

TITIK KRITIS PENERAPAN HALAL SUPPLY CHAIN PADA KOMODITAS DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL WONOKROMO SURABAYA

Rayhan Fahreza Rahmadana¹, Maziyah Mazza Basya²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya
rexafahreza99@gmail.com¹, maziyah.mazza@uinsa.ac.id²

ABSTRACT

This research aims to identify and analyze the critical points of implementing a halal supply chain for beef commodities in the Wonokromo Traditional Market, Surabaya. The method used is qualitative research with primary data collection through interviews and field observations, as well as secondary data from relevant documents. The research results show that the beef supply chain includes four main critical points, namely the slaughtering process, handling of materials, storage, and transportation. The slaughtering process is carried out at the Kedurus slaughterhouse, which is halal-certified, supervised by halal supervisors, and adheres to Islamic procedures. The handling of materials by meat traders is based on two purchasing approaches: whole cow purchases and item-by-item purchases, with the main challenge being the cleanliness of tools and work areas. The majority of meat storage is done using freezers to maintain quality, although the cleanliness of the freezers is an important aspect that must be considered. In transportation, traders use pick-up trucks without special packaging to maintain air circulation, but this increases the risk of contamination from the environment. Additionally, the environment where the meat is sold, which is close to chicken coops, presents additional challenges related to cleanliness and contamination risks. This research emphasizes that the application of halal principles at every stage of the supply chain is crucial for maintaining the halal status and quality of beef products. The results of this research are expected to serve as a guide for traditional market players in improving halal supply chain management and providing protection to both Muslim and non-Muslim consumers.

Keywords: Halal Supply Chain, Beef, Critical Points, Traditional Markets

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis titik kritis penerapan halal *supply chain* pada komoditas daging sapi di Pasar Tradisional Wonokromo Surabaya. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pengumpulan data primer melalui wawancara dan observasi lapangan, serta data sekunder dari dokumen relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *supply chain* daging sapi mencakup empat titik kritis utama, yaitu proses penyembelihan, penanganan bahan, penyimpanan, dan transportasi. Proses penyembelihan dilakukan di RPH Kedurus yang telah

bersertifikat halal, diawasi oleh penyelia halal, dan mematuhi prosedur syariat Islam. Penanganan bahan oleh pedagang daging didasari pada dua pendekatan pembelian: pembelian sapi utuh dan pembelian per item, dengan tantangan utama pada kebersihan alat dan area kerja. Penyimpanan daging mayoritas dilakukan menggunakan *freezer* untuk menjaga kualitas, meskipun kebersihan *freezer* menjadi aspek penting yang harus diperhatikan. Dalam transportasi, pedagang menggunakan kendaraan jenis *pick-up* tanpa pengemasan khusus untuk menjaga sirkulasi udara, namun hal ini meningkatkan risiko kontaminasi dari lingkungan. Selain itu, lingkungan tempat penjualan daging yang berdekatan dengan kandang ayam menghadirkan tantangan tambahan terkait kebersihan dan risiko kontaminasi. Penelitian ini menegaskan bahwa penerapan prinsip halal dalam setiap tahapan *supply chain* sangat penting untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk daging sapi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi para pelaku pasar tradisional dalam meningkatkan manajemen halal *supply chain* serta memberikan perlindungan terhadap konsumen Muslim dan non-Muslim.

Kata Kunci : *Halal Supply Chain*, Daging Sapi, Titik Kritis, Pasar Tradisional

A. PENDAHULUAN

Urgensi mengonsumsi produk *halal* bagi umat Muslim sangat penting, karena berkaitan langsung dengan aspek keimanan dan kepatuhan terhadap ajaran Islam. Dalam Al-Qur'an, Allah Swt. memerintahkan umat-Nya untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang *halal* serta baik (*thayyib*), sebagai bagian dari kewajiban dalam menjalani hidup sesuai dengan syariat-Nya. Mengonsumsi produk *halal* bukan hanya sekadar tindakan fisik, tetapi juga merupakan bentuk ketaatan dan ibadah, yang menunjukkan tingkat keimanan seorang Muslim. Oleh karena itu, kepatuhan terhadap prinsip *halal* dalam kehidupan sehari-hari menjadi bagian integral dari pengamalan ajaran Islam¹.

Seiring dengan berkembangnya zaman dan globalisasi, tantangan untuk memastikan produk yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip halal semakin kompleks. Oleh karena itu, untuk menjamin kepastian halal pada produk yang beredar di masyarakat, pemerintah Indonesia mengesahkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-Undang ini bertujuan untuk memberikan

¹ Siti Zulaikha dkk., "Urgensi Pemahaman dan Kesadaran Produk Halal Pelaku Usaha di Kota Metro" 12 (2024).

perlindungan bagi konsumen Muslim dengan memastikan bahwa produk yang beredar di pasar telah melalui proses sertifikasi halal yang sah dan terpercaya. Dengan hal ini, hak-hak umat Muslim terlindungi dalam mengonsumsi produk yang sesuai dengan syariat.

Salah satu komoditas yang sangat diperhatikan dalam hal *kehalalan* adalah daging sapi. Daging sapi merupakan salah satu bahan makanan utama yang dikonsumsi oleh banyak umat Muslim, baik di Indonesia maupun di seluruh dunia. Proses pemotongan, penyimpanan, serta distribusi daging sapi yang tidak sesuai dengan prinsip *halal* dapat menyebabkan kontaminasi yang merugikan, baik dari segi hukum Islam maupun dari segi kesehatan. Maka dalam hal ini pula perlu diperhatikan bagaimana penerapan *supply chain* pada daging tersebut tetap *halal* agar menjamin hak-hak konsumen Muslim terlindungi. Manajemen rantai pasok mencakup koordinasi dari semua aktivitas dalam rantai pasokan, mulai dari bahan baku hingga mencapai pelanggan yang puas. Rantai pasok ini melibatkan berbagai pihak, seperti pemasok, perusahaan manufaktur atau penyedia jasa, serta distributor, grosir, dan pengecer yang mendistribusikan produk dan layanan kepada konsumen akhir. Sementara itu, manajemen rantai pasokan *halal* mencakup proses tambahan yang lebih khusus, seperti pemilihan bahan (termasuk hewan dan bahan baku), pemisahan, proses produksi, pengelolaan, penyembelihan, pengemasan, transportasi, pergudangan, serta alur lainnya, yang semuanya harus sesuai dengan ketentuan syariat Islam².

Daging sapi sebagai komoditas utama diperjualbelikan di berbagai macam marketplace, salah satunya yakni pasar tradisional. Kota yang termasuk memiliki pasar tradisional terbanyak adalah Kota Surabaya. Saat ini pasar-pasar tradisional di Surabaya melalui PD Pasar Surya berkembang dibagi menjadi 3 cabang. Yakni cabang timur, cabang utara dan cabang selatan. Total jumlah seluruh pasar yang telah dikelola oleh PD Pasar Surya sekitar 67 Unit Pasar dan Pasar Wonokromo sebagai pasar sentra cabang selatan. Pasar Wonokromo yang merupakan salah satu pasar sentral utama Surabaya berperan penting dalam distribusi berbagai produk, baik pangan maupun non

² Adhayani Mentari Paramata, Achmad Abubakar, dan Muhsin Mahfudz, "URGENSI MANAJEMEN RANTAI PASOK BISNIS HALAL PERSPEKTIF" 16, no. 2 (2023).

pangan kepada masyarakat³. Dalam konteks ini, mengidentifikasi serta menganalisis terhadap penerapan rantai pasok halal sangat penting mengingat mayoritas konsumen Indonesia, khususnya di Surabaya, menginginkan produk yang mereka konsumsi sesuai dengan ketentuan syariat Islam serta seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan nilai produk bersertifikat halal.

Berdasarkan uraian diatas, Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi rantai pasok komoditas daging sapi serta menganalisis penerapan *halal supply chain* pada komoditas daging sapi di pasar tradisional Wonokromo kota Surabaya. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi titik kritis penerapan *halal supply chain* pada komoditas daging sapi di pasar tradisional Wonokromo Kota Surabaya. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memastikan bahwa produk daging sapi yang beredar di pasar tradisional tersebut memenuhi standar *halal* sesuai dengan syariat Islam, serta memberikan perlindungan kepada konsumen baik muslim maupun nonmuslim.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian lapangan (*field research*) dengan Teknik Analisis Deskriptif Kualitatif. Untuk jenis penelitian, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu penelitian yang jenis datanya kualitatif, berupa pernyataan, kalimat, dan dokumen. Metode yang digunakan adalah metode penelitian lapangan (*field research*). Penelitian lapangan adalah sebuah penelitian yang sumber data dan proses penelitiannya menggunakan kancah atau lokasi tertentu⁴. Objek penelitian berfokus pada sistem rantai pasok pada perdagangan daging sapi di Pasar Tradisional Wonokromo yang meliputi pemasok, pedagang daging pasar, dan pembeli. Jenis data yang diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara terhadap pihak yang terlibat dalam rantai pasok dan observasi lapangan sehingga hasil yang diperoleh lebih komprehensif baik dari segi kata maupun

³ Bambang Pramana dkk., "ANALISIS PENERAPAN SEGMENTASI, TARGETING, POSITIONING (STP) DAN PROMOSI PEMASARAN SEBAGAI SOLUSI MENINGKATKAN PERKEMBANGAN UMKM KOTA BENGKAYANG," *INVESTAMA : Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 10 No 2 (September 2024).

⁴ Musfiqon, *Panduan lengkap Metodologi Penelitian Pendidikan*, (Jakarta: Prestasi Public Publisher, 2012), hlm. 56 (Jakarta: Prestasi Public Publisher, 2012).

pertanyaan penelitian. Data sekunder diperoleh dari studi dokumen yang relevan dengan penelitian ini.

Triangulasi sumber atau yang biasa disebut triangulasi data menjadi cara dalam penggalan data dan informasi melalui sumber data yang berbeda, sehingga data yang didapatkan lebih tepat dan sesuai yang terjadi di lapangan. Teknik ini dilakukan dengan membandingkan data dari hasil wawancara, yakni dilakukan peneliti dengan objek penelitian. Narasumber diberikan serangkaian pertanyaan yang telah peneliti persiapkan sebelumnya. Observasi, yakni peneliti mengamati secara langsung fenomena-fenomena yang terjadi pada objek penelitian. Dan juga studi dokumen, yakni peneliti mencari referensi atau beberapa penelitian terdahulu yang relevan. Perbandingan ini agar dapat menemukan kecocokan dan perbedaan, sehingga dapat dikatakan valid jika memiliki kecocokan dari data yang diperoleh.

C. PEMBAHASAN

1. *Supply Chain* Daging Sapi di Pasar Wonokromo Surabaya

Rantai pasokan atau *supply chain* adalah kumpulan kegiatan (dalam bentuk entitas/fasilitas) yang terlibat dalam transformasi dan distribusi barang, dari bahan baku pertama yang diekstraksi dari alam hingga produk jadi yang dikirim ke konsumen akhir. Menurut definisi ini, rantai pasokan terdiri dari perusahaan yang mengangkut bahan baku dari bumi/alam, perusahaan yang mengubah bahan baku menjadi bahan atau komponen setengah jadi, pemasok bahan pendukung produk, perusahaan perakitan, distributor, dan pengecer yang menjual barang-barang tersebut kepada pengguna akhir⁵. Rantai pasok dalam penelitian ini adalah rantai pasok daging sapi di Pasar Wonokromo Surabaya yang merupakan bagian penting dalam menyediakan sumber bahan pangan hewani bagi masyarakat. Rantai pasok daging sapi di Pasar Wonokromo Surabaya terdiri dari peternakan (blantik), RPH (Rumah Potong Hewan), pedagang daging sapi dan industri olahan (baik rumah tangga maupun warung/*catering*)

⁵ Ahmad Maulana, "MANAJEMEN RANTAI PASOKAN (SUPPLY CHAIN MANAGEMENT) : KONSEP DAN HAKIKAT," 29 November 2021, <https://doi.org/10.31219/osf.io/82x7m>.

Aktivitas dalam *supply chain* terbagi menjadi 3 bagian ⁶, yakni;

a. *Upstream Supply Chain*

Pada bagian ini mencakup *supplier first tier* yang terdiri dari sebuah organisasi serta *suppliernya* yang telah terjalin sebuah hubungan atau relasi. Aktivitas *upstream* adalah suatu aktivitas *buy side* yang dilakukan suatu organisasi manufaktur dalam mendapatkan bahan material untuk diproses di manufaktur tersebut.

b. *Internal Supply Chain*

Bagian ini menjelaskan semua prosedur yang digunakan oleh organisasi untuk mengubah *input* yang dikirim oleh *supplier* menjadi *output*, dimulai dengan bahan baku yang masuk ke perusahaan dan diakhiri dengan produk yang tersebar di luar perusahaan.

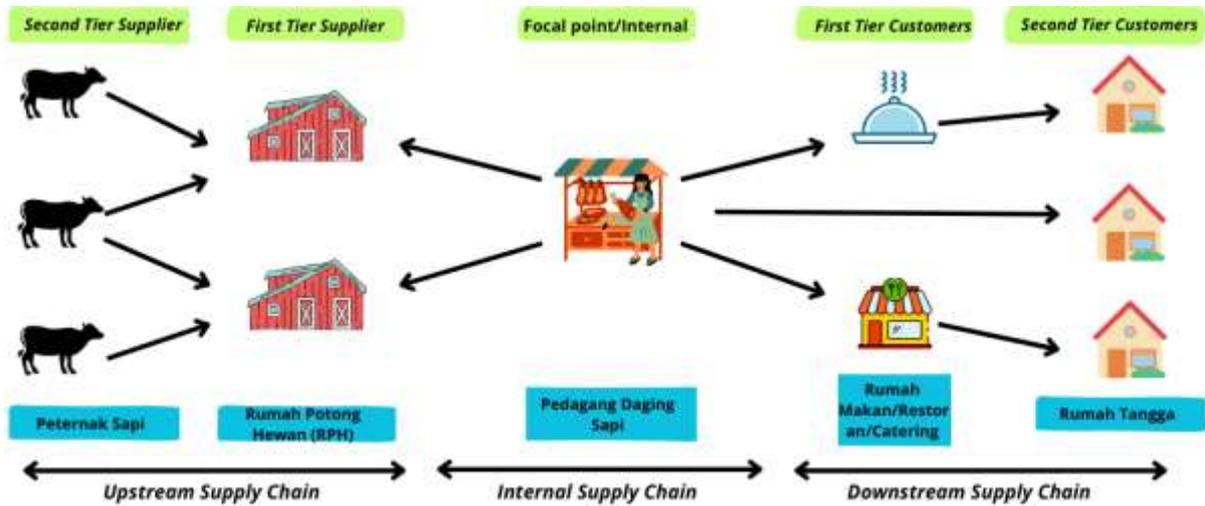
c. *Downstream Supply Chain*

Semua prosedur yang diperlukan untuk mengirimkan produk ke konsumen akhir tercakup dalam bagian ini. Aktivitas *downstream* adalah suatu aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk mendistribusikan produk jadi mereka (*sell side*)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komoditas daging sapi yang beredar di Pasar Wonokromo Surabaya telah menerapkan jaringan *supply chain*. Pada penelitian ini, yang berlaku sebagai manufaktur atau internal *supply chain* adalah pedagang daging sapi. Aktivitas *upstream* dilakukan oleh peternak sapi yang bertindak sebagai *second tier supplier* dan RPH (Rumah Potong Hewan) sebagai *first tier supplier*. Dari peternakan sapi, sapi disalurkan ke RPH untuk disembelih dan didistribusikan. Daging sapi selanjutnya dibeli oleh pedagang daging di RPH yang kemudian dibawa ke pasar tradisional untuk diolah kembali menjadi beberapa bagian sehingga dapat diperjualbelikan kepada konsumen. Dalam aktifitas *downstream*, ada dua tahapan customer antara lain : *first tier customer* adalah rumah makan, restoran, dan catering serta *second tier customer* adalah konsumen rumah tangga. Aktivitas *downstream* yang dilakukan oleh pedagang daging sapi untuk selanjutnya disalurkan ke rumah makan/warung dan *catering* serta konsumen rumah tangga. Sehingga struktur dalam

⁶ Ah Ali Arifin dkk., "Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chains di Pasar Tradisional Indonesia sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam dan Sapi di Empat Pasar Tradisional Surabaya)," t.t.

rantai pasok daging sapi yang dikaji di Pasar Wonokromo Surabaya dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1 Struktur Supply Chain Daging Sapi di Pasar Wonokromo Surabaya
 Sumber : Data Olahan Sendiri

2. Titik Kritis Penerapan Prinsip *Halal Supply Chain* pada Komoditas Daging Sapi di Pasar Wonokromo Surabaya

Halal (Arab : حلال ḥalāl; "diperbolehkan") merupakan segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan, dalam agama Islam. Istilah ini dalam lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam. Pasangan *halal* adalah *thayyib* yang berarti "baik". Suatu makanan dan minuman tidak hanya *halal*, tetapi harus *thayyib*; apakah layak dikonsumsi atau tidak, atau bermanfaat bagi kesehatan. Makanan yang *halal* adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat baik dari segi zatnya, cara memperolehnya, dan cara mengolahnya. Adapun makanan yang baik adalah makanan yang baik bagi kesehatan dan tidak membahayakan dirinya. Sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang oleh syariat untuk dikonsumsi, dan apabila tetap dikonsumsi akan mendapatkan dosa kecuali dalam keadaan terpaksa, serta banyak mudharatnya daripada hikmahnya.

Halal Supply Chain merupakan merupakan kegiatan rantai pasokan *halal* mulai dari titik asal ke titik konsumsi yang meliputi kegiatan pada pergudangan, sumber, transportasi, penanganan produk, inventaris manajemen, pengadaan dan manajemen

pesanan yang harus mengikuti syariah Islam. Dalam peningkatan *Halal Supply Chain*, proses pelaksanaan dan kegiatan dari awal hingga konsumsi harus sesuai dengan syariah Islam. Perbedaan antara *Supply Chain* dan *Halal Supply Chain* terletak pada fokus objek yang diamati. Dalam *Supply Chain* yang diprioritaskan adalah mengurangi biaya, sedangkan *Halal Supply Chain* memprioritaskan kehalalan produk. *Supply Chain* konvensional merupakan kegiatan yang berfokus pada memaksimalkan keuntungan untuk memenuhi tuntutan konsumen, sedangkan *Halal Supply Chain* adalah kegiatan untuk memperluas integritas *halal* sesuai dengan hukum Syariah dari sumber ke titik pembelian konsumen.⁷

Titik kritis kehalalan adalah fase dalam produksi barang seperti makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan lainnya yang berpotensi menjadikan produk tersebut haram. Dalam hal ini komoditas daging terkategori dengan titik kritis tinggi karena daging adalah bahan pangan hewani yang banyak digunakan sebagai bahan baku produk makanan⁸. Terdapat beberapa ayat Al- Quran yang menjadi dasar titik kritis keharaman daging, salah satunya yaitu Al Baqarah:173.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ۱۷۳

“Sesungguhnya Dia mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa, bukan karena menginginkannya, dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun Maha Penyayang”. (Al Baqarah 173)⁹.

Dalam menerapkan prinsip *halal* pada rantai pasokan, LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) sebagai lembaga yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengeluarkan sertifikat *halal* di Indonesia telah menyusun pedoman serta seperangkat aturan tertulis mengenai Sistem Jamina *Halal* (SJH) yang harus diterapkan oleh perusahaan yang ingin

⁷ M. Fauzi, “Problematisa Penentuan Fatwa Hukum Halal Di Indonesia,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 2018.

⁸ Aji Jumiono, “Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan,” *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 4, no. 2 (3 Oktober 2022): 51–58, <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9909>.

⁹ NU Online, “Al-Baqarah 173,” diakses 17 Desember 2024, <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/173>.

mendapatkan sertifikat *halal*. Aturan tersebut telah disusun dalam beberapa seri dokumen dengan nama yakni HAS 23000. Berdasarkan pedoman dari LPPOM MUI, beberapa hal yang menjadi titik kritis penerapan prinsip *halal* pada rantai pasok daging sapi di pasar tradisional Wonokromo dalam penerapan prinsip *halal* antara lain :

- a. Proses Penyembelihan
- b. Penanganan dalam bahan
- c. Penyimpanan
- d. Transportasi

Menurut Kamaruddin dalam jurnal penelitian Tian Nur dan Arief Rahmawan¹⁰ menjelaskan operasi logistik *halal* terdiri dari tiga aktivitas : 1) penggudangan, 2) penanganan bahan dan 3) transportasi. Sebagian besar perusahaan memerhatikan dalam melakukan pemisahan pada tempat penyimpanan, hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang atau penanganan bahan yang salah antara produk *halal* dan haram. Selanjutnya, dengan melakukan pendinginan di tempat penyimpanan dapat menjaga kesegaran dan kualitas daging. Transportasi menjadi pertimbangan juga melalui kendaraan yang digunakan dalam pengangkutan produk *halal*. Sehingga beberapa pertimbangan tersebut perlu dilakukan mengingat bahwa daging termasuk dalam produk atau bahan dengan titik kritis yang tinggi.

- a. Titik Kritis pada Proses Penyembelihan

Proses penyembelihan pada komoditas daging sapi di pasar tradisional Wonokromo dilakukan di RPH(Rumah Potong Hewan) Kedurus Surabaya. RPH Kedurus termasuk salah satu RPH yang dikelola oleh BUMD Surabaya yakni PD RPH Surabaya. RPH Surabaya telah memiliki sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan memiliki NKV dari Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur sehingga telah terjamin dalam proses penyembelihan¹¹. Selain itu, RPH Surabaya juga memiliki enam Juru Sembelih Halal (Juleha), dokter hewan dan penyelia halal yang memastikan setiap proses penyembelihan yang dilakukan berjalan sesuai standar halal. Selanjutnya,

¹⁰ Tian Nur Ma'rifat dan Arief Rahmawan, "PENERAPAN RANTAI PASOK HALAL PADA KOMODITAS DAGING AYAM DI KABUPATEN PONOROGO," *JURNAL PERTANIAN CEMARA* 14, no. 1 (24 April 2018): 47-53, <https://doi.org/10.24929/fp.v14i1.414>.

¹¹ Majalah Nurani, "MUI Tegaskan Proses Stunning RPH Surabaya Sesuai Fatwa Halal," diakses 17 Desember 2024, <https://majalahnurani.com/2024/09/25/mui-tegaskan-proses-stunning-rph-surabaya-sesuai-fatwa-halal/>.

pihak RPH Surabaya akan memberikan tanda khusus bertuliskan “Mitra RPH” bagi pedagang daging di pasar-pasar yang benar-benar mengambil/ membeli daging jualannya dari PD RPH. Pemasangan tulisan itu ntuk memudahkan konsumen mengenali pedagang daging sapi dan kambing yang telah menjadi mitra RPH Surabaya¹².

Dalam prosedur yang ditetapkan dalam RPH Surabaya telah sesuai dengan standar halal sebagaimana yang telah dijelaskan oleh Bu Dwi sebagai Penyelia Halal :

“Sapi yang datang kita istirahatkan minimal 12 jam enggak boleh langsung dipotong. Jadi sapi datang kemudian masuk ke kandang untuk diistirahatkan, jadi selain diistirahatkan mereka (sapi) juga dipuaskan ngga boleh makan ngga boleh minum karena kalau dikasih minum besoknya mereka (sapi) pasti agresif susah untuk disembelih. dan itu memang prosedurnya seperti itu.

Sebetulnya ada proses pelayuan jadi setelah dagingnya jadi karkas itu kan dilayukan terus baru dicacah.

Pos morteng itu di ruang pemotongan itu jadi dokter hewan kami juga di ruang pemotongan misalnya sapi sudah mati beneran atau belum kan ga boleh mas kalau habis disembelih langsung pisah kepala dia (sapi) harus bener-bener mati dulu ga ada nyawanya jadi biasanya diperiksa itu di kelopak mata sama pergerakan didadanya biasanya kan kembang-kempis kembang-kempis tapi kalau sudah tidak kembang-kempis sudah diperbolehkan untuk dipisahkan kepalanya”

Proses dalam penyembelihan sapi di RPH Surabaya telah sesuai dengan standar kehalalan melalui pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem. Kualitas daging diperiksa sebelum didistribusikan ke masyarakat melalui pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem. Karkas, daging, dan organ-organ tubuh dihasilkan sebagai hasil dari pemotongan. Jika ada kelainan yang ditemukan selama pemeriksaan, pengafkiran dilakukan dan produk yang baik dan *halal* untuk dimakan. Oleh karena itu, untuk mendapatkan daging yang sehat dan berkualitas tinggi sebelum pemotongan ternak, pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem sangat penting demi menjaga kesejahteraan hewan dan daging yang dihasilkan memenuhi standar daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH)¹³.

¹² PD Pasar Surya, “PD Pasar Surya dan PD RPH Kolaborasi Keamanan Pangan Asal Hewan,” diakses 17 Desember 2024, <https://pasarsurya.surabaya.go.id/index.php/2022/12/15/pd-pasar-surya-dan-pd-rph-kolaborasi-keamanan-pangan-asal-hewan/>.

¹³ Tri Andanda Erwin Nugroho, Muhammad Sayuti, dan Nirmawati Muhammad, “ANTEMORTEM DAN POSTMORTEM HEWAN KURBAN” 1, no. 2 (2022).

b. Titik Kritis pada Penanganan Bahan Daging

Penanganan bahan dan penyimpanan yang dilakukan oleh pedagang daging sapi di Pasar Tradisional Wonokromo berbeda-beda sesuai dengan kenyamanan dan kebutuhan masing-masing pedagang. Penanganan bahan yang dimaksud dalam hal ini yakni proses pengolahan daging yang didapat dari RPH yang selanjutnya akan diperjualbelikan kepada konsumen. Proses ini mencakup tempat dan alat yang digunakan dalam mengolah daging serta penyimpanan untuk menyimpan daging sehingga perlu diidentifikasi kehalalannya demi menjaga standar daging aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Perbedaan dalam mengolah daging didasari dengan adanya 2 sistem dalam mendapatkan pasokan daging. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pedagang daging di Pasar Wonokromo, terdapat dua sistem utama yang diterapkan dalam pembelian daging sapi. Sistem pertama adalah pembelian sapi utuh, di mana pedagang membeli satu sapi dalam keadaan utuh dengan harga tetap, misalnya Rp25.000.000 untuk satu ekor sapi. Dalam sistem ini, harga pembelian sapi sudah ditentukan, namun ada potensi keuntungan dan kerugian yang tidak pasti tergantung pada kualitas daging yang diperoleh dari sapi tersebut. Sebagai contoh, walaupun harga sapi utuh lebih murah, ada ketidakpastian terkait kualitas daging, yang dapat mempengaruhi hasil penjualan. Dalam beberapa kasus, meskipun daging yang diperoleh berkualitas baik, komponen lainnya seperti lemak atau kulit dapat mempengaruhi total keuntungan, terutama jika pedagang kesulitan menjual bagian-bagian yang tidak diminati konsumen.

Sistem kedua adalah pembelian daging berdasarkan item, di mana pedagang membeli bagian-bagian tertentu dari sapi sesuai dengan kebutuhan dan pesanan harian. Sistem ini memungkinkan pedagang untuk memilih bagian sapi yang akan dibeli, seperti daging, tulang, lemak, atau daging dengan kualitas tertentu (misalnya daging rawon), dengan harga yang berbeda-beda untuk masing-masing bagian. Keunggulan dari sistem ini adalah dapat meminimalisir kerugian karena pedagang hanya membeli komponen yang diperlukan, menghindari pembelian bagian yang tidak dibutuhkan. Namun, harga per item cenderung lebih tinggi dibandingkan dengan membeli sapi utuh. Sederhananya, sistem pembelian sapi utuh dapat lebih ekonomis

namun berisiko karena ketidakpastian kualitas, sedangkan pembelian per item memberikan fleksibilitas namun dengan harga yang lebih mahal.

Pada sistem pembelian sapi utuh, pedagang membeli daging sapi dalam keadaan utuh dan kemudian mengolah dagingnya sendiri. Proses pengolahan ini mencakup pemotongan, pemilihan, dan penyimpanan daging. Dalam konteks *halal supply chain*, proses pengolahan oleh pedagang ini sangat penting karena pedagang langsung bertanggung jawab atas cara pengolahan daging yang harus memenuhi standar *halal*. Titik kritis dalam proses ini adalah memastikan bahwa seluruh tahapan pengolahan, dari pemotongan hingga penyimpanan, dilakukan dengan cara yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal, termasuk penggunaan alat yang terpisah untuk memisahkan bahan-bahan non-halal, serta menjaga kebersihan dan keaslian produk. Selain itu, jika pedagang tidak memiliki pengetahuan yang cukup tentang standar halal, risiko kontaminasi silang antara produk *halal* dan non-halal dapat terjadi.

Pada sistem pembelian per item, pedagang membeli bagian-bagian tertentu dari sapi yang telah diproses oleh jagal atau blantik yang bertanggung jawab atas pemotongan dan pengolahan daging sesuai dengan standar halal. Proses pengolahan oleh jagal ini menjadi titik kritis dalam *halal supply chain* karena jagal harus mematuhi prosedur halal yang ketat, mulai dari penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam hingga pengolahan dan pemisahan bagian daging halal dari bagian non-halal. Dalam sistem ini, pedagang menerima daging yang sudah terpotong dan terjaga kualitas halalnya, sehingga risiko kontaminasi silang bisa lebih terkontrol, terutama jika jagal atau blantik sudah memiliki sertifikasi halal yang diakui. Namun, titik kritis yang perlu diperhatikan adalah bagaimana pengawasan terhadap jagal atau blantik tersebut, apakah mereka benar-benar mematuhi prosedur yang sesuai dengan standar halal yang diatur oleh lembaga sertifikasi halal, serta apakah ada kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian dalam pengolahan daging oleh pihak ketiga.

Selanjutnya, pedagang daging di Pasar Wonokromo melakukan berbagai upaya untuk menjaga kebersihan peralatan dan area kerja mereka. Pisau dan pecok yang digunakan dalam pemilahan daging rutin dibersihkan dan diasah untuk menghindari bau tidak sedap serta memastikan ketajaman yang optimal selama proses pemotongan. Lapak dagangan juga dibersihkan setiap kali selesai melayani pembeli untuk mencegah kehadiran lalat atau kontaminasi lainnya. Selain itu, lantai area sekitar lapak secara

rutin dipel untuk menjaga kebersihan tempat kerja. Upaya kebersihan ini mencerminkan penerapan aspek penting dalam *halal supply chain*, yaitu penanganan bahan (*material handling*) dan sanitasi peralatan. Titik kritis dalam menjaga kehalalan daging adalah memastikan peralatan yang digunakan dalam proses pemotongan dan pemilahan bersih dari najis. Kebiasaan rutin membersihkan peralatan seperti pisau, pecok, dan pancingan membantu mencegah terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, kebersihan lapak dan lantai juga mengurangi risiko masuknya unsur non-*halal* atau najis ke dalam area penanganan daging. Penggunaan air bersih dari sumber yang jelas (ponten) memastikan proses pembersihan sesuai dengan standar halal.

Meskipun pedagang telah berupaya menjaga kebersihan peralatan dan lapak, observasi menunjukkan bahwa lingkungan sekitar tempat penjualan daging menghadapi tantangan kebersihan tambahan. Lokasi yang berdekatan dengan kandang ayam menyebabkan area tersebut terkesan bau dan dekat dengan kotoran ayam. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi lingkungan terhadap daging yang dijual, terutama jika standar kebersihan area tidak terjaga dengan baik. Dalam konteks *halal supply chain*, lingkungan yang bersih merupakan salah satu prasyarat untuk memastikan kehalalan produk daging. Lokasi yang berdekatan dengan sumber bau atau kotoran, seperti kandang ayam, dapat menjadi titik kritis yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan kehalalan produk. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan intervensi dari pihak pengelola pasar, seperti pengaturan zonasi atau peningkatan kebersihan lingkungan, guna meminimalkan risiko kontaminasi dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk daging yang dijual.¹⁴

c. Titik Kritis pada Penyimpanan Daging

Dalam penyimpanan daging, sebagian besar pedagang menggunakan *freezer* sebagai sarana utama untuk menyimpan daging. Penggunaan *freezer* ini bertujuan untuk menjaga kualitas dan kesegaran daging, sekaligus meminimalkan risiko kontaminasi selama proses penyimpanan. *Freezer* juga membantu pedagang dalam mengatasi keterbatasan waktu penjualan, sehingga daging yang tidak habis terjual dapat tetap terjaga kualitasnya untuk hari berikutnya. Dalam konsep *halal supply chain*,

¹⁴ Hety Handayani Hidayat, Nur Wijayanti, dan Sawitania Christiany Dwi Utami Boru Situmorang, "Analisis titik kritis kehalalan soto Sokaraja," *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17, no. 4 (1 Desember 2023): 793–802, <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.14178>.

penggunaan *freezer* menjadi salah satu langkah penting dalam memastikan keamanan dan kehalalan produk daging. Suhu yang sesuai dapat mencegah pertumbuhan bakteri dan menjaga kondisi daging tetap bersih. Namun, penggunaan *freezer* juga memerlukan perhatian khusus terhadap kebersihan interiornya, dan tidak tercampur dengan barang non-halal agar tidak menjadi media kontaminasi.

d. Titik Kritis pada Transportasi

Transportasi memegang peran penting dalam menjaga kualitas daging selama distribusi dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH) ke tempat penjualan(). Berdasarkan wawancara dengan para pedagang daging, terdapat 2 metode yang digunakan oleh pedagang yakni menggunakan kendaraan pribadi dan kendaraan yang telah disediakan oleh jagal atau blantik atau pihak ketiga. Dalam hal ini, pedagang daging cenderung memilih menggunakan kendaraan pribadi untuk memastikan kualitas daging yang diambil sesuai dengan standar yang mereka inginkan dan mereka seringkali menggunakannya bersama pedagang lain untuk menekan biaya transportasi. Pedagang lainnya juga dapat menggunakan jasa transportasi dari jagal atau blantik yang beroperasi di sekitar RPH sehingga layanan ini dianggap praktis karena jarak dari RPH ke pasar relatif dekat (sekitar 15 menit).

Sebagian besar pedagang daging menggunakan kendaraan jenis pick-up untuk mengangkut daging dari RPH ke tempat penjualan dengan beralaskan terpal tanpa ada pengemasan khusus pada daging yang didistribusikan. Para pedagang berpendapat bahwa daging tidak dikemas untuk memastikan sirkulasi udara selama transportasi serta efisiensi waktu karena jarak antar pasar tradisional RPH yang cukup dekat. Pengemasan dapat meningkatkan suhu daging, menyebabkan kelembapan berlebih, dan memengaruhi kualitas daging. Dalam kasus tertentu, daging yang menjadi kaku akibat pengemasan dianggap tidak cocok untuk produk olahan seperti bakso, yang membutuhkan tekstur daging yang lebih lentur.

Dalam konteks *halal supply chain*, proses transportasi menjadi salah satu titik kritis yang perlu diperhatikan. Kebersihan kendaraan seperti mobil pick-up, menjadi aspek penting untuk menghindari kontaminasi dari najis. Penggunaan alas terpal juga merupakan upaya untuk menjaga kebersihan daging selama perjalanan. Namun, ketiadaan pengemasan khusus dapat meningkatkan risiko kontaminasi dari lingkungan

sekitar, meskipun alasan efisiensi waktu dan kualitas produk menjadi pertimbangan utama para pedagang ¹⁵. Sebagaimana informasi yang disampaikan oleh Pak Bagus sebagai dokter hewan di RPH Kedurus Surabaya :

“Kalau menurut saya, untuk menjaga kualitas daging sapi yang akan didistribusikan satu tempatnya harus bersih, yang kedua harus minim kontak debu, biasanya mungkin kan yang kurang aware itu kalau orang-orang yang ngirimnya pakai pick up atau pake kendaraan biasanya mereka ngga menutupi sama apapun itu jadi mungkin waktu di jalan bisa terkontaminasi kena debu atau kotoran itu yang nantinya bisa menurunkan kualitas daging. Kalau daging kepanasan itu ndak menurunkan kualitas”.

D. KESIMPULAN

Penelitian ini mengidentifikasi titik kritis penerapan *halal supply chain* pada komoditas daging sapi di Pasar Tradisional Wonokromo Surabaya. Proses *supply chain* daging sapi melibatkan berbagai tahap, mulai dari penyembelihan di Rumah Potong Hewan (RPH), penanganan bahan oleh pedagang, penyimpanan, hingga transportasi ke pasar tradisional. *Pertama*, Penyembelihan, proses penyembelihan dilakukan di RPH Kedurus yang telah bersertifikat halal dan diawasi oleh penyelia halal serta dokter hewan. Prosedur yang diterapkan sesuai dengan standar halal, termasuk pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* untuk menjamin daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). *Kedua*, Penanganan bahan. Penanganan bahan oleh pedagang daging di Pasar Wonokromo didasari pada dua pendekatan pembelian, yaitu pembelian daging sapi utuh dan pembelian daging per item. Pada sistem pembelian sapi utuh, pedagang bertanggung jawab langsung atas pengolahan daging, yang mencakup pemilahan dan pemrosesan. Sementara itu, pada sistem pembelian per item, pemotongan dan pengolahan daging dilakukan oleh pihak jagal. Dalam kedua sistem ini, kebersihan alat dan area kerja merupakan titik kritis untuk menjaga kehalalan daging dan menghindari kontaminasi silang sehingga perlu dilakukan pengawasan yang ketat.

Ketiga, Penyimpanan. Sebagian besar pedagang menggunakan freezer untuk menyimpan daging, menjaga kesegarannya, dan meminimalkan risiko kontaminasi. Namun, kebersihan *freezer* harus diperhatikan agar tidak tercampur dengan barang

¹⁵ Muhamad Sayuti dkk., “PENERAPAN HALAL LOGISTIK PADA DISTRIBUSI DAGING SAPI DI KABUPATEN KARAWANG,” *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 8, no. 1 (15 Februari 2021): 55, <https://doi.org/10.24853/jisi.8.1.55-65>.

non-halal yang dapat menyebabkan kontaminasi. *Keempat*, Transportasi. Transportasi daging dari RPH ke pasar dilakukan dengan kendaraan jenis pick-up. Kebanyakan pedagang memilih tidak mengemas daging agar tetap memiliki sirkulasi udara yang baik selama perjalanan. Meskipun efisien, metode ini meningkatkan risiko kontaminasi lingkungan, sehingga kebersihan kendaraan menjadi sangat penting. *Kelima*, Lingkungan Penjualan. Lokasi penjualan yang berdekatan dengan kandang ayam menjadi tantangan kebersihan tambahan. Bau dan risiko kontaminasi dari kotoran ayam memerlukan intervensi untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk.

Penelitian ini menegaskan bahwa penerapan prinsip halal dalam setiap tahapan *supply chain* sangat penting untuk menjaga kehalalan dan kualitas produk daging sapi. Penerapan standar kebersihan yang ketat, pengemasan yang tepat, dan penanganan yang sesuai syariat menjadi aspek krusial dalam rantai pasok halal yang berfokus pada kualitas dan kepercayaan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Ah Ali, Suqiyah Musafa'ah, Muhammad Iqbal Surya Pratikto, Mazza Basya, dan Rizki Azizah Malik. "Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chains di Pasar Tradisional Indonesia sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam dan Sapi di Empat Pasar Tradisional Surabaya)," t.t.
- Bambang Pramana, Rayhan Fahreza Rahmadana, Ahmad Arul Ade Kusuma, Ihab Rizki Murtadho, dan Saqofa Nabila Aini. "ANALISIS PENERAPAN SEGMENTASI, TARGETING, POSITIONING (STP) DAN PROMOSI PEMASARAN SEBAGAI SOLUSI MENINGKATKAN PERKEMBANGAN UMKM KOTA BENGKAYANG." *INVESTAMA : Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 10 No 2 (September 2024).
- Hidayat, Hety Handayani, Nur Wijayanti, dan Sawitania Christiany Dwi Utami Boru Situmorang. "Analisis titik kritis kehalalan soto Sokaraja." *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17, no. 4 (1 Desember 2023): 793-802. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.14178>.
- Jumiono, Aji. "Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Hewani dan Produk Turunan Hewan." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 4, no. 2 (3 Oktober 2022): 51-58. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9909>.
- M. Fauzi. "Problematika Penentuan Fatwa Hukum Halal Di Indonesia." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 2018.
- Majalah Nurani. "MUI Tegaskan Proses Stunning RPH Surabaya Sesuai Fatwa Halal." Diakses 17 Desember 2024. <https://majalahnurani.com/2024/09/25/mui-tegaskan-proses-stunning-rph-surabaya-sesuai-fatwa-halal/>.

- Ma'rifat, Tian Nur, dan Arief Rahmawan. "PENERAPAN RANTAI PASOK HALAL PADA KOMODITAS DAGING AYAM DI KABUPATEN PONOROGO." *JURNAL PERTANIAN CEMARA* 14, no. 1 (24 April 2018): 47-53. <https://doi.org/10.24929/fp.v14i1.414>.
- Maulana, Ahmad. "MANAJEMEN RANTAI PASOKAN (SUPPLY CHAIN MANAGEMENT) : KONSEP DAN HAKIKAT," 29 November 2021. <https://doi.org/10.31219/osf.io/82x7m>.
- Musfiqon. *Panduan lengkap Metodologi Penelitian Pendidikan, (Jakarta: Prestasi Public Publisher, 2012), hlm. 56.* Jakarta: Prestasi Public Publisher, 2012.
- NU Online. "Al-Baqarah 173." Diakses 17 Desember 2024. <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/173>.
- Nugroho, Tri Andanda Erwin, Muhammad Sayuti, dan Nirmawati Muhammad. "ANTEMORTEM DAN POSTMORTEM HEWAN KURBAN" 1, no. 2 (2022).
- Paramata, Adhayani Mentari, Achmad Abubakar, dan Muhsin Mahfudz. "URGENSI MANAJEMEN RANTAI PASOK BISNIS HALAL PERSPEKTIF" 16, no. 2 (2023).
- PD Pasar Surya. "PD Pasar Surya dan PD RPH Kolaborasi Keamanan Pangan Asal Hewan." Diakses 17 Desember 2024. <https://pasarsurya.surabaya.go.id/index.php/2022/12/15/pd-pasar-surya-dan-pd-rph-kolaborasi-keamanan-pangan-asal-hewan/>.
- Sayuti, Muhamad, Ariya Purnamasari, Annisa Indah Pratiwi, dan Fathurohman Fathurohman. "PENERAPAN HALAL LOGISTIK PADA DISTRIBUSI DAGING SAPI DI KABUPATEN KARAWANG." *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 8, no. 1 (15 Februari 2021): 55. <https://doi.org/10.24853/jisi.8.1.55-65>.
- Zulaikha, Siti, Enny Puji Lestari, Ani Nurul Imtihanah, dan Mujib Baidowi. "Urgensi Pemahaman dan Kesadaran Produk Halal Pelaku Usaha di Kota Metro" 12 (2024).

