



PENDAMPINGAN PENERAPAN KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) PADA RUMAH PEMOTONGAN AYAM KHIZANAH KABUPATEN PONOROGO

Arief Rahmawan¹⁾, Muhammad Nur Kholis^{2*)}, Bambang Setyo Utomo³⁾, Ilham Perdana⁴⁾, Tian Nur Ma'rifat⁵⁾

^{1,2,4)} Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Darussalam Gontor

³⁾ Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Darussalam Gontor

⁵⁾ Universitas Brawijaya

Email: mnurkholis@unida.gontor.ac.id

ABSTRAK

Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Khizanah di Desa Gontor, Kecamatan Mlarak, Kabupaten Ponorogo merupakan mitra pengabdian yang berdiri sejak tahun 2022 dengan kapasitas produksi rata-rata 150 ekor ayam per hari, namun belum memiliki sertifikat halal dan belum menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sesuai standar Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sebagai mata rantai hulu, status kehalalan RPA menjadi penentu utama status halal produk turunan di hilir yang menggunakan daging ayam sebagai bahan baku, sehingga pendampingan ini menjadi semakin mendesak menjelang tenggat kewajiban sertifikasi halal usaha mikro dan kecil pada 17 Oktober 2026. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pendampingan penguatan pemahaman mitra terhadap kriteria SJPH sebagai langkah awal standardisasi proses halal RPA. Metode meliputi penyuluhan menggunakan modul dan poster infografis, serta pengukuran pemahaman mitra dengan instrumen *pre-test* dan *post-test* 10 butir soal, dianalisis menggunakan uji-t berpasangan dan uji non-parametrik *Wilcoxon signed-rank*. Penyuluhan dilaksanakan terhadap 7 peserta (4 karyawan dan 3 pengelola RPA), dengan skor pemahaman meningkat signifikan dari rata-rata 64,3 menjadi 84,3 (uji-t berpasangan $p=0,010$; *Wilcoxon* $p=0,031$; *Cohen's* $dz=1,41$). Analisis per-butir soal menunjukkan pemahaman tertinggi pada materi prosedural penyembelihan, sementara materi usia minimal penyembelih masih sangat rendah dipahami. Peningkatan pemahaman ini merupakan fondasi awal yang menjadi prasyarat bagi pemenuhan kriteria SJPH secara menyeluruh pada tahap pendampingan berikutnya.

Kata Kunci: Halal, Pengabdian Masyarakat, Rumah Pemotongan Ayam, SJPH, Sertifikasi Halal

ABSTRACT

Khizanah Gontor Chicken Slaughterhouse (RPA) in Gontor Village, Mlarak Subdistrict, Ponorogo Regency, is a community partner established in 2022 with an average production capacity of 150 chickens per day, but does not yet hold a halal certificate and has not implemented a Halal Assurance System (HAS/SJPH) in accordance with BPJPH standards. As an upstream link in the halal supply chain, the halal status of the RPA is a key determinant of the halal status of downstream products using chicken meat as a raw material, making this assistance increasingly urgent ahead of the 17 October 2026 deadline for mandatory halal certification of micro and small enterprises. This community service program aimed to strengthen partner understanding of HAS criteria as an initial step toward halal process standardization at the RPA. The methods included counseling using modules and infographic posters, and measurement of partner understanding through a 10-item pre-test and post-test instrument, analyzed using a paired t-test and the non-parametric Wilcoxon signed-rank test. Counseling was conducted for 7 participants (4 employees and 3 RPA managers), with understanding scores increasing significantly from an average of 64.3 to 84.3 (paired t-test $p=0.010$; Wilcoxon $p=0.031$; Cohen's $dz=1.41$). Item-level analysis showed the highest understanding on procedural slaughtering topics, while understanding of the

minimum slaughterer age requirement remained very low. This improvement in understanding represents an initial foundation that is a prerequisite for fully meeting HAS criteria in the next stage of assistance.

Keywords: *Halal, Community Service, Chicken Slaughterhouse, HAS, Halal Certification.*

PENDAHULUAN

Daging ayam merupakan salah satu komoditas utama dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, baik secara nasional maupun di Kabupaten Ponorogo. Secara nasional, populasi ayam ras pedaging pada tahun 2025 tercatat mencapai 3,32 miliar ekor, menjadikannya kelompok unggas dengan populasi terbesar yang menyumbang 83,37% dari total populasi unggas nasional (Statistik, 2026). Jawa Timur, provinsi tempat Kabupaten Ponorogo berada, tercatat sebagai provinsi dengan populasi unggas terbesar ketiga di Indonesia, yaitu 629,08 juta ekor pada tahun yang sama, setelah Jawa Barat dan Jawa Tengah (Statistik, 2026). Pada tingkat kabupaten, populasi ayam pedaging di Kabupaten Ponorogo tercatat sekitar 2.714.000 ekor pada tahun 2020, dengan konsumsi daging ayam sekitar 2.046.222 Kg atau 22,07% dari total produksi daging dari 8 jenis ternak (Badan Statistik Nasional Ponorogo, 2021). Tingginya tingkat konsumsi ini menuntut ketersediaan daging ayam yang tidak hanya aman dan bermutu, tetapi juga terjamin kehalalannya, mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam dan status halal suatu produk pangan hewani sangat ditentukan oleh proses penyembelihan serta rantai penanganannya (Nurrachmi, 2018). Dalam rantai pasok halal, Rumah Potong Ayam (RPA) menempati posisi strategis sebagai mata rantai pertama (hulu): status kehalalan daging yang dihasilkan RPA menjadi penentu utama status halal seluruh produk turunan di hilir yang menggunakan daging ayam sebagai bahan baku, seperti sate ayam, sosis, nugget, maupun produk olahan siap saji lainnya, karena produk hilir tidak dapat dinyatakan halal apabila bahan baku utamanya berasal dari RPA yang belum bersertifikat halal (Maryam Jameelah et al., 2025). Studi rantai pasok halal pada produk olahan sosis berbahan dasar daging ayam di Ponorogo bahkan secara eksplisit menyoroti bahwa RPA pemasok bahan baku masih perlu dikaji ulang penerapan sistem jaminan halalnya, karena kelemahan pada titik hulu ini berpotensi menggagalkan klaim kehalalan produk olahan di hilir meskipun proses produksinya sendiri telah memenuhi standar (Rohmah et al., 2022).

Rumah Potong Ayam (RPA) Gontor adalah mitra dalam program pengabdian ini, berdiri sejak tahun 2022 di RT.01/RW.01, Nglumpung I, Gontor, Mlarak, Jawa Timur, dengan rata-rata 150 ekor ayam dipotong per hari. Kondisi sarana-prasarana dan pengelolaan limbah RPA saat ini belum sepenuhnya memenuhi standar higiene-sanitasi yang dipersyaratkan SJPH, sebagaimana diuraikan lebih lanjut pada bagian Hasil dan Pembahasan (Peraturan Pemerintah RI No. 42 Tahun 2024, 2024; Undang-Undang RI No. 33 Tahun 2014, 2014). Saat ini RPA belum memiliki sertifikat halal dari BPJPH karena belum sepenuhnya mengikuti ketentuan halal RPA — sebuah kekurangan penting mengingat ayam adalah titik kritis utama produk turunannya, termasuk sate ayam Ponorogo yang menjadi kekhasan daerah (Ma'rifat & Sari, 2017). Kewajiban sertifikasi halal diatur dalam UU No. 33/2014 dan PP No. 42/2024 (yang mencabut PP No. 39/2021), dengan penahanan bagi usaha mikro dan kecil seperti RPA Gontor berakhir pada 17 Oktober 2026 setelah sebelumnya sempat ditunda dari rencana awal 2024 karena keterbatasan kapasitas penerbitan sertifikat oleh BPJPH secara nasional (Peraturan Pemerintah RI No. 42 Tahun 2024, 2024; Undang-Undang RI No. 33 Tahun 2014, 2014). Tenggat ini menjadikan pendampingan SJPH pada RPA Gontor semakin mendesak untuk segera dilaksanakan. Tenggat waktu ini menjadikan pendampingan standarisasi proses halal pada RPA Gontor semakin mendesak untuk segera dilaksanakan mengingat waktu yang tersisa sebelum kewajiban tersebut berlaku efektif.

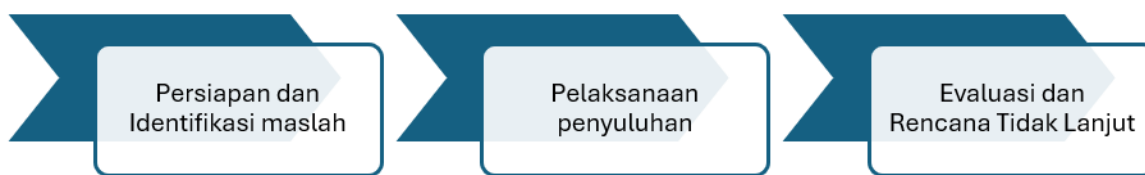
Kepatuhan terhadap kewajiban tersebut diwujudkan melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), yaitu sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan, dan

dipelihara oleh pelaku usaha untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sebagaimana diperkenalkan secara resmi dalam PP Nomor 42 Tahun 2024. Kriteria SJPH yang berlaku saat ini diatur lebih lanjut dalam Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023, mencakup lima aspek utama, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi (Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, 2023), yang menggantikan skema Sistem Jaminan Halal (SJH) 11 kriteria yang sebelumnya lazim dirujuk pelaku usaha melalui standar HAS 23000 LPPOM MUI sebelum terbentuknya BPJPH (LPPOM MUI, 2012). Khusus untuk proses penyembelihan unggas, ketentuan teknis kehalalan diatur lebih lanjut dalam SNI 99002:2016 tentang Pemotongan Halal pada Unggas, yang mensyaratkan penyembelih beragama Islam, penggunaan pisau tajam, pembacaan basmalah, serta terputusnya saluran pernapasan, saluran makanan, dan dua pembuluh darah pada leher unggas dalam satu kali sayatan (BSN, 2016). Sertifikasi halal bagi pelaku usaha, termasuk usaha mikro dan kecil seperti RPA, merupakan salah satu upaya strategis untuk meningkatkan daya saing produk sekaligus memperluas akses pasar (Ma'rifat & Istiqomah, 2020; Munawar et al., 2023). Urgensi ini sejalan dengan perkembangan industri halal secara global yang terus mendorong standardisasi kehalalan hingga ke rantai pasok hulu, termasuk pada tingkat rumah potong hewan/unggas (Nurrachmi, 2018).

Beberapa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema serupa telah dilaksanakan di berbagai daerah di Indonesia dan menjadi rujukan penting bagi pelaksanaan program ini. (M Jameelah et al., 2024) mendampingi RPA Cari Berkah di Desa Pagelaran, Kabupaten Lebak, Banten, melalui tahapan sosialisasi, pelatihan juru sembelih halal, dan pendampingan dokumen SJPH, yang berhasil meningkatkan kesesuaian fasilitas produksi hingga 77% dari standar nasional serta memperoleh grade A dari Lembaga Pemeriksa Halal. Ikhwani et al., (2022) melakukan sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal pada usaha mikro pemotongan ayam di Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah, dengan pendekatan yang menitikberatkan pada penguatan pemahaman pelaku usaha terhadap regulasi halal. Sementara itu, Khamidinal et al., (2018) mengkaji proses sertifikasi halal hasil penyembelihan pada RPA di Sleman, Yogyakarta, dan menemukan bahwa keterbatasan pemahaman juru sembelih serta sarana produksi menjadi kendala utama dalam pemenuhan kriteria halal. Nahariah et al., (2024) juga mencatat bahwa tingkat pengetahuan pekerja pada unit usaha peternakan di Kota Parepare mengenai SJPH masih bervariasi dan sangat dipengaruhi oleh keikutsertaan dalam kegiatan penyuluhan. Berbagai upaya tersebut menunjukkan bahwa pendampingan SJPH pada RPA berskala mikro umumnya dilakukan secara bertahap, dimulai dari penguatan komitmen dan pengetahuan, dilanjutkan dengan pembenahan dokumen dan sarana produksi, sebelum akhirnya siap diajukan untuk audit sertifikasi oleh Lembaga Pemeriksa Halal. Berdasarkan uraian tersebut, tujuan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan penguatan pemahaman mitra RPA Gontor terhadap kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), sebagai langkah awal menuju standardisasi proses halal secara menyeluruh sesuai ketentuan kehalalan yang berlaku.

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan pendampingan partisipatif (*participatory assistance*), yaitu pendekatan yang melibatkan mitra secara aktif dalam pelaksanaan program, sebagaimana lazim diterapkan pada program pendampingan sertifikasi halal usaha mikro dan kecil di Indonesia (M Jameelah et al., 2024). Berdasarkan uraian permasalahan dan solusi pada bagian Pendahuluan, pengabdian ini berfokus pada penyuluhan arti penting halal hewan sembelihan dan kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), sebagai tahap awal pendampingan standardisasi proses halal RPA Gontor.



Gambar 1. Tahapan proses pendampingan

1. Penyuluhan Arti Penting Halal Hewan Sembelihan dan Kriteria SJPH

Tahap ini bertujuan memberikan pengetahuan kepada karyawan dan pengelola RPA mengenai arti penting hewan sembelihan halal, baik secara harfiah (kewajiban syariat) maupun manfaat duniawi (keamanan pangan dan daya saing usaha), sebagaimana ditegaskan dalam ketentuan penyembelihan halal pada SNI 99002:2016 (BSN, 2016). Materi penyuluhan turut mencakup kriteria SJPH terkini sebagaimana diatur BPJPH, meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi (Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, 2023). Penyampaian materi didukung media modul cetak dan poster infografis kriteria SJPH (rincian pada Tabel 1).

2. Evaluasi Kegiatan

Pemahaman mitra diukur menggunakan instrumen pre-test dan post-test berupa kuesioner tertutup sebanyak 10 butir soal pilihan ganda/benar-salah yang mencakup keempat materi penyuluhan, dengan setiap jawaban benar diberi skor 1 dan skor total dikonversi ke skala 0–100 ($\text{skor} = \text{jumlah jawaban benar} \times 10$). Pendekatan evaluasi pengetahuan ini mengacu pada studi sejenis pada pekerja unit usaha peternakan (Nahariah et al., 2024). Signifikansi peningkatan skor pemahaman diuji menggunakan uji-t berpasangan (paired t-test), dilengkapi uji non-parametrik Wilcoxon signed-rank test, effect size (Cohen's dz), dan selang kepercayaan 95% untuk selisih skor. Indikator keberhasilan tahap ini adalah peningkatan 70% pemahaman mitra mengenai SJPH dibandingkan hasil pre-test.

Keterlibatan mitra dalam pelaksanaan pengabdian ini berupa penyediaan waktu, tempat, dan SDM untuk mendukung kelancaran program. Mitra berkomitmen mendukung penuh program demi kemajuan standarisasi proses halal RPA. Evaluasi dilaksanakan pada akhir program untuk melihat ketercapaian target dan indikator kinerja program, serta menyusun rencana tindak lanjut pendampingan RPA menuju pengajuan sertifikasi halal resmi ke BPJPH.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyuluhan Arti Penting Halal dan Kriteria SJPH

Rumah Potong Ayam (RPA) Gontor adalah mitra dalam program pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini, yang berdiri belum lama yaitu mulai tahun 2022. Lokasi RPA saat ini berada di RT.01/RW.01, Nglumpang I, Gontor, Mlarak, Jawa Timur. Saat ini proses penjualan ayam potong bertumpu pada konsumsi harian warga, pedagang sate ayam, dan warung makan, dengan rata-rata jumlah ayam yang dipotong sebanyak 150 ekor/hari. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Priyanto, proses pemotongan ayam dilakukan satu per satu secara langsung menggunakan pisau, kemudian diletakkan pada kotak peniris darah sehingga air langsung menetes pada saluran pembuangan. Fasilitas yang dimiliki RPA tersebut di antaranya satu unit penirisan ayam setelah dipotong, 5 unit pisau potong, satu unit pemasakan ayam, satu unit alat cabut bulu, satu unit timbangan ayam, satu area kandang ayam sementara, serta peralatan pendukung lainnya. Secara umum kondisi sarana dan prasarana yang dimiliki oleh RPA tergambar pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola RPA, saat ini jumlah karyawan yang dimiliki sebanyak 8 orang yang bekerja mulai sebelum subuh sampai sekitar pukul 10.00 WIB. Adapun aktivitas pekerjaan yang mereka lakukan secara rutin meliputi pemotongan, pembersihan jeroan, penjualan, dan aspek tugas lain terkait RPA tersebut. Gambar 2 mengilustrasikan limbah cair yang dihasilkan RPA dan langsung dibuang ke selokan yang akan bermuara ke sungai, dengan area pembuangan yang berdekatan dengan area pemotongan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan masalah lingkungan tersendiri serta berisiko menyebabkan kontaminasi silang dari bahan najis, seperti kotoran ayam dan darah, terhadap karkas ayam. Risiko semacam ini sejalan dengan temuan berbagai kajian mengenai higiene dan sanitasi rumah potong hewan/unggas di Indonesia, yang menunjukkan bahwa fasilitas pencucian tangan, sistem pembuangan limbah, serta pemisahan area kotor dan bersih masih menjadi aspek yang paling sering tidak terpenuhi dan menjadi sumber utama kontaminasi silang pada karkas (Gaznur et al., 2017).



Gambar 1. Kondisi sarana dan prasarana RPA Gontor sebelum pendampingan



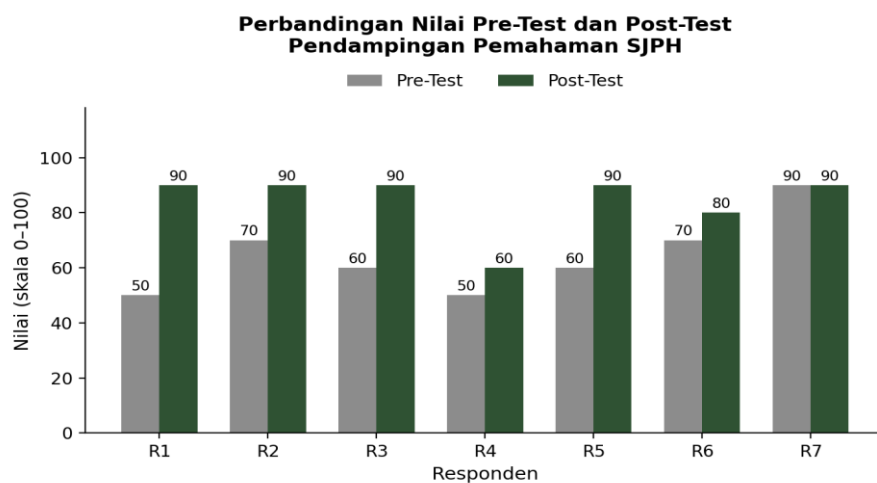
Gambar 2. Kondisi pengelolaan limbah dan penanganan produk RPA Gontor

Penyuluhan arti penting halal dan kriteria SJPH dilaksanakan sebagai tahap awal pendampingan standardisasi proses halal RPA Gontor, menyasar 4 karyawan dan 3 pengelola RPA. Materi yang disampaikan meliputi: (1) kewajiban mengonsumsi makanan dan minuman halal; (2) Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH); (3) penyembelihan; dan (4) sertifikasi halal: persyaratan dan proses. Materi penyuluhan disampaikan menggunakan modul cetak dan poster infografis yang disusun oleh tim pengabdian sebagai media edukasi sekaligus dokumen rujukan awal bagi mitra. Rincian materi, cakupan, dan media yang digunakan disajikan pada Tabel 1. Poster kriteria SJPH ditempatkan secara permanen di area produksi RPAI sebagai pengingat visual komitmen halal.

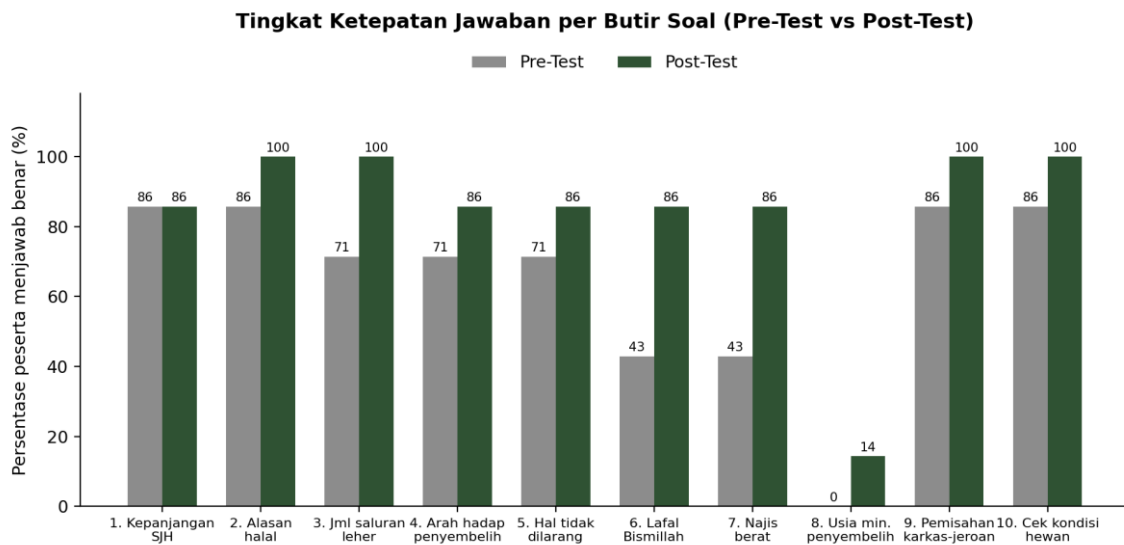
Tabel 1. Materi, cakupan, dan media penyuluhan SJPH

No	Materi	Cakupan/Sub-topik	Media	Kaitan dengan Kriteria SJPH
1	Kewajiban mengonsumsi makanan dan minuman halal	Dasar syariat, konsep halal-haram-syubhat	Modul cetak, presentasi	Landasan kesadaran & komitmen
2	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	Regulasi (UU 33/2014, PP 42/2024, Kepkaban BPJPH 20/2023), 5 kriteria SJPH	Modul cetak, poster kriteria SJPH	Komitmen dan tanggung jawab
3	Penyembelihan halal	Syarat juru sembelih, rukun penyembelihan, SNI 99002:2016	Modul cetak, poster infografis	Proses produk halal
4	Sertifikasi halal: persyaratan dan proses	Alur pengajuan ke BPJPH, dokumen yang diperlukan, jalur self-declare vs reguler	Modul cetak, lembar checklist dokumen	Bahan; pemantauan dan evaluasi

Pre-test dan post-test dilakukan terhadap 7 orang peserta untuk mengukur ketercapaian pemahaman mitra mengenai konsep SJPH di RPA, dengan hasil skor total per responden sebagaimana disajikan pada Gambar 3. Hasil pengukuran menunjukkan rata-rata nilai pre-test peserta sebesar 64,3 (skala 0–100), yang meningkat menjadi rata-rata 84,3 pada post-test, atau mengalami kenaikan sebesar 20,0 poin (setara peningkatan relatif 31,1%). Enam dari 7 peserta mengalami peningkatan skor, dengan kenaikan tertinggi pada responden R1 (dari 50 menjadi 90, naik 40 poin), sementara responden R7 tidak menunjukkan perubahan skor (tetap 90) karena telah mencapai nilai tinggi sejak pre-test. Untuk menguji signifikansi peningkatan dilakukan uji non-parametrik *Wilcoxon signed-rank* yang tidak mensyaratkan asumsi normalitas, dan menghasilkan kesimpulan yang konsisten ($W=0$; $p=0,031$). Konsistensi hasil dari kedua pendekatan uji ini memperkuat keyakinan bahwa peningkatan pemahaman peserta bersifat nyata, meskipun ukuran sampel yang kecil tetap mengharuskan kehati-hatian dalam menggeneralisasi temuan ini di luar kelompok peserta yang diteliti. Pola peningkatan pemahaman ini konsisten dengan temuan pada evaluasi pengetahuan SJPH pekerja unit usaha peternakan di Parepare, yang menunjukkan bahwa keikutsertaan dalam penyuluhan berkorelasi positif dengan pemahaman pekerja terhadap prinsip dasar halal dan kriteria SJPH (Nahariah et al., 2024).



Gambar 3. Perbandingan nilai pre-test dan post-test pendampingan pemahaman SJPH



Gambar 4. Tingkat ketepatan jawaban per butir soal pada *pre-test* dan *post-test*

Perbandingan antar-butir soal menunjukkan kontras yang tajam antara materi yang paling berhasil dipahami peserta dengan materi yang paling sulit diserap. Pada sisi keberhasilan, butir soal mengenai tata cara pengucapan lafal Bismillah sebelum penyembelihan dan contoh najis berat mencatat peningkatan tertinggi, masing-masing naik 42,8 poin persentase dari 42,9% menjadi 85,7% peserta menjawab benar. Empat butir soal lain — alasan mengonsumsi halal, jumlah saluran leher yang harus terputus, pemisahan ruang karkas-jeroan, dan pengecekan kondisi hewan sebelum disembelih — bahkan mencapai tingkat penguasaan sempurna (100%) pada post-test. Kelima materi ini memiliki kesamaan karakteristik: bersifat prosedural dan konkret, mudah didemonstrasikan secara langsung oleh narasumber, serta relevan dengan aktivitas harian yang sudah dikenal peserta di lokasi kerja.

Sebaliknya, butir soal mengenai usia minimal penyembelih sesuai kriteria SJH menjadi satu-satunya materi yang tidak menunjukkan perbaikan berarti — tetap berada pada tingkat pemahaman sangat rendah, dari 0% (tidak ada peserta yang menjawab benar) menjadi hanya 14,3% (1 dari 7 peserta) setelah penyuluhan. Berbeda dengan materi-materi yang berhasil, topik ini bersifat regulatif dan berupa angka spesifik yang tidak memiliki keterkaitan intuitif dengan pengalaman kerja peserta sehari-hari, sehingga cenderung lebih sulit diingat hanya melalui penyampaian lisan satu arah. Pola ini konsisten dengan temuan Khamidinal et al. (2018), yang mencatat bahwa keterbatasan pemahaman juru sembelih terhadap ketentuan teknis-administratif SJPH (dibandingkan ketentuan ritual/prosedural penyembelihan itu sendiri) menjadi salah satu kendala umum dalam pendampingan RPA menuju sertifikasi halal.

Kesenjangan pemahaman pada materi usia minimal penyembelih ini memiliki implikasi praktis yang penting, karena kriteria usia merupakan salah satu syarat administratif yang diverifikasi langsung oleh auditor Lembaga Pemeriksa Halal saat proses sertifikasi. Oleh karena itu, tim pengabdian merekomendasikan penguatan materi ini secara khusus pada tahap penyuluhan berikutnya, misalnya dengan mencantumkan angka usia minimal penyembelih secara eksplisit dan mencolok pada poster infografis kriteria SJPH (Tabel 1), serta menambahkan sesi tanya-jawab singkat khusus membahas syarat-syarat administratif juru sembelih.

2. Capaian Kriteria SJPH

Dari lima kriteria utama SJPH (komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi), capaian pengabdian pada tahap ini masih terbatas pada penguatan pemahaman dan kesadaran mitra melalui kegiatan penyuluhan, yang menjadi fondasi bagi pemenuhan kriteria SJPH secara formal pada tahap berikutnya. Kondisi ini sejalan dengan pola umum pendampingan SJPH pada usaha mikro dan kecil di Indonesia, yang menunjukkan bahwa penguatan pemahaman melalui penyuluhan merupakan tahap awal yang harus dilalui sebelum pelaku usaha mampu memenuhi kriteria teknis yang lebih kompleks, seperti dokumentasi tertulis dan kesesuaian sarana produksi (Ikhwani et al., 2022; Khamidinal et al., 2018)

Meskipun pemahaman mitra terhadap SJPH meningkat signifikan secara statistik, capaian ini belum tentu serta-merta diikuti oleh perubahan pada tataran praktik di lapangan. Kondisi ini mencerminkan kesenjangan yang lazim ditemukan dalam program edukasi masyarakat, yaitu peningkatan pengetahuan tidak serta-merta diikuti perubahan sikap dan praktik secara langsung, melainkan memerlukan tahap pendampingan lanjutan yang lebih intensif untuk menjembatani kesenjangan tersebut (Rinayu, Syuhada, Wiwahani, Amartya, & Mentari, 2025). Oleh karena itu, keberhasilan penyuluhan pada tahap ini sebaiknya dimaknai sebagai prasyarat, bukan capaian akhir, dari penerapan SJPH secara menyeluruh di RPA Gontor. Keterbatasan capaian pada tahap ini sejalan dengan kendala yang umum dihadapi usaha mikro dalam menerapkan SJPH secara menyeluruh, yaitu keterbatasan sumber daya manusia yang memahami standar halal secara teknis serta keterbatasan modal untuk perbaikan sarana produksi (Munawar et al., 2023). Oleh karena itu, penguatan kompetensi juru sembelih dan pekerja produksi melalui pelatihan berkelanjutan menjadi krusial, mengingat kompetensi juru sembelih terbukti menjadi faktor penentu utama keberhasilan penerapan SJPH pada rumah potong (Sugandi et al., 2023).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil memberikan edukasi mengenai pentingnya implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) kepada pengelola dan karyawan RPA Khizanah Gontor, dengan hasil pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan rata-rata pemahaman mitra dari 64,3 menjadi 84,3 (skala 0–100), yang teruji signifikan baik melalui uji-t berpasangan ($p=0,010$) maupun uji non-parametrik *Wilcoxon signed-rank* ($p=0,031$), dengan besar efek yang sangat besar (Cohen's $d=1,41$). Analisis per-butir soal juga mengungkap bahwa pemahaman peserta terhadap materi prosedural penyembelihan meningkat tajam, sementara pemahaman terhadap ketentuan administratif seperti usia minimal penyembelih masih sangat rendah. Kelima kriteria utama SJPH belum dapat dinyatakan terpenuhi secara formal pada tahap ini; capaian yang diperoleh merupakan fondasi pemahaman awal yang menjadi prasyarat bagi pelaksanaan tahap pendampingan berikutnya menuju standarisasi proses halal RPA secara menyeluruh.

SARAN

Tindak lanjut program berupa perbaikan sarana-prasarana produksi (lantai keramik, rak stainless steel, dan pelapis dinding aluminium foil) dan penyuluhan serta pelatihan spesifik qwwjuru sembelih juga disarankan untuk memperkuat kompetensi teknis penyembelihan halal sesuai SNI 99002:2016.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Statistik Nasional Ponorogo. (2021). *Kabupaten Ponorogo dalam Angka 2021*. BPS Kabupaten Ponorogo.

- Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, (2023).
- BSN. (2016). *SNI 99002:2016 tentang Pemotongan Halal pada Unggas*. Badan Standardisasi Nasional.
- Gaznur, Z. M., Nuraini, H., & Priyanto, R. (2017). Evaluasi penerapan standar sanitasi dan higien di Rumah Potong Hewan kategori II. *Jurnal Veteriner*, 18(1), 107–115. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.1.107>
- Ikhwan, H., Gunawan, S., Rakhmawati, N. A., & Rahmawati, S. (2022). Sosialisasi dan pendampingan sertifikasi halal untuk usaha mikro pemotongan ayam di Desa Jetak, Kelurahan Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Sewagati*, 6(4), 1–8. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.109>
- Jameelah, M, Azis, L., Haroni, N., Adelina, N. M., Destirana, S., Husna, A., Said, A. R. D., Pamungkas, R. P., Abdillah, A., Rosianajayanti, & Zahra, S. F. (2024). Pendampingan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Rumah Potong Ayam Cari Berkah, Desa Pagelaran, Malingping, Kabupaten Lebak, Banten. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)*, 4(1), 329–339. <https://doi.org/10.36722/psn.v4i1.3562>
- Jameelah, Maryam, Azis, L., Haroni, N., Husna, A., Destirana, S., & Pamungkas, R. P. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Produk Ayam Halal Rumah Potong Diandra. *Jurnal SOLMA*, 14(3), 3513–3526.
- Khamidinal, Krisdiyanto, D., Nugraha, S. I., & Sedyadi, E. (2018). Sertifikasi halal hasil penyembelihan RPA Sleman Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 18(1), 63–72.
- Ma'rifat, T. N., & Istiqomah, I. (2020). *Agroindustri Halal*. UNIDA Gontor Press.
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. (2017). Penerapan sistem jaminan halal pada UKM bidang olahan pangan hewani. *Khadimul Ummah*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.21111/ku.v1i1.1421>
- Munawar, M. S. Al, Rohmah, M., Rahmadi, A., Marwati, & Rachmawati, M. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM untuk meningkatkan daya saing produk. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 165–176. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19996>
- Nahariah, Hikmah, Hastang, Jamaluddin, A. W., Handayani, N. A., & Febyana, A. (2024). Evaluasi pengetahuan tentang Sistem Jaminan Halal oleh pekerja pada unit usaha peternakan di Kota Parepare, Sulawesi Selatan. *Jurnal Peternakan*, 21(2), 155–163.
- Nurrachmi, R. (2018). The global development of halal food industry: A survey. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*, 11(1). <https://doi.org/10.30993/tifbr.v11i1.113>
- Rohmah, D. U. M., Kholis, M. N., & Hafidz, A. (2022). Analisis halal supply chain management pada produk frozen food sosis (studi kasus di Pawone Bu Wuni Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*, 6(1), 68. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i1.6874>
- Statistik, B. P. (2026). BPS: Populasi Ternak 2025 Pulih, Produksi Daging dan Telur Ikut Naik. *Kompas.com*. <https://money.kompas.com/read/2026/01/13/111300926/bps--populasi-ternak-2025-pulih-produksi-daging-dan-telur-ikut-naik>
- Sugandi, A., Ahmad, H., Indra, U., & Bogor, I. K. (2023). Peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui implementasi pelatihan penyembelihan halal. *Tawazun: Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2), 177–196. <https://doi.org/10.32832/tawazun.v16i2.8920>