



This is an open-access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2025 by the author.

Received: 11 Juli 2025, **Accepted:** 06 Agustus 2025, **Published:** 10 Agustus 2025

PENGUATAN TATA KELOLA HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN BERBASIS HUKUM DAN ETIKA ISLAM

Farid Madani

Universitas Logistik dan Bisnis Internasional Bandung, Indonesia

*correspondence: madani1963@gmail.com

Abstrak: Ketersediaan produk hewani yang terjamin kehalalannya menjadi tuntutan mendesak dalam sistem pangan global. Penelitian ini bertujuan untuk memperkuat tata kelola halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) melalui pendekatan berbasis hukum positif dan etika Islam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan normatif, yang bertujuan untuk menganalisis tata kelola halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) dari perspektif hukum positif dan etika Islam. Pendekatan normatif digunakan untuk menelaah peraturan perundang-undangan, fatwa keagamaan, dan prinsip syariah yang berkaitan dengan penyembelihan hewan dan manajemen rantai pasok halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kendala utama dalam implementasi halal di RPH bukan hanya terletak pada infrastruktur dan sertifikasi, tetapi juga pada lemahnya pemahaman aktor terhadap nilai-nilai *maqasid syariah*, seperti perlindungan jiwa dan keberlangsungan lingkungan. Integrasi antara norma hukum formal (seperti UU JPH dan regulasi BPJPH) dengan prinsip etika Islam menghasilkan model tata kelola yang lebih utuh, adaptif, dan spiritual. Penelitian ini menghadirkan pendekatan baru yang menggabungkan norma hukum positif (seperti UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal) dengan etika Islam berbasis *maqasid syariah* dalam konteks tata kelola Rumah Potong Hewan (RPH). Model ini belum banyak diulas secara sistematis dalam literatur terdahulu yang cenderung memisahkan aspek hukum dan syariah secara sektoral. Penelitian ini turut memperkuat ekosistem halal nasional dengan mengedepankan prinsip tanggung jawab sosial dan religius dalam penyediaan produk hewani yang thayyib bagi masyarakat Muslim.

Kata kunci: etika islam, hukum positif, *maqasid syariah*, rumah potong hewan, tata kelola halal.

Abstract: The availability of halal animal products is an urgent demand in the global food system. This research aims to strengthen halal governance in slaughterhouses through an approach based on positive law and Islamic ethics. This research uses a qualitative method with a normative approach, which aims to analyse halal governance in slaughterhouses from the perspective of positive law and Islamic ethics. The normative approach is used to examine laws and regulations, religious fatwas, and sharia principles relating to animal slaughter and halal supply chain management. The results show that the main obstacles to halal implementation in slaughterhouses lie not only in infrastructure and certification, but also in the actors' weak understanding of *maqasid sharia* values, such as the protection of life and environmental sustainability. The integration of formal legal norms (such as the JPH Law and BPJPH regulations) with Islamic ethical principles results in a more complete, adaptive and spiritual governance model. This research presents a new approach that combines positive legal norms (such as Law No. 33/2014 on Halal Product Guarantee) with *maqasid sharia*-based Islamic ethics in the context of slaughterhouse governance. This model has not been systematically reviewed in previous literature, which tends to separate legal and Sharia aspects sectorally. This research helps strengthen the national halal ecosystem by prioritising the principles of social and religious responsibility in the provision of thayyib animal products for the Muslim community.

Keywords: Islamic ethics, positive law, *maqasid sharia*, slaughterhouse, halal governance.

Pendahuluan

Permintaan terhadap produk hewani halal terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi Muslim secara global dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap pentingnya kehalalan makanan.¹ Produk hewani tidak hanya dipandang dari aspek kebersihan fisik, namun juga dari nilai spiritual yang melekat pada proses penyembelihan dan distribusinya.² Hal ini menempatkan rumah potong hewan (RPH) sebagai salah satu simpul penting dalam sistem rantai pasok halal. Ketika tata kelola RPH tidak dijalankan sesuai prinsip syariah dan regulasi yang berlaku, maka akan muncul ketidakpastian terhadap status kehalalan produk akhir. Fenomena ini menjadi krusial mengingat Indonesia merupakan negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia yang memiliki tanggung jawab moral dan hukum dalam menjamin kehalalan konsumsi masyarakatnya.³

Meningkatnya kasus pelanggaran standar halal di sejumlah RPH menunjukkan lemahnya aspek pengawasan dan implementasi prinsip halal secara menyeluruh.⁴ Dalam beberapa kasus, ditemukan ketidaksesuaian antara pelaksanaan teknis penyembelihan dengan ketentuan syariah, baik dalam hal metode penyembelihan, kebersihan alat, hingga kompetensi juru sembelih.⁵ Isu ini bukan hanya mencerminkan kelalaian teknis, tetapi juga memperlihatkan lemahnya kesadaran etis pelaku industri. Ketiadaan standar yang terintegrasi antara hukum positif dan etika Islam membuat tata kelola halal berjalan secara parsial. Akibatnya, kepercayaan publik terhadap sistem jaminan halal bisa tergerus, terutama ketika terjadi kontroversi produk non-halal yang tersebar di pasaran.⁶

Kebijakan halal di Indonesia telah mengalami perkembangan yang signifikan pasca diterbitkannya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH).⁷ Undang-undang tersebut memberikan dasar hukum bagi kewajiban sertifikasi halal bagi produk, termasuk produk hewani yang diproses di RPH.⁸ Namun, dalam praktiknya, pelaksanaan UU ini masih menemui berbagai hambatan, mulai dari keterbatasan infrastruktur, ketidaksiapan SDM, hingga konflik kepentingan antara pelaku usaha dan lembaga sertifikasi. Hal ini menandakan bahwa regulasi formal saja tidak cukup untuk membentuk ekosistem halal yang kokoh. Perlu dukungan dari nilai-nilai etika Islam sebagai penguat internal dari tata kelola halal di tingkat operasional. Etika Islam tidak hanya

¹ Rizlah Maulizah and Sugianto, "Pentingnya Produk Halal Di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang," *El-Suffah: Jurnal Studi Islam* 1, no. 2 (2024): 129–47, <https://doi.org/10.70742/suffah.vii2.49>.

² Jubeda Mustafa et al., "Pola Konsumsi Protein Hewani Daging Dan Telur Masyarakat Di Negeri Abubu Kecamatan Nusalaut Kabupaten Maluku Tengah," *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 3, no. 1 (2024): 35–40, <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.35>.

³ Dede Al Mustaqim, "Sertifikasi Halal Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah Dan Hukum Positif," *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics* 1, no. 2 (December 31, 2023): 54–67, <https://doi.org/10.61553/abjoiec.vii2.64>.

⁴ Adelia Maelani Agustin et al., "Peran Sertifikasi Halal Dalam Melindungi Konsumen Muslim: Tinjauan Hukum Islam Dan Hukum Nasional," *Media Hukum Indonesia (MHI)* 2, no. 5 (2025): 249–57, <https://doi.org/10.5281/zenodo.15198408>.

⁵ Maftuchatun Najichah and Muhammad Ersya Faraby, "Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009," *Jurnal Media Akademik (JMA)* 2, no. 10 (2024): 3031–5220, <https://doi.org/10.62281/v2i10.828>.

⁶ Fuad Riyadi, "Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam," *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (July 31, 2023): 157, <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>.

⁷ Nahlah Nahlah et al., "Sejarah Perkembangan Penjaminan Halal Di Indonesia," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 9, no. 2 (2023): 1891, <https://doi.org/10.29040/jiei.v9i2.8923>.

⁸ Ilka Sandela, Adella Yuana, and Putri Kemala Sari, "Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Di Indonesia," *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum Dan Keadilan* 7, no. 2 (2023): 56, <https://doi.org/10.35308/jic.v7i1.8451>.

mengatur perilaku individu dalam ibadah ritual, tetapi juga mencakup aspek muamalah yang berkaitan dengan hubungan sosial dan ekonomi. Dalam konteks pengelolaan RPH, nilai-nilai seperti kejujuran, amanah, tanggung jawab, dan penghormatan terhadap makhluk hidup menjadi sangat penting. Tanpa kesadaran terhadap dimensi spiritual ini, pelaksanaan tata kelola halal hanya menjadi formalitas administratif semata. Padahal, dalam perspektif *maqasid syariah*, pemenuhan aspek halal juga bertujuan untuk menjaga agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta. Integrasi antara regulasi formal dan etika Islam menjadi landasan untuk membangun sistem pengelolaan halal yang tidak hanya patuh secara hukum, tetapi juga bermakna secara moral dan spiritual.⁹

Tantangan dalam pengelolaan halal di RPH juga diperkuat oleh minimnya literatur yang secara khusus membahas integrasi antara hukum dan etika Islam dalam konteks ini. Sebagian besar penelitian terdahulu hanya memfokuskan kajian pada aspek teknis operasional, seperti sanitasi, penyembelihan sesuai syariat, atau sertifikasi halal. Penelitian yang mengangkat dimensi etis dan normatif masih terbatas, khususnya yang membahas model tata kelola berbasis *maqasid syariah*. Padahal, kebutuhan terhadap pendekatan yang lebih holistik sangat diperlukan dalam menjawab kompleksitas dinamika halal di era industri modern.¹⁰ Maka dari itu, riset ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut melalui pendekatan normatif dan kualitatif. Salah satu ayat Al-Qur'an yang menjadi fondasi dalam praktik penyembelihan halal adalah Surah Al-An'am ayat 118:

فَكُلُوا مِمَّا ذَكَرَ اللَّهُ عَلَيْهِ إِن كُنتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ

“Makanlah sebagian apa (daging hewan halal) yang (ketika disembelih) disebut nama Allah jika kamu beriman pada ayat-ayat-Nya”. (QS. Al-An'am ayat 118)¹¹

Ayat ini menegaskan bahwa penyembelihan hewan tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga spiritual, karena melibatkan penyebutan nama Allah sebagai bentuk pengakuan terhadap hakikat kepemilikan makhluk. Tafsir Al-Muyassar menjelaskan bahwa ayat ini bertujuan agar umat Islam senantiasa terikat pada prinsip ketauhidan dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam konsumsi. Maka dari itu, pemotongan hewan harus dilakukan secara syar'i agar menghasilkan produk yang benar-benar *thayyib*. Tafsir Al-Maraghi juga menegaskan bahwa penyebutan nama Allah saat menyembelih merupakan syarat sahnya kehalalan daging tersebut. Menurutnya, pelanggaran terhadap ketentuan ini menjadikan hewan sembelihan tidak halal dikonsumsi, meskipun secara fisik tampak bersih. Dalam konteks ini, pelaksanaan penyembelihan di RPH yang tidak memperhatikan dimensi ruhaniah dapat merusak keabsahan halal suatu produk. Oleh karena itu, penting bagi para pelaku RPH untuk tidak hanya fokus pada pemenuhan regulasi teknis, tetapi juga menjadikan nilai-nilai spiritual sebagai landasan moral dalam setiap prosedur penyembelihan dan pengolahan. Ketidadaan kesadaran spiritual dalam tata kelola RPH juga menyebabkan munculnya praktik-praktik manipulatif seperti penyembelihan massal tanpa pengawasan, penggunaan alat yang tidak bersih, hingga penyimpanan daging dengan produk non-halal. Fenomena ini tidak hanya merusak nilai halal dari sisi fikih, tetapi juga

⁹ Dewi Ayu Widyaningsih Ayu Widyaningsih, “Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah,” *Falah Journal of Sharia Economic Law* 4, no. 1 (July 25, 2023): 61–72, <https://doi.org/10.55510/fjhes.v4i1.224>.

¹⁰ Nasa'iy Aziz et al., “The Paradigm of Modern Food Products and Its Relevance with the Concept of Food in the Quran,” *Heliyon* 9, no. 11 (November 2023): e21358, <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21358>.

¹¹ Soenarjo, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna* (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, 2019), h.207.

meruntuhkan kepercayaan masyarakat terhadap sertifikasi yang ada. Padahal, dalam kerangka maqasid syariah, perlindungan konsumen Muslim dari konsumsi yang syubhat menjadi bagian dari tanggung jawab moral dan institusional. Maka dari itu, dibutuhkan pendekatan yang tidak hanya mengutamakan pemenuhan dokumen, tetapi juga pembangunan integritas etis dalam seluruh proses bisnis halal.

Penelitian sebelumnya memberikan kontribusi penting dalam penguatan halal di rumah potong hewan, namun memiliki fokus yang berbeda dari penelitian ini. Anggraini et al. mengulas kebijakan RPH dan penerapan HACCP, tetapi tidak menekankan aspek *maqasid syariah*.¹² Setiawan et al. mengungkap kesenjangan implementasi JULEHA di RPU berbasis studi kasus tanpa pendekatan normatif.¹³ Fuadi et al. berfokus pada peningkatan kompetensi masyarakat melalui pelatihan teknis penyembelihan halal, namun belum menyentuh integrasi etika Islam dan hukum secara sistemik.¹⁴ Sementara itu, penelitian ini menawarkan kebaruan berupa model tata kelola halal berbasis harmonisasi hukum positif dan nilai-nilai etika Islam yang mendalam, serta menggunakan pendekatan normatif-kualitatif untuk menghasilkan sistem tata kelola yang lebih etis, spiritual, dan berkelanjutan. Kesenjangan penelitian terlihat dalam minimnya model tata kelola halal yang memadukan pendekatan hukum positif dengan filosofi syariah. Mayoritas regulasi yang berlaku saat ini masih menekankan pada aspek administratif dan pengawasan eksternal, tanpa membangun sistem internal berbasis kesadaran pelaku. Selain itu, masih jarang ditemukan kerangka evaluasi tata kelola halal yang menilai sejauh mana prinsip maqasid syariah telah terinternalisasi dalam praktik RPH. Padahal, integrasi antara kerangka legal dan etis dapat memperkuat ketahanan industri halal Indonesia di tengah tantangan globalisasi dan tekanan kompetitif dari negara lain.

Penguatan tata kelola halal harus dimulai dari pembentukan kerangka konseptual yang solid dan aplikatif.¹⁵ Dibutuhkan kerangka kerja normatif yang mampu menerjemahkan prinsip-prinsip hukum dan syariah ke dalam sistem manajerial yang terukur. Selain itu, keterlibatan lembaga negara, ulama, dan pelaku industri secara kolaboratif diperlukan agar penguatan tata kelola tidak berhenti pada tataran teori. Perubahan pola pikir pelaku usaha dari sekadar *compliance* menuju komitmen etis menjadi hal yang sangat fundamental. Di sinilah peran pendekatan etika Islam dapat memberikan kontribusi signifikan dalam membentuk perilaku bisnis yang bertanggung jawab secara duniawi dan ukhrawi.¹⁶ Kondisi ini mempertegas bahwa riset terkait tata kelola halal pada RPH harus melampaui batas teknis dan administratif. Penelitian yang hanya membahas sertifikasi atau standar operasional tanpa menyentuh nilai-nilai etis Islam belum cukup menjawab kebutuhan masyarakat Muslim akan sistem halal yang benar-benar holistik. Oleh karena itu, upaya

¹² Dwi Aprilia Anggraini Mail et al., "Kebijakan Pematangan Sapi Di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal Dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)," *Halal Research Journal* 1, no. 1 (2021): 20–38, <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>.

¹³ Yusuf Setiawan, Nurhidayati, and Auliya Lathifah, "Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan," *Jurnal Alwatikhoebillah : Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora* 10, no. 1 (January 1, 2024): 113–27, <https://doi.org/10.37567/alwatikhoebillah.v10i1.2275>.

¹⁴ Fuadi et al., "Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal Yang Syar'i Dan Higienis," *Kawanad : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (March 31, 2025): 1–8, <https://doi.org/10.56347/kjpkkm.v4i1.278>.

¹⁵ Aam Rusydiana, Akmal Ruhana, and Aisyah As-Salafiyah, "Problematisa Penerapan Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Analisis Tata Kelola Halal," *Harmoni* 22, no. 1 (2023): 167–86, <https://doi.org/10.32488/harmoni.vii22.572>.

¹⁶ Nasrudin Nasrudin and Nina Nursari, "Peran Sertifikasi Halal Dalam Penguatan Industri Makanan Halal : Instrumen Perlindungan Konsumen Muslim Di Indonesia," *Qanuniya : Jurnal Ilmu Hukum* 2, no. 1 (2025): 11–22, <https://doi.org/10.15575/qanuniya.v2i1.1268>.

menggabungkan prinsip legal-formal dengan maqasid syariah dalam satu kerangka tata kelola menjadi urgensi tersendiri. Apalagi dalam konteks Indonesia sebagai poros halal dunia, pendekatan semacam ini akan semakin menguatkan posisi negara dalam membangun ekosistem halal yang unggul, bermartabat, dan berkeadilan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merumuskan model penguatan tata kelola halal pada rumah potong hewan yang berbasis pada integrasi hukum positif dan etika Islam. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam memperluas paradigma halal dari sekadar kepatuhan regulatif menjadi sistem yang mengedepankan nilai-nilai spiritual dan tanggung jawab moral. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi acuan bagi pembuat kebijakan, pengelola RPH, dan lembaga sertifikasi dalam membangun tata kelola halal yang komprehensif, partisipatif, dan berkelanjutan.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan normatif yang dirancang untuk mengkaji secara mendalam tata kelola halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) melalui perspektif hukum positif dan nilai-nilai etika Islam. Fokus utama dari pendekatan ini adalah untuk menganalisis kesesuaian antara regulasi formal, seperti Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, peraturan BPJPH, dan prinsip-prinsip syariah serta *maqasid syariah* yang mencakup perlindungan terhadap agama, jiwa, dan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, penelitian ini juga mengevaluasi fatwa keagamaan, standar operasional prosedur halal, dan peran etika Islam dalam pembentukan kesadaran dan akuntabilitas pelaku industri penyembelihan. Dengan memadukan analisis terhadap dokumen hukum dan nilai-nilai normatif Islam, penelitian ini bertujuan menghasilkan model tata kelola halal yang tidak hanya legalistik, tetapi juga memiliki dimensi spiritual dan moral yang kuat. Model ini diharapkan dapat memperkuat ekosistem halal di tingkat operasional RPH secara lebih berkelanjutan dan berintegritas.

Hasil dan Pembahasan

Implementasi Regulasi Formal dalam Tata Kelola Halal di RPH

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjadi landasan hukum utama dalam penyelenggaraan sistem halal nasional, termasuk di sektor rumah potong hewan (RPH). UU ini menetapkan bahwa setiap produk yang beredar di wilayah Indonesia dan masuk, beredar, serta diperdagangkan wajib bersertifikat halal.¹⁷ Dalam konteks RPH, hal ini berarti bahwa seluruh proses penyembelihan, mulai dari fasilitas, alat, hingga juru sembelih, harus memenuhi kriteria kehalalan yang ditentukan. Namun, dalam praktiknya, pelaksanaan regulasi ini masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan tenaga auditor halal, ketidaksiapan teknis RPH, serta minimnya integrasi antara hukum positif dan nilai-nilai syariah. Tanpa adanya penguatan pada level operasional dan kesadaran aktor lapangan, keberadaan regulasi hukum akan sulit untuk diterjemahkan secara konsisten ke dalam tindakan nyata di lapangan.

Implementasi UU Jaminan Produk Halal di sektor RPH juga berkaitan erat dengan perlindungan konsumen Muslim yang dijamin dalam Pasal 4 dan Pasal 25 UU No. 33 Tahun 2014. Konsumen berhak memperoleh jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi halal

¹⁷ N Nurjannah et al., "Pilar Pengembangan Industri Halal Indonesia," *Indonesian Journal of Halal* 7, no. 2 (2024): 156–69, <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.21802>.

dan *thayyib*.¹⁸ Dalam konteks ini, Al-Qur'an memberikan dasar spiritual melalui Surah Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”. (Q.S. Al-Baqarah: 168)¹⁹

Ayat ini menekankan bahwa konsumsi halal tidak hanya urusan hukum tetapi juga bagian dari spiritualitas dan kepatuhan kepada Allah. Dengan demikian, RPH bukan sekadar tempat penyembelihan teknis, tetapi harus menjadi institusi yang mengemban amanah etis dan religius dalam menjaga kehalalan produk hewani dari hulu ke hilir, sejalan dengan substansi UU ini.²⁰ Di samping regulasi undang-undang, aspek teknis dari tata kelola RPH diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia. Peraturan ini menetapkan persyaratan teknis dan manajerial agar kegiatan pemotongan hewan memenuhi unsur aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Beberapa syarat penting yang ditetapkan meliputi: pemisahan zona kotor dan bersih, penyediaan air bersih, kebersihan peralatan, serta proses *stunning* yang tidak mematikan hewan sebelum disembelih.²¹ Namun, fakta di lapangan menunjukkan bahwa banyak RPH skala kecil belum mampu memenuhi standar tersebut karena keterbatasan infrastruktur dan pengawasan. Akibatnya, potensi pencemaran silang, kelalaian prosedur, hingga praktik penyembelihan tidak sesuai syariat masih sering terjadi, yang berimplikasi langsung terhadap status kehalalan daging yang dihasilkan.

Implementasi Permentan No. 13/2010 seharusnya memperkuat standar halal nasional, namun tantangan besar terletak pada integrasi dan koordinasi antar-lembaga yang bertanggung jawab terhadap pengawasan dan pembinaan RPH. Banyak daerah belum memiliki tim inspeksi atau auditor halal yang cukup untuk memastikan kepatuhan terhadap ketentuan teknis dan syariah. Hal ini menimbulkan praktik penyembelihan yang tidak konsisten dan menyisakan keraguan konsumen terhadap kehalalan produk. Rasulullah SAW bersabda dalam hadis riwayat Muslim:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ. وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ. وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ. وَلْيُرِحْ ذَبِيحَتَهُ

"Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik dalam segala hal. Jika kalian membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik. Jika kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik." (HR. Muslim, No. 1955).

Hadis ini menekankan pentingnya kualitas tindakan penyembelihan, baik dari aspek teknis maupun moral, yang seharusnya dijamin oleh regulasi dan pengawasan RPH. Dalam

¹⁸ St. Harbiah and Sudirman, “Peran Sertifikat Halal Dalam Prinsip Halalan Thayyibah Di Kalangan Konsumen Muslim,” *Jurnal Spektrum Ekonomi* 8, no. 1 (2025): 22–29.

¹⁹ Soenarjo, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna*, h.41.

²⁰ Naurah Intan Fahrani and Muhammad Ersya Faraby, “Analisis Pengelolaan RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Keputusan Kepala Badan BPJPH No. 77 Tahun 2023,” *SANTRI: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 2, no. 5 (2024): 148–65, <https://doi.org/10.61132/santri.v2i5.942>.

²¹ Fiki Husna, “Stunning From Sains and Islamic Perspective,” *Journal of Halal Product and Research* 4, no. 1 (2021): 8, <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.8-13>.

tatanan kelembagaan, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki kewenangan sentral dalam proses sertifikasi halal berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014. BPJPH bertugas melakukan registrasi, verifikasi, dan pengawasan terhadap pelaksanaan jaminan halal pada pelaku usaha, termasuk unit RPH. BPJPH juga berperan dalam mengkoordinasikan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan auditor yang bertugas melakukan inspeksi lapangan. Sayangnya, koordinasi antara BPJPH, dinas peternakan, dan lembaga keagamaan di tingkat daerah masih belum optimal, yang menyebabkan proses sertifikasi halal di RPH berjalan lamban dan tidak merata. Ketidakharmonisan antara sistem hukum formal dan kebutuhan spiritual masyarakat juga menjadi tantangan tersendiri yang harus dijawab melalui pendekatan sinergis dan partisipatif lintas sektor. Selain BPJPH, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI (LPPOM MUI) masih memegang peranan penting sebagai pelaksana teknis sistem jaminan halal melalui sertifikasi berbasis HAS 23000. Dalam konteks RPH, LPPOM MUI memiliki standar khusus terkait proses penyembelihan, sanitasi fasilitas, dan manajemen bahan. Meskipun wewenang utama kini dipegang BPJPH, standar LPPOM tetap dijadikan acuan substansi oleh pelaku usaha. Hubungan antara LPPOM MUI dan pelaku RPH sering kali mengalami hambatan teknis, terutama dalam pemenuhan dokumentasi halal dan hasil audit yang berlapis. Oleh karena itu, sinergi antara lembaga negara dan otoritas keagamaan sangat diperlukan untuk menghasilkan sistem sertifikasi yang tidak hanya formalistik, tetapi juga membawa semangat ketundukan terhadap syariat Islam secara substantif.

Keseluruhan implementasi regulasi formal ini menunjukkan bahwa keberhasilan tata kelola halal pada RPH tidak dapat hanya mengandalkan dokumen hukum semata, tetapi memerlukan internalisasi nilai-nilai etika Islam dalam praktik operasional. Hukum positif harus menjadi fondasi legal yang diperkuat oleh kesadaran moral, sebagaimana dicontohkan oleh Rasulullah SAW dalam seluruh aspek kehidupan, termasuk urusan makanan. Surah Al-Ma'idah ayat 88 menegaskan:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

“Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman”. (QS. Al-Ma'idah: 88).²²

Ayat ini menggambarkan bahwa konsumsi halal adalah ekspresi takwa, dan setiap pelaku di RPH harus menjadi bagian dari proses tersebut, bukan hanya sebagai penyedia produk tetapi juga penjaga amanah syariah. Penelitian ini mendorong transformasi tata kelola halal dari sekadar kepatuhan legal ke arah kesadaran etis dan spiritual yang berkelanjutan.

Peran Etika Islam dan *Maqasid Syariah* dalam Sistem Penyembelihan

Etika Islam merupakan fondasi moral dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam praktik penyembelihan hewan di rumah potong hewan (RPH). Nilai-nilai seperti amanah (kepercayaan), jujur, dan ihsan (berbuat baik secara maksimal) menjadi panduan utama dalam menjalankan tugas penyembelihan yang halal. Amanah berarti menjalankan tugas penyembelihan sesuai syariat, bukan sekadar mengejar hasil produksi. Kejujuran penting dalam laporan dan proses dokumentasi kehalalan. Sedangkan ihsan mendorong

²² Soenarjo, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna*, h.176.

pelaku RPH untuk memperlakukan hewan dengan kasih sayang, menjaga kebersihan, serta memperhatikan tata cara penyembelihan sesuai tuntunan Rasulullah SAW.²³ Tanpa pengamalan nilai-nilai ini, praktik halal hanya akan menjadi prosedural teknis yang kehilangan makna spiritual dan moral yang diajarkan dalam Islam.

Konsep ihsan yang disebut dalam banyak hadis menjadi prinsip utama dalam menyembelih hewan secara etis. Rasulullah SAW bersabda:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ، فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ، وَلْيُحِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ، وَلْيُرِجْ ذَبِيحَتَهُ

"Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat baik dalam segala hal. Jika kalian membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik. Jika kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik." (HR. Muslim, No. 1955).

Hadis ini menegaskan bahwa penyembelihan bukan hanya aktivitas teknis, tetapi bagian dari ibadah yang menuntut kepekaan moral dan kesadaran spiritual. Maka, pemotongan hewan tidak boleh dilakukan secara kasar, tergesa-gesa, atau tanpa memastikan bahwa alat yang digunakan tajam. Perintah untuk memberi rasa nyaman pada hewan sembelihan merupakan bagian dari akhlak penyembelih yang taat kepada Allah dan menghargai ciptaan-Nya.

Perspektif *maqasid syariah*, penyembelihan halal memiliki hubungan erat dengan tujuan utama syariat, yaitu menjaga agama (*hifz al-din*), menjaga jiwa (*hifz al-nafs*), dan menjaga harta (*hifz al-mal*).²⁴ Menjaga agama berarti memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan sesuai hukum Islam, termasuk penyebutan nama Allah saat menyembelih. Menjaga jiwa mencakup perlindungan konsumen dari makanan yang tidak layak atau tidak halal.²⁵ Sedangkan menjaga harta berarti melindungi masyarakat dari kerugian ekonomi akibat daging haram atau tidak layak konsumsi. Ketiga prinsip ini menjadi kerangka normatif yang kuat untuk menilai kesesuaian antara praktik penyembelihan dengan nilai-nilai Islam yang menyeluruh, bukan hanya terbatas pada aspek hukum formal.

Penerapan *maqasid syariah* dalam sistem penyembelihan juga menuntut adanya keterlibatan hati nurani dalam setiap prosedur. Banyak pelaku industri hanya fokus pada pemenuhan sertifikasi halal, tanpa memahami makna filosofis di baliknya. Misalnya, menyembelih hewan tanpa menyebut nama Allah secara sadar merupakan pelanggaran terhadap *hifz al-din*.²⁶ Menyimpan daging di ruang tercemar atau mengabaikan sanitasi adalah bentuk ancaman terhadap *hifz al-nafs*.²⁷ Bahkan praktik manipulasi label halal pada produk yang tidak memenuhi standar dapat dikategorikan sebagai pelanggaran terhadap *hifz*

²³ Ratih Wahyuwidiati and Ridzki Multianatha, "Bentuk-Bentuk Ihsan Terhadap Hewan Kurban," KBRN, Samarinda, 2025, <https://rri.co.id/lain-lain/1562888/bentuk-bentuk-ihsan-terhadap-hewan-kurban>.

²⁴ Hisbullah S., Ronny Mahmuddin, and Ahmad Syaripudin, "Implementasi Maqasid Syari'ah Terhadap Konsumsi Makanan Sesajen," *AL-FIKRAH: Jurnal Kajian Islam* 1, no. 1 (2024): 181–200, <https://doi.org/10.36701/fikrah.v1i1.1669>.

²⁵ Robby Reza Zulfikri Reza and Muhammad Ilham Zainullah, "Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makanan Dan Minuman Di Indonesia," *ITTHISOM: Jurnal Ekonomi Syariah* 3, no. 1 (2024): 57–80, <https://doi.org/10.70412/its.v3i1.67>.

²⁶ Amrin Borotan, "Hukum Sembelihan Yang Tidak Disebutkan Nama Allah (Telaah Terhadap Pemikiran Imam Asy-Syafi'i 150 H-204 H)," *Jurnal Hukum Islam* 4, no. 1 (2021): 1–14.

²⁷ Suryani Suryani, "Penegasan Hifdz Al-'Alam Sebagai Bagian Dari Maqāshid Al-Sharī'ah," *Al-Tahrir* 17, no. 2 (2017): 353–70.

al-mal, karena mengandung unsur penipuan terhadap hak konsumen.²⁸ Maka, implementasi sistem halal harus mencerminkan integritas nilai syariah, bukan semata-mata ketaatan administratif.

Studi kasus pelanggaran dalam praktik penyembelihan memperlihatkan bahwa masalah yang terjadi tidak hanya menyangkut regulasi teknis, tetapi juga krisis moral. Di beberapa RPH, ditemukan kasus juru sembelih yang tidak bersertifikat, menggunakan pisau yang tumpul, atau menyembelih hewan tanpa memperhatikan kesakitan hewan. Di sisi lain, terdapat pula penyembelihan massal yang dilakukan tanpa niat yang benar atau tanpa menyebut nama Allah. Pelanggaran seperti ini berdampak bukan hanya pada kehalalan daging, tetapi juga pada dimensi spiritual, karena makanan yang tidak halal dapat memengaruhi hati dan perilaku seseorang.²⁹ Hal ini sesuai dengan sabda Nabi SAW:

إِنَّ الْحَالَ يَبِينُ، وَإِنَّ الْحَرَامَ يَبِينُ، وَيَبَيِّنُهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ، فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ، وَقَعَ فِي الْحَرَامِ

"Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya ada perkara yang samar (*syubhat*) yang tidak diketahui oleh banyak manusia. Barang siapa menjaga diri dari perkara *syubhat*, maka ia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Barang siapa yang terjerumus ke dalam *syubhat*, maka ia bisa jatuh ke dalam yang haram..." (HR. Bukhari dan Muslim).

Etika Islam dan *maqasid syariah* juga harus menjadi panduan dalam penyusunan SOP penyembelihan di RPH. Prosedur seperti memisahkan alat penyembelihan halal dan non-halal, membersihkan darah dengan baik, serta tidak mencampur daging halal dengan yang *syubhat* merupakan bentuk aplikatif dari nilai taharah dan maslahah. SOP yang hanya memenuhi standar teknis seperti HACCP atau ISO tanpa mempertimbangkan nilai spiritual akan menghasilkan sistem halal yang kering dari ruh Islam.³⁰ Oleh karena itu, RPH perlu membangun budaya kerja yang tidak hanya mengejar efisiensi, tetapi juga menjunjung tinggi akhlak dan tanggung jawab moral dalam seluruh proses penyembelihan.

Peran etika Islam dan *maqasid syariah* dalam sistem penyembelihan menegaskan bahwa penguatan tata kelola halal di RPH harus bersifat holistik. Tidak cukup hanya mengandalkan regulasi pemerintah, perlu ada transformasi nilai dalam diri pelaku usaha. Penanaman nilai amanah, jujur, dan ihsan harus dimulai sejak pelatihan Juleha hingga pelaksanaan penyembelihan. Prinsip *maqasid syariah* menjadi jembatan antara hukum positif dan spiritualitas Islam yang memberi arah pada sistem halal yang bukan hanya sah secara hukum, tetapi juga sah secara ruhani. Dalam hal ini, integrasi etika Islam dalam tata kelola RPH bukanlah pilihan tambahan, melainkan keniscayaan bagi terwujudnya ekosistem halal yang berkeadaban dan bertanggung jawab.

²⁸ Vironika Usmi et al., "Hak Atas Informasi Bagi Konsumen Terhadap Labelisasi Halal Dan Non Halal Pada Industri Kuliner," *Indonesian Journal of Law and Justice* 2, no. 1 (2024): 9, <https://doi.org/10.47134/ijlj.v2i1.3173>.

²⁹ Nasrudin et al., "Quranic Interpretation of Halal Food And Its Implementation In The Economic Development of Shari'a."

³⁰ Alna Aulin and Miftakhul Muflikh, "Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Restoran Solaria," *JoSES: Journal of Sharia Economics Scholar* 2, no. 5 (2025): 156–62, <https://doi.org/10.5281/zenodo.15525542>.

Kompetensi dan Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Juru sembelih halal (JULEHA) merupakan aktor kunci dalam menjamin kehalalan produk hewani di Rumah Potong Hewan (RPH).³¹ Pelatihan JULEHA dirancang untuk memberikan pemahaman syariat penyembelihan, teknik pemotongan yang tepat, dan nilai etika penyembelihan. Namun, efektivitas pelatihan sangat bergantung pada metode yang digunakan serta keseriusan peserta. Sebagian besar pelatihan masih bersifat teoretis, belum menyentuh dimensi spiritual secara mendalam. Padahal, selain keterampilan teknis, penyembelihan dalam Islam juga menuntut niat dan kesadaran ruhani sebagai bentuk ibadah. Keseimbangan antara pengetahuan syariah dan praktik lapangan menjadi hal penting dalam proses ini.

Keberadaan JULEHA bersertifikat di RPH berkontribusi besar terhadap mutu tata kelola halal.³² Mereka tidak hanya menjadi pelaku teknis, tetapi juga pengawal integritas proses penyembelihan. Ketika JULEHA memahami standar halal secara menyeluruh, maka setiap tahap dari pemilihan hewan hingga proses pemotongan dilakukan sesuai syariat dan prosedur operasional standar (SOP). Hal ini menciptakan kepercayaan publik terhadap kehalalan produk. Sebagaimana sabda Rasulullah: *"Sesungguhnya Allah mewajibkan ihsan dalam segala hal..."* (HR. Muslim, no. 1955). Dengan JULEHA yang berkompeten, prinsip ihsan dalam penyembelihan dapat diwujudkan, bukan sekadar menjalankan prosedur administratif. Meski sertifikasi telah diberikan, kesenjangan antara kompetensi formal dan implementasi lapangan masih menjadi tantangan. Banyak RPH menggunakan jasa juru sembelih yang tidak bersertifikat atau sekadar memiliki pengalaman tanpa pelatihan resmi. Hal ini mengakibatkan praktik penyembelihan yang tidak sesuai syariat, seperti tidak menyebut nama Allah, tidak menggunakan pisau tajam, atau membiarkan hewan tersiksa. Fenomena ini menunjukkan bahwa sertifikasi belum sepenuhnya diinternalisasi sebagai standar minimum. Oleh karena itu, pengawasan dan evaluasi berkala terhadap juru sembelih harus diperkuat agar sertifikasi tidak hanya menjadi formalitas.

Selain kompetensi teknis, pelatihan JULEHA seharusnya menekankan dimensi amanah dan tanggung jawab moral. Juru sembelih bukan hanya pekerja, tetapi pemegang amanah dalam menjaga kehalalan produk yang akan dikonsumsi masyarakat Muslim.³³ Al-Qur'an mengingatkan:

إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تُؤَدُّوا الْأَمَانَاتِ إِلَىٰ أَهْلِهَا

"Sesungguhnya Allah menyuruh kamu menyampaikan amanah kepada pemiliknya..."
(QS. An-Nisa': 58).³⁴

Ayat ini menjelaskan bahwa, ketika penyembelihan dilakukan tanpa amanah, maka daging yang dihasilkan menjadi syubhat, bahkan haram. Maka penting bagi pelatihan JULEHA untuk tidak hanya mengejar kelulusan teknis, tapi juga membangun kesadaran spiritual dan profesionalisme dalam menjalankan tugasnya. Evaluasi terhadap pelatihan JULEHA juga mencerminkan perlunya kolaborasi antara lembaga sertifikasi, lembaga keagamaan, dan pemerintah daerah. Banyak pelatihan bersifat temporer tanpa ada program

³¹ Riyadi, "Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam."

³² Fuadi et al., "Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal Yang Syar'i Dan Higienis."

³³ Mochamad Edris et al., "Pendampingan Juru Sembelih Halal Di RPH Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus," *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan* 6, no. 2 (2024): 229–41, <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i2.1850>.

³⁴ Soenarjo, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna*, h.128.

lanjutan atau sertifikasi ulang. Padahal, perubahan teknologi, prosedur, dan regulasi menuntut juru sembelih untuk terus belajar. Sertifikat tidak boleh menjadi simbol mati, tapi harus didukung dengan pembinaan rutin. Idealnya, setiap RPH memiliki JULEHA internal yang terstandar dan terawasi langsung oleh lembaga resmi seperti BPJPH atau LPPOM MUI agar proses penyembelihan tetap terjaga mutunya secara berkelanjutan.

Kesenjangan juga muncul akibat kurangnya pemahaman masyarakat terhadap pentingnya sertifikasi JULEHA. Beberapa pelaku usaha masih menganggap bahwa penyembelihan halal cukup dilakukan oleh siapa saja yang "bisa menyembelih", tanpa memperhatikan standar syariah dan hukum positif. Padahal, Rasulullah bersabda: "Barang siapa melakukan suatu pekerjaan bukan atas perintah kami, maka tertolak." (HR. Muslim). Ini menunjukkan bahwa penyembelihan yang tidak sesuai tuntunan Islam dapat menjadi tidak sah. Oleh karena itu, edukasi publik dan pembinaan pelaku industri RPH harus digencarkan agar JULEHA menjadi standar umum, bukan pengecualian. Untuk membangun sistem halal yang kuat, JULEHA harus diposisikan sebagai bagian dari sistem tata kelola, bukan sekadar pelengkap. Mereka perlu dilibatkan dalam penyusunan SOP, audit internal, serta pengawasan proses penyembelihan. Dengan demikian, kompetensi mereka tidak berhenti di ruang pelatihan, tetapi berlanjut dalam budaya kerja yang menjunjung tinggi nilai syariah dan profesionalisme. Penelitian ini merekomendasikan perlunya penguatan pelatihan JULEHA berbasis *maqasid syariah* dan pembentukan ekosistem pembinaan berkelanjutan yang tidak hanya menekankan kepatuhan hukum, tetapi juga kesadaran moral dan tanggung jawab spiritual dalam penyembelihan.

Analisis Integratif antara Hukum Positif dan Etika Islam

Hukum positif dan etika Islam seharusnya berjalan beriringan dalam sistem jaminan halal, namun kenyataannya masih terdapat kesenjangan di tingkat pelaksanaan.³⁵ Hukum positif, seperti UU No. 33 Tahun 2014 bersifat legal formal, sedangkan etika Islam menekankan nilai spiritual dan moral dalam praktik halal. Ketika regulasi hanya dipahami sebagai prosedur administratif tanpa didasari nilai syariah, maka implementasinya menjadi kering dan kehilangan ruh. Dalam Islam, halal tidak cukup sah secara hukum, tetapi juga harus sesuai niat, proses, dan akhlak.³⁶ Maka diperlukan pendekatan integratif agar hukum negara mencerminkan nilai-nilai *maqasid syariah* secara menyeluruh. Titik temu antara hukum positif dan prinsip syariah terletak pada perlindungan terhadap konsumen, keamanan pangan, dan kepastian hukum dalam produk halal. Tujuan ini sejalan dengan *maqasid syariah*: menjaga agama, jiwa, dan harta. Misalnya, ketentuan penyembelihan yang mengharuskan juru sembelih bersertifikat dan penyebutan nama Allah merupakan bentuk sinkronisasi antara regulasi dan prinsip Islam. Dalam QS. Al-Baqarah: 168 disebutkan:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

“Wahai manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi...”
(QS. Al-Baqarah: 168)³⁷

³⁵ An Ras Try Astuti and Ruqiah, “Bisnis Halal Dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis,” *AL MA'ARIEF: Jurnal Pendidikan Sosial Dan Budaya* 1, no. 2 (2020): 142–56, <https://doi.org/10.35905/almaarief.v1i2.1139>.

³⁶ Lintang Shindu Asih and Edy Sismarwoto, “Keberadaan Konsep “Innamal a ' Malu Biniyah” Dan Pengaruhnya Terhadap Ketaatan Hukum Masyarakat Islam Di Indonesia,” *Diponegoro Private Law Review* 7, no. 1 (2020): 721–31.

³⁷ Soenarjo, *Al-Qur'an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna*, h.41.

Ayat ini memperkuat bahwa hukum halal tak sekadar formalitas, melainkan penjaga kesucian konsumsi umat. Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) memegang peran penting dalam menjembatani antara hukum negara dan ketentuan syariah. Fatwa-fatwa MUI terkait penyembelihan, kehalalan bahan, hingga distribusi produk dijadikan acuan dalam penyusunan peraturan pemerintah. Meski tidak bersifat mengikat secara hukum negara, fatwa MUI menjadi dasar moral dan legitimasi syar'i bagi umat Muslim. Hadis Nabi bersabda: "Aku tinggalkan untuk kalian dua perkara; jika kalian berpegang pada keduanya, kalian tidak akan tersesat: Kitabullah dan sunnahku." (HR. Malik). Maka, harmonisasi hukum negara dan fatwa menjadi langkah strategis untuk mewujudkan sistem halal yang berlandaskan syariat dan diakui oleh negara.

Di beberapa daerah, penerapan qanun syariah menjadi bukti konkret integrasi hukum Islam dalam sistem halal formal. Contohnya di Aceh, Qanun No. 8 Tahun 2016 mengatur tentang sistem jaminan produk halal berbasis syariat Islam secara menyeluruh, mulai dari produksi, distribusi, hingga pengawasan.³⁸ Qanun ini tidak hanya menyesuaikan dengan UU Jaminan Produk Halal secara nasional, tetapi juga memperkuat aspek nilai dengan pendekatan berbasis fatwa dan budaya lokal. Pendekatan ini menunjukkan bahwa penerapan hukum positif berbasis syariah mampu berjalan efektif jika dilandasi komitmen daerah dan peran aktif masyarakat Muslim. Selain qanun, beberapa daerah juga telah menerapkan Peraturan Daerah (Perda) tentang produk halal dan pembinaan RPH. Perda ini berfungsi sebagai instrumen legal yang memperkuat pengawasan, memberikan sanksi, serta membentuk tim pemantau di tingkat kabupaten/kota. Namun, efektivitas Perda masih bergantung pada sinergi antara lembaga keagamaan dan birokrasi. Tanpa pemahaman nilai Islam yang mendalam, Perda hanya menjadi formalitas hukum. Oleh karena itu, pelibatan tokoh agama, penyuluh halal, dan komunitas Juleha dalam implementasi Perda menjadi hal penting agar hukum lokal benar-benar hidup dan mengakar dalam kesadaran masyarakat.

Analisis integratif antara hukum positif dan etika Islam menegaskan bahwa keberhasilan sistem halal tidak cukup mengandalkan regulasi tertulis, tetapi membutuhkan internalisasi nilai syariah dalam pelaksanaannya. Tujuan hukum positif untuk memberikan kepastian harus dibarengi dengan tujuan syariah untuk menghadirkan keberkahan dan perlindungan bagi umat. Maka, strategi harmonisasi antara regulasi negara, fatwa ulama, dan kesadaran etis masyarakat menjadi kunci membangun ekosistem halal yang berkelanjutan. Penelitian ini memandang bahwa titik temu antara keduanya bukan sekadar memungkinkan, tetapi sangat diperlukan untuk menjawab tantangan industri halal modern.

Model Tata Kelola Halal RPH Berbasis Etika dan Hukum

Model tata kelola halal RPH berbasis etika dan hukum perlu disusun melalui pendekatan normatif-spiritual. Pendekatan ini tidak hanya menekankan kepatuhan terhadap regulasi seperti UU Jaminan Produk Halal, tetapi juga mengintegrasikan nilai-nilai Islam seperti amanah, kejujuran, dan ihsan dalam operasional penyembelihan. Konsep ini menempatkan penyembelihan sebagai bagian dari ibadah, bukan sekadar aktivitas industri. Model konseptual ini mencakup tiga pilar utama: legalitas, spiritualitas, dan akuntabilitas. Legalitas menuntut kesesuaian dengan hukum formal, spiritualitas menuntut kesadaran bertauhid dalam menyembelih, dan akuntabilitas memastikan keterbukaan terhadap audit

³⁸ Ditha Afrida, Muhammad Rusdi Bin Muhammaddiah Latif, and Ikhsan Kamilan, "Implementation of Aceh Qanun Number 8 of 2016: A Fiqh Siyasa Perspective on Food Business Operators in Langsa City," *AJIL: Aceh Journal of Islamic Law* 1, no. 1 (2024): 1–19.

halal. Sinergi ketiga unsur ini membentuk sistem halal yang tidak hanya sah menurut hukum negara, tetapi juga sah secara syar'i. Hadis Nabi SAW menyebutkan: *"Sesungguhnya Allah itu baik dan tidak menerima kecuali yang baik."* (HR. Muslim). Hal ini memperkuat bahwa halal bukan hanya status hukum, melainkan kualitas ibadah dan kesungguhan niat pelaku penyembelihan.

Berdasarkan temuan penelitian, direkomendasikan agar pemerintah memperkuat pelatihan berbasis etika bagi Juleha, memperluas fungsi BPJPH dalam pembinaan, dan mendorong kolaborasi antara regulator, ulama, dan pelaku usaha. Regulasi juga perlu mempertegas kewajiban membangun sistem dokumentasi halal dan evaluasi berkala, bukan hanya sertifikasi awal. Selain itu, perlu diberlakukan mekanisme sanksi bagi RPH yang lalai terhadap aspek syariah, termasuk penyembelihan tanpa niat atau tanpa menyebut nama Allah. Rekomendasi ini diarahkan untuk memastikan bahwa prinsip maqasid syariah seperti *hifz al-din* dan *hifz al-nafs* benar-benar diinternalisasi dalam tata kelola.

Stakeholders dalam sistem tata kelola halal RPH memiliki peran yang saling melengkapi. Ulama berfungsi sebagai penjaga nilai, memberikan fatwa dan edukasi moral. Regulator seperti BPJPH dan Dinas Peternakan berperan sebagai pengawas dan fasilitator. Pelaku usaha bertanggung jawab atas operasional dan kepatuhan SOP halal. Sementara itu, masyarakat sebagai konsumen memiliki hak dan kewajiban untuk memilih, mengawasi, dan melaporkan pelanggaran. QS. At-Taubah: 71 menyebutkan: "Dan orang-orang mukmin laki-laki dan perempuan, sebagian mereka menjadi penolong bagi sebagian yang lain, mereka menyuruh kepada yang ma'ruf dan mencegah dari yang munkar..." landasan peran kolektif dalam sistem halal.

Pemetaan peran juga mencakup pembagian kewenangan yang jelas agar tidak terjadi tumpang tindih antar lembaga. LPPOM MUI berperan dalam audit teknis dan standar halal, sedangkan BPJPH menangani aspek legal administratif. Pemerintah daerah sebaiknya aktif memfasilitasi program pembinaan Juleha dan pengadaan fasilitas halal. Ulama lokal dapat dilibatkan dalam pemantauan praktik RPH agar nilai syariah tetap dijaga. Semua ini perlu diselaraskan dalam satu ekosistem berbasis kolaborasi. Model ini sekaligus menjawab tantangan praktik penyembelihan yang sering kali terjebak pada kepatuhan formal, namun abai pada etika dan ruh keislaman. Penerapan model tata kelola halal yang berbasis etika dan hukum diharapkan mampu menjembatani antara aspek normatif negara dan ajaran syariat Islam. Hal ini sekaligus memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat industri halal dunia yang tidak hanya kompetitif secara global, tetapi juga berintegritas secara spiritual. Model ini juga dapat direplikasi dalam sektor lain seperti pengolahan makanan, logistik halal, dan jasa penyembelihan. Penelitian ini menegaskan bahwa sistem halal yang ideal adalah yang menyentuh aspek hukum, moral, dan sosial secara utuh dengan penyembelihan sebagai titik awal yang paling suci dan strategis dalam rantai pasok halal.

Simpulan

Penguatan tata kelola halal pada Rumah Potong Hewan (RPH) tidak dapat disandarkan semata pada kepatuhan terhadap hukum positif, tetapi harus diintegrasikan dengan nilai-nilai etika Islam dan prinsip maqasid syariah secara menyeluruh. Temuan menunjukkan bahwa regulasi seperti UU No. 33 Tahun 2014 dan Permentan No. 13 Tahun 2010 telah memberikan dasar legal yang kuat, namun pelaksanaannya di lapangan masih menghadapi berbagai tantangan, mulai dari lemahnya kompetensi Juleha, minimnya pengawasan, hingga rendahnya kesadaran spiritual pelaku usaha. Oleh karena itu,

diperlukan model tata kelola yang menggabungkan aspek legalitas, akuntabilitas, dan spiritualitas, dengan melibatkan peran aktif para pemangku kepentingan ulama, regulator, pelaku usaha, dan masyarakat. Integrasi antara hukum dan etika ini diyakini mampu menciptakan sistem penyembelihan yang tidak hanya sah secara administratif, tetapi juga berkualitas secara syar'i dan bermakna secara moral, guna mewujudkan ekosistem halal yang berkelanjutan dan berkeadaban.

Referensi

- Afrida, Ditha, Muhammad Rusdi Bin Muhammaddiah Latif, and Ikhsan Kamilan. "Implementation of Aceh Qanun Number 8 of 2016: A Fiqh Siyasah Perspective on Food Business Operators in Langsa City." *AJIL: Aceh Journal of Islamic Law* 1, no. 1 (2024): 1–19.
- Asih, Lintang Shindu, and Edy Sismarwoto. "Keberadaan Konsep "Innamal a ' Malu Biniyah" Dan Pengaruhnya Terhadap Ketaatan Hukum Masyarakat Islam Di Indonesia." *Diponegoro Private Law Review* 7, no. 1 (2020): 721–31.
- Aulin, Alna, and Miftakhul Muflikh. "Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Restoran Solaria." *JoSES: Journal of Sharia Economics Scholar* 2, no. 5 (2025): 156–62. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15525542>.
- Ayu Widyaningsih, Dewi Ayu Widyaningsih. "Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah." *Falah Journal of Sharia Economic Law* 4, no. 1 (July 25, 2023): 61–72. <https://doi.org/10.55510/fjhes.v4i1.224>.
- Aziz, Nasa'iy, Nurdin Bakry, Muhammad Habibi Mz, and Muhammad Siddiq Armia. "The Paradigm of Modern Food Products and Its Relevance with the Concept of Food in the Quran." *Heliyon* 9, no. 11 (November 2023): e21358. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21358>.
- Borotan, Amrin. "Hukum Sembelihan Yang Tidak Disebutkan Nama Allah (Telaah Terhadap Pemikiran Imam Asy-Syafi'i 150 H-204 H)." *Jurnal Hukum Islam* 4, no. 1 (2021): 1–14.
- Edris, Mochamad, Krisnanda Krisnanda, Ahmad Nilnal Munachifdlil'ula, Ahmad Mukhlisin, Ashari Ashari, and Ahmad Sholichin. "Pendampingan Juru Sembelih Halal Di RPH Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus." *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan* 6, no. 2 (2024): 229–41. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i2.1850>.
- Fuadi, Falahuddin, Muhammad Hafizh, Munardi, Arliansyah, and Hanif. "Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal Yang Syar'i Dan Higienis." *Kawanad: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (March 31, 2025): 1–8. <https://doi.org/10.56347/kjpkkm.v4i1.278>.
- Harbiah, St., and Sudirman. "Peran Sertifikat Halal Dalam Prinsip Halalan Thayyibah Di Kalangan Konsumen Muslim." *Jurnal Spektrum Ekonomi* 8, no. 1 (2025): 22–29.
- Husna, Fiki. "Stunning From Sains and Islamic Perspective." *Journal of Halal Product and Research* 4, no. 1 (2021): 8. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.4-issue.1.8-13>.
- Maelani Agustin, Adelia, Firda Shauma Destiawan, Moch Diki Yulianto, Okta Nurul Gina, Sulis Indriani, and Edi Suresman. "Peran Sertifikasi Halal Dalam Melindungi Konsumen Muslim: Tinjauan Hukum Islam Dan Hukum Nasional." *Media Hukum Indonesia (MHI)* 2, no. 5 (2025): 249–57. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15198408>.
- Mail, Dwi Aprilia Anggraini, Norma Farizah Fahmi, Devi Anggraini Putri, and Moh. Saiful Hakiki. "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, no. 1 (2021): 20–38. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>.
- Maulizah, Rizlah, and Sugianto Sugianto. "Pentingnya Produk Halal Di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang." *El-Suffah: Jurnal Studi Islam* 1, no.

- 2 (2024): 129–47. <https://doi.org/10.70742/suffah.v1i2.49>.
- Mustafa, Jubeda, Isye J. Liur, Heriyanus Jesajas, and Pieter M. Ririmase. “Pola Konsumsi Protein Hewani Daging Dan Telur Masyarakat Di Negeri Abubu Kecamatan Nusalaut Kabupaten Maluku Tengah.” *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 3, no. 1 (2024): 35–40. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.35>.
- Mustaqim, Dede Al. “Sertifikasi Halal Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah Dan Hukum Positif.” *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics* 1, no. 2 (December 31, 2023): 54–67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.64>.
- Nahlah, Nahlah, Siradjuddin Siradjuddin, Ahmad Efendi, I Nyoman Budiono, and A. Ika Fahrika. “Sejarah Perkembangan Penjaminan Halal Di Indonesia.” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 9, no. 2 (2023): 1891. <https://doi.org/10.29040/jiei.v9i2.8923>.
- Najichah, Maftuchatun, and Muhammad Ersya Faraby. “Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009.” *Jurnal Media Akademik (JMA)* 2, no. 10 (2024): 3031–5220. <https://doi.org/10.62281/v2i10.828>.
- Nasrudin, Nasrudin, and Nina Nursari. “Peran Sertifikasi Halal Dalam Penguatan Industri Makanan Halal: Instrumen Perlindungan Konsumen Muslim Di Indonesia.” *Qanuniya : Jurnal Ilmu Hukum* 2, no. 1 (2025): 11–22. <https://doi.org/10.15575/qanuniya.v2i1.1268>.
- Nasrudin, Nasrudin, Oyo Sunaryo Mukhlas, Nina Nursari, Uus Sopandi, and Jujun Jamaludin. “Quranic Interpretation of Halal Food And Its Implementation In The Economic Development of Shari’a.” *ISLAMICA : Jurnal Ilmu-Ilmu Agama Islam* 7, no. 1 (2023): 2023. <https://doi.org/10.59908/islamica.v7i1.72>.
- Naurah Intan Fahrani, and Muhammad Ersya Faraby. “Analisis Pengelolaan RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Keputusan Kepala Badan BPJPH No. 77 Tahun 2023.” *SANTRI : Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 2, no. 5 (2024): 148–65. <https://doi.org/10.61132/santri.v2i5.942>.
- Nurjannah, N, S Sirajuddin, A Efendi, and M Fadel. “Pilar Pengembangan Industri Halal Indonesia.” *Indonesian Journal of Halal* 7, no. 2 (2024): 156–69. <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.21802>.
- Reza, Robby Reza Zulfikri, and Muhammad Ilham Zainullah. “Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makanan Dan Minuman Di Indonesia.” *I’THISOM : Jurnal Ekonomi Syariah* 3, no. 1 (2024): 57–80. <https://doi.org/10.70412/its.v3i1.67>.
- Riyadi, Fuad. “Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam.” *TAWAZUN : Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (July 31, 2023): 157. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>.
- Rusydiana, Aam, Akmal Ruhana, and Aisyah As-Salafiyah. “Problematisasi Penerapan Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Analisis Tata Kelola Halal.” *Harmoni* 22, no. 1 (2023): 167–86. <https://doi.org/10.32488/harmoni.v1i22.572>.
- S., Hisbullah, Ronny Mahmuddin, and Ahmad Syaripudin. “Implementasi Maqasid Syari’ah Terhadap Konsumsi Makanan Sesajen.” *AL-FIKRAH: Jurnal Kajian Islam* 1, no. 1 (2024): 181–200. <https://doi.org/10.36701/fikrah.v1i1.1669>.
- Sandela, Ilka, Adella Yuana, and Putri Kemala Sari. “Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Di Indonesia.” *Ius Civile: Refleksi Penegakan Hukum Dan Keadilan* 7, no. 2 (2023): 56. <https://doi.org/10.35308/jic.v7i1.8451>.
- Setiawan, Yusuf, Nurhidayati, and Auliya Lathifah. “Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan.” *Jurnal Alwatzikhoebillah : Kajian Islam, Pendidikan, Ekonomi, Humaniora* 10, no. 1 (January 1, 2024): 113–27. <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2275>.
- Soenarjo. *Al-Qur’an Dan Terjemahannya, Edisi Penyempurna*. Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur’an Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, 2019.
- Suryani, Suryani. “Penegasan Hifdz Al-’Alam Sebagai Bagian Dari Maqāshid Al-Sharī’ah.” *Al-Tahrir* 17, no. 2 (2017): 353–70.

- Try Astuti, An Ras, and Ruqiah. "Bisnis Halal Dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis." *AL MA'ARIEF: Jurnal Pendidikan Sosial Dan Budaya* 1, no. 2 (2020): 142–56. <https://doi.org/10.35905/almaarief.v1i2.1139>.
- Usmi, Vironika, Sendy Herlina Nagara, Aurora Majestica, Sry Sukmawati, and Dwi Putri Lestatika. "Hak Atas Informasi Bagi Konsumen Terhadap Labelisasi Halal Dan Non Halal Pada Industri Kuliner." *Indonesian Journal of Law and Justice* 2, no. 1 (2024): 9. <https://doi.org/10.47134/ijlj.v2i1.3173>.
- Wahyuwidiati, Ratih, and Ridzki Multianatha. "Bentuk-Bentuk Ihsan Terhadap Hewan Kurban." KBRN, Samarinda, 2025. <https://rri.co.id/lain-lain/1562888/bentuk-bentuk-ihsan-terhadap-hewan-kurban>.