

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN HALAL RUMAH POTONG AYAM (RPA) DI PASAR AURDURI KOTA JAMBI

Hafizatul Izza¹, Ridhwan², Muhammad Roihan³

Universitas Jambi

Email : hafizatulizza@gmail.com, ridhwan@unja.ac.id, muhammadroihaan@unja.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses penyembelihan halal pada Rumah Potong Ayam (RPA) di Pasar Aurduri Kota Jambi serta mengetahui dampaknya terhadap konsumen. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan field research. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap pemilik RPA, penyembelih, serta konsumen di Pasar Aurduri Kota Jambi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyembelihan ayam di RPA Pasar Aurduri pada umumnya telah sesuai dengan prinsip syariat Islam dan ketentuan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti konsistensi pelafalan basmalah, aspek higienitas, serta pelatihan dan sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA). Penelitian ini juga menunjukkan bahwa penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak positif terhadap kepercayaan konsumen, keputusan pembelian, serta persepsi kualitas dan keamanan produk. Konsumen menilai bahwa ayam yang disembelih sesuai syariat memiliki kualitas yang lebih baik, lebih bersih, dan lebih aman untuk dikonsumsi. Dengan demikian, praktik penyembelihan ayam di RPA Pasar Aurduri dapat dikategorikan telah sesuai dengan prinsip dasar penyembelihan halal menurut syariat Islam dan Fatwa MUI, meskipun masih diperlukan peningkatan dalam aspek standarisasi dan higienitas.

Kata Kunci: *Penyembelihan Halal, Rumah Potong Ayam, Fatwa MUI, Kepercayaan Konsumen.*

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia mayoritas memeluk agama Islam, sehingga Indonesia dikenal sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar di dunia. Berdasarkan laporan The Muslim 500 edisi 2023 yang diterbitkan oleh Royal Islamic Strategic Studies Center (RISSC), populasi Muslim Indonesia mencapai 237,55 juta jiwa atau sekitar 86,7% dari total penduduk Indonesia yang berjumlah 273,52 juta orang per 31 Januari 2023. Jumlah tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara dengan komunitas Muslim terbesar, baik di kawasan ASEAN maupun secara global (Ramadhan et al., 2024). Kondisi ini menjadikan prinsip-prinsip Islam berperan penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk dalam konsumsi makanan dan minuman. Oleh karena itu, konsep halal dan haram menjadi faktor yang sangat diperhatikan, terutama di tengah arus globalisasi dan persaingan ketat antar produsen. Besarnya potensi ekonomi sektor halal di Indonesia yang belum sepenuhnya dioptimalkan menjadi peluang strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dalam konteks pasar tradisional seperti Pasar Aurduri, keterbatasan pengawasan serta belum optimalnya penerapan standar operasional berpotensi meningkatkan terjadinya berbagai titik kritis tersebut. Oleh karena itu, penting untuk dilakukan kajian yang lebih mendalam mengenai praktik penyembelihan ayam yang berlangsung di Rumah Potong Ayam (RPA) di Pasar Aurduri Kota Jambi. Berikut data tiga RPA yang beroperasi di Pasar Aurduri Kota Jambi:

Tabel 1 Data RPA Pasar Aurduri

No	Nama Usaha	Tahun Berdiri	Sertifikat Halal	Produksi Ayam/hari	Jumlah Penjual
1	RPA Ibu Helda	2010	Belum	1300 kg/600 ekor/hari	4 Orang
2	RPA Ibu Ana	2011	Belum	1000 kg/400 ekor/hari	4 Orang
3	RPA Putri Naila	2022	Belum	1100 kg/450 ekor/hari	2 Orang

Sumber: data observasi, diolah.

Data tersebut menunjukkan bahwa seluruh RPA di Pasar Aurduri Kota Jambi belum memiliki sertifikasi halal, meskipun aktivitas penyembelihan berlangsung setiap hari dengan volume cukup besar. Proses penyembelihan ayam masih dilakukan secara tradisional, dan pemahaman mengenai standar penyembelihan halal belum sepenuhnya diterapkan. Maka dari itu, sangat penting untuk melakukan kajian mendalam terhadap praktik penyembelihan ayam di RPA, khususnya di RPA Pasar Aurduri Kota Jambi, baik dari sisi kepatuhan syariah maupun dampak sosial. Penerapan penyembelihan halal yang baik diharapkan bisa meningkatkan kepercayaan konsumen, memperkuat pasar produk halal, serta memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat setempat.

Penelitian terdahulu umumnya berfokus pada industri pangan skala besar atau kebijakan pemerintah (Heni Pratiwi et al, 2024). Sedangkan kajian mengenai praktik penyembelihan di RPA pasar tradisional, seperti Pasar Aurduri, serta dampaknya terhadap kepercayaan konsumen masih sangat terbatas. Padahal, RPA pasar tradisional berpotensi besar meningkatkan permintaan dan nilai tambah produk apabila mampu menerapkan prinsip halal secara konsisten.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri secara komprehensif, menilai sejauh mana kesesuaian dengan prinsip dan standar penyembelihan halal, serta menganalisis dampak dari penerapan standar tersebut khususnya terhadap kepercayaan konsumen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pengelola RPA, pemerintah, dan masyarakat dalam meningkatkan jaminan halal, memperbaiki kualitas layanan penyembelihan, serta mendorong pertumbuhan ekonomi halal yang berkelanjutan di tingkat lokal. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti terkait “Analisis Proses Penyembelihan Halal Rumah Potong Ayam (Rpa) Di Pasar Aurduri Kota Jambi”

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian dengan pendekatan kualitatif, yang merupakan metode penelitian yang lebih menekankan pada pemahaman secara mendalam mengenai suatu isu atau permasalahan dibandingkan dengan hanya melihat permasalahan untuk tujuan membuat kesimpulan umum. Penelitian ini dilaksanakan di RPA Pasar Aurduri kota jambi, yang menjadi salah satu tempat penyembelihan ayam di Kota Jambi. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret 2026 hingga selesai, meliputi tahap observasi, wawancara, dan pengumpulan data

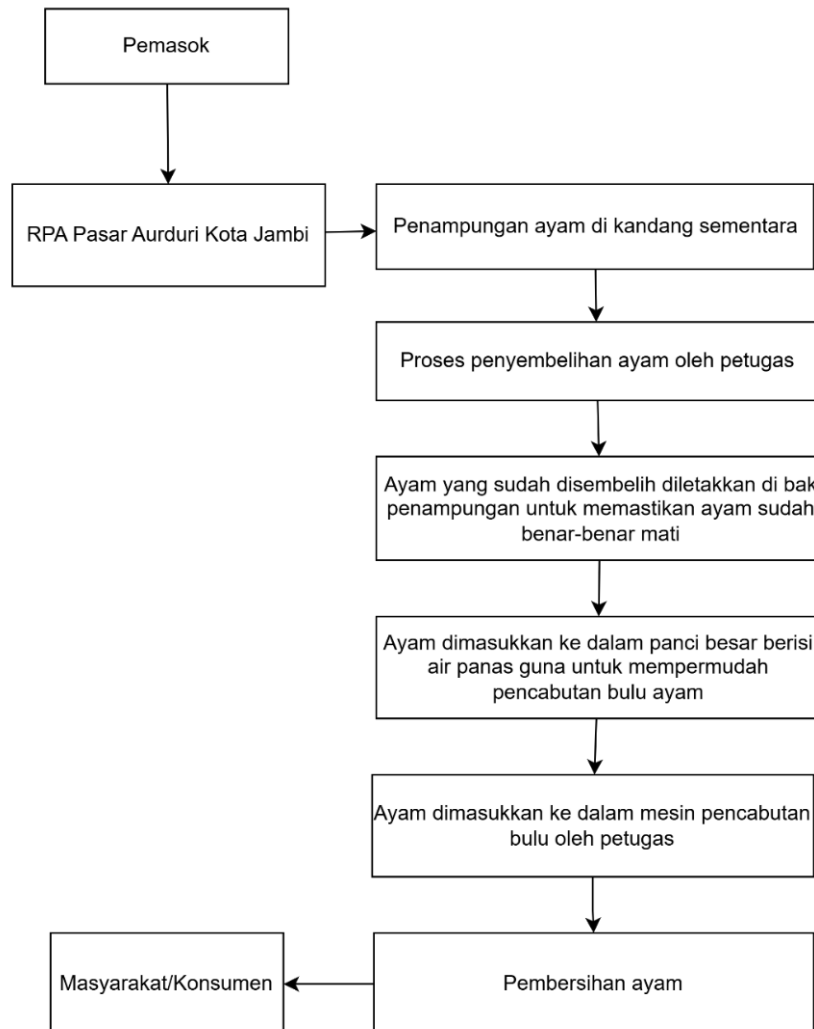
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Proses Penyembelihan Ayam di RPA Pasar Aurduri

Untuk mengetahui proses penyembelihan ayam halal, maka dilakukan analisis halal untuk melihat bagaimana proses penyembelihan ayam. Aktivitas rantai nilai yang dilakukan pada proses menyembelih ayam di RPA Pasar Aurduri sebagai berikut:

Alur proses penyembelihan ayam di Rumah Potong Ayam Pasar Aurduri dapat dijelaskan sebagai berikut:



Gambar Alur Proses Penyembelihan Ayam di RPA Pasar Aurduri

Proses tersebut dilakukan setiap hari untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap daging ayam di Pasar Aurduri. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan pemilik Rumah Potong Ayan (RPA) Pasar Aurduri, diketahui bahwa tahap pertama dimulai dari penerimaan ayam hidup yang berasal dari peternak ayam di sekitar Kota Jambi.

Proses penyembelihan ayam di RPA Pasar Aurduri Kota Jambi diawali dari tahap pemasokan ayam hidup yang berasal dari peternak atau distributor. Ayam-ayam tersebut diambil pada waktu dini hari dalam jumlah tertentu setiap harinya sesuai dengan kebutuhan pasar. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, ayam yang datang umumnya masih dalam kondisi hidup dan langsung diterima oleh pihak RPA tanpa melalui proses pemeriksaan kesehatan secara formal. Pemeriksaan yang dilakukan hanya sebatas pengamatan fisik secara kasat mata oleh pekerja, seperti melihat kondisi ayam apakah masih aktif atau tidak. Kondisi ini menunjukkan bahwa proses seleksi awal terhadap kualitas dan kesehatan ayam belum

dilakukan secara optimal sesuai dengan standar keamanan pangan maupun prinsip halal yang menekankan bahwa hewan harus dalam kondisi baik sebelum disembelih. Ayam biasanya diambil menggunakan kendaraan bak terbuka pada malam hari atau menjelang dini hari agar dapat segera diproses pada pagi hari. Ayam yang datang dari peternak Ayam yang baru tiba kemudian ditempatkan terlebih dahulu di keranjang penampungan sementara sebelum dilakukan penyembelihan.

Proses Pemenuhan Prinsip Penyembelihan Halal di RPA Pasar Aurduri

Pelaksanaan Penyembelihan Halal

Dalam ajaran Islam, penyembelihan hewan tidak hanya merupakan kegiatan teknis dalam proses pengolahan makanan, tetapi juga merupakan bagian dari ibadah yang memiliki aturan dan ketentuan tertentu. Oleh karena itu, setiap Muslim diwajibkan untuk memastikan bahwa hewan yang dikonsumsi telah disembelih sesuai dengan syariat Islam. Ketentuan tersebut mencakup aspek penyembelihan, tata cara penyembelihan, penyebutan nama Allah, serta penggunaan alat yang sesuai.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan para penyembelih ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Pasar Aurduri, diketahui bahwa para penyembelih pada umumnya merupakan pekerja yang beragama Islam dan telah memiliki pengalaman kerja yang cukup lama dalam kegiatan penyembelihan ayam.

Salah satu syarat utama dalam penyembelihan halal adalah bahwa penyembelih harus seorang Muslim atau termasuk ahli kitab. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik RPA, diketahui bahwa seluruh pekerja yang terlibat dalam proses penyembelihan merupakan Muslim. *Berdasarkan wawancara Pemilik RPA Pasar Aurduri menyatakan bahwa semua pekerja yang bekerja di RPA semuanya beragama islam. (Sanusi, 05 Maret 2026). Pemilik RPA lainya juga menyatakan bahwa semua pekerja yang bekerja di RPA tersebut semuanya beragama islam. (Helda, 05 Maret 2026)*

Hal ini menunjukkan bahwa salah satu syarat utama penyembelihan halal telah terpenuhi. Dalam ketentuan yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia, penyembelih wajib beragama Islam, berakal, serta memahami tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat. Dengan demikian, dari aspek identitas penyembelih, praktik di RPA Pasar Aurduri telah sesuai dengan prinsip halal.

Selain itu, hasil wawancara juga menunjukkan bahwa penyembelih memiliki pengalaman yang cukup lama dan telah memahami dasar penyembelihan halal baik melalui pengalaman maupun latar belakang pendidikan keagamaan. Salah satu penyembelih menyatakan: *Saya sudah bekerja sebagai penyembelih ayam kurang lebih enam tahun. Dari awal memang diajarkan bahwa kalau menyembelih harus membaca bismillah, kebetulan saya alumni pondok pesantren. (Ihsan, 05 Maret 2026)*

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa salah satu penyembelih memiliki pemahaman dasar mengenai kewajiban membaca basmallah sebelum melakukan penyembelihan Hal ini juga diperkuat oleh pekerja lain yang menyatakan: *Biasanya sebelum menyembelih kami membaca bismillah dulu. Itu sudah menjadi kebiasaan karena dalam islam memang dianjurkan begitu. (Nawi, 05 Maret 2026)*

Namun demikian, berdasarkan hasil observasi peneliti di lapangan, pelafalan basmallah tidak selalu dilakukan secara jelas dan terdengar. Dalam beberapa situasi, basmallah diucapkan dengan suara pelan atau bahkan hanya diucapkan dalam hati. Salah satu pekerja RPA menjelaskan: *Kadang memang tidak terdengar jelas dalam pelafalan basmallah, tapi insyaallah kami selalu membaca bismillah sebelum menyembelih. (Ihsan, 05 Maret 2026)*

Dalam perspektif hukum Islam, menyebut nama Allah ketika menyembelih hewan merupakan salah satu syarat penting dalam penyembelihan halal. Hal ini didasarkan pada firman Allah dalam Al-Qur'an Surah Al-An'am ayat 121:

Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik. (Q.S Al-An'am ayat 121)

Ayat ini menyatakan bahwa umat Islam tidak boleh memakan hewan yang tidak disebut nama Allah ketika disembelih. Menurut penjelasan Yusuf Al-Qardhawi, menyebut nama Allah ketika menyembelih merupakan bentuk pengakuan bahwa kehidupan hewan tersebut diambil atas izin Allah dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia (Al-Qardhawi, 2013). Oleh karena itu, konsistensi dalam pelafalan basmalah menjadi hal yang sangat penting dalam memastikan kehalalan penyembelihan.

Selain aspek penyembelih dan basmalah, penggunaan alat juga menjadi syarat penting dalam penyembelihan halal. Dalam ketentuan Majelis Ulama Indonesia dalam Fatwa tentang penyembelihan hewan halal, alat yang digunakan harus tajam dan tidak boleh menggunakan kuku, gigi, atau alat yang dapat menyiksa hewan (MUI, 2009). Ketentuan ini bertujuan untuk menjamin aspek kesejahteraan hewan (animal welfare) dalam proses penyembelihan.

Berdasarkan hasil observasi penelitian, alat yang digunakan di RPA Pasar Aurduri adalah pisau khusus untuk menyembelih ayam dan dijaga ketajamannya. Berdasarkan wawancara salah satu penyembelih menyatakan bahwa pisau yang digunakan memang khusus untuk menyembelih ayam, jadi selalu dijaga supaya tetap tajam. (David, 05 Maret 2026)

Penggunaan pisau tajam menunjukkan bahwa adanya upaya untuk meminimalkan rasa sakit pada hewan serta mempercepat proses pengeluaran darah, yang merupakan bagian penting dalam penyembelihan halal. Meskipun demikian, dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti, diketahui bahwa para penyembelih di RPA Pasar Aurduri belum pernah mengikuti pelatihan atau sertifikasi resmi terkait penyembelihan halal. Hal ini terlihat dari pernyataan beberapa informan berikut: *Selama ini kami belajar menyembelih dari pengalaman saja, belum pernah ikut pelatihan khusus. (David, 05 Maret 2026). Kalau pelatihan seperti JULEHA itu kami belum pernah ikut, semuanya belajar dari teman yang sudah lebih dulu kerja. (yuda, 05 Maret 2026) Belum ada sertifikasi atau pelatihan resmi, tapi insyaallah kami tau jika mau menyembelih harus memotong saluran darah yang ada dileher dan wajib membaca basmallah sebelum penyembelihan. (Angga, 05 Maret 2026)*

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa kompetensi penyembelih lebih banyak diperoleh melalui pengalaman (tradisional), belum berbasis standar profesional. Padahal, dalam praktik penyembelihan halal modern, keberadaan pelatihan dan sertifikasi sangat penting untuk memastikan bahwa penyembelih tidak hanya memiliki keterampilan teknis, tetapi juga pemahaman yang komprehensif mengenai aspek syariat, Higienitasi, serta kesejahteraan hewan. Pelatihan penyembelihan halal secara profesional umumnya diselenggarakan oleh lembaga seperti Juru Sembelih Halal Indonesia, yang memberikan pembekalan terkait teknik penyembelihan, pemahaman fiqh halal, serta standar kebersihan dan kesejahteraan hewan.

Proses Pengolahan Ayam

Setelah proses penyembelihan dan pengeluaran darah selesai dilakukan, tahapan selanjutnya dalam kegiatan di Rumah Potong Ayam (RPA) Pasar Aurduri adalah proses pengolahan ayam. Proses ini merupakan rangkaian kegiatan yang bertujuan untuk

mempersiapkan ayam agar layak dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tahapan pengolahan tersebut meliputi perendaman ayam dalam air panas, pencabutan bulu menggunakan mesin, serta pembersihan ayam sebelum didistribusikan kepada pedagang di pasar.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, setelah ayam disembelih dan dimasukkan ke bak untuk mengeluarkan darah secara maksimal, ayam kemudian dimasukkan ke dalam wadah berisi air panas. Proses perendaman ini bertujuan untuk mempermudah pelepasan bulu dari tubuh ayam sehingga proses pencabutan bulu dapat dilakukan dengan lebih cepat dan efisien. Salah satu pekerja RPA menjelaskan: *Setelah disembelih, ayam direndam dulu di air panas supaya bulunya mudah dicabut.* (Sanusi, 05 Maret 2026)

Setelah proses perendaman, ayam kemudian dimasukkan ke dalam mesin pencabut bulu. Mesin ini bekerja dengan cara memutar ayam sehingga bulu ayam dapat terlepas secara otomatis dalam waktu yang relatif singkat. Penggunaan mesin pencabut bulu menunjukkan adanya penerapan teknologi sederhana dalam proses pengolahan ayam di RPA Pasar Aurduri. Hal ini juga disampaikan oleh informan berikut: *Kami menggunakan mesin untuk mencabut bulu supaya lebih cepat, apalagi kalau jumlah ayam banyak.* (Sanusi, 05 Maret 2026)

Penggunaan mesin dalam proses pencabutan bulu memberikan keuntungan dari segi efisiensi waktu dan tenaga kerja, terutama dalam kondisi permintaan pasar yang tinggi. Selain itu, penggunaan mesin juga membantu menghasilkan ayam yang lebih bersih dibandingkan dengan metode Pencabutan manual. Setelah proses pencabutan bulu selesai, ayam kemudian dibersihkan menggunakan air untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran maupun bulu yang masih menempel. Tahap pembersihan ini merupakan tahap akhir sebelum ayam didistribusikan kepada konsumen. *Setelah bulunya bersih, ayam dicuci lagi supaya siap dijual.* (Sanusi, 05 Maret 2026)

Selain aspek kebersihan, hasil penelitian juga menunjukkan adanya perhatian terhadap kualitas ayam yang akan dijual kepada konsumen. Berdasarkan wawancara dengan pekerja RPA, diketahui bahwa ayam yang mati sebelum disembelih tidak akan diproses lebih lanjut dan tidak diperjualbelikan. *Kalau ada ayam yang mati sebelum disembelih, biasanya langsung dibuang, tidak dijual.* (Helda, 05 Maret 2026)

Pernyataan tersebut menunjukkan adanya upaya dari pihak RPA untuk menjaga kualitas dan kelayakan produk yang dipasarkan kepada konsumen. Dalam perspektif hukum Islam, hewan yang mati sebelum disembelih termasuk dalam kategori bangkai (maytah) yang diharamkan untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, tindakan tidak menjual ayam yang mati sebelum disembelih merupakan praktik yang sesuai dengan prinsip kehalalan dalam Islam.

Dalam konteks jaminan halal, proses pengolahan ayam tidak hanya dituntut bersih secara fisik, tetapi juga harus memenuhi prinsip thayyib (baik dan layak konsumsi). Konsep halal dalam Islam tidak hanya mencakup aspek penyembelihan, tetapi juga mencakup proses pengolahan yang higienis dan tidak membahayakan kesehatan.

Namun, berdasarkan hasil observasi peneliti, proses pengolahan ayam di RPA Pasar Aurduri masih dilakukan secara sederhana dan belum sepenuhnya memenuhi standar higienitas modern. Hal ini terlihat dari kondisi lingkungan kerja yang masih terbuka serta peralatan yang digunakan belum sepenuhnya steril. Meskipun demikian, para pekerja tetap berupaya menjaga kebersihan sesuai dengan kemampuan dan kebiasaan yang telah diterapkan selama ini.

Perlu ditegaskan bahwa proses pengolahan ayam, termasuk pencabutan bulu, bukan merupakan bagian yang menentukan kehalalan suatu produk. Kehalalan ayam lebih ditentukan oleh proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Namun demikian,

proses pengolahan tetap memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan kebersihan daging ayam yang akan dikonsumsi.

Dengan ini, dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan ayam di RPA Pasar Aurduri telah berjalan secara sistematis, dimulai dari perendaman, pencabutan bulu menggunakan mesin, hingga pembersihan ayam. Selain itu, terdapat upaya menjaga kualitas produk dengan tidak memperjualbelikan ayam yang mati sebelum disembelih. Meskipun masih dilakukan secara sederhana, proses ini telah mampu mendukung kebutuhan pasar, namun tetap memerlukan peningkatan terutama dalam aspek higienitas agar sesuai dengan standar pengolahan pangan yang lebih baik.

Dampak Penerapan Penyembelihan Halal Terhadap Konsumen

Dampak terhadap Kepercayaan Konsumen

Kepercayaan konsumen merupakan salah satu aspek penting dalam perilaku pembelian, khususnya pada produk pangan yang berkaitan erat dengan nilai-nilai keagamaan seperti kehalalan. Dalam konteks penelitian ini, kepercayaan konsumen terhadap ayam yang dijual di Pasar Aurduri tidak hanya mencerminkan persepsi terhadap kualitas produk, tetapi juga menjadi indikator dari dampak penerapan penyembelihan halal yang dilakukan di Rumah Potong Ayam (RPA).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan sejumlah konsumen di Pasar Aurduri, diketahui bahwa secara umum tingkat kepercayaan konsumen terhadap ayam yang dijual dipasar Aurduri tergolong tinggi. Kepercayaan tersebut terbentuk melalui beberapa faktor utama, yaitu kebiasaan pembelian, lingkungan sosial, hubungan personal dengan penjual atau pemilik RPA, serta pengalaman langsung dalam mengamati proses penyembelihan.

Faktor pertama yang mempengaruhi kepercayaan konsumen adalah kebiasaan pembelian yang berulang. Konsumen yang telah lama membeli ayam di pasar tersebut cenderung tidak memiliki keraguan terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi. Hal ini terlihat dari pernyataan konsumen berikut: *Saya sudah lama membeli ayam di pasar ini dan sudah berlangganan, jadi sudah percaya saja kalau ayamnya halal.* (R1, 06 Maret 2026)

Berdasarkan pernyataan tersebut peneliti mengetahui bahwa kepercayaan konsumen terbentuk dari pengalaman dan kebiasaan yang berulang. Konsumen yang telah lama berinteraksi dengan pasar cenderung memiliki tingkat kepercayaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan konsumen baru. Hal ini sejalan dengan teori perilaku konsumen yang menyatakan bahwa pengalaman sebelumnya akan mempengaruhi persepsi dan keputusan pembelian di masa mendatang.

Selain faktor kebiasaan, kepercayaan konsumen juga dipengaruhi oleh hubungan sosial dan kedekatan dengan penjual atau pemilik RPA juga berperan dalam membangun kepercayaan. Konsumen yang mengenal secara langsung pelaku usaha memiliki keyakinan yang lebih tinggi terhadap kehalalan produk yang dijual. *Saya sudah lama kenal dengan pemiliknya, jadi saya yakin saja kalau ayam yang dijual itu halal.* (R2, 06 maret 2026)

Faktor lain yang memperkuat kepercayaan konsumen adalah pengalaman melihat secara langsung proses penyembelihan ayam. Konsumen yang pernah menyaksikan proses tersebut cenderung memiliki keyakinan yang lebih kuat karena didasarkan pada pengamatan pribadi. *Saya pernah lihat langsung proses penyembelihannya, jadi lebih yakin kalau ayamnya halal.* (R3, 06 Maret 2026) *Kalau sudah lihat sendiri cara menyembelohnya, jadi tidak ragu lagi untuk membeli.* (R4, 06 Maret 2026)

Namun, tidak semua konsumen memiliki pengalaman tersebut. Sebagian konsumen tetap mempercayai kehalalan ayam tanpa pernah melihat langsung proses penyembelihannya.

Kepercayaan ini lebih banyak dipengaruhi oleh lingkungan sosial serta asumsi bahwa penyembelih merupakan seorang Muslim. *Saya tidak pernah melihat langsung, tapi karena sudah biasa beli di sini jadi percaya saja.* (R5, 06 Maret 2026). *Pemilik dan pekerja penyembelih disinikan semuanya orang Islam, jadi saya yakin saja ayam yang dihasilkan sudah halal.* (R6, 06 Maret 2026)

Dalam penelitian ini, sebagian besar konsumen beranggapan bahwa ayam yang dijual di pasar tradisional Aurduri telah disembelih secara benar dan halal, karena pemilik dan penyembelinya seorang muslim. Temuan ini menunjukkan bahwa kepercayaan konsumen tidak hanya dibangun berdasarkan pengetahuan, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor sosial dan pengalaman. Menurut S. Lada, kepercayaan terhadap produk halal sangat dipengaruhi oleh persepsi dan keyakinan konsumen, yang tidak selalu didasarkan pada informasi yang lengkap (Lada et al., 2009).

Dalam perspektif perilaku konsumen, kepercayaan yang terbentuk dalam penelitian ini dapat diklasifikasikan menjadi beberapa bentuk, yaitu kepercayaan berbasis kebiasaan (habit-based trust), kepercayaan sosial (social trust), kepercayaan berbasis hubungan (relational trust), serta kepercayaan berbasis pengalaman langsung (knowledge-based trust). Klasifikasi ini menunjukkan bahwa kepercayaan konsumen di Pasar Aurduri lebih banyak dipengaruhi oleh faktor eksternal dan pengalaman empiris dibandingkan dengan pemahaman yang bersifat konseptual.

Meskipun tingkat kepercayaan konsumen tergolong tinggi, hasil penelitian menunjukkan bahwa kepercayaan tersebut belum sepenuhnya didasarkan pada pemahaman yang komprehensif mengenai standar penyembelihan halal. Sebagian besar konsumen tidak mengetahui secara detail proses penyembelihan yang dilakukan serta belum memahami secara menyeluruh ketentuan syariat Islam terkait penyembelihan hewan. Hal ini menunjukkan bahwa kepercayaan yang terbentuk masih bersifat subjektif dan berpotensi berubah apabila konsumen memperoleh informasi yang berbeda.

Dampak terhadap Keputusan Pembelian

Keputusan pembelian merupakan salah satu bentuk perilaku konsumen yang mencerminkan tindakan nyata dalam memilih dan membeli suatu produk. Dalam konteks produk halal, keputusan pembelian tidak hanya dipengaruhi oleh faktor ekonomi, tetapi juga oleh pertimbangan religius, khususnya terkait dengan kehalalan produk yang dikonsumsi. Dalam penelitian ini, penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak terhadap keputusan pembelian konsumen. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa konsumen cenderung memilih membeli ayam langsung di RPA karena harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan membeli melalui pedagang perantara.

Faktor harga menjadi salah satu alasan utama yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Hal ini disebabkan oleh pendeknya rantai distribusi, sehingga biaya tambahan dapat diminimalisir. Pernyataan ini didukung oleh beberapa informan sebagai berikut: *Kalau beli langsung di tempat penyembelihan biasanya lebih murah, jadi saya lebih sering beli di sini.* (R7, 06 Maret, 2026). *Di sini harganya lebih hemat dibanding beli di luar(lapak), kalau udah di luar harganya pasti udah naik, jadi saya pilih beli langsung disini.* (R10, 06 Maret, 2026)

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa faktor ekonomi memiliki peran penting dalam menentukan keputusan pembelian. Konsumen cenderung memilih tempat yang menawarkan harga lebih rendah, terutama untuk kebutuhan sehari-hari seperti daging ayam. Selain faktor harga, aspek kehalalan juga menjadi pertimbangan penting dalam keputusan pembelian. Konsumen merasa bahwa membeli langsung di RPA memberikan keyakinan bahwa ayam yang dibeli telah disembelih sesuai dengan prinsip halal. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh informan berikut: *Selain lebih murah, saya juga yakin halal karena beli langsung dari tempat penyembelihan.* (R11, 06 Maret 2026)

Hal ini menunjukkan bahwa keputusan pembelian konsumen merupakan hasil dari kombinasi antara pertimbangan ekonomi dan keyakinan religius. Kehalalan produk menjadi dasar utama, sementara harga yang lebih murah menjadi faktor pendukung yang memperkuat keputusan tersebut. Selain itu, kemudahan akses dan kedekatan lokasi juga turut memengaruhi keputusan pembelian. Konsumen cenderung memilih tempat yang mudah dijangkau dan telah menjadi kebiasaan dalam aktivitas belanja sehari-hari.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri, yang didukung oleh harga yang lebih terjangkau, memberikan dampak yang signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen. Konsumen tidak hanya mempertimbangkan aspek kehalalan, tetapi juga faktor ekonomi dalam menentukan pilihan pembelian.

Dampak terhadap Persepsi Kualitas dan Keamanan Produk

Persepsi kualitas dan keamanan produk merupakan salah satu aspek penting dalam perilaku konsumen, khususnya dalam konsumsi produk pangan. Dalam Islam, konsep halal tidak dapat dipisahkan dari konsep thayyib, yang berarti baik, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Dalam penelitian ini, penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak terhadap persepsi konsumen mengenai kualitas dan keamanan produk ayam yang dijual. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar konsumen memiliki pandangan bahwa ayam yang disembelih secara halal memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan produk yang tidak jelas proses penyembelihannya.

Persepsi ini terbentuk karena konsumen meyakini bahwa proses penyembelihan halal dilakukan dengan cara yang benar, sehingga darah dapat keluar secara sempurna dan daging menjadi lebih bersih. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh informan berikut: *Kalau disembelih dengan benar(halal), dagingnya kelihatan lebih bagus dan segar, karena darahnya keluar dengan sempurna.*(R12, 06 Maret 2026)

Saya merasa ayam dari RPA pasar Aurduri ini lebih aman untuk dikonsumsi karena prosesnya jelas, saya juga bisa melihat secara langsung proses penyembelihannya.(R13, 06 Maret 2026)

Selain itu, konsumen juga menilai bahwa proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat mencerminkan tanggung jawab pelaku usaha dalam menjaga kualitas produk. Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan tidak hanya dipahami sebagai aspek religius, tetapi juga sebagai indikator kualitas. Dalam perspektif teori, hal ini sejalan dengan konsep rantai pasok halal (halal supply chain) yang dikemukakan oleh Marco Tieman, yang menyatakan bahwa penerapan standar halal berkontribusi terhadap peningkatan kualitas dan keamanan produk secara menyeluruh. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak positif terhadap persepsi konsumen mengenai kualitas dan keamanan produk. Konsumen cenderung menilai bahwa produk yang disembelih secara halal lebih bersih, lebih aman, dan lebih layak untuk dikonsumsi.

Pembahasan

Kesesuaian Proses Penyembelihan dengan Prinsip Halal

Dalam perspektif hukum Islam, penyembelihan hewan yang halal harus memenuhi syarat dan rukun tertentu, yang meliputi penyembelih, penyebutan nama Allah (basmalah), penggunaan alat yang tajam, serta teknik pemotongan yang sesuai dengan syariat. Ketentuan tersebut menjadi dasar utama dalam menentukan kehalalan suatu produk hewani, sehingga setiap tahapan dalam proses penyembelihan harus dilakukan secara benar dan konsisten.

Berdasarkan hasil penelitian di RPA Pasar Aurduri, diketahui bahwa sebagian besar aspek teknis penyembelihan telah memenuhi prinsip dasar syariat. Hal ini terlihat dari

penggunaan alat berupa pisau yang tajam, teknik pemotongan yang dilakukan pada bagian leher ayam, serta kondisi hewan yang masih hidup saat disembelih. Selain itu, seluruh penyembelih merupakan Muslim, sehingga salah satu syarat utama dalam penyembelihan halal telah terpenuhi. Praktik ini juga mencerminkan upaya untuk menerapkan prinsip ihsan dalam penyembelihan, yaitu memperlakukan hewan dengan baik dan meminimalkan penderitaan.

Berdasarkan Tabel dapat dilihat bahwa sebagian besar indikator penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri telah terpenuhi, seperti penyembelih beragama Islam, penggunaan alat yang tajam, teknik pemotongan yang sesuai, serta tidak memperjualbelikan hewan yang mati sebelum disembelih. Praktik tidak menjual hewan yang mati sebelum disembelih menunjukkan kesesuaian dengan larangan mengonsumsi bangkai (maytah) dalam hukum Islam. Selain itu, proses penyembelihan juga relatif cepat sehingga tidak menimbulkan penderitaan berlebih pada hewan, yang menunjukkan kesesuaian dengan prinsip kesejahteraan hewan dalam Islam.

Proses Pengolahan Ayam dalam Perspektif Halal dan Keamanan Pangan

Dalam perspektif halal, konsep yang digunakan tidak hanya terbatas pada “halal”, tetapi juga mencakup prinsip thayyib, yaitu baik, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Hal ini berarti bahwa proses pengolahan harus memenuhi standar kebersihan dan higienitas. Menurut World Health Organization, keamanan pangan sangat bergantung pada kebersihan proses produksi, termasuk sanitasi peralatan, kualitas air, dan lingkungan kerja (WHO, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian di RPA Pasar Aurduri, peneliti mengetahui proses pengolahan ayam dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu perendaman dalam air panas, pencabutan bulu menggunakan mesin, serta pembersihan ayam sebelum dipasarkan. Proses ini menunjukkan adanya alur kerja yang sistematis dan bertujuan untuk meningkatkan efisiensi produksi. Penggunaan mesin pencabut bulu menjadi indikasi adanya penerapan teknologi sederhana yang mampu mempercepat proses pengolahan dan menghasilkan produk yang lebih bersih dibandingkan metode manual. Selain itu, proses pencucian ayam telah menggunakan air bersih sehingga dapat membantu mengurangi kotoran yang menempel pada ayam sebelum dipasarkan kepada konsumen.

Selain menjaga efisiensi produksi, pelaku usaha juga menunjukkan upaya menjaga kualitas produk dengan tidak memperjualbelikan ayam yang mati sebelum disembelih. Dalam perspektif hukum Islam, hewan yang mati sebelum disembelih termasuk kategori bangkai (maytah) yang diharamkan untuk dikonsumsi. Dengan demikian, praktik tersebut telah sesuai dengan prinsip kehalalan dalam Islam karena hanya ayam yang disembelih yang diproses dan dipasarkan kepada konsumen.

Namun, dari sisi kebersihan dan sanitasi, proses pengolahan ayam di ketiga RPA Pasar Aurduri masih memiliki beberapa keterbatasan. Berdasarkan hasil observasi, area kerja yang masih terbuka menyebabkan lingkungan pengolahan lebih mudah terpapar debu, kotoran, maupun pencemaran dari lingkungan sekitar. Selain itu, proses pengolahan mulai dari pencabutan bulu, pembersihan ayam, hingga penanganan limbah masih dilakukan pada area yang berdekatan sehingga berpotensi menimbulkan kontaminasi silang. Kondisi lantai yang sering basah akibat sisa air pencucian dan darah ayam juga menunjukkan bahwa sanitasi lingkungan kerja belum sepenuhnya terjaga secara optimal.

Berdasarkan hasil observasi penelitian, pengelolaan limbah pada ketiga RPA dilakukan dengan cara yang berbeda sesuai jenis limbah yang dihasilkan. Limbah cair berupa darah ayam umumnya dialirkan langsung ke saluran pembuangan atau got di sekitar area pemotongan karena belum tersedianya sistem pengolahan limbah khusus. Sementara itu, limbah padat seperti bulu ayam dan jeroan tidak seluruhnya dibuang, melainkan

dimanfaatkan kembali oleh pihak lain. Limbah bulu ayam dikumpulkan dan dijual untuk dijadikan bahan campuran pupuk kelapa sawit, sedangkan limbah jeroan dimanfaatkan sebagai pakan ikan lele. Pemanfaatan limbah tersebut menunjukkan adanya upaya pengurangan limbah dan pemanfaatan hasil sampingan pemotongan ayam agar memiliki nilai ekonomis serta tidak seluruhnya menjadi sampah yang terbuang.

Dampak Penyembelihan Halal terhadap Kepercayaan Konsumen

Penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri tidak hanya berdampak pada aspek teknis kehalalan produk, tetapi juga memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perilaku konsumen. Dalam kajian perilaku konsumen, aspek kepercayaan, keputusan pembelian, serta persepsi terhadap kualitas dan keamanan produk merupakan variabel penting yang saling berkaitan dan menentukan sikap konsumen dalam memilih suatu produk, khususnya produk pangan yang memiliki dimensi religius seperti kehalalan.

Dampak terhadap kepercayaan Konsumen

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa tingkat kepercayaan konsumen terhadap ayam yang dijual di Pasar Aurduri tergolong tinggi. Namun, kepercayaan tersebut tidak sepenuhnya dibangun atas dasar pemahaman yang komprehensif mengenai standar penyembelihan halal, melainkan lebih banyak dipengaruhi oleh faktor kebiasaan, lingkungan sosial, hubungan personal, serta pengalaman empiris.

Kepercayaan berbasis kebiasaan (*habit-based trust*) terlihat dari konsumen yang telah lama melakukan pembelian di pasar tersebut sehingga tidak lagi mempertanyakan kehalalan produk. Selain itu, kepercayaan sosial (*social trust*) dan hubungan personal (*relational trust*) juga berperan penting, di mana konsumen cenderung mempercayai produk karena mengenal langsung penjual atau pemilik RPA. Sementara itu, kepercayaan berbasis pengalaman (*knowledge-based trust*) muncul pada konsumen yang pernah menyaksikan secara langsung proses penyembelihan.

Temuan ini menunjukkan bahwa kepercayaan konsumen di Pasar Aurduri masih bersifat subjektif dan belum sepenuhnya berbasis pada sistem jaminan halal yang formal. Hal ini sejalan dengan penelitian S. Lada yang menyatakan bahwa kepercayaan terhadap produk halal sering kali dipengaruhi oleh persepsi dan keyakinan konsumen, bukan semata-mata oleh informasi yang objektif dan lengkap (Lada et al., 2009).

Dengan ini, peneliti disimpulkan meskipun tingkat kepercayaan konsumen relatif tinggi, namun kepercayaan tersebut bersifat rentan dan berpotensi berubah apabila konsumen memperoleh informasi baru terkait proses penyembelihan yang tidak sesuai dengan standar halal.

Dampak terhadap keputusan pembelian

Dalam perspektif teori perilaku konsumen, keputusan pembelian merupakan hasil dari proses evaluasi yang melibatkan berbagai faktor, baik yang bersifat rasional maupun emosional. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa keputusan pembelian konsumen di RPA Pasar Aurduri dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor ekonomi dan faktor religius.

Faktor ekonomi, khususnya harga, menjadi pertimbangan dominan dalam keputusan pembelian. Konsumen cenderung memilih membeli langsung di RPA karena harga yang lebih murah dibandingkan dengan pedagang perantara. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi rantai distribusi memberikan keuntungan ekonomi yang nyata bagi konsumen.

Di sisi lain, faktor religius juga memiliki peran penting dalam membentuk keputusan pembelian. Konsumen merasa lebih yakin terhadap kehalalan produk ketika membeli langsung dari tempat penyembelihan. Hal ini menunjukkan bahwa kehalalan menjadi nilai

tambah (value added) yang memperkuat keputusan pembelian, meskipun bukan satu-satunya faktor yang menentukan.

Dampak terhadap persepsi kualitas dan keamanan Produk

Selain kepercayaan dan keputusan pembelian, penerapan penyembelihan halal juga berdampak terhadap persepsi konsumen mengenai kualitas dan keamanan produk. Dalam konsep Islam, hal ini dikenal dengan prinsip halalan thayyiban, yaitu produk yang tidak hanya halal secara syariat, tetapi juga baik, bersih, dan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian, konsumen memiliki persepsi bahwa ayam yang disembelih secara halal memiliki kualitas yang lebih baik, lebih segar, dan lebih aman. Persepsi ini muncul karena keyakinan bahwa proses penyembelihan halal memungkinkan darah keluar secara sempurna, sehingga menghasilkan daging yang lebih bersih.

Selain itu, transparansi dalam proses penyembelihan turut memperkuat persepsi positif tersebut. Konsumen yang dapat melihat secara langsung proses penyembelihan cenderung memiliki tingkat keyakinan yang lebih tinggi terhadap kualitas produk. Hal ini menunjukkan bahwa aspek keterbukaan dan pengalaman visual menjadi faktor penting dalam membentuk persepsi kualitas dan keamanan pangan.

Namun demikian, persepsi yang terbentuk masih bersifat subjektif dan belum sepenuhnya didasarkan pada standar higienitas yang terukur. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun konsumen memiliki pandangan positif terhadap kualitas produk, masih diperlukan peningkatan dalam aspek edukasi konsumen serta standarisasi proses pengolahan agar persepsi tersebut didukung oleh kondisi yang objektif dan terjamin.

Dalam perspektif teori modern, temuan ini sejalan dengan konsep rantai pasok halal (halal supply chain) yang dikemukakan oleh Marco Tieman, yang menyatakan bahwa penerapan prinsip halal dalam seluruh proses produksi akan meningkatkan kualitas, keamanan, dan kepercayaan terhadap produk (Tieman, 2011).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak positif terhadap persepsi konsumen mengenai kualitas dan keamanan produk. Konsumen cenderung menilai bahwa ayam yang disembelih sesuai prinsip halal memiliki kualitas yang lebih baik, lebih bersih, dan lebih aman untuk dikonsumsi. Namun demikian, persepsi tersebut masih didominasi oleh keyakinan subjektif dan pengalaman empiris, serta belum sepenuhnya didukung oleh standar higienitas yang terukur. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan dalam aspek standarisasi proses, kebersihan, serta edukasi konsumen agar persepsi yang terbentuk tidak hanya bersifat positif, tetapi juga didasarkan pada jaminan kualitas dan keamanan yang objektif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Proses penyembelihan ayam di RPA Pasar Aurduri dilakukan melalui beberapa tahapan utama, yaitu penerimaan ayam hidup dari peternak, penampungan sementara, penyembelihan, pengeluaran darah, pencabutan bulu menggunakan mesin, serta pembersihan sebelum didistribusikan kepada konsumen. Secara umum, proses ini telah berjalan secara sistematis dan sesuai dengan praktik penyembelihan ayam tradisional yang berkembang di masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian, praktik penyembelihan ayam di RPA Pasar Aurduri telah memenuhi sebagian besar prinsip dasar penyembelihan halal menurut syariat Islam dan ketentuan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti konsistensi pelafalan basmalah, aspek higienitas, serta pelatihan dan sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA). Penerapan penyembelihan halal di RPA Pasar Aurduri memberikan dampak positif terhadap kepercayaan konsumen, keputusan pembelian, serta persepsi kualitas dan keamanan produk.

Kepercayaan konsumen terbentuk melalui pengalaman pembelian yang berulang, hubungan sosial dengan penjual, serta pengalaman melihat langsung proses penyembelihan. Selain itu, konsumen cenderung memilih membeli ayam langsung di RPA karena dianggap lebih murah dan lebih meyakinkan dari sisi kehalalan produk. Dari sisi persepsi kualitas, konsumen menilai bahwa ayam yang disembelih sesuai prinsip halal memiliki kualitas yang lebih baik, lebih segar, lebih bersih, dan lebih aman untuk dikonsumsi karena darah keluar secara sempurna pada saat penyembelihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abasri.M. (2025). *Analisis Standar Halal Dan Strategi Rumah Potong Unggas Sebagai Jaminan Perlindungan Terhadap Konsumen Pada Rumah Potong Unggas Pak Kus*.
- Agustin, A. M., Destiawan, F. S., Yulianto, M. D., Gina, O. N., & Suresman, E. (2025). *Peran Sertifikasi Halal Dalam Melindungi Konsumen Muslim : Tinjauan Hukum Islam Dan Hukum Nasional*. 2(5).
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif. *Jurnal Ihsan : Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/Ihsan.V1i2.57>
- Asnawi, U. F., & Ibrahim, R. R. (2018). Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal Di Jambi. *Ijtihad: Jurnal Wacana Hukum Islam Dan Kemanusiaan*, 18(2), 211. <https://doi.org/10.18326/Ijtihad.V18i2.211-226>
- Bpjph. (2025). *Sambut Wajib Halal Oktober 2026, Kepala Bpjph Serukan Tertib Halal Sebagai Strategi Penguatan Bisnis*. 2025. <https://bpjph.halal.go.id/Detail/Sambut-Wajib-Halal-Oktober-2026-Kepala-Bpjph-Serukan-Tertib-Halal-Sebagai-Strategi-Penguatan-Bisnis>
- Gumilang, G. S. (2016). Metode Penelitian Kualitatif Dalam Bidang. *Jurnal Fokus Konseling*, 2(2), 144–159.
- Heni Pratiwi Et All. (2024). Analisis Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Sesuai Syariat Islam Terhadap Rph (Rumah Potong Hewan) Simpang Rimbo Di Kota Jambi. *International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 15(1), 37–48.
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). Pemotongan Ayam Oleh Pedagang Ayam Di Pasar Tradisional Sukaramai Medan Area Kota Medan (Tinjauan Menurut Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Menurut Fatwa Mui No. 12 Tbn 2009). 3(2), 91–102.
- Ilyas, M. (2017). Sertifikasi Dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat Certification And Labeling Halal Products Of Maslahat Perspective. *Al-Qadau*, 357–376.
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020). *Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal)*. 5(2), 148–156.
- Kementrian Agama, R. (2010). *Pedoman Dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. <https://anyflip.com/Bmnaq/Chvq>
- Kholili, Agus, Et Al. (2021). Pentingnya Rumah Potong Ayam Halal. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. <http://scioteca.caf.com/bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng->

ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbec
o.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_P
embutungan_Terpusat_Strategi_Melestari

- Lada, S., Harvey Tanakinjal, G., & Amin, H. (2009). Predicting Intention To Choose Halal Products Using Theory Of Reasoned Action. *International Journal Of Islamic And Middle Eastern Finance And Management*, 2(1), 66–76. <https://doi.org/10.1108/17538390910946276>
- Lahaling, H., Makkulawuzar, K., & Rukka, S. (2015). *Hakikat Labelisasi Halal Terhadap Perlindungan Konsumen Di Indonesia*. 1(2), 282–294.
- Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia. (2014). Uu No.33 Tahun 2014 (2014). *Uu No.33 Tahun 2014*, 1. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/Uu-No-33-Tahun-2014>
- Mui, F. (2009). Nomer 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal. *Fatwa Majelis Ulama Indonesia*, 707.
- Puspita, I. (2018). Pengertian Halal Dan Haram. *Jurnal Islami*, 14, 8. <http://www.researchgate.net/publication>
- Qardhawi, Y. (2013). *Halal Dan Haram Dalam Islam*.
- Ramadhan, Y., Darmawan, R., Nasihin, A. K., & Sabani, N. (2024). Investigating The Influence Of Halal Certification On Millennials' Purchase Intention And Brand Loyalty In The Indonesian Food Industry. *Indonesian Journal Of Business And Entrepreneurship*, 10(2), 444–454. <https://doi.org/10.17358/Ijbe.10.2.444>
- Ramadhani, G. (2015). Halal Dan Haram Dalam Islam. *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum*, 2(1), 20–26.
- Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>
- Rony H, E. F. (2017). Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Analisis Model Of Chicken Halal Processin Household Center. *Politeknik Negeri Samarinda*, 19–25.