk RPH. Namun pembangunan RPH bukanlah prioritas utama karena fokus utama pemerintah saat itu adalah stabilitas politik dan ekonomi (Frederick, W. H., & Worden, 1993). Pada tahun 1960-an, pemerintah Indonesia mulai memusatkan perhatian pada sektor pertanian dan peternakan sebagai bagian dari upayanya untuk meningkatkan ketahanan pangan bangsa. Meskipun demikian, pembangunan rumah potong hewan masih terbatas dan sebagian besar terjadi di kota-kota besar. Pasar tradisional masih sering melakukan pemotongan hewan dengan cara yang sederhana.

Pada tahun 1970-an, kebutuhan daging segar meningkat pesat akibat pembangunan ekonomi dan urbanisasi, pemerintah mulai membangun rumah potong hewan di berbagai kota besar dan kawasan industri. Saat membangun rumah potong hewan, standar yang diterapkan tidak seketat setelah tahun 1980, namun perhatian lebih diberikan pada aspek kesehatan dan kebersihan. Selain itu, pemerintah mulai memperkenalkan pelatihan dan pendidikan bagi para pengolah daging (tukang jagal), meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mengenai penyembelihan hewan yang benar dan higienis.

Peraturan dan Regulasi Pra-1980 Sebelum tahun 1980, regulasi yang mengatur RPH dan pemotongan hewan masih sangat minimal dan bersifat lokal (Lee, 2008). Pemerintah daerah memiliki wewenang besar dalam mengatur operasi RPH di wilayahnya masing-masing. Beberapa peraturan lokal mungkin telah diterapkan untuk mengatur hygiene dan sanitasi, tetapi standar nasional yang ketat belum ada pada saat itu.

D. Perkembangan Regulasi Rumah Potong Hewan Di Indonesia

RPH adalah salah satu kompleks bangunan yang mempunyai disain dan kontruksi khusus yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan. Ketentuan mengenai RPH diatur dalam SK Menteri Pertanian No.555/Kpts/TN.240/9/1986 dan ditetapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6159-1999 tentang rumah pemotongan hewan. RPH merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal, sebagai tempat pemotongan hewan yang benar, sebagai tempat pemantauan dan survailans penyakit hewan serta zoonosis (Tolistiawaty et al., 2016).

Sejarah Rumah Potong Hewan (RPH) di Indonesia dapat dikategorikan dalam beberapa fase utama yang mencerminkan perkembangan industri pemotongan hewan di negara ini. Sejarah regulasi rumah potong hewan (RPH) halal di Indonesia melibatkan serangkaian peraturan dan kebijakan yang berkembang seiring waktu.

1. Era Awal (Pra-1980)

Sebelum tahun 1980, regulasi terkait RPH di Indonesia masih sangat minimal. Pada masa ini, praktik pemotongan hewan sering kali dilakukan secara tradisional tanpa banyak pengawasan atau standar yang ditetapkan oleh pemerintah (Day, 2005).

2. Peraturan Menteri Pertanian No. 15/Permentan/OT.140/3/2006

Pada tahun 2006, Kementerian Pertanian Republik Indonesia mengeluarkan Peraturan Menteri Pertanian No. 15/Permentan/OT.140/3/2006 tentang "Peningkatan Pengawasan Kesejahteraan Hewan dan Higiene Sanitasi pada Rumah Potong Hewan". Peraturan ini mengatur tentang kesejahteraan hewan, higiene, dan sanitasi di RPH, yang menjadi langkah awal menuju regulasi RPH halal.

3. Peraturan Menteri Pertanian No. 381/Kpts/OT.140/10/2005

Saat ini tuntutan konsumen untuk mendapatkan pangan asal hewan yang aman semakin meningkat sehingga jaminan keamanan pangan

menjadi hal yang sangat penting dalam bisnis pangan asal hewan (Lestariningsih, 2020). Untuk menjamin pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh dan halal maka pemerintah mewajibkan setiap unit usaha pangan asal hewan wajib memenuhi persyaratan higienis dan sanitasi. Setiap unit usaha pangan asal hewan yang telah memenuhi syarat higiene dan sanitasi selanjutnya diberikan sertifikat kontrol veteriner atau yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner (NKV) (Septinova, 2022).

Pengawasan pada unit usaha produk hewan diperlukan untuk mencegah risiko yang membahayakan keselamatan manusia, hewan, tumbuhan, lingkungan, serta tidak mengganggu ketenteraman batin masyarakat terkait kehalalan. Maka pelaku usaha diwajibkan memiliki NKV sebagai badan usaha hukum pemotongan hewan, unggas, babi, dan usaha distribusi ritel dalam mengelola gudang pendingin. Sertifikat ini menjamin produk aman dikonsumsi, memberikan ketenangan bagi konsumen, serta mempermudah pengawasan pemerintah terhadap keamanan pangan (Rini, 2019).

4. Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/PD.410/4/2010

Pada tahun 2010, diterbitkan Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/PD.410/4/2010 tentang "Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging". Peraturan ini mengatur lebih detail tentang persyaratan dan standar yang harus dipenuhi oleh RPH ruminansia, termasuk aspek higiene dan sanitasi. Peraturan ini mengatur mekanisme pemotongan hewan secara benar, (sesuai dengan persyaratan kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariah agama). Wajib melakukan pemeriksaan kesehatan terhadap hewan sebelum dipotong dan pemeriksaan karkas, dan jeroan untuk mencegah penularan penyakit zoonotik ke manusia. Hal ini dilakukan untuk pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan penyakit hewan menular dzoonosis di daerah asal hewan.

Berdasarkan Persyaratan peralatan diatur dalam Pasal 29 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah

Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging yang menyatakan bahwa seluruh peralatan pendukung dan penunjang di Rumah Potong Hewan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat. Hal ini guna memenuhi sebagaimana di jelaskan di dalam Pasal 4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010.

5. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH)

Pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Undang-Undang ini, yang mulai diberlakukan pada tahun 2014, menetapkan bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus bersertifikat halal. UU ini memperkuat pengawasan terhadap RPH halal karena daging yang dihasilkan harus memenuhi standar halal yang ditetapkan (Yunus, 2021).

Pasal 19 dari UU ini mensyaratkan hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta Kesehatan masyarakat veteriner. Selanjutnya, Pasal 21 dalam UU ini juga menjelaskan bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidak halal (Presiden Republik Indonesia, 2014).

UU No. 33 Tahun 2014 bertujuan untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan kepada konsumen Muslim agar produk yang dikonsumsi tidak hanya aman dan sehat, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan dalam Islam. Penyembelihan halal yang dilakukan dengan benar tidak hanya memenuhi syarat keagamaan, tetapi juga memperhatikan aspek kesejahteraan hewan dan kebersihan produk.

6. Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019

Peraturan yang di tetapkan di Jakarta pada tanggal 29 April Peraturan Pemerintah No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan

Pelaksanaan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, memperjelas prosedur, standar, dan mekanisme sertifikasi halal, termasuk untuk RPH. Pasal 44 dalam UU ini mengatur lokasi, tempat, dan alat penyembelihan hewan halal wajib terpisah dari lokasi penyembelihan hewan tidak halal (Presiden Republik Indonesia, 2019).

Pasal 45 mensyaratkan lokasi penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 43 ayat (3) wajib memenuhi persyaratan:

- a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antarrumah potong;
- c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
- f. memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Pasal 47 dalam UU ini juga menyebutkan bahwa alat penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 43 ayat (4) huruf a wajib memenuhi persyaratan:

- a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- d. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

7. Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019

Peraturan ini mengatur tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal yang mencakup aspek teknis dan administratif dalam proses sertifikasi halal, termasuk di RPH. Peraturan ini menjelaskan definisi produk halal dan cakupan produk yang harus disertifikasi halal, termasuk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, produk kimia, produk biologi, dan produk rekayasa genetika.

Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 berperan penting dalam memastikan bahwa Rumah Potong Hewan (RPH) di Indonesia mematuhi standar halal yang ketat, mulai dari proses penyembelihan hingga distribusi daging. Hal ini bertujuan untuk memberikan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa daging yang mereka konsumsi benar-benar halal sesuai dengan syariat Islam (Ramlan & Nahrowi, 2014).

8. Standar Nasional Indonesia (SNI) 99002:2016

SNI ini mengatur tentang "Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unggas yang Baik (Good Slaughtering Practices)", yang mencakup persyaratan higiene, sanitasi, dan kesejahteraan hewan dalam proses pemotongan yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Standar Nasional Indonesia (SNI) 99002:2016 lahir sebagai respon terhadap konsumen muslim yang memerlukan jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi atau gunakan halal sesuai dengan ajaran Islam. SNI 99002:2016 membantu memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan (SNI, 2016).

Banyak negara termasuk Indonesia, memiliki peraturan yang mengharuskan produk-produk tertentu memenuhi persyaratan halal (Yulia, 2019). Pada SNI 99002:2016 membantu perusahaan untuk mematuhi regulasi nasional mengenai kehalalan produk terutama dalam hal penyediaan daging halal. Standar ini memberikan kepastian hukum bagi produsen dan konsumen mengenai kriteria dan proses yang harus diikuti untuk memperoleh sertifikasi halal. Dengan adanya SNI 99002: 2016, ada pedoman yang jelas dan

standar yang seragam yang dapat diikuti oleh industri dalam memproduksi produk halal, sehingga mengurangi kebingungan dan memastikan konsistensi (Setiawan et al., 2024). Secara keseluruhan, SNI 99002:2016 dirancang untuk memastikan bahwa produk halal yang diproduksi di Indonesia memenuhi standar yang tinggi dan diakui, memberikan kepastian kepada konsumen, serta membantu produsen dalam memenuhi persyaratan hukum dan etika.

9. Kebijakan LPPOM Majelis Ulama Indonesia (MUI)

KMA 982 Tahun 2019 dan SK Kepala BPJPH No. 117 Tahun 2019 menetapkan dan menegaskan peran LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal, yang harus mematuhi tata aturan yang berlaku dalam melakukan pemeriksaan halal. Ini memastikan bahwa proses sertifikasi halal di Indonesia dilaksanakan dengan standar yang sesuai dengan syariat Islam dan diawasi oleh lembaga yang kompeten dan diakui (Jumiono, 2022).

Selain peraturan pemerintah, kebijakan terkait Rumah Potong Hewan (RPH) dan kualitas daging halal di Indonesia juga mengacu pada standar yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Standar ini menetapkan beberapa persyaratan untuk memastikan produk dianggap halal sesuai dengan syariat Islam, yaitu: (1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi; (2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran, dan sebagainya; (3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam; (4) semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur sesuai syariat Islam; (5) semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr (MUI, 2009).

Industri-industri pengelolaan makanan yang menerapkan HAS 23000 tentunya akan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen.

Hal ini tentunya akan sangat menguntungkan bagi perkembangan industri-industri pengelolaan makanan.

10. Rumah Potong Hewan di Indonesia Masa Kini

Pada tahun-tahun berikutnya, implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) semakin diperkuat melalui berbagai regulasi dan kebijakan, memastikan bahwa RPH yang beroperasi di Indonesia memenuhi standar halal yang ketat. Regulasi terkait RPH halal di Indonesia terus diperbarui dan disempurnakan sesuai dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan masyarakat. Pemerintah Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) terus meningkatkan pengawasan dan sertifikasi halal untuk memastikan semua produk daging yang dihasilkan di RPH memenuhi standar halal yang ditetapkan. Sejarah regulasi ini mencerminkan komitmen pemerintah Indonesia dalam memastikan bahwa daging yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat Muslim di Indonesia sesuai dengan prinsip-prinsip halal dan *thayyib* (baik).

Data dari Kemenko Perekonomian mencatat bahwa dari total 1.884 RPH di Indonesia, 13,85% RPH di antaranya telah tersertifikasi halal dan 15,24% RPH yang memiliki legalitas Nomor Kontrol Veteriner (NKV). Jumlah ini perlu ditingkatkan mengingat pentingnya peran RPH dalam ekosistem halal dalam menyediakan bahan baku daging halal bagi pelaku usaha.

KESIMPULAN

Sejarah perkembangan regulasi Rumah Potongan Hewan (RPH) halal di Indonesia mencerminkan komitmen pemerintah dalam menjaga standar halal yang sesuai dengan prinsip syariah Islam. Dari awalnya regulasi yang kurang terpadu, telah terjadi perbaikan signifikan melalui pengenalan dan penegakan peraturan yang lebih komprehensif. Pemerintah terkait seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), terus berupaya memastikan bahwa proses pemotongan hewan memenuhi persyaratan halal, memberikan jaminan kepada konsumen Muslim tentang kehalalan produk yang mereka konsumsi. Peningkatan regulasi ini tidak hanya

meningkatkan kepercayaan konsumen domestik tetapi juga membuka peluang ekspor produk halal Indonesia ke pasar global. Meskipun telah terjadi kemajuan signifikan, masih terdapat tantangan dalam meningkatkan jumlah RPH yang bersertifikat halal dan memenuhi seluruh standar yang berlaku. Oleh karena itu, perlu adanya upaya berkelanjutan dari pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat untuk memastikan seluruh RPH di Indonesia beroperasi sesuai dengan regulasi yang berlaku dan memenuhi kebutuhan konsumen akan produk daging halal yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Utsaimin, S. (2016). *Syarah Shahih Al-Bukhari jilid 6*.
- Aurellia, A. (n.d.). *RPH Ciroyom, Bangunan Bersejarah Kota Bandung yang Terancam Tergusur*.
- Awan, J. A., & Sohaib, M. (2016). Halal and humane slaughter; Comparison between Islamic teachings and modern methods. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 26(4), 2226–5899.
- Day, J. N. (2005). *Jared N. Day*. 3, 81–102.
- Fischer, J. (2019). Halal Food: A History. In *Bustan: The Middle East Book Review* (Vol. 10, Issue 1). <https://doi.org/10.5325/bustan.10.1.0102>
- Fitzgerald, A. J. (2010). A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications. *Human Ecology Review*, 17(1), 58–69.
- Frederick, W. H., & Worden, R. L. (1993). *Indonesia: A Country Study* (Issue June).
- Grandin, T. (1989). Behavioral Principles of Livestock Handling. *The Professional Animal Scientist*, 5(2), 1–11. [https://doi.org/10.15232/s1080-7446\(15\)32304-4](https://doi.org/10.15232/s1080-7446(15)32304-4)
- Jumiono, A. (2022). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 51–58. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9909>
- Lee, P. Y. (2008). *Meat, Modernity, and the Riset of The Slaughterhouse*.
- Maclachlan, I. (2021). *Urban History Review Revue d ' histoire urbaine Jablonsky , Thomas J . Pride in the Jungle : Pride and Everyday Life in Back of the Yards Chicago Creating the North American Landscape . Baltimore and London : The Johns Hopkins Book Reviews I Comptes rendu*.
- Maulana, Y. (n.d.). *Menguak Sejarah Abattoir di Cimahi yang Ada Sejak*

Zaman Belanda.

- MUI. (2009). Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. *Komisi Fatwa MUI*, 706.
- Nurhayati. (2023). Penggunaan metode simulasi dalam meningkatkan keterampilan penyembelihan hewan. In *IAIN Parepare* (Vol. 4, Issue 1).
- Otter, C. (2008). I. Spaces: Slaughter in the City. *Uni Versity of New Hampshire Press*, 89-106.
- Paycyga, D. A. (2009). *A Biography Chicago* (Issue 112).
- Presiden Republik Indonesia. (2014). *UU No.33 Tahun 2014* (2014). UU No.33 Tahun 2014.
- Presiden Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang Jaminan Produk Halal (PP Nomor 31 Tahun 2019). *Sekretariat Kabinet Republik Indonesia*, 60.
- Primasasti, A. (n.d.). *RPH Jagalan_ Tempat Penyembelihan Hewan Ternak yang Bersejarah di Surakarta - Pemerintah Kota Surakarta*.
- Ramlan, R., & Nahrowi, N. (2014). Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 17(1), 145-154. <https://doi.org/10.15408/ajis.v17i1.1251>
- Rehamn and Sultana, 2011. (2009). Peraturan Pemerintah RI No 95 tahun 2012.
- Rini, D. P. (2019). *Sertifikasi halal pada hewan atau daging impor menurut uu no. 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan skripsi*. 41, 1-19.
- Riyadi, S. (2009). *Kebangkitan Industri di Amerika Serikat*. 9-25.
- Sancakdaroglu, A. (n.d.). *Penyembelihan hewan dan aturan Islam*.
- Sandela, I., Yuana, A., & Kemala Sari, P. (2023). Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Potong Hewan (Rph) Di Indonesia. *Jurnal Ius Civile*, 56(2), 56-69.
- Setiawan, Y., Nurhidayati, & Lathifah, A. (2024). Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan. *Jurnal Alwatzikhoebillah: Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora*, 10(1), 113-127. <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2275>
- SNI. (2016). *Pemotongan Halal Pada Unggas*. *Badan Standardisasi Nasional 99002:2016*, 1.
- Syihabuddin, A. F. (1384). *Al Dariya Akhtasar Nasb Ur Raya.pdf*. Dar Al ma'rifat - lebanon.

- Tieman, M., & Ghazali, M. C. (2013). Principles in Halal Purchasing. *Journal of Islamic Marketing*, 4(3), 281-293. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2012-0004>
- Tolistiawaty, I., Widjaja, J., Isnawati, R., & Lobo, L. T. (2016). Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2), 45-52. <https://doi.org/10.22435/vektor.v9i2.5793.45-52>
- Troeger, K. (2009). Neue Technologien bei der Schlachtung, Grob - und Feinzerlegung - Einflüsse auf Sicherheit und Qualität des Fleisches. *Tehnologija Mesa : Journal of Meat Industry of Yugoslavia*, 50(1), 187-193.
- Yulia, Lady. (2019). Halal Products Industry Development Strategy Strategi Pengembangan Industri Produk Halal. *Jurnal Bisnis Islam*, 8(1), 121-162.
- Yunus, Y. H. (2021). Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM di Kota Gorontalo. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(1), 47-56. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i1.326>