



Analisis Penerapan Rantai Nilai Halal (Studi Pada UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi)

Andika Afrilia Setiawan¹, Ridhwan², Heni Pratiwi³

Universitas Jambi¹, Universitas Jambi², Universitas Jambi³

*Corresponding author, email; andikaasetiawan124@gmail.com, ridhwan@unja.ac.id, henipratiwi@unja.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received Juni 2025

Revised Juni 2025

Accepted Juni 2025

Available online

<http://journal.uaindonesia.ac.id/index.php/JSE>

Keywords:

Halal Value Chain, Slaughterhouse, SWOT Analysis.

Turabian style in citing this article: [citation Heading] Andika Afrilia Setiawan, Ridwan, Heni Pratiwi, "Analisis Penerapan Rantai Nilai Halal (Studi Pada Uptd Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi)" *Journal of Sharia Economics* 7, No. 1 June: 2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of the halal Value Chain at the UPTD Slaughterhouse of the Department of Agriculture and Food Security of Jambi City, which has an important role in providing halal meat for the Muslim majority community in Jambi City. The halal Value Chain is a series of production activities that guarantee the halalness of products, involving authorized institutions in supervision, management, testing, and policy determination, evaluation, and control of the production, distribution, and consumption processes. This study uses a qualitative method with data collection techniques through direct observation, in-depth interviews, and analysis of related documents. To achieve the research objectives, a SWOT analysis is used as a tool for formulating an effective halal Value Chain implementation strategy, taking into account the strengths, weaknesses, opportunities, and threats faced by the UPTD Slaughterhouse. The results of the study indicate that the implementation of the halal Value Chain at the UPTD Slaughterhouse in Jambi City has been carried out systematically in accordance with the principles of halalalan thayyiban and the Safe, Healthy, Whole, and Halal (ASUH) standards. Supporting factors include halal certification, accreditation of the Veterinary Control Number (NKV), and the presence of Halal Slaughterers (JULEHA). The main challenges include limited human resources (HR), the absence of an internal laboratory, and lack of distribution supervision. Recommended strategies include strengthening cross-agency collaboration, increasing training, and improving infrastructure and supervision systems to ensure sustainability and increase trust in halal products.

2025 Journal of Sharia Economics with CC BY SA license.

A. Pendahuluan

Seiring dengan era globalisasi dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, penerapan konsep rantai nilai halal dalam rumah potong hewan menjadi semakin penting. Dalam beberapa tahun terakhir, perhatian telah diberikan pada penerapan standar halal dalam rumah potong hewan. Hal ini disebabkan oleh kesadaran yang meningkat tentang pentingnya mengonsumsi makanan halal. Produksi daging di rumah potong hewan telah meningkat dalam

beberapa tahun terakhir, namun masih menghadapi permasalahan seperti masalah halal dan keamanan pangan.

Dalam rangka mendukung kebutuhan akan produk halal, pemerintah Indonesia telah menerbitkan berbagai regulasi, seperti Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan setiap produk yang beredar di Indonesia untuk memiliki sertifikasi halal, termasuk proses penyembelihan hewan di Rumah Potong Hewan (RPH). Selain itu, Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal menegaskan pentingnya pelaksanaan jaminan produk halal pada setiap rantai proses produksi.

Salah satu langkah strategis untuk mewujudkan visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah dunia adalah dengan memperkuat rantai nilai halal (*halal value-chain*). Rantai nilai (*value-chain*) merupakan cara dalam memahami perusahaan sebagai serangkaian aktivitas yang mengubah input menjadi output yang memiliki nilai lebih bagi pelanggan. Nilai ini diperoleh dari tiga sumber utama, yaitu aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menekan biaya produk, serta aktivitas yang mampu memenuhi kebutuhan pelanggan secara cepat. Melalui konsep *Value Chain*, bisnis berusaha memahami proses penciptaan nilai bagi pelanggan dengan menganalisis peran masing-masing aktivitas dalam memberikan kontribusi terhadap nilai tersebut (Sari, 2021).

Menurut Julistia dalam penelitian (Bawafie et al., 2024) Rantai nilai halal merupakan salah satu bentuk strategi dalam pengembangan industri halal di Indonesia, di mana para pelaku usaha fokus pada enam sektor utama: pariwisata halal, media dan rekreasi halal, makanan dan minuman halal, farmasi dan kosmetik halal, fashion muslim, serta energi halal. Tujuan utama dari penerapan rantai nilai halal ini adalah untuk memastikan dan menjaga kehalalan produk yang diterima oleh konsumen, khususnya dalam sektor makanan dan minuman.

Menurut Porter dalam penelitian (Mawarsari, 2022) *Value Chain* atau rantai nilai merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan dalam menghasilkan produk atau jasa. Kemudian jika dikaitkan dengan industri, rantai nilai makanan merupakan aspek yang penting untuk mengubah suatu komoditas menjadi produk akhir untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Analisis rantai nilai halal bertujuan untuk memahami bagaimana setiap tahapan produksi di rumah potong hewan menekankan aspek kehalalan, mulai dari pemilihan sumber daging, penyembelihan sesuai syariat Islam, pengelolaan limbah ramah lingkungan, hingga distribusi ke konsumen akhir. Rantai Nilai Halal berperan penting dalam memastikan kepatuhan terhadap standar kehalalan, sekaligus memenuhi permintaan konsumen muslim yang terus meningkat. Selain itu, penerapannya juga menjaga kepercayaan masyarakat dan memperkuat daya saing produk ditengah persaingan pasar yang semakin pesat.

Rumah potong hewan memiliki peranan yang sangat vital, mengingat produk hasil ternak khususnya daging yang beredar di pasar sangat diharapkan oleh konsumen sebagai produk yang halal dan thoyyiban. Kehadiran rumah potong hewan, terlebih yang telah bersertifikat halal diharapkan mampu memberikan ketenangan batin kepada masyarakat dalam mengonsumsi produk hewani terutama terkait proses pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam.

Provinsi Jambi, salah satu Provinsi dengan mayoritas penduduk muslim di Indonesia, memiliki beberapa rumah potong hewan yang berperan sebagai pemasok utama daging halal bagi masyarakat. Daging halal memiliki arti penting dalam Islam, dan memastikan bahwa proses produksi dan distribusi daging mematuhi prinsip halal merupakan perhatian utama. Provinsi Jambi memiliki sejumlah Rumah Potong Hewan (RPH) yang tersebar di berbagai wilayah untuk mendukung kebutuhan penyediaan daging halal dan berkualitas bagi masyarakat.

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi adalah salah satu fasilitas utama di kota Jambi yang melayani kebutuhan daging halal bagi penduduk setempat. UPTD Rumah Potong Hewan harus memastikan bahwa setiap tahapan dalam rantai pasokan, mulai dari pemilihan hewan, proses penyembelihan, pengolahan, hingga distribusi, mematuhi prinsip-prinsip halal yang ketat. Hal ini mencakup penerapan prosedur operasional standar yang ketat, pelatihan pekerja, serta pengawasan dan pemeriksaan secara rutin untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal.

Peningkatan permintaan terhadap daging, khususnya daging halal, mencerminkan perubahan signifikan dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Pertumbuhan populasi muslim yang besar dan semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya mengonsumsi makanan yang sesuai dengan syariat Islam menjadi pendorong utama fenomena ini.

Kondisi ini menyoroti pentingnya industri pemotongan hewan, terutama rumah potong hewan, yang memiliki peran penting dalam memastikan bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ketat. Dalam menghadapi permintaan yang semakin tinggi dari pasar terhadap daging halal, penting untuk memahami bagaimana proses produksi daging dilakukan. Melakukan analisis rantai nilai halal rumah potong hewan akan membantu kita memahami setiap tahapan dari produksi daging halal ini.

Dengan memahami proses ini dengan baik, rumah potong hewan dapat meningkatkan daya saing industri daging halal lokal. Dengan memastikan bahwa mereka patuh terhadap standar-standar yang ketat dalam hal kehalalan, rumah potong hewan dapat membangun reputasi sebagai produsen daging halal yang berkualitas dan dapat diandalkan. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk-produk yang dihasilkan, tetapi juga akan

membantu industri daging halal lokal bersaing lebih baik di pasar yang semakin kompetitif.

B. Landasan Teori

1. Konsep Halal

Halal adalah sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa). Sedangkan haram adalah sesuatu yang oleh Allah dilarang dilakukan dengan larangan tegas dimana orang yang melanggarnya diancam siksa oleh Allah di akhirat. Selain itu, menurut Nabi Muhammad Saw, mengkonsumsi haram menyebabkan doa yang dipanjatkan tidak akan dikabulkan dan segala amal ibadah yang dilakukan tidak akan diterima oleh Allah. Atas dasar ini, umat Islam menghendaki agar setiap yang akan dikonsumsi dan digunakan selalu memperhatikan halal dan kesucian dari apa yang diperolehnya (Putri, 2021).

Menurut Qardhawi dalam penelitian (Mawarsari, 2022) halal merujuk pada sesuatu yang tidak membawa kerugian dan yang pelaksanaannya telah diberikan izin oleh Allah SWT. Secara prinsip, seluruh bahan makanan dan minuman pada dasarnya dianggap halal, kecuali jika telah dinyatakan haram oleh Allah dan Rasul-Nya. Status halal pada hewan dapat berubah menjadi haram apabila hewan tersebut mati akibat tercekik, terbentur, terjatuh, ditanduk, diterkam binatang buas, atau disembelih untuk dipersembahkan kepada berhala. Namun, apabila penyembelihan dilakukan dengan menyebut nama Allah sebelum kematian hewan tersebut, kehalalannya tetap terjaga, kecuali jika hewan itu diperuntukkan untuk berhala.

2. Konsep Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*)

Value-chain adalah rangkaian aktivitas yang dilakukan pada setiap tahap, mulai dari proses produksi hingga sampai ke tangan konsumen dan siap untuk dikonsumsi. Tujuan dari *value-chain* adalah untuk meningkatkan nilai atau pemanfaatan barang atau jasa, sehingga memberikan manfaat yang bernilai bagi pelanggan (Sari, 2021).

Menurut Subianto dalam penelitian (Zakiyah et al., 2023) *Value Chain* atau rantai nilai merujuk pada serangkaian aktivitas yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan produk atau jasa. Strategi *Value Chain* memerlukan integrasi antara input, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi sebagai hasil akhir produk. Seluruh proses ini harus mencerminkan nilai-nilai syariah.

Menurut konsep porter dalam penelitian (Sari, 2021) di jelaskan bahwa rantai nilai (*Value Chain*) merupakan konsep yang mengajarkan bahwa tujuan utama usaha bisnis untuk mewujudkan laba (*margin*) diproses dan akan diwujudkan melalui kerjasama antara aparatur operasi (*direct operating activities*) dan aparatur penunjang (*sepporting activities*). Rantai nilai

mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer yaitu sebagai berikut:

1. Logistik kedalam atau masukan bahan dalam bisnis.
2. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.
3. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.
4. Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.
5. Memberikan layanan produk.

Kegiatan pendukung yaitu sebagai berikut:

1. Pengadaan.
2. Pengembangan teknologi.
3. Manajemen sumber daya manusia.
4. Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Rantai nilai (*Value Chain*) Dapat Digambarkan Sebagai Berikut:



Sumber: Sari, 2021

3. Rumah Potong Hewan

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan selain unggas untuk konsumsi masyarakat umum. Rumah potong hewan memiliki peranan penting sebagai mata rantai untuk memperoleh kualitas daging yang baik (Anggraini et al., 2021).

4. Konsep Daging Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)

Salah satu langkah yang dapat diambil untuk mewujudkan keamanan pangan di Indonesia adalah dengan menerapkan pola pangan Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), yaitu pangan yang bebas dari kontaminasi berbahaya (baik fisik, kimia, maupun biologis), memiliki kandungan gizi yang tinggi, tidak tercampur bahan lain, dan diolah sesuai dengan prinsip syariat Islam sehingga halal untuk dikonsumsi. Penerapan pola pangan ASUH didorong oleh sejumlah

kejadian di Indonesia, seperti isu pelanggaran keamanan pangan oleh industri serta kasus keracunan akibat kelalaian masyarakat dalam memilih bahan baku makanan (Tyas et al., 2022).

Menurut Afiaty dalam penelitian (Mawarsari, 2022) pengertian dari hewan yang standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) adalah sebagai berikut:

a. Aman

Daging yang aman yaitu daging yang tidak tercemar bahaya biologi seperti mikroorganisme, serangga, tikus, dan lain-lain, tidak tercemar bahan kimia seperti pestisida dan gas beracun, serta tidak tercemar benda lain yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.

b. Sehat

Daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan, berguna bagi Kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia.

c. Utuh

Daging yang utuh yaitu daging yang tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain.

d. Halal

Hewan ataupun daging yang halal adalah hewan atau daging yang disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam. Kehalalan ini menjadi hak asasi manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak yang bertanggung jawab. Sertifikasi halal mutlak dibutuhkan untuk menghilangkan keraguan masyarakat.

C. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif untuk menganalisis penerapan rantai nilai halal Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Metode kualitatif dipilih karena memungkinkan Penulis untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang setiap aspek penerapan standar halal di rumah potong hewan tersebut.

Penelitian ini dilakukan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi, lokasi ini merupakan tempat berskala besar dalam jumlah pemotongan hewan ternak yang berperan dalam penyedia kebutuhan daging Di Kota Jambi.

Dalam penelitian ini, digunakan dua jenis data utama, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi yang dikumpulkan secara langsung oleh penulis melalui metode seperti survei, wawancara, atau observasi, yang

dirancang khusus untuk menjawab permasalahan dan tujuan penelitian. Sementara itu, data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber-sumber yang telah tersedia sebelumnya, seperti buku, jurnal ilmiah, laporan resmi, atau dokumen relevan lainnya. Data ini tidak diperoleh secara langsung oleh penulis, namun di gunakan sebagai sumber pendukung penelitian.

Dalam penelitian ini, juga digunakan pendekatan analisis SWOT sebagai alat untuk mengidentifikasi kekuatan (*Strengths*), kelemahan (*Weaknesses*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*) yang berkaitan dengan penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan. Melalui analisis ini, diharapkan dapat dirumuskan strategi yang tepat untuk mengoptimalkan implementasi sistem halal, serta mengatasi hambatan-hambatan yang masih dihadapi dalam meningkatkan kualitas layanan dan kepatuhan terhadap standar kehalalan secara menyeluruh.

D. Gambaran Umum Penelitian

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi merupakan unit pelayanan teknis yang memiliki peran strategis dalam menjamin ketersediaan daging yang halal dan higienis bagi masyarakat. Proses pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi ini dilaksanakan secara sistematis, dimulai dari tahap logistik masuk (penerimaan ternak, pemeriksaan dokumen, dan pemeriksaan *ante mortem*), proses produksi (penyembelihan sesuai syariat Islam, pemeriksaan *post mortem*, dan *deboning*), hingga logistik keluar (penimbangan dan distribusi), serta layanan kebersihan pasca pemotongan. Seluruh proses tersebut dilakukan berdasarkan standar operasional prosedur (SOP) yang melibatkan tenaga profesional, seperti dokter hewan, petugas teknis, dan Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang telah tersertifikasi. Fasilitas yang tersedia di UPTD ini tergolong lengkap dan mendukung terlaksananya proses pemotongan hewan sesuai dengan prinsip halal *thayyiban* dan standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

Selain itu, UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi juga menjalin kerja sama dengan Asosiasi Pedagang Daging Kota Jambi. Kolaborasi ini bertujuan untuk memperkuat pengendalian distribusi daging, menjamin ketersediaan stok ternak, serta menjaga kualitas dan kehalalan daging yang dipasarkan. Daging hasil pemotongan umumnya dipasarkan oleh para pedagang ke Pasar Angso Duo, yang merupakan pusat perdagangan daging utama di Kota Jambi.

Berdasarkan hasil pengamatan, penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah berjalan cukup baik. Namun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan, seperti fluktuasi harga dan pasokan ternak, keterbatasan sumber daya manusia, serta perlunya optimalisasi infrastruktur distribusi. Oleh karena itu, diperlukan analisis lebih lanjut untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan rantai nilai halal telah diimplementasikan

secara menyeluruh dan berkelanjutan, serta untuk merumuskan strategi penguatan yang relevan dalam mendukung pengembangan industri daging halal.

Aktivitas pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan tidak hanya mencakup sapi, kerbau, dan hewan halal lainnya, tetapi juga mencakup pemotongan hewan babi. Pemotongan hewan babi dilakukan di area khusus yang terpisah cukup jauh dari lokasi pemotongan hewan halal. Pemisahan ini mencakup lokasi, tenaga kerja, peralatan, hingga alur operasional. Tujuannya adalah untuk mencegah pencampuran atau pencemaran terhadap hewan halal, sehingga seluruh proses penyembelihan tetap memenuhi prinsip *halalan thayyiban* dan standar kehalalan yang berlaku.

E. Hasil Dan Pembahasan

1. Penerapan Rantai Nilai Halal di Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah mencakup berbagai tahapan utama yaitu logistik masuk, proses produksi, logistik keluar, pemasaran, serta pelayanan yang dilengkapi dengan aktivitas pendukung seperti infrastruktur, manajemen sumber daya manusia, teknologi, dan pengadaan. Seluruh proses mengacu pada prinsip *halalan thayyiban* dan standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

1. Logistik masuk dimulai dari pemeriksaan dokumen, observasi kesehatan fisik, hingga penempatan hewan di kandang karantina. Meskipun prosedur telah berjalan baik, belum adanya standar transportasi hewan dari pemasok menjadi titik kritis.
2. Proses produksi dilakukan oleh JULEHA bersertifikat dengan penyembelihan manual sesuai syariat. Proses dilanjutkan dengan pengulitan, pemotongan karkas, dan pemeriksaan *post-mortem* oleh dokter hewan. Penggunaan *stunning gun* diterapkan terbatas dan tetap mengikuti prinsip halal. Beberapa tantangan seperti belum adanya laboratorium internal untuk pemeriksa lanjutan dan waktu transisi penyembelihan menjadi perhatian.
3. Logistik keluar mencakup penimbangan, pencatatan retribusi, dan penyerahan kepada pemilik hewan. Meskipun distribusi bukan tanggung jawab langsung UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi, pengawasan tetap dilakukan. Namun, proses pasca-distribusi masih menjadi titik rawan terhadap mutu dan kehalalan.
4. Pemasaran dan pelayanan dilakukan melalui sosialisasi langsung dan pemberian stiker halal kepada pedagang yang menggunakan layanan UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi. Pelayanan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengedepankan keterbukaan informasi,

kenyamanan fasilitas, dan administrasi yang tertib. Namun masih perlu ditingkatkan yaitu konsistensi pelayanan di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dan pengawasan pedagang yang melakukan penyembelihan di luar UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi, yang berisiko tidak terjamin kehalalannya dan masih menjadi tantangan.

Penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi didukung oleh beberapa aktivitas pendukung, antara lain:

1. Infrastruktur dan Sertifikasi

UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi telah memiliki fasilitas pemotongan yang memadai, termasuk pemisahan antara hewan halal dan non-halal. Dan sudah patuh terhadap standar kehalalan dan keamanan pangan.

2. Sumber Daya Manusia (SDM)

Tenaga kerja terdiri dari dokter hewan, JULEHA, penyelia halal, dan petugas teknis. Meski sebagian besar telah tersertifikasi, keterbatasan jumlah JULEHA dan kurangnya insentif menjadi tantangan dalam operasional.

3. Penggunaan Teknologi

UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi saat ini masih mengandalkan metode penyembelihan manual. Namun, untuk alasan keamanan dan efisiensi, digunakan alat bantu seperti *Stunning gun* yang tidak melanggar prinsip halal karena hanya membuat hewan pingsan sementara. Pengembangan teknologi masih terbatas, namun tetap menjadi agenda jangka panjang agar proses pemotongan semakin efisien dan sesuai standar modern.

4. Kerja Sama dan Pengadaan

UPTD menjalin kemitraan dengan instansi pemerintah dan asosiasi pedagang untuk menjamin pasokan ternak, memperluas edukasi halal, serta mendukung kelancaran distribusi daging halal ke pasar lokal.

Berdasarkan hasil wawancara, diperoleh gambaran mengenai tahapan aktivitas utama dan pendukung dalam proses operasional yang berkaitan dengan pemenuhan standar halal. Informasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan indikator Rantai Nilai Halal. Berikut disajikan indikator rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi:

Aktivitas Pendukung				
Infrastruktur				
(Kandang dan tempat penampungan serta infrastruktur pendukung di UPTD Rumah Potong Hewan bebas dari bahan haram dan mudah diakses untuk mendukung kelancaran penyembelihan sesuai standar halal.)				
Manajemen Sumber Daya Manusia				
UPTD Rumah Potong Hewan didukung tenaga profesional, seperti penyelia halal, pengelola UPTD Rumah Potong Hewan, tim kesehatan hewan, dan pelaksana teknis SOP dari Asosiasi Pedagang Kota Jambi.				
Pengembangan Teknologi				
UPTD Rumah Potong Hewan telah menggunakan teknologi seperti <i>Stunning gun</i> dan mesin pemotongan, meskipun pemanfaatannya belum optimal.				
Pengadaan Sumber Daya (Pembelian)				
Pengadaan di UPTD Rumah Potong Hewan berjalan baik melalui kerja sama dengan Asosiasi Pedagang Kota Jambi.				
Aktivitas Utama				
Logistik Masuk	Aktivitas Operasi (Produksi/ Penyediaan)	Logistik Keluar	Pemasaran Dan Penjualan	Pelayanan
UPTD Rumah Potong Hewan menerima ternak dari peternak dan asosiasi dagang, dengan pemeriksaan administrasi dan <i>ante-mortem</i> saat kedatangan.	Proses penyembelihan di UPTD Rumah Potong Hewan dilakukan sesuai syariat Islam, dengan menjaga kebersihan, kesejahteraan hewan, serta pemeriksaan kesehatan <i>post-mortem</i> .	Pendistribusian daging hewan ternak dilakukan oleh pemilik hewan ternak. Biasanya, daging didistribusikan ke pasar utama, yaitu Pasar Angso Duo.	UPTD Rumah Potong Hewan tidak melakukan pemasaran dan penjualan daging ternak, namun aktif sosialisasi untuk mendorong peternak melakukan penyembelihan di UPTD Rumah Potong Hewan.	UPTD Rumah Potong Hewan menerapkan standar pelayanan dengan baik berdasarkan standar operasional prosedur (SOP), serta fasilitas memadai agar penyembelihan sesuai dengan standar halal dan kesehatan.
Aktivitas utama				

Sumber: Data primer diolah, 2025

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi telah menerapkan prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) secara terpadu dalam seluruh proses pemotongan hewan.

1. Aman

Keamanan produk dijaga melalui pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem oleh dokter hewan, serta penerapan sanitasi di area dan peralatan pemotongan untuk mencegah kontaminasi.

2. Sehat

Daging berasal dari hewan yang layak konsumsi, tidak mengidap penyakit, dan disembelih tanpa menyebabkan stres berlebih. Pemeriksaan lanjutan memastikan daging yang beredar dalam kondisi sehat.

3. Utuh

Penanganan daging dilakukan tanpa pencampuran dengan produk non-halal. Pemisahan fasilitas, alat, dan jalur produksi dijaga untuk menghindari kontaminasi silang.

4. Halal

Penyembelihan dilakukan oleh JULEHA bersertifikat sesuai syariat Islam, dan diawasi oleh penyelia halal serta lembaga terkait seperti MUI dan BPJPH.

2. Peluang dan Tantangan dalam Penerapan Rantai Nilai Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi, terdapat sejumlah peluang yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan sistem, sekaligus tantangan yang perlu diatasi agar implementasinya dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan. Berikut adalah uraian peluang dan tantangan yang dihadapi:

1. Peluang dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi
 - a. Sertifikasi Halal dan Standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)
 - b. Kemitraan Strategis dengan Asosiasi
 - c. Sosialisasi kepada Pemasok
 - d. Pengawasan Ketat dari Berbagai Pihak
 - e. Kerja Sama dengan Laboratorium Provinsi
 - f. Adanya Tenaga Ahli dan Pelatihan Berkala
 - g. Sistem Insentif bagi Pedagang
2. Tantangan dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi
 - a. Musim penyakit hewan
 - b. Penyembelihan di Luar UPTD Rumah Potong Hewan
 - c. Kurangnya Dana untuk Pelatihan
 - d. Peralatan Manual Dan Minimnya Teknologi
 - e. Belum adanya Laboratorium internal di UPTD Rumah Potong Hewan
 - f. Risiko Hewan Lepas
 - g. Fasilitas yang Masih Perlu Peningkatan

3. Strategi Memperkuat Rantai Nilai Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diperoleh informasi mengenai berbagai peluang dan tantangan yang dihadapi oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam penerapan rantai nilai halal. Informasi tersebut kemudian dianalisis lebih lanjut untuk mengidentifikasi faktor internal, yaitu kekuatan dan kelemahan, serta faktor eksternal berupa peluang dan ancaman. Seluruh hasil analisis tersebut disajikan dalam bentuk Matriks IFAS dan EFAS yang dirangkum pada tabel berikut:

a. *Internal Factor Analysis Summary* (IFAS)

Internal Factor Analysis Summary (IFAS) digunakan untuk menganalisis faktor-faktor internal yang menjadi kekuatan (*streght*) dan kelemahan (*weakness*) dalam penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahaan Pangan Kota Jambi.

Tabel 1 *Internal Factor Analysis Summary* (IFAS)

No	Kekuatan (<i>Stregth</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
1	UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi sudah tersertifikasi halal dan memenuhi standar standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen	Minimnya penggunaan teknologi membuat proses penyembelihan masih bergantung pada peralatan manual seperti pisau, sehingga kurang efisiensi.
2	Terdapat pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) serta evaluasi kesehatan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan	Keterbatasan dana menghambat pelatihan bagi pekerja UPTD Rumah Potong Hewan, terutama Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan tenaga teknis.
3	Proses penyembelihan dilakukan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang bersertifikat, memastikan kehalalan produk.	Pemeriksaan kesehatan hewan masih bergantung pada laboratorium Provinsi, yang memperlambat proses verifikasi kelayakan hewan.
4	Distribusi daging ke pasar utama mayoritas daging yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan didistribusikan ke Pasar Angso Duo, pusat	Distribusi yang tidak terkontrol sepenuhnya, UPTD Rumah Potong Hewan hanya mengawasi pemotongan, sedangkan distribusi daging sepenuhnya berada di tangan

	perdagangan utama di Kota Jambi.	pemilik hewan.
5	Pihak UPTD Rumah Potong Hewan melakukan sosialisasi kepada pemilik hewan dan pedagang untuk meningkatkan pemahaman terkait pentingnya penyembelihan halal.	Beberapa pedagang memilih untuk menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan karena alasan biaya dan lokasi, yang berpotensi menurunkan standar halal.

Sumber: Data primer diolah, 2025

b. *External Factor Analysis Summary* (EFAS)

External Factor Analysis Summary (EFAS) digunakan untuk mengidentifikasi Peluang (*Opportunity*) dan Ancaman (*Threat*) dari lingkungan eksternal yang mempengaruhi penerapan rantai nilai halal di di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

Tabel 2 *External Factor Analysis Summary* (EFAS)

No	Kekuatan (<i>Stregth</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
1	Kesadaran konsumen terhadap produk halal semakin meningkat, mendorong permintaan daging bersertifikat halal dan membuka peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk memperluas pasar.	Musim penyakit yang menghambat penyembelihan, Saat musim penyakit, UPTD Rumah Potong Hewan harus lebih selektif dalam memilih hewan yang layak disembelih, yang dapat menghambat pasokan daging.
2	Dukungan regulasi dan pemerintah, adanya regulasi terkait halal dari pemerintah memberikan peluang bagi UPTD Rumah Potong Hewan untuk mendapatkan dukungan dalam pengembangan fasilitas dan pelatihan.	Persaingan dengan pemotongan luar UPTD Rumah Potong Hewan, banyak pedagang masih memilih menyembelih di luar UPTD Rumah Potong Hewan, sehingga berpotensi mengurangi volume pemotongan resmi di UPTD Rumah Potong Hewan.
3	Kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang, dengan kerja sama yang lebih erat dengan asosiasi pedagang, lebih banyak pemilik hewan dapat diarahkan untuk melakukan pemotongan di UPTD Rumah Potong Hewan	Kurangnya kesadaran pedagang tentang kehalalan, tidak semua pedagang memahami pentingnya pemotongan di tempat yang tersertifikasi halal, sehingga mempersulit upaya UPTD Rumah Potong Hewan dalam

		menarik lebih banyak pelanggan.
4	Peluang <i>ekspansi</i> pasar ke wilayah lain, jika sistem distribusi daging diperbaiki, UPTD Rumah Potong Hewan dapat memperluas distribusinya ke pasar-pasar lain di luar Kota Jambi.	Fluktuasi harga hewan potong, kenaikan harga hewan potong dapat berdampak pada jumlah hewan yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan, yang akhirnya mempengaruhi operasional.
5	Pengembangan teknologi pemotongan dan distribusi, jika investasi dalam teknologi pemotongan dan transportasi halal ditingkatkan, efisiensi operasional dapat meningkat.	Kendala dalam pengadaan dana dan fasilitas, keterbatasan dana dari pemerintah atau pengelola UPTD Rumah Potong Hewan bisa menjadi hambatan dalam peningkatan fasilitas dan pelatihan pekerja.

Sumber: Data primer diolah, 2025

Berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan, strategi penguatan penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dapat dirumuskan sebagai berikut:

a. Strategi S-O (*Strength-Opportunities*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi untuk memanfaatkan peluang yang ada dalam mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Di antaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan kerja sama dengan pedagang dan asosiasi dagang dengan memanfaatkan sertifikasi halal dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) sebagai daya tarik utama.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus memanfaatkan pengawasan rutin dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) guna meningkatkan transparansi dan kepercayaan konsumen terhadap proses penyembelihan halal.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengusulkan pengadaan teknologi pemotongan modern guna meningkatkan efisiensi dan menjamin kualitas halal.

4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi Harus mengoptimalkan distribusi daging halal dengan menjalin kerja sama dengan pasar diluar Kota Jambi guna memperluas jangkauan pasar.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu memanfaatkan dukungan regulasi pemerintah untuk mengadakan lebih banyak program sosialisasi tentang pentingnya penyembelihan halal kepada pedagang.

b. Strategi W-O (*Weakness-Opportunities*)

Strategi dirumuskan dengan meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus meningkatkan investasi dalam teknologi penyembelihan dan distribusi guna mengurangi ketergantungan pada metode manual.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi mengajukan program subsidi pelatihan bagi tenaga kerjanya agar lebih kompeten dalam menerapkan standar halal.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun laboratorium internal untuk mempercepat pemeriksaan kesehatan hewan guna memenuhi meningkatnya permintaan daging halal.
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan sistem distribusi yang lebih terkontrol agar daging halal dapat menjangkau wilayah baru secara lebih efektif.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengadakan diskusi rutin dengan pedagang untuk memahami hambatan mereka dan menawarkan solusi agar lebih banyak hewan dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi.

c. Strategi S-T (*Strength-Threat*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi untuk mengatasi ancaman dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu melakukan kampanye edukasi kepada pedagang. guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan diluar UPTD Rumah Potong Hewan.

2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi harus memperketat pemeriksaan kesehatan hewan dengan menerapkan sistem seleksi yang lebih ketat, terutama saat musim penyakit.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu meningkatkan edukasi kepada pedagang tentang pentingnya pemotongan halal dengan dukungan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu menjaga stabilitas harga dengan bekerja sama dengan pemasok hewan guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengoptimalkan sosialisasi dan menyampaikan usulan kepada pemerintah agar mendapatkan dukungan anggaran tambahan untuk pengembangan fasilitas dan operasional.

d. Strategi W-T (*Weakness-Threat*)

Strategi dirumuskan untuk meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman yang dihadapi UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi dalam mengelola serta mengembangkan layanan penyembelihan hewan yang sesuai dengan rantai nilai halal serta meningkatkan pengelolaan dan distribusi daging halal di Kota Jambi. Diantaranya adalah:

1. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu menawarkan insentif biaya atau layanan tambahan bagi pedagang yang memilih pemotongan di UPTD guna mengatasi persaingan dengan penyembelihan diluar.
2. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mencari alternatif pendanaan melalui program *Corporate Social Responsibility (CSR)* atau kerja sama dengan lembaga halal guna mengatasi keterbatasan dana untuk pengembangan fasilitas.
3. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membangun kemitraan dengan universitas atau lembaga penelitian guna mendukung pemeriksaan kesehatan hewan tanpa bergantung pada laboratorium provinsi.
4. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu membentuk tim khusus yang bertugas mengawasi distribusi daging halal guna memastikan tidak terjadi pencampuran dengan produk yang tidak bersertifikat.
5. UPTD Rumah Potong Hewan Kota Jambi perlu mengembangkan strategi efisiensi biaya operasional guna mengatasi dampak fluktuasi harga hewan potong.

F. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Jambi telah dilakukan secara menyeluruh dan sistematis, mulai dari tahap logistik masuk, proses produksi, hingga logistik keluar. Setiap proses dijalankan sesuai prinsip halalan thayyiban dan standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal), dengan melibatkan tenaga profesional seperti dokter hewan, Juru Sembelih Halal (JULEHA), dan penyelia halal bersertifikat. Pemeriksaan kesehatan dilakukan sebelum dan sesudah penyembelihan untuk memastikan kelayakan hewan secara syariat maupun kesehatan.

Penerapan sistem ini juga didukung oleh sejumlah peluang, seperti kepemilikan sertifikasi halal dan Nomor Kontrol Veteriner (NKV), keberadaan tenaga bersertifikat, kerja sama dengan asosiasi pedagang, serta dukungan pasar tetap seperti Pasar Angso Duo. Sosialisasi yang dilakukan secara berkala menjadi upaya edukatif dalam membangun kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pemotongan sesuai syariat. Meskipun demikian, terdapat sejumlah tantangan yang harus diatasi, seperti keterbatasan jumlah JULEHA aktif, belum tersedianya laboratorium internal tipe C, pengelolaan limbah yang belum optimal, serta kurangnya pengawasan terhadap distribusi pasca pemotongan.

Melalui analisis SWOT dan matriks IFAS-EFAS, strategi yang disarankan meliputi:

1. Strategi SO: Memaksimalkan sertifikasi dan fasilitas sebagai keunggulan kompetitif, memperluas kerja sama dan promosi halal.
2. Strategi WO: Meningkatkan kapasitas SDM melalui pelatihan rutin, mengupayakan pembangunan laboratorium, dan memperkuat sistem pelabelan dan distribusi.
3. Strategi ST: Menjaga pengawasan ketat terhadap pemotongan dan penggunaan fasilitas sesuai SOP untuk menjaga kepercayaan konsumen.
4. Strategi WT: Memperkuat koordinasi lintas lembaga, mengoptimalkan sistem pengelolaan limbah, dan menerapkan evaluasi layanan secara berkala.

Daftar Pustaka

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penilitin Kualitatif* (Vol. 11, Issue 1).
- Adriani, E., Surono, Y., Budiningtyas, D. P., & Azizah. (2024). Penyuluhan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Produktivitas Rumah Potong Hewan. *Pengabdian Deli Sumatera*, 3(2), 91–96.
- Anggraini, D. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20–38.
- Apriani, F. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan

- (RPH) Ruminansia Kota Singkawang. *Cross-Border*, 5(2), 1717–1723.
- Baidowi, M. S. I., & Abadi, S. (2021). Analisis Swot Manajemen Zakat Pada Lembaga Amil Zakat Infaq Sedekah Nahdlatul Ulama (Lazisnu) Kabupaten Magetan. *Niqosiya: Journal of Economics and Business Research*, 1(2), 247–267.
- Bawafie, A. A. A., Tompson, M. D., & Muin, R. (2024). Industri Halal: Paradigma Tauhid Mewujudkan Rantai Nilai Halal Di Indonesia. *Kinerja*, 6(02), 398–405. <https://doi.org/10.34005/kinerja.v6i02.3972>
- Firotun, N. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(3), 3100–3106.
- Hardani, Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue March).
- Hidarya, I., & Badrudin, E. (2024). *Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Tentang Mengonsumsi Dan Memperjualbelikan Produk Makanan Dan Minuman Yang Belum Bersertifikat Halal*. 1–23.
- Mawarsari, E. (2022). Penguatan Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga. *Science*, 7(1), 1–8.
- Muslihati. (2020). Milenial Sebagai Penggerak Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia. *Study of Scientific and Behavioral Management (SSBM)*, 1(2), 45–55.
- Pratiwi, H. (2024). *Analisis Halal Value Chain Pada Proses Potong Kambing Dirumah Potong Hewan MAT BEKEN*. 7, 6631–6635.
- Putri, S. D. (2021). Analisis Deskriptif Hadis tentang Halal Food. *Jurnal Riset Agama*, 1(2), 285–295. <https://doi.org/10.15575/jra.v1i2.14567>
- Rachmadin, G. P., & Fitria, N. (2024). Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penjualan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek. *JIS: Journal Islamic Studies*, 3(1), 6–14.
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1929>
- Risyaldi, A., Nusran, M., & Lantara, D. (2021). Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(1), 40–48.
- Sahir, S. H. (2022). *Buku ini di tulis oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta di Lindungi oleh Undang-Undang Telah di Deposit ke Repository UMA pada tanggal 27 Januari 2022*.
- Saputri, R., Maszudi, E., & Hamid, R. S. (2023). Islamic Tourism: Peran Islamic Facilities, Halal, Islamic Culture Dalam Menentukan Kepuasan Wisatawan. *Jesya*, 6(2), 1383–1393. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i2.1062>

- Sari, E. (2021). *Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ud. Ayam Segar Panyabungan*.
- Sayuti, M., Purnamasari, A., Pratiwi, A. I., & Fathurohman, F. (2021). Penerapan Halal Logistik Pada Distribusi Daging Sapi Di Kabupaten Karawang. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 8(1), 55.
- Setiawan, Y., Nurhidayati, & Lathifah, A. (2024). *Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan (Studi Kasus Juru Sembelih Halal U . D . Dragon Broiler dan Sinar Raya Abadi)*. 10(1), 113–127.
- Siregar, M. L., & Zahradika, A. (2023). Halal Traceability System (Hts) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (Hmsc) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan. *Agroindustrial Technology Journal*, 7(1), 74–87. <https://doi.org/10.21111/atj.v7i1.9418>
- Tyas, T., Anggaeni, K., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat atas Kualitas Hidup Sehat Socialization of ASUH Food (Aman, Sehat, Utuh, Halal) and Healthy Snacks in Increasing Public Awareness of Hea. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(1), 27–35. <http://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index>
- Warto, & Samsuri. (2020). *Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia*.
- Zakiah, Budi, I. S., Komarudin, P., & Wahab, A. (2023). *Analisis Halal Value Chain Pada Pengembangan*. 9, 123–138.
- Zurids, A. F., Yola, M., Nur, M., Umam, M. I. H., & Lubis, F. S. (2025). *Cost Benefit Analysis (CBA) Modernisasi Rumah Potong Hewan (RPH) Halal Di Kota Pekanbaru*. 19(13), 647–658.