



AGROINDUSTRIAL TECHNOLOGY JOURNAL

ISSN : 2599-0799 (print) ISSN : 2598-9480 (online)

Accredited SINTA 5 No.85/M/KPT/2020

ANALISIS PROSES PENYEMBELIHAN AYAM BERDASARKAN HALAL ASSURANCE SYSTEM (HAS) 23103 (STUDI KASUS RUMAH POTONG AYAM D'JABUNG PONOROGO)

*Analysis Of Chicken Slapping Process Based On Halal Assurance System (HAS) 23103
(A Case Study Of Chicken House (RPA) In Jabung Ponorogo)*

Devi Urianty Miftahul Rohmah¹, Arief Rahmawan^{1}, Yusuf Wahyu Saputra¹*

¹Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Darussalam Gontor.
Jl. Raya Siman No.Km. 6, Dusun I, Siman, Kec. Siman,
Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63471

*Email korespondensi: arief.rahmawan@unida.gontor.ac.id

Info Artikel: Diterima 21 Oktober 2020, Diperbaiki 10 Februari 2021,
Disetujui 11 Februari 2021

ABSTRACT

RPA D'Jabung Ponorogo is one of the slaughterhouse that sells poultry slaughtering service and also sells the main ingredient of chicken meat. The importance of halal certification that can be obtained will make RPA D'Jabung continue and still pay attention to the halal policy and can carry out the commitments that have been established. The method used in analyzing food halal in this business is the Halal Assurance System (HAS) 23103 about slaughterhouse. This research aims to assess the results of the slaughtering chicken RPA D'Jabung Ponorogo. The date obtained is analyzed descriptively. The results of the study were seen that the slaughtering of chicken in RPA D'Jabung had adopted the slaughtering process according to Islamic law. In the future RPA D'Jabung can register its business in order to be certified halal and become the only RPA that has been standardized and certified by LPPOM MUI in Ponorogo Regency. In its running effort, RPA D'Jabung under the leadership of Mr. Herman Subyan had his own policy in management and remained steadfast in the halal principle. The observations made at RPA D'Jabung Ponorogo showed that the implementation of the halal assurance system was relatively good. It is evidenced by the application of the process in accordance with HAS 23103. Observation of the 11 aspects of the halal in the manual of SJH slaughterhouse chicken HAS 23103 which meets 11 aspects, among others: (1) halal policy, and (2) materials.

Keywords: *Halal; Manual (HAS) 23013; Slaughterhouse Chicken.*

ABSTRAK

RPA D'Jabung Ponorogo merupakan salah satu rumah potong ayam yang menjual jasa penyembelihan hewan unggas dan juga menjual bahan utama yaitu daging ayam. Pentingnya

sertifikasi halal yang nantinya bisa diperoleh akan menjadikan RPA D’Jabung terus dan tetap memperhatikan kebijakan halal serta dapat menjalankan komitmen yang telah ditetapkan. Metode yang digunakan dalam menganalisis kehalalan produk pada usaha ini adalah Halal Assurance System (HAS) 23103 tentang rumah potong hewan. Penelitian ini bertujuan menilai hasil pemotongan ayam di rumah potong ayam (RPA) D’Jabung Ponorogo. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Peninjauan langsung dilakukan ke tempat pelaku usaha dan menanyakan langsung proses kegiatan kerja yang terjadi di tempat usaha kepada pemilik usaha demi memperoleh data penelitian yang diharapkan. Hasil penelitian terlihat bahwa pemotongan ayam di RPA D’Jabung Ponorogo telah menerapkan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Kedepannya RPA D’Jabung bisa mendaftarkan usahanya agar dapat tersertifikasi halal dan menjadi satu-satunya RPA yang telah terstandarisasi dan tersertifikasi oleh pihak LPPOM MUI di Kabupaten Ponorogo. Dalam usaha yang dijalankannya, RPA D’Jabung dibawah kepemimpinan Bapak Herman Subyan memiliki kebijakan sendiri dalam pengelolaannya dan tetap berpegang teguh dalam prinsip halal. Hasil pengamatan yang dilakukan di RPA D’Jabung Ponorogo menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal masih banyak yang harus diperbaiki dan dilengkapi. Hal itu dibuktikan dengan penerapan proses yang sesuai dengan HAS 23103. Pengamatan terhadap ke 11 aspek kehalalan dalam manual SJH rumah potong (HAS 23103) yang telah memenuhi 11 aspek antara lain: (1) kebijakan halal, (2) bahan.

Kata kunci: Halal; Manual SJH (HAS 23103); Rumah Potong Ayam.

PENDAHULUAN

Halal merupakan sesuatu yang apabila dikerjakan tidak akan mengakibatkan timbulnya dosa. Hal ini jika dikaitkan dengan konsumsi makanan dan juga minuman, maka makanan yang halal tidak akan mengakibatkan dosa, sebaliknya apabila kita mengkonsumsi makanan yang haram hal itu akan mengakibatkan kita berdosa kepada Allah (Ainul Yaqin 2014).

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) adalah lembaga otonom yang dibentuk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang bertugas untuk melakukan penelitian, pengkajian, penganalisaan dan memberikan keputusan atas kehalalan produk pangan, obat-obatan dan kosmetika yang beredar dan

dikonsumsi oleh masyarakat Muslim di Indonesia. Menurut Undang-Undang No33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang ini antara lain yaitu: Menjamin ketersediaan Produk Halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, mengatur hak dan kewajiban Pelaku Usaha dan tata cara memperoleh sertifikat halal yang diawali dengan pengajuan permohonan sertifikat halal oleh pelaku usaha kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Perbedaan antara LPPOM MUI dengan BPJPH terletak pada fungsi dan tugasnya masing-masing. Fungsi dari LPPOM MUI yaitu sebagai lembaga sertifikasi halal dan melakukan pemeriksaan/audit, penetapan fatwa, serta menerbitkan sertifikat halal.

Sedangkan fungsi dari BPJPH yaitu tentang registrasi halal, sertifikasi halal, verifikasi halal, melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan produk, kerjasama dengan seluruh *stakeholder* terkait, serta menetapkan standard kehalalan suatu produk.

Data produksi daging unggas menurut dinas pemerintahan kabupaten / kota dalam beberapa jenis di provinsi Jawa Timur periode 2017-2018 (BPS 2017), ditunjukkan pada tabel 1.

Tabel 1. Produksi Daging Unggas Kabupaten Ponorogo.

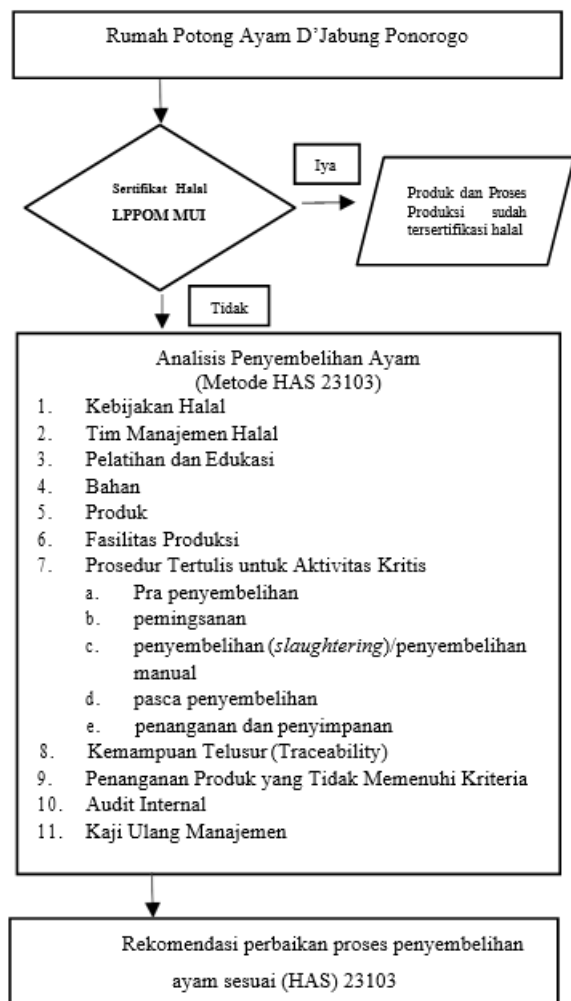
Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur, 2017-2018					
Kabupaten/Kota	Ayam			Ayam	
	Kampung		2	Pedaging	
	017	018		017	018
Ponorogo	72.486	243.974	1	2	2
			.795.148	.552.413	

Data jumlah keseluruhan pengusaha RPA tersebut, belum ada yang tersertifikasi halal LPPOM MUI (Tian dan Maya 2017). Salah satu RPA di Ponorogo yang mengklaim bahwa telah menerapkan syarat-syarat penyembelihan yang sesuai dengan Syariat Islam adalah RPA D'Jabung Ponorogo. Perlu analisis lebih lanjut antara kesesuaian proses penyembelihan ayam yang ada di RPA D'Jabung Ponorogo dengan standar sistem RPH halal LPPOM MUI. Hal tersebut

bertujuan agar RPA tersebut tidak hanya dianggap mengklaim saja melainkan juga bisa mendaftarkan usahanya tersebut dan bisa mendapatkan sertifikasi halal dari pihak penerbit yang berwenang.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk menganalisis kehalalan produk pangan pada RPA D'Jabung ini adalah *Halal Assurance System* (HAS) 23103 untuk rumah potong hewan halal. Bentuk nyata perusahaan dalam implementasi HAS 23103 merupakan salah satu usaha dalam melaksanakan *maqashid syariah* yang sesuai dengan syariat islam demi kemaslahatan ummat (Rony h 2017). Ayam sebagai bahan utama dalam proses produksi mempunyai titik kritis dalam penanganan bahan untuk menjadi produk olahan. Kualitas daging ayam yang baik hanya diperoleh apabila ayam yang dipotong dalam kondisi sehat dan ditangani dengan baik dan benar ayam (Efendi 2019). Beberapa tahap penting pada produksi yang dapat menjadi titik kritis dan kehalalan daging yaitu pada bahan dasar ayam (Yana, Razali, and Jalaluddin 2017). Kerangka pemikiran yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Alur identifikasi (HAS) 23103

Prosedur kegiatan penelitian ini merujuk pada ketetapan dan ketentuan dari pihak LPPOM MUI berdasarkan HAS 23103 selaku pemilik dan pemberi kewenangan dalam pelaksanaan sertifikasi halal pada RPA/RPH. LPPOM MUI secara langsung memberikan pengaruh baik pada perusahaan dalam pelaksanaan penerbitan sertifikat halal. Pada hal ini, kedua belah pihak dituntut untuk intens bekerjasama dalam meningkatkan kualitas/mutu demi terciptanya keseimbangan dan keselarasan dari luaran sertifikasi tersebut. Tugas yang

harus dilaksanakan oleh RPA selanjutnya yaitu menjamin penerapan secara baik yang tertera dalam HAS 23103 untuk rumah potong ayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha RPA D'Jabung berdiri pada tahun 2013 di kecamatan Balong. Awal berdirinya usaha tersebut dimulai dari nol yang minim akan dana. Pada saat itu Pak Herman beserta Ibu selaku pemilik usaha hanya menjual 7 ekor yang beratnya berkisar antara 18,2 kg hingga 21 kg/ayam yang bertempat di pasar Balong Ponorogo selama 3 tahun. Setelah itu, pada tahun 2016, RPA D'Jabung berpindah tempat usaha di Desa Jabung Ponorogo dan kapasitas penjualan hingga saat ini dapat mencapai 50 sampai 100 ekor atau sekitar 150 kg hingga 3 kuintal.

Setelah dilakukan pengamatan secara menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah dipelajari dan dipahami akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH. Kehalalan dalam usaha rumah potong ayam harus sangat diperhatikan dan dipenuhi secara keseluruhan demi menjamin kehalalan produk yang dihasilkan.

Deskripsi Produk

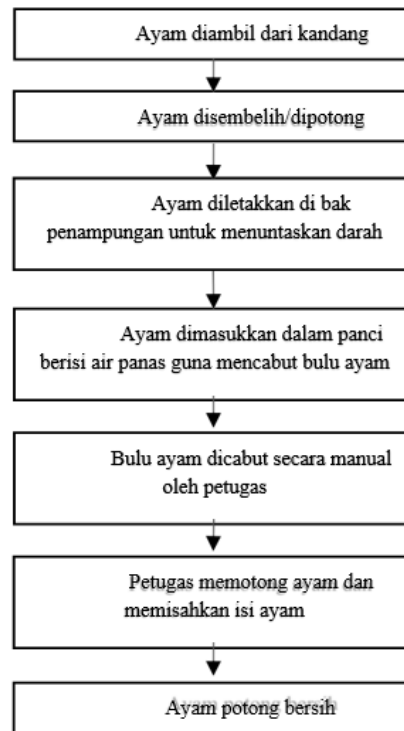
Produk utama yang dihasilkan oleh RPA D'Jabung yaitu jenis ayam kedu/induk, ayam potong, ayam ras, ayam kampung, dan juga bebek. Penanganan

disetiap jenis terbilang sama hanya saja proses pemisahan setiap bagian tubuh ayam yang sedikit berbeda. Perbedaan tersebut terdapat pada ayam kampung dikarenakan tekstur tubuh ayam yang lumayan padat dan tulang yang lebih keras dibanding jenis ayam lainnya.

Kemasan yang digunakan dalam produk ayam ini yaitu berupa bungkus plastik putih untuk kemasan ayam. Kemasan yang digunakan ada beberapa ukuran sesuai dengan jenis karkasnya. Pada proses penyimpananpun ayam dikemas dalam plastik putih dan dibedakan dengan penyimpanan karkas lainnya.

Proses Produksi

Identifikasi alur proses produksi dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi alur proses dalam penyembelihan ayam di RPA D'jabung, sehingga setiap tahapan proses dari pemotongan sampai ke pengemasan memenuhi ketentuan Sistem Jaminan Halal. Hal yang paling penting ialah mematikan hewan dengan cara yang baik agar dapat dikonsumsi dengan cara yang halal (Ridho Anwar 2017). Alur proses pemotongan ayam ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2 Alur Proses Proses Produksi

Identifikasi Kehalalan di RPA

D'jabung Ponorogo.

Tahap identifikasi adalah suatu tahapan untuk memberikan gambaran tentang

Kebijakan Halal

Pada tahapan ini dilakukan penelusuran kebijakan halal yang merupakan pernyataan tertulis komitmen manajemen RPA D'Jabung Ponorogo untuk selalu istiqomah memproduksi, menghasilkan dan menjual produk halal secara konsisten (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) 2012).

Berdasarkan pada hasil penelitian, RPA D'Jabung telah melakukan penerapan

kebijakan halal yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk dapat memproduksi, menghasilkan, dan menjual produk halal kepada konsumen. Pada tingkatan pemilik usaha sebagai manajemen puncak, hal ini dikonfirmasi bahwa kebijakan halal telah diterapkan di RPA, akan tetapi penerapan yang dilakukan belum begitu maksimal dikarenakan belum tersedianya catatan tertulis untuk kebijakan halal pada RPA tersebut. Kemudian Sosialisasi kebijakan halal RPA D'Jabung Ponorogo telah dilaksanakan dan dibuktikan dengan pekerja muslim dan bahan yang digunakan telah memenuhi kriteria yang ditetapkan. Sosialisasi juga dilakukan dengan pengarahan pada saat karyawan hendak melakukan pekerjaannya dan evaluasi kinerja karyawan setiap hari jika ada suatu pekerjaan yang kurang sesuai dengan yang ditetapkan.

Tim Menejemen Halal

Tim manajemen halal adalah sekelompok orang/petugas yang ditunjuk oleh manajemen sebagai penanggungjawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi, dan perbaikan sistem jaminan halal di perusahaan (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) 2012) RPA D'Jabung Ponorogo belum memiliki tim manajemen halal yang ditetapkan secara struktural dan tertulis. Meskipun seperti itu, Bapak Herman selaku pemilik usaha RPA memegang tugas dan wewenang penuh tim

manajemen halal bersama istri sebagai partner dalam menjalankan usaha rumah potong ayam.

Pelatihan dan Edukasi

Pelatihan adalah suatu kegiatan yang memiliki tujuan yaitu untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan/atau perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis. Personel yang dimaksud yaitu para karyawan dan petugas penyuplai bahan yang terlibat langsung dan bertanggungjawab terhadap aktivitas kritis.

Bahan

Tahap selanjutnya adalah melakukan identifikasi bahan yang terlibat selama proses produksi. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada bahan-bahan yang masuk dalam daftar bahan kritis dari LPPOM MUI. Bahan tersebut tidak tercantum sertifikat halal, maka harus dicek lagi ke belakang apakah selama proses atau pengadaan bahan tersebut tercampur bahan haram ataupun tidak. Bahan yang digunakan tidak boleh berasal dan mengandung:

- 1) Babi dan turunannya
- 2) Khamr (minuman beralkohol dan turunannya)
- 3) Hasil dampingan khamr yang didapat hanya dengan pemisahan secara fisik
- 4) Darah
- 5) Bangkai dan

6) Bagian tubuh manusia (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) 2012).

Produk

RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan penerapan nama yang baik dari semua jenis produk unggas yang dijual. Produk yang di jual di RPA D'Jabung Ponorogo telah terbebas dari nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan dan dari kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram . Hal ini dibuktikan dari peneliti sendiri yang sudah menjadi konsumen pada RPA D'Jabung Ponorogo bahwa produk yang dijual tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang

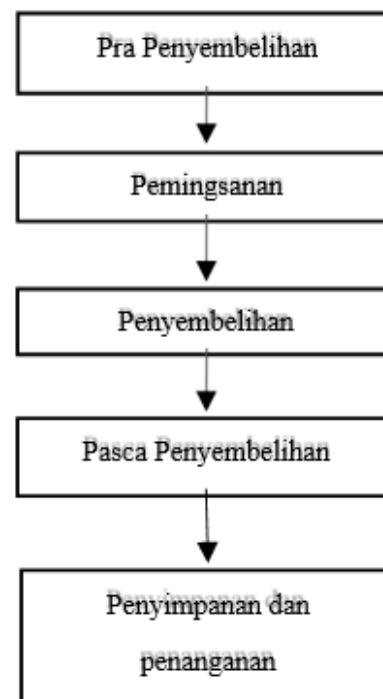
F. Fasilitas Produksi

Fasilitas ini mencakup seluruh fasilitas yang ada dan yang dipergunakan dalam pengolahan proses produksi termasuk penyimpanan bahan sementara, proses utama, proses pemisahan bagian bahan hingga tahap penjualan dan penyimpanan. Penambahan fasilitas produksi harus didaftarkan untuk menjamin kualitas dari produksi yang dilakukan . Penambahan fasilitas yang tidak didaftarkan Kembali bisa mengakibatkan kecurigaan bahwa fasilitas tidak aman untuk digunakan dalam produksi halal (Pujiono 2018). Penambahan fasilitas produksi hanya

untuk produk yang sudah jelas kehalalannya dan terbebas dari najis beserta turunannya.

Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis

Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dipatenkan untuk mengendalikan aktivitas kritis. Aktivitas kritis mencakup beberapa item yang antara lain aktivitas pra penyembelihan, pemingsanan, penyembelihan hewan (*slaughtering*) atau penyembelihan manual, pasca penyembelihan, penanganan dan penyimpanan. Alur Proses Penyembelihan ayam secara garis besar di RPA D'jabung ditunjukkan pada gambar 3.



Gambar 3. Alur produksi

Kemampuan Telusur

Kemampuan telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur produk yang dijual berasal dari bahan yang memenuhi

kriteria dan sudah disetujui LPPOM MUI atau tercantum dalam daftar bahan. Bahan diproduksi di fasilitas penyiapan produk yang memenuhi kriteria fasilitas produksi (bebas dari bahan babi atau turunannya)(Efendi 2019). Kemampuan telusur perusahaan dapat diidentifikasi dengan baik dan dengan ketelusuran bahan yang digunakan dan ditunjukkan dari hasil penelitian. Hasil penelusuran di RPA D'Jabung Ponorogo adalah sebagai berikut:

- 1) Daging ayam diperoleh dari rumah unggas nailan dan juga rumah unggas balong. Sangat disayangkan bahwa kedua rumah unggas tersebut belum memiliki sertifikat yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI.
- 2) Produk yang dijual sudah ideal karena tidak memiliki nama atau unsur sensori yang mengarah pada hal-hal yang haram.
- 3) Produk ayam diolah dan diproses dengan fasilitas yang telah memenuhi kriteria yang ditetapkan yaitu bebas dari unsur babi beserta turunannya.
- 4) Produk yang dijual adalah produk yang diolah dan dihasilkan dari RPA D'Jabung yang proses awal hingga akhir menyesuaikan ketentuan yang diterapkan sesuai dengan syariat Islam hanya saja belum ada peralatan atau fasilitas produksi yang sudah tersertifikasi halal LPPOM MUI(Lembaga Pengkajian Pangan

Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) 2012).

Penanganan Produk yang tidak memenuhi Kriteria

Salah satu cara penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria yaitu dengan menerapkan penarikan Kembali. Prosedur penarikan Kembali adalah suatu metode untuk mengidentifikasi, menempatkan, dan menarik Kembali produk yang tidak memenuhi persyaratan halal yang telah dijual dipasaran(Eko 2016). Pihak manajemen RPA D'Jabung Ponorogo telah menerapkan persyaratan

Audit Internal

RPA D'Jabung Ponorogo melakukan audit internal antara 1-3 bulan sekali. Meskipun belum memiliki tim manajemen halal sendiri, RPA D'Jabung tetap berkomitmen untuk menghasilkan produk halal dengan menunjuk pemilik RPA, dan para karyawannya sebagai tim manajemen halal untuk melakukan audit internal halal (Efendi 2019). Hasil *checklist* pertanyaan audit internal dapat dilihat pada lembar lampiran. Berdasarkan hasil audit, aspek mutu daging ayam dan fasilitas belum memenuhi persyaratan SJH.

Kaji Ulang Menejemen

Kaji ulang manajemen memiliki tujuan untuk mengevaluasi afektifitas implementasi manual SJH yang terintegrasi standar RPU/RPH. Pada pelaksanaannya, manajemen RPA D'Jabung Ponorogo melakukan evaluasi untuk mengontrol efektifitas dan implementasi pemenuhan kriteria SJH. Kaji ulang juga memberikan jaminan bahwa seluruh kriteria SJH dan persyaratan standar RPU/RPH telah dipenuhi dan tahapan produksi secara halal telah diberlakukan dan dilaksanakan dengan baik.

Usulan Perbaikan Proses Kehalalan

Setelah dilakukan pengamatan secara menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah dipelajari dan dipahami akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan yang didapatkan adalah dengan merekomendasikan dengan melakukan perbaikan proses penyembelihan halal di RPA D'Jabung Ponorogo yaitu dengan memberikan *Check List* berdasarkan HAS 23103 yang meliputi seluruh kriteria yang tercantum dalam buku pedoman HAS 23103. Kesesuaian terhadap 11 aspek yang telah dipenuhi RPA D'Jabung Ponorogo yaitu kebijakan halal, dan bahan.

Usulan Perbaikan Proses Kehalalan

Setelah dilakukan pengamatan secara menyeluruh menunjukkan bahwa RPA D'Jabung Ponorogo telah melakukan ketentuan sistem jaminan halal yang telah dipelajari dan dipahami akan tetapi masih perlu adanya perbaikan dalam penerapan SJH. Dalam hal mutu fisik pada daging yang dihasilkan oleh RPA D'Jabung sudah mengikuti standar syariat Islam yang telah ditetapkan mulai dari penyembelihan yang diharuskan memotong tiga saluran, membaca niat, menyembelih dalam keadaan menghadap kiblat, menjaga agar pada saat pembubutan hewan dalam proses tidak mengalami kerusakan pada daging dan juga tidak mengalami patah pada tulang.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan banyak terimakasih kepada dosen yang telah banyak meluangkan waktunya dalam membantu untuk penelitian ini. Selain itu ucapan terima kasih kepada pemilik RPA D'jabung Ponorogo Bapak Herman subyan dan segenap karyawan.

Daftar Pustaka

Ainul Yaqin, S.Si. M.Si. Apt. 2014. *Halal Di Era Modern Kupas Tuntas Halal Haram Produk Pangan, Obat Dan Kosmetik Di Sekitar Kita*. Surabaya Provinsi Jawa Timur: Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur.

- <https://doi.org/Perpustakaan Nasional RI>
- Anwar, Ridho. 2017, “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen (Studi Kasus Rumah Potong Ayam Alfa Broiler Yosodadi Metro Timur)”, *skripsi IAIN METRO*.
- Efendi, Ahmat Muzaeni Arif. 2019. “Jurnal Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo) Ahmat Muzaeni Arif Efendi.”
- Eko, Bagus Purnomo. 2016. “Desain Manual Sistem Jaminan Halal Terintegrasi Standar Rumah Pemotongan Unggas.” *Skripsi Institut Pertanian Bogor*.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). 2012. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Di Rumah Potong Hewan HAS 23103*.
- Pujiono, Arif, Ro’fah Setyawati, and I. Idris. vol. 1, no. 1. 2018, “Strategi Pengembangan Umkm Halal Di Jawa Tengah Dalam Menghadapi Persaingan Global”, *Indonesia Journal of Halal*. p. 1.
- Rony h, etwin f. 2017. “Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam.” *SNITT-Politeknik Negeri Balikpapan*.
- Sari, Tian Nur Ma’rifat and Maya. vol. 1, no. November. 2017, “Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani”, *Journal of Social Dedication*.
- BPS Provinsi Jawa Timur. 2019, “Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur, 2017-2018”, *09 oktober*.
- Yana, Otri, Razali, and M Jalaluddin. 2017. “Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di RPU Peunayong Kota Banda Aceh” 01, no. 2: 218–25.