

Pengabdian Masyarakat melalui Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan Kandang Aqiqah 87 dan Rumah Potong Ayam Putra Cikueues Kabupaten Pandeglang

Community Service through Halal Certification of the Kandang Aqiqah 87 Slaughterhouse and the Putra Cikueues Chicken Slaughterhouse in Pandeglang Regency

Tuti Rostianti Maulani^{1*}, Hadi Susilo², Dwi Marwati Juli S³, Ahmad Firdaus⁴,
Dania Rahmawati⁵

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Informatika, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Cikaliuang Saketi, Kabupaten Pandeglang, Banten, 42273 - Indonesia

^{2,4,5}Program Studi Biologi, Fakultas Sains, Farmasi dan Kesehatan, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Cikaliuang Saketi, Kabupaten Pandeglang, Banten, 42273 - Indonesia

³Program Studi Kimia, Fakultas Sains, Farmasi dan Kesehatan, Universitas Mathlaul Anwar, Jalan Raya Labuan KM. 23, Cikaliuang Saketi, Kabupaten Pandeglang, Banten, 42273 - Indonesia

*E-mail corresponding author: tutirostianti@gmail.com

Received: 14 September 2025; Revised: 14 September 2025; Accepted: 29 Oktober 2025; Available Online: 1 November 2025

Abstrak. Kepatuhan terhadap standar halal pada rumah potong hewan (RPH) dan rumah potong unggas (RPU) menjadi faktor penting dalam menjamin kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan asal hewan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendukung proses sertifikasi halal pada RPH Ruminansia Kandang Aqiqah 87 di Kecamatan Cimanuk dan RPU Putra Cikueues di Kecamatan Cisata, Kabupaten Pandeglang. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi regulasi halal, pendampingan teknis penerapan standar penyembelihan sesuai syariat Islam, serta audit lapangan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM Provinsi Banten yang berkolaborasi dengan lembaga LP3H Mathlaul Anwar. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kedua usaha rumah potong tersebut mampu memenuhi persyaratan dasar sertifikasi halal, mulai dari pemisahan fasilitas, penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH), hingga kepatuhan terhadap tata cara penyembelihan. Melalui sertifikasi ini, RPH dan RPU diharapkan dapat meningkatkan mutu layanan, kepatuhan terhadap regulasi, serta memberikan jaminan keamanan dan kehalalan produk bagi masyarakat. Pengabdian ini juga menjadi model penerapan sertifikasi halal pada unit pemotongan hewan skala lokal untuk mendukung kemandirian pangan halal di Kabupaten Pandeglang.

Kata Kunci: Halal; Lembaga Pemeriksa Halal; sertifikasi; RPH; RPU

Abstract. Compliance with halal standards at slaughterhouses (RPH) and poultry slaughterhouses (RPU) is a crucial factor in ensuring the quality and consumer confidence in animal-derived food products. This community service activity aims to support the halal certification process at the Kandang Aqiqah 87 Ruminant Slaughterhouse in Cimanuk District and the Putra Cikueues Slaughterhouse in Cisata District, Pandeglang Regency. The methods used include dissemination of halal regulations, technical assistance in implementing slaughter standards in accordance with Islamic law, and field audits by the Halal Inspection Institution (LPH) of the Banten Province LPPOM in collaboration with the LP3H Mathlaul Anwar institution. The results of the activity indicate that both slaughterhouse businesses are able to meet the basic requirements for halal certification, starting from the separation of facilities, the implementation of the Halal Assurance System (SJH), and compliance with slaughter procedures. Through this certification, the Slaughterhouse and RPU are expected to improve the quality of service, compliance with regulations, and provide assurance of product safety and halalness to the public. This service also serves as a model for implementing halal certification in local-scale animal slaughterhouses to support halal food independence in Pandeglang Regency.

Keywords: Halal; Halal Inspection Agency; certified; RPH; RPU

DOI: <https://doi.org/10.30653/jppm.v10i3.1496>



1. PENDAHULUAN

Halal bukan hanya sekadar kepatuhan syariat Islam, tetapi juga menjadi tuntutan regulasi yang diatur secara resmi melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan peraturan turunannya yang dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Faridah, 2019). Regulasi mandatory halal diterapkan pemerintah untuk meningkatkan kepastian hukum terhadap kehalalan produk. Cakupan produk meliputi produksi bahan, baik dari segi penyembelihan atau penyimpanan sampai proses kepada konsumen (Roselia & Hafiz 2024).

Sertifikasi halal diwajibkan untuk produk makanan dan hewan sembelihan karena konsumen Indonesia mayoritas Muslim dan permintaan pasar halal terus meningkat. Melalui regulasi seperti PP No. 39 Tahun 2021 dan perubahan terkini (termasuk PP No. 6 Tahun 2023), BPJPH menetapkan bahwa rumah potong hewan/unggas (RPH/RPU) harus memenuhi persyaratan fisik, sanitasi, dokumentasi, dan prosedur penyembelihan sesuai syariat sebagai bagian dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) (BPJPH, 2022).

Rumah Potong Hewan (RPH) dan Rumah Potong Unggas (RPU) memegang peranan krusial dalam rantai pasok produk halal karena proses penyembelihan menentukan status halal (Nurjannah 2006). Pedoman penyembelihan halal untuk RPH/RPU yang disusun oleh BPJPH mengatur standar mulai dari kondisi hewan hidup sebelum disembelih, juru penyembelihan bersertifikat, kebersihan fasilitas, hingga pemisahan antara area halal dan non-halal untuk mencegah kontaminasi (Tawaf dkk., 2018). Kepatuhan terhadap persyaratan ini tidak hanya berkaitan dengan aspek agama, tetapi juga kualitas produk mencakup keamanan pangan, kesejahteraan hewan, serta kepercayaan konsumen (Setiawan dkk., 2024).

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di RPH Ruminansia Kandang Aqiqah 87 yang berlokasi di Kecamatan Cimanuk dan RPU Putra Cikueues di Kecamatan Cisata, Kabupaten Pandeglang. Kedua unit usaha tersebut memiliki peran strategis dalam penyediaan kebutuhan hewan halal bagi masyarakat, khususnya dalam menjamin ketersediaan daging ruminansia dan unggas yang sesuai dengan standar syariat Islam dan ketentuan regulasi halal (Anggaeni dkk., 2022). Melalui program pendampingan dan sertifikasi halal, kegiatan ini berfokus pada peningkatan pemahaman pelaku usaha mengenai tata cara penyembelihan yang benar, pengelolaan fasilitas sesuai Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta pemenuhan persyaratan audit halal (Khasrad dkk., 2012).

Implementasi sertifikasi halal pada RPH Kandang Aqiqah 87 dan RPU Putra Cikueues tidak hanya berfokus pada pemenuhan kewajiban regulasi, hal ini juga merupakan upaya peningkatan kualitas layanan dan produk hewan yang lebih terjamin. Kepatuhan terhadap standar halal membawa dampak positif, antara lain meningkatkan daya saing, memperkuat sistem jaminan mutu, serta memberikan perlindungan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Dengan demikian, penerapan sertifikasi halal pada RPH Ruminansia Kandang Aqiqah 87 dan RPU Putra Cikueues di Kabupaten Pandeglang diharapkan dapat menjadi langkah nyata dalam membangun ekosistem pangan halal yang berkelanjutan dan diharapkan RPH dan RPA tersebut dapat menjadi percontohan dalam upaya penyediaan produk hewan halal yang terjamin mutu, higienitas, dan kehalalannya di Kabupaten Pandeglang.

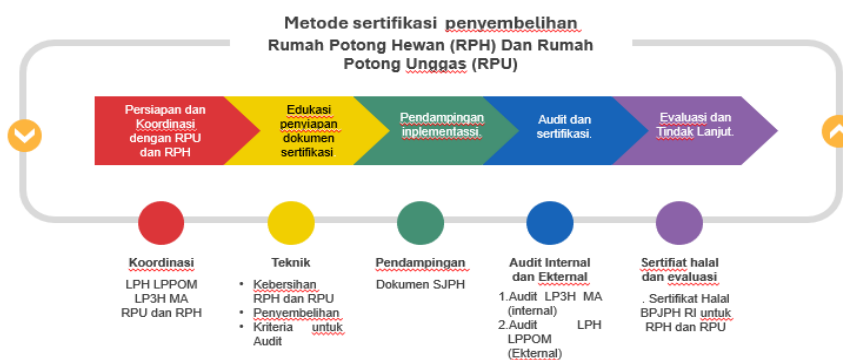
2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di RPH Kandang Aqiqah 87 Kecamatan Cimanuk dan RPU Putra Cikueues Kecamatan Cisata Kabupaten Pandeglang pada Bulan September 2025. Dengan mitra Lembaga Pendamping Proses Produksi Halal (LP3H) Mathlaul Anwar dalam pendampingan dan penyediaan Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Metode pengabdian sertifikasi halal RPH dan RPU ini meliputi:

1. Tahap Persiapan
 - a) Koordinasi awal Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) LPPOM dan LP3H Mathlaul Anwar terkait ketentuan teknis sertifikasi halal.
 - b) Identifikasi lokasi dan fasilitas di RPH Kandang Aqiqah 87 dan RPA Putra Cikueues, meliputi tata letak, alur pemotongan, kebersihan, dan ketersediaan peralatan penyembelihan.
 - c) Pemetaan kebutuhan pelatihan untuk penyembelih, karyawan, dan pengelola mengenai standar halal dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

2. Tahap Sosialisasi dan Edukasi
 - a) Pelaksanaan sosialisasi regulasi halal sesuai Undang-Undang JPH, PP No. 39/2021, serta kebijakan BPJPH terbaru.
 - b) Workshop teknis mengenai tata cara penyembelihan halal, higienitas, pemisahan area halal dan non-halal, serta dokumentasi SJPH.
 - c) Pembekalan juru sembelih halal (JULEHA) dengan menghadirkan narasumber dari LPH dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).
3. Tahap Pendampingan Implementasi
 - a) Pendampingan teknis langsung di lapangan, termasuk simulasi penyembelihan halal, pemeriksaan sarana, dan tata alir pemotongan.
 - b) Penerapan SJPH di RPH dan RPA dengan penyesuaian SOP, pencatatan dokumen, dan pengawasan internal.
 - c) Fasilitasi pelatihan sanitasi dan higiene untuk pekerja guna menjaga kualitas produk hewan.
4. Tahap Audit dan Sertifikasi
 - a) Audit internal oleh tim pendamping untuk menilai kesiapan RPH dan RPA.
 - b) Audit eksternal oleh LPH mitra BPJPH untuk verifikasi kepatuhan terhadap standar halal.
 - c) Rekomendasi perbaikan bila ditemukan ketidaksesuaian, kemudian dilakukan tindak lanjut sebelum penetapan sertifikat halal.
5. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut
 - a) Penyusunan laporan akhir hasil audit mendokumentasikan proses sertifikasi.
 - b) Rencana tindak lanjut berupa monitoring berkala, pembinaan lanjutan, dan resertifikasi sesuai masa berlaku sertifikat halal.



Gambar 1. Diagram alir proses sertifikasi halal RPU dan RPH

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahapan Persiapan dan sosialisasi

Pada tahap koordinasi awal, LPH LPPOM sebagai Lembaga Pemeriksa Halal bersama LP3H Mathlaul Anwar melakukan penelaahan ketentuan teknis sertifikasi halal, menyepakati ruang lingkup pemeriksaan, dokumen pendukung SJPH, dan alur pendampingan bagi pelaku usaha (RPH Kandang Aqiqah 87 & RPU Putera Cikeuues). Kesepakatan meliputi penggunaan pedoman teknis SJPH untuk pemotongan ruminansia dan unggas, checklist inspeksi fasilitas, serta penunjukan penyelia/pendamping untuk memfasilitasi perbaikan sesuai ketentuan BPJPH dan LPPOM.

Persiapan yang dilakukan meliputi koordinasi antara LPH LPPOM dan LP3H Mathlaul Anwar untuk menyepakati teknis pemeriksaan, pengumpulan dokumen pendukung Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), serta penentuan jadwal inspeksi awal. Persiapan fasilitas dengan melakukan *self-assessment* menggunakan checklist halal, menyiapkan SOP pemotongan sesuai syariat, mendata peralatan dan bahan yang digunakan, serta menunjuk calon penyelia halal dari internal pengelola. Persiapan ini penting untuk memastikan seluruh aspek manajemen dan operasional di RPH dan RPU

disesuaikan dengan regulasi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan pedoman LPPOM sehingga audit dapat berjalan efektif dan temuan non-kepatuhan dapat diminimalisasi sejak awal (Amalyadi dkk., 2025).

2. Tahapan edukasi penyiapan dokumen sertifikat halal RPU dan RPH

Pelaksanaan sosialisasi regulasi halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 menunjukkan komitmen pemerintah dalam memastikan produk yang beredar di Indonesia memenuhi standar kehalalan.

Pada tahap awal persiapan untuk audit sertifikasi halal LPPOM, RPH Kandang Aqiqah 87 dan RPU Putera Cikeueus harus memastikan untuk semua dokumen terkait dengan proses produksi, penyembelihan, dan distribusi memenuhi persyaratan regulasi yang ditetapkan oleh BPJPH dan LPPOM. Dokumentasi yang perlu dipersiapkan antara lain adalah dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), termasuk prosedur operasional standar (SOP) yang terkait dengan penyembelihan hewan, pengolahan produk, pemisahan area halal dan non-halal, serta pengelolaan kebersihan dan higienitas di setiap tahap proses. Disamping itu perlu disiapkan pula bukti pelatihan dan pembekalan kepada para juru sembelih halal (JULEHA) yang melibatkan lembaga yang berkompeten seperti MUI dan LPH (Edris dkk., 2024). Semua bukti pelatihan ini menjadi syarat untuk memastikan bahwa standar penyembelihan halal telah dipatuhi dengan baik.

3. Tahapan pendampingan implementasi

Pendampingan oleh penyelia halal dari LP3H Mathlaul Anwar untuk audit internal dimulai dengan evaluasi awal terhadap seluruh sistem yang ada di RPH dan RPU, yang mencakup prosedur operasional standar (SOP) terkait penyembelihan, pengolahan, serta pengemasan produk halal. Penyelia halal melakukan peninjauan menyeluruh terhadap dokumen-dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal, seperti Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), dokumen pelatihan juru sembelih halal (JULEHA), serta bukti pemisahan area halal dan non-halal. Hasil penilaian sebagai bahan persiapan audit ditunjukkan pada Tabel 1.

Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap langkah dan prosedur yang diterapkan sudah sesuai dengan regulasi yang ditetapkan oleh BPJPH dan LPPOM. Penyelia halal memberikan arahan untuk memperbaiki atau menyesuaikan dokumen dan praktik yang belum memenuhi syarat, serta memberi pemahaman lebih lanjut kepada pihak pengelola tentang tata cara audit sertifikasi halal yang akan dilakukan. Persiapan meliputi sarana dan prasarana RPH Kandang Aqiqah (Gambar 2) dan RPU Putera Cikeueus (Gambar 3).

Tabel 1. Penilaian hasil pendampingan penyelia halal sebelum audit LPPOM

No Penilaian	RPH	RPU
	Kandang Aqiqah 87	Putera Cikeueus
1 Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	Sesuai	SOP Sanitasi belum memadai
2 Sertifikat dan Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA)	Lengkap	Lengkap
3 Pemisahan Area Halal dan Non-Halal	Tidak ada area non halal	Tidak ada area non halal
4 Prosedur Penyembelihan Halal	Sesuai MUI	Sesuai MUI
5 Kebersihan dan Sanitasi	Perlu pembersihan area aliran darah hewan	Lantai belum maksimal
6 Pengelolaan dan Dokumentasi Produk Halal	Memadai	Memadai
7 Kontrol dan Pengawasan Internal	Belum ada dokumen	Belum ada dokumen
8 Penyimpanan dan Transportasi Produk Halal	Langsung olah	Diambil pengecer
9 Penerapan Kualitas dan Keamanan Pangan	Belum memadai	Belum memadai
10 Pemenuhan Aspek Hukum dan Peraturan Pemerintah	Ada ijin Usaha dan NIB	Ada ijin usaha dan NIB



Gambar 2. Proses audit untuk sertifikasi halal RPH Kandang Aqiqah 87



Gambar 3. Proses audit untuk sertifikasi halal RPU Putera Cikeueues

4. Tahapan pelaksanaan audit

Audit Rumah Potong Hewan (RPH) dan Rumah Potong Unggas (RPU) adalah proses evaluasi sistematis yang dilakukan untuk memastikan bahwa fasilitas penyembelihan hewan memenuhi standar kehalalan sesuai dengan regulasi yang berlaku, seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Audit ini bertujuan untuk menilai kesesuaian antara praktik operasional di lapangan dengan persyaratan yang ditetapkan dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan pedoman teknis dari LPH LPPOM. Proses audit mencakup

pemeriksaan terhadap kebijakan halal, kompetensi juru sembelih halal (JULEHA), fasilitas produksi, proses penyembelihan, serta dokumentasi yang mendukung kehalalan produk.

Dalam pelaksanaannya, audit RPH Kandang Aqiqah 87 Kecamatan Cimanuk dan RPU Putera Cikeueus Kecamatan Cisata Kabupaten Pandeglang dilakukan oleh auditor LPPOM yang memiliki kompetensi dalam bidang halal. Audit ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis penyembelihan, tetapi juga mencakup aspek manajerial dan administratif yang mendukung implementasi SJPH secara efektif. Hasil dari audit ini akan menjadi dasar bagi pemberian sertifikat halal oleh BPJPH, yang merupakan jaminan legalitas dan kehalalan produk yang diproduksi oleh RPH dan RPU.

Audit sertifikasi halal untuk RPH dan RPU terdiri dari beberapa tahapan yang sistematis dan terstruktur, sebagai berikut:

1. Pendaftaran dan Persiapan Dokumen

Pada tahap ini, RPH atau RPU harus mengajukan permohonan melalui sistem daring yang disediakan oleh BPJPH. Seluruh dokumen persyaratan yang tercantum dalam PP 39/2021 harus dilengkapi, termasuk Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), prosedur operasional standar (SOP), bukti pelatihan juru sembelih halal (JULEHA), dan dokumentasi lainnya yang mendukung kehalalan produk. Dokumen-dokumen ini kemudian akan dievaluasi untuk memastikan kesesuaiannya dengan regulasi yang berlaku.

2. Audit dan Inspeksi Lapangan

Setelah pendaftaran, BPJPH akan menetapkan lembaga pemeriksa halal (LPH) yang akan melakukan audit dan inspeksi ke RPH atau RPU yang mengajukan sertifikasi halal. Audit dan inspeksi dilakukan terhadap fasilitas, perlengkapan, dan proses penyembelihan sesuai dengan PP 39/2021 (Mail dkk., 2021). Aspek yang diperiksa meliputi kebijakan halal, kompetensi juru sembelih halal, pemisahan area halal dan non-halal, kebersihan dan sanitasi, serta dokumentasi yang mendukung kehalalan produk.

Pada saat audit sertifikasi halal untuk RPH Kandang Aqiqah 87 Kecamatan Cimanuk dan RPU Putera Cikeueus Kecamatan Cisata, pemilik usaha dan Juru Sembelih Halal (JULEHA) memainkan peran yang sangat penting dalam memastikan kelancaran proses audit dan pemenuhan semua persyaratan yang ditetapkan. Pemilik RPH Kandang Aqiqah 87 Kecamatan Cimanuk dan RPU Putera Cikeueus Kecamatan Cisata bertanggung jawab untuk memastikan bahwa seluruh fasilitas dan operasionalnya mematuhi regulasi yang berlaku, termasuk Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH) dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Pemilik harus memastikan bahwa dokumen-dokumen yang diperlukan untuk audit sudah lengkap, seperti Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), SOP penyembelihan, dokumentasi pelatihan JULEHA, dan bukti pemisahan area halal dan non-halal (Almakhalil dkk., 2023). Pemilik juga perlu menyiapkan fasilitas dan memastikan bahwa kebersihan serta sanitasi sudah sesuai dengan standar halal. Selain itu, pemilik harus siap untuk mendampingi auditor selama proses audit, memberikan penjelasan yang diperlukan, dan segera menindaklanjuti rekomendasi yang diberikan oleh auditor (Nuzula & Yuni, 2022).

3. Evaluasi dan Rekomendasi

Setelah audit dan inspeksi lapangan, auditor akan melakukan evaluasi terhadap temuan yang ada dan memberikan rekomendasi perbaikan jika diperlukan. Jika ditemukan ketidaksesuaian dengan standar halal, RPH atau RPU diwajibkan untuk melakukan tindakan perbaikan dan melaporkan hasilnya kepada BPJPH dan LPH. Bukti perbaikan harus disimpan selama masa berlaku sertifikat halal.

4. Keputusan Sertifikasi

Berdasarkan hasil audit dan evaluasi, BPJPH akan memutuskan untuk memberikan atau menolak pengajuan sertifikasi halal. Keputusan ini didasarkan pada kesesuaian antara praktik operasional di RPH atau RPU dengan persyaratan yang ditetapkan dalam SJPH dan regulasi yang berlaku. Jika disetujui, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang berlaku untuk jangka waktu tertentu (Apriani 2022).

5. Pemantauan dan Evaluasi Berkala

Setelah sertifikat halal diterbitkan, RPH atau RPU diwajibkan untuk melakukan audit internal minimal satu kali dalam setahun untuk memantau penerapan SJPH. Audit internal ini bertujuan untuk memastikan bahwa praktik operasional tetap sesuai dengan standar halal yang ditetapkan

(Sidablok dkk./ 2019). Selain itu, kaji ulang manajemen juga harus dilakukan setiap tahun untuk mengevaluasi efektivitas penerapan SJPH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan. Hasil audit internal dan kaji ulang manajemen harus dilaporkan kepada BPJPH dan LPH LPPOM sebagai bagian dari pemantauan dan evaluasi berkala.

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan audit dan pendampingan yang dilakukan terhadap RPH Kandang Aqiqah 87 dan RPU Putera Cikeueus, dapat disimpulkan bahwa kedua unit pemotongan ini telah berhasil memenuhi seluruh persyaratan dasar sertifikasi halal. Hal ini mencakup pemisahan fasilitas halal dan non-halal, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sesuai dengan regulasi yang berlaku, serta kepatuhan penuh terhadap prosedur penyembelihan hewan yang sesuai dengan prinsip syariah. Melalui proses sertifikasi halal ini, diharapkan kedua RPH dan RPU dapat terus meningkatkan mutu layanan mereka, mematuhi regulasi yang ada, dan memberikan jaminan kehalalan serta keamanan produk yang dihasilkan, sehingga dapat lebih dipercaya oleh masyarakat.

Pengabdian ini berperan sebagai model penerapan sertifikasi halal pada unit pemotongan hewan skala lokal, khususnya di Kabupaten Pandeglang, yang berfokus pada penguatan kemandirian pangan halal. Dengan adanya sertifikasi ini, diharapkan sektor pangan halal lokal semakin berkembang dan mampu memenuhi kebutuhan pangan yang berkualitas dan sesuai dengan ketentuan agama, serta mendukung keberlanjutan ekonomi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia untuk pendanaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Kemitraan Dengan Masyarakat dengan nomor kontrak 121/C3/DT.05.00/PM/2025 Tahun Anggaran 2025.

REFERENSI

- [BPJPH RI], Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2022). Pedoman Penyembelihan Halal bagi Rumah Potong Halal. Jakarta-Indonseaia
- Almakhali, H. F., Adiyanto, M. R., Rahayuningsih, E. S. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan Ditinjau Dari Aspek Teknis Dan Sumber Daya Manusia. *J Econ Bussines Account*. 7(1):2274–2288. doi:10.31539/costing.v7i1.7890.
- Amalyadi. R., Munandar, I., Safitri, S. (2025). Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Standar Rumah Potong Hewan (RPH) di RPH Bangkong Kabupaten Sumbawa. *Tarjih Trop Livest J*. 5(1):17–29. doi:10.47030/trolija.v5i1.900.
- Apriani, F. (2022). Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Rumah Potong Hewan (Rph) Ruminansia Kota Singkawang. *Cross-border*. 5(2):1717–1723.
- Durrotul, F. H. (2019). Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi Halal Certification in Indonesia; History, Development, and Implementation. *J Halal Prod Res*.
- Edris, M., Krisnanda, K., Munachifdlil'ula, A. N., Mukhlisin, A., Ashari, A., Sholichin, A. (2024). Pendampingan Juru Sembelih Halal Di Rph Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus. *J Ind Kreat dan Kewirausahaan*. 6(2):229–241. doi:10.36441/kewirausahaan.v6i2.1850.
- Roselia, D. P., Hafiz, M. (2024). Sejarah Perkembangan Regulasi Penyembelihan Halal Indonesia. *Wahana Islam J Stud Keislam*. 10(2):48–69.
- Khasrad, K., Hellyward, J., Yuni, A. (2012). Kondisi Tempat Pemotongan Hewan Bandar Buat Sebagai Penyangga Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Kota Padang. *J Peternak Indones (Indonesian J Anim Sci*. 14(2):373. doi:10.25077/jpi.14.2.373-378.2012.
- Anggaeni, T. T. 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. *Media Kontak Tani Ternak*. 4(1):27. doi:10.24198/mktt.v4i1.38627.
- Mail, D. A. 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 Res J*. 1(1):20–38. doi:10.12962/j22759970.v1i1.33.
- Nurjannah. (2006). Penyembelihan Secara Islmani (Suatu Bimbingan Bagi Masyarakat Muslim). *J Apl Ilmu-Ilmu Agama*. VII(2):145–157.
- Nuzula, F., Yuni, K. K. C. (2022). Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal RPH Krian dalam Mewujudkan Green Economy di Kabupaten Sidoarjo. *J Ilm Ekon Islam*. 8(3):3100. doi:10.29040/jiei.v8i3.6796.
- Setiawan, Y., Nurhidayati, Lathifah, A. (2024). Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan. *J Alwatzikhoebillah Kaji Islam Pendidikan, Ekon Hum*. 10(1):113–127. doi:10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2275.
- Sidablok, H. A., Macfud, Nahrowi, Pandjaitan, N. K. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Pengelola Rumah Potong Hewan Di Provinsi DKI Jakarta. *Sodality J Sociol Pedesaan*. 6(3):263–271.
- Tawaf, R., Herlina, L., Fitriyani, A. (2018). Metode Analisis Biaya Potong Pada Rumah Potong Hewan Di Kabupaten Bandung. *J Ilmu Ternak Univ Padjadjaran*. 18(1):37. doi:10.24198/jit.v18i1.18163.