



Evaluasi Pengetahuan tentang Sistem Jaminan Halal oleh Pekerja pada Unit Usaha Peternakan di Kota Parepare Sulawesi Selatan

Evaluation of Knowledge on Halal Assurance System by Workers in Livestock Business Units in Parepare City, South Sulawesi

Nahariah^{1*}, Hikmah¹, Hastang¹, Abdul Wahid Jamaluddin², Nur Atikah Handayani³,
& Andi Febyana⁴

^{1*} Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin,
Jln Perintis Kemerdekaan 9 Makasar Sulawesi Selatan

² Prodi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin
Jln Perintis Kemerdekaan 9 Makasar Sulawesi Selatan

³ Pusat Pemeriksa Halal, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Hasanuddin

⁴ Litbang Bappeda Kota Parepare, Kota Parepare, Sulawesi Selatan

*Email korespondensi: nahariah@unhas.ac.id

• Diterima: 22 Desember 2023 • Direvisi: 13 April 2024 • Disetujui: 17 Juli 2024

ABSTRAK. Daging sapi, ayam dan olahannya sangat menentukan produksi pangan halal yang menggunakan bahan baku asal ternak tersebut. Rumah Potong Hewan ruminansia atau disebut RPH-R adalah usaha untuk memproduksi daging sapi atau kerbau. Rumah Potong Hewan Unggas atau RPH-U untuk memproduksi daging ayam. Selain itu usaha penggilingan daging juga merupakan usaha yang memproduksi olahan daging (adonan untuk produk bakso). Usaha tersebut memiliki titik kritis tinggi dalam hal menghasilkan daging dan produk daging yang halal. Keberhasilan pemenuhan kriteria halal di RPH-R dan RPH-U serta penggilingan daging sangat ditentukan oleh pekerja yang terlibat di usaha tersebut. Pemenuhan kriteria halal perlu mendapat perhatian dalam rangka menghasilkan daging dan produk daging. Kriteria halal dalam sistem jaminan halal yaitu keterlibatan sumber daya manusia, kesesuaian bahan, proses produksi, prosedur dan produk. Sumber daya manusia merupakan kriteria halal yang memegang peranan penting karena terkait komitmen dan tanggungjawab untuk mengimplementasi sistem jaminan halal pada suatu usaha. Pekerja merupakan salah satu sumber daya yang ada dalam usaha peternakan rumah potong ruminansia, unggas dan tempat penggilingan daging. Pengetahuan tentang kriteria halal pada pekerja masih rendah. Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan pekerja. Belum banyak penelitian yang mengevaluasi pengetahuan pekerja setelah mengikuti pelatihan dalam menerapkan sistem jaminan halal di unit usaha dan industri pengolahan peternakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengetahuan pekerja setelah mengikuti pelatihan kriteria halal di unit usaha peternakan. Penelitian ini dilakukan dengan wawancara untuk mengambil data setelah pelatihan dilakukan. Sampel yang digunakan adalah 15 peserta pelatihan sebagai responden. Penelitian ini menggunakan analisis data Likert untuk mengolah data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan pekerja setelah mengikuti pelatihan di usaha rumah potong ruminansia, unggas dan penggilingan daging mengalami peningkatan 15% atau kategori tinggi. Pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan pekerja dalam memenuhi kriteria halal pada usaha rumah potong ruminansia, unggas dan penggilingan daging di Kota Parepare.

Kata kunci: Kriteria halal, pelatihan, evaluasi pengetahuan, pekerja industri peternakan

ABSTRACT. Beef, chicken and their preparations determine the production of halal food that uses raw materials from these animals. A ruminant slaughterhouse or RPH-R is a business for producing beef or buffalo meat. Poultry slaughterhouse or U-slaughterhouse is for producing chicken meat. In addition, the meat milling business is also a business that produces processed meat (dough for meatball products). The business has a high critical point in terms of producing halal meat and meat products. The success of fulfilling halal criteria in RPH-R and U-RPH as well as meat milling is largely determined by the workers involved in the business. Fulfillment of halal criteria needs attention to produce meat and meat products. Halal criteria in the halal assurance system are the involvement of human resources, suitability of materials, production processes, procedures, and

products. Human resources are halal criteria that play an important role because they are related to commitment and responsibility for implementing a halal assurance system in a business. Workers are one of the resources available in ruminant slaughterhouses, poultry farms, and meatpacking operations. Knowledge of halal criteria among workers is still low. Training is conducted to improve workers' knowledge. There are not many studies that evaluate workers' knowledge after training in implementing a halal assurance system in livestock processing business units and industries. This study aims to evaluate the knowledge of workers after attending halal criteria training in livestock business units. This study was conducted with interviews to collect data after the training was conducted. The sample used was 15 trainees as respondents. This research uses Likert data analysis to process data. The results showed that the knowledge of workers after attending training in ruminant slaughterhouses, poultry, and meat milling businesses increased by 15% or high category. Training can improve workers' knowledge in meeting halal criteria in ruminant slaughterhouses, poultry, and meat milling businesses in Parepare City.

Keywords: Halal criteria, training, knowledge evaluation, livestock industry workers

PENDAHULUAN

Kota Parepare sebagai kota yang memiliki geografi atau letak kota yang strategis. Kota Parepare terletak antara 03° 57' 39" - 04° 04' 49" Lintang Selatan, 119° 36' 24" - 119°43' 40" Bujur Timur. Kota Parepare terletak disebuah telur yang menghadap ke selat Makassar. Bagian Utara berbatasan dengan Kabupaten Pinrang, Bagian Timur berbatasan dengan Kabupaten Sidenreng Rappang dan Bagian Selatan berbatasan dengan Kabupaten Barru. Selain itu Kota parepare memiliki bonus demografi atau jumlah penduduk yang mengalami peningkatan setiap tahun (BPS, 2023). Jumlah penduduk kota Parepare tahun 2023 adalah 156.795 jiwa (BPS, 2023). Angka ini cukup tinggi sehingga dapat menjadi pasar kuliner yang potensial.

Kuliner merupakan istilah yang banyak digunakan dalam industri pengolahan makanan atau yang berhubungan dengan masakan. Masakan tersebut antara lain dapat berupa lauk pauk, berbagai jenis kudapan atau kue dan minuman. Pengetahuan pekerja sangat penting dalam industri pengolahan makanan. Pengolahan makanan perlu dilakukan oleh pekerja yang terlatih dan memiliki pengetahuan yang baik. Pengetahuan pekerja terutama yang berhubungan dengan cara berproduksi yang baik, pangan yang aman, sehat utuh dan halal. Produksi makanan yang aman, sehat, utuh dan halal diharapkan dapat memenuhi kebutuhan

konsumen dan memperoleh hak untuk mengkonsumsi pangan secara baik dan sesuai dengan standar mutu syariah bagi yang membutuhkannya.

Produksi makanan dan minuman yang aman, sehat, utuh dan halal merupakan hal yang perlu mendapat perhatian dari pelaku usaha atau industry makanan. Pangan yang aman, sehat, dan utuh akan melindungi konsumen dari bahaya bahaya yang berkaitan dengan mutu keamanan pangan. Adapun pangan yang halal merupakan bentuk perlindungan konsumen akan mutu syariah. Undang-undang nomor 33 Tahun 2014 mempersyaratkan semua produk yang beredar di Indonesia wajib halal (JDIH, 2024). Hal ini mendorong usaha yang bergerak dibidang makanan perlu mempersiapkan pemenuhan kriteria sistem jaminan produk halal. Demikian pula, adanya regulasi dan standar halal melalui Peraturan pemerintah No 39 tahun 2021 pasal 140, bahwa penahapan kewajiban halal bagi produk makanan dan minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan dimulai pada 17 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2024(JDHI-Kemenag, 2024).

Industri hilir adalah usaha yang mengolah makanan dan minuman. Industri hilir tentu sangat tergantung kepada industri hulunya. Industri hulu adalah usaha usaha yang bergerak dibidang penyedia bahan baku makanan atau minuman. Bahan baku asal

hewan antara lain daging sapi dan daging ayam dan olahannya maka industri hulunya adalah rumah potong hewan dan rumah potong unggas. Produk daging dan olahannya yang beredar perlu melakukan pembenahan terutama posisinya sebagai sumber bahan baku terutama bahan asal daging. Bahan baku daging merupakan bahan yang masuk dalam bahan kategori resiko tinggi untuk kehalalan suatu produk.

Daging sapi dan daging ayam merupakan salah satu industri hulu bidang peternakan. Industri ini selain menyediakan bahan baku untuk olahan primer juga untuk olahan lanjutan. Daging sapi dapat diperoleh dari usaha peternakan antara lain Rumah Potong Hewan Ruminansia atau RPH-R. Daging atau karkas ayam dapat diperoleh Rumah Potong Hewan Unggas atau RPH-U, usaha usaha sembelihan atau tempat pemotongan ayam di pasar tradisional. Selain itu usaha penggilingan daging juga merupakan industri yang menyiapkan bahan baku produk bakso daging. Usaha tersebut memiliki titik kritis tinggi dalam hal menghasilkan daging dan produk daging yang halal. Keberhasilan pemenuhan kriteria halal di RPH-R dan RPH-U serta tempat penyembelihan ayam atau TPA serta penggilingan daging sangat ditentukan oleh pekerja yang terlibat di usaha tersebut. Pengetahuan pekerja terkait sistem jaminan halal perlu mendapat perhatian dalam rangka menghasilkan produk daging yang sesuai standar atau mutu syariah.

Secara umum ada 5 kategori sistem jaminan halal dalam proses pemeriksaan halal yang perlu mendapat perhatian. Adapun 5 kriteria tersebut adalah sumber daya manusia, bahan baku, proses produksi, prosedur produksi, dan produk. Selanjutnya dijabarkan menjadi 11 kriteria diantaranya yaitu kriteria sumber daya manusia meliputi (1)komitmen dan tanggungjawab kebijakan halal, (2)tim manajemen halal, (3)pelatihan. Kriteria bahan

baku meliputi (4) bahan halal. Kriteria proses produksi meliputi (5) fasilitas produksi. Kriteria prosedur produksi meliputi (6) prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, (7) kemampuan telusur, (8) penanganan produk yang tidak sesuai kriteria, (9) audit internal, dan (10) kaji ulang manajemen. Kriteria produk yaitu (11) persyaratan penamaan produk.

Sumber daya manusia merupakan salah satu kriteria halal pada usaha industri peternakan RPH-R dan RPH-U atau tempat penyembelihan ayam sangat memegang peranan penting. Hal ini berhubungan dengan komitmen dalam menjalankan sistem jaminan halal di usaha tersebut. Komitmen dan tanggungjawab pimpinan perusahaan dan pekerja mencakup kebijakan halal, proses penerapan kebijakan halal, perencanaan, pelaksanaan, dan pemantauan, tindakan koreksi dan evaluasi. Pengetahuan pekerja terutama yang berhubungan dengan hasil sembelihan merupakan hal yang sangat perlu mendapatkan perhatian. Dasar pemikiran penelitian ini adalah mengevaluasi pengetahuan pekerja dalam menerapkan kriteria halal di unit usaha pengolahan peternakan setelah mengikuti pelatihan sistem jaminan halal.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif yaitu penelitian dengan melakukan pengamatan dan penggalian informasi mengenai suatu peristiwa maupun fenomena dan diteliti secara mendalam. Pada penelitian kualitatif data yang dihasilkan bersifat deskriptif yakni berupa susunan kata yang ditulis berdasarkan ungkapan partisipan yang sedang diamati (Mawardani, 2020). Sumber data penelitian adalah data primer yang berasal dari objek penelitian (Siyoto & Sodik, 2015). Objek penelitian adalah pekerja yang menjadi peserta

pelatihan. Data diperoleh melalui wawancara dari pekerja yang menjadi objek penelitian. Sample pekerja sebanyak 15 responden. Responden dipilih menggunakan teknik purposive. Teknik purposive merupakan cara pemilihan partisipan yang dilakukan oleh peneliti berdasarkan kehendak dan pertimbangannya bahwa partisipan yang dipilih sudah mewakili seluruh kriteria yang dibutuhkan dalam penelitiannya (Saputra dkk., 2022). Teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara mendalam (*in deptjh interview*) dengan jenis wawancara semiterstruktur. Wawancara dilakukan kepada 15 orang partisipan yang merupakan pekerja di usaha peternakan yang menjadi objek penelitian. Hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan analisis data Likert (Siregar, 2014). Skala likert berhubungan dengan

jawaban setuju atau tidak setuju terhadap sesuatu, sangat tinggi atau sangat rendah dengan menggunakan skala tanggal ordinal (berjenjang tanpa skor). Penilaian pengetahuan menggunakan urutan peringkat yang terdiri dari 5 poin sangat tinggi hingga 1 poin sangat rendah. Selanjutnya data diolah menggunakan rumus interval untuk mengetahui tingkat pengetahuan responden yang mewakili pekerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Pentingnya Sertifikasi Halal pada Produk Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

Pengetahuan pentingnya sertifikasi pada produk ditingkat pekerja industri peternakan disajikan pada Table 1.

Tabel 1. Nilai Pengetahuan Pentingnya Sertifikasi Halal pada Produk Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• produk halal itu penting	15	Tinggi
		• sertifikasi halal penting untuk usaha	15	Tinggi
2	Setelah materi	• produk halal itu penting	15	Tinggi
		• sertifikasi halal penting untuk usaha	15	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi.

Berdasarkan Tabel 1 penilaian pengetahuan pentingnya sertifikasi produk halal dari pekerja dan pelaku usaha pada unit usaha RPH-U, RPH-R, penggilingan daging dan pedagang daging adalah nilai 15% atau kategori tinggi. Rata rata pekerja memberikan jawaban bahwa sertifikasi halal penting bagi produk. Adapun lokasi pekerja yang menjadi sample adalah yang bekerja di unit usaha antara lain rumah potong unggas, dan pedagang daging di Kota Parepare.

Evaluasi dilakukan sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan edukasi atau pelatihan kepada para pekerja. Hasil ini menunjukkan bahwa secara umum pengetahuan pekerja mengalami peningkatan setelah mengikuti pelatihan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pekerja pada dasarnya mengetahui bahwa sertifikasi halal penting dilakukan pada industri tempat mereka bekerja. Hal ini menunjukkan

bahwa pengetahuan responden terkait halal tinggi. Menurut (Nurhajanti, 2020) beberapa faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen salah satunya yaitu pengetahuan sertifikasi halal. Dari pengetahuan tentang halal maka akan membentuk kesadaran terkait sertifikasi halal. Kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal pada produk ini merupakan kemampuan untuk memahami, merasakan dan menjadi sadar dalam mengetahui isu-isu terkait konsep produk halal. Pada penelitian (Sukma and Cahyono, 2021) diperoleh hasil kesadaran halal berpengaruh terhadap keputusan pembelian, artinya pengetahuan halal yang dimiliki oleh konsumen merupakan suatu proses pengumpulan informasi terkait produk halal (Matondang dkk. (2023). Informasi tersebut yang akan menjadi acuan atau bahan pertimbangan dalam membeli produk. Sejalan dengan menurut (Fadilah *et al.*, 2022)

pengetahuan berpengaruh dalam keputusan pembelian. Semakin baik pengetahuan konsumen terhadap produk halal maka semakin besar pengaruhnya dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsinya.

Pengetahuan Bahan Halal pada Produk Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

Hasil penelitian evaluasi bahan halal pada produk ditingkat pekerja industry peternakan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Pengetahuan Bahan Halal pada Produk Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• kriteria bahan halal	15	Tinggi
		• bahan tidak mengandung babi dan turunannya, dan proses penyembelihan sesuai syariah	13	Tinggi
2	Setelah materi	• kriteria bahan halal	15	Tinggi
		• bahan tidak mengandung babi dan turunannya, dan proses penyembelihan sesuai syariah	14,33	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi.

Berdasarkan Tabel 2 pengetahuan bahan pada pekerja di usaha RPH-U, RPH-R, penggilingan daging dan pedagang daging di Kota Parepare didapatkan hasil bahwa tingkat pengetahuan pelaku usaha terkait kriteria bahan adalah nilai 15% atau kategori tinggi. Data ini menunjukkan bahwa pengetahuan pekerja pada usaha tersebut memahami bahan baku halal sehingga pengetahuan sebelum dan setelahnya masuk kategori tinggi atau tahu.

Pengetahuan bahan tidak mengandung babi dan turunannya, dan proses penyembelihan sesuai syariah, mengalami peningkatan setelah ada pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa materi pelatihan terkait bahan halal dapat diterima dengan baik oleh pekerja industry peternakan. Adapun peningkatan nilainya adalah 13% menjadi 14,33% atau masuk % kategori tinggi. Dapat diartikan bahwa dari 15 responden terdapat perubahan nilai pengetahuan setelah memperoleh materi terkait kriteria pengetahuan terkait kriteria kandungan dalam bahan halal produk. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan pelaku usaha terkait bahan tinggi. Menurut (Yuwana *et al.*, 2021) kategori bahan pada sistem jaminan produk halal yaitu komponen atau unsur yang digunakan pada komposisi produk untuk membuat suatu produk yang bebas dari bahan haram yang terdiri dari bahan baku dan bahan tambahan. Untuk bahan penolong tidak termasuk dalam komposisi produk namun menjadi bahan untuk menjaga keamanan proses. Selanjutnya semua

bahan yang digunakan telah memenuhi syarat sistem jaminan produk halal. Pengetahuan bahan penolong antara lain penggunaan kuas silikon bukan menggunakan kuas berbulu telah dipahami dengan baik. Sejalan dengan penelitian tersebut, pada penelitian (Parwati, 2020) bahan yang digunakan pada produk yang bersertifikat halal yaitu bahan yang tidak mengandung babi dan turunannya, khamr, daging dan bangkai manusia, tidak bercampur dengan bahan haram dan najis.

Pengetahuan tentang bahan baku halal sangat diperlukan oleh pekerja diusaha atau industry pengolahan hasil peternakan untuk menghindari adanya cemaran bahan non halal dengan bahan halal. Terutama bahan baku yang berasal dari pasar tradisional memungkinkan terjadinya kontaminasi silang antar bahan baku. Pencampuran bahan memungkinkan terjadi tanpa unsur kesengajaan namun karena pengetahuan yang rendah oleh pekerja. (Ummami *et al.* 2022) menemukan adanya cemaran daging babi dengan daging sapi dipasar tradisional. Pengetahuan bahan baku menjadi penting untuk menghindari adanya ada kontaminasi silang yang dapat berdampak kepada produk dalam memenuhi mutu syariah.

Pengetahuan Proses Halal pada Produk Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

Hasil penelitian evaluasi pengetahuan proses halal pada produk ditingkat pekerja industry peternakan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Pengetahuan Proses Penyembelihan pada Pekerja Juleha di Usaha Rumah Potong Unggas, dan Pedagang Daging Di Kota Parepare

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• proses penyembelihan hewan di RPH-U dan RPH-R	14,6	Tinggi
		• saluran yang wajib terpotong saat penyembelihan	14	Tinggi
2	Setelah materi	• proses pemotongan hewan di RPU	15	Tinggi
		• saluran yang wajib terpotong saat penyembelihan	15	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi

Berdasarkan Tabel 3 kriteria pengetahuan proses penyembelihan pada pekerja dirumah potong unggas atau RPH-U, dan RPH-R di Kota Parepare mengalami peningkatan setelah dilakukan pelatihan. Tingkat pengetahuan pekerja pada usaha tersebut mengalami peningkatan dari 14,6% menjadi 15% atau berada pada kategori tinggi. Demikian pula pengetahuan akan saluran yang wajib terpotong juga mengalami peningkatan 15% atau dengan kategori tinggi setelah dilakukan edukasi melalui kegiatan pelatihan. Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa dari 15 responden terdapat perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah materi terkait kriteria pengetahuan proses penyembelihan dan 3 saluran yang wajib terpotong yaitu saluran makanan, saluran pernapasan dan saluran darah ketika dilakukan proses penyembelihan.

Menurut (Kaco, 2020) syarat-syarat penyembelihan yang wajib dipenuhi untuk menghasilkan produk daging hewan sembelihan yang sesuai dengan mutu syariah. Mutu syariah hewan sembelihan adalah

berkaitan dengan proses penyembelihan. Bagian tubuh yang disembelih, hakikat penyebutan nama Allah pada penyembelihan dan demikian pula pada peralatan yang digunakan untuk menyembelih harus sesuai standar syariah. Penelitian (Arif *et al.*, 2022) memberikan gambaran pengetahuan tatacara pemotongan syariah, antara lain alat yang digunakan yaitu menggunakan pisau yang tajam, cara penyembelihan yaitu juru sembelih membaca niat dalam hati kemudian menyebut nama Allah, dan menyembelih dalam satu kali tarikan, serta hewan yang akan disembelih diarahkan ke arah kiblat. Selain itu proses penyembelihan juga menerapkan prinsip animal welfare untuk menghasilkan daging yang berkualitas (Nurhayati et al. 2022).

Pengetahuan Penamaan (merk) dan Bentuk Produk Halal Oleh Pekerja Industri Peternakan

Pengetahuan penamaan dan bentuk produk halal ditingkat pekerja industri peternakan disajikan pada Table 4.

Tabel 4. Nilai Pengetahuan Tentang Penamaan dan Bentuk Produk Oleh Pekerja di Industry Peternakan

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• penamaan/merk produk	10	Tinggi
		• tampak fisik produk (bentuk produk)	10	Tinggi
2	Setelah materi	• penamaan/merk produk	10	Tinggi
		• tampak fisik produk (bentuk produk)	13,3	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi

Tabel 4, pengetahuan tentang penamaan produk oleh pekerja di industry peternakan yang meliputi RPH-U, RPH-R, penggilingan daging dan pedagang daging di Kota Parepare bernilai 10% atau kategori tinggi. Hal ini

menunjukkan bahwa pekerja pada industry peternakan telah mengetahui kriteria penamaan pada produk halal. Kegiatan edukasi tidak menunjukkan perubahan pengetahuan pada pekerja. Namun secara umum pekerja

telah mengetahui penamaan produk halal. Pengetahuan pekerja terkait bentuk fisik produk atau bentuk produk, mengalami peningkatan dari 10% menjadi 13,3% atau kategori tinggi. Dapat diartikan bahwa dari 15 responden terdapat perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah materi terkait kriteria pengetahuan terkait penamaan dan bentuk produk yang halal.

Penelitian (Rochmanto and Widiyanto, 2015) menunjukkan bahwa pengetahuan dapat berpengaruh terhadap niat untuk mengambil keputusan dalam pembelian suatu produk khususnya untuk makanan dan minuman. Dalam penentuan pembelian produk, langkah pertama produsen akan melihat merk dari produk tersebut dan melihat komposisi bahan yang digunakan. Pengetahuan produk dan sikap konsumen terhadap kehalalan produk berpengaruh terhadap niat mengkonsumsi produk makanan dan minuman halal dengan

memperhatikan komposisi dan label bahan yang digunakan jelas dan lengkap serta memenuhi standar halal. Penelitian (Supriyadi *et al.*, 2016) keputusan pembelian barang dipengaruhi oleh merk suatu produk. Pengetahuan konsumen bahwa produk dengan merk yang terkenal di pasaran lebih bagus dan berkualitas dibandingkan dengan produk merk yang kurang terkenal. Hal ini disebabkan merk yang populer di pasaran memberikan informasi yang lengkap dibandingkan dengan merk yang kurang terkenal. Merk dapat memberikan informasi kepada konsumen tentang komposisi, dan karakteristik dari tiap-tiap produk yang ada.

Pengetahuan Prosedur Sharing Fasilitas pada Usaha Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

Pengetahuan prosedur sharing fasilitas pada produk halal ditingkat pekerja Industri Peternakan disajikan pada Table 5.

Tabel 5. Nilai Pengetahuan Prosedur Sharing Fasilitas pada Usaha Ditingkat Pekerja Industri Peternakan

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• fasilitas penggilingan umum yang digunakan bersama	9	Sedang
2	Setelah materi	• fasilitas penggilingan umum yang digunakan bersama	11,66	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi

Pengetahuan tentang prosedur sharing fasilitas oleh pekerja di RPH-U dan RPH-R, penggilingan daging dan pedagang daging di Kota Parepare menunjukkan peningkatan dengan kategori tinggi. Pengetahuan pekerja terhadap prosedur sharing fasilitas bernilai 9% atau masuk kategori sedang. Namun setelah dilakukan edukasi melalui pelatihan diperoleh peningkatan nilai yaitu 11,66% atau kategori tinggi.

Penelitian (Alfa *el al.*, 2023) tingkat pengetahuan pelaku usaha dari hasil kuisioner diperoleh hasil bahwa kesadaran pelaku usaha

untuk melakukan proses penanganan produk halal yang baik dalam proses produksinya dalam hal ini penggunaan fasilitas secara bersama antara kebutuhan rumah tangga dan usaha mulai memiliki keinginan memisahkan fasilitas yang digunakan dan akan melakukan pengurusan sertifikat halal.

Pengetahuan Pentingnya Pelatihan Sistem Jaminan Halal pada Pekerja di Industri Peternakan

Pengetahuan pentingnya pelatihan system jaminan halal pada pekerja industri di peternakan disajikan pada Table 6.

Tabel 6. Nilai Pengetahuan Pentingnya Pelatihan Sistem Jaminan Halal pada Pekerja di Industri Peternakan

No	Uraian	Kriteria	Nilai	Kategori
1	Sebelum materi	• mengikutkan pelatihan untuk pekerja	15	Tinggi
2	Setelah materi	• mengikutkan pelatihan untuk pekerja	15	Tinggi

Keterangan: Range nilai 1-15 (skala likert), dari nilai rendah ke nilai tinggi

Untuk pengetahuan mengikutkan pelatihan untuk pekerja sebelum materi dan sesudah materi tidak mengalami perubahan nilai sebesar 15% dengan kategori tinggi. Dapat diartikan bahwa dari 15 responden sangat mengetahui bahwa pelatihan system jaminan halal pada industry sangat penting.

Penelitian (Sucipto *et al.*, 2021), pelatihan system jaminan halal dengan mengikutsertakan seluruh pekerja baik staf administrasi bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang visi dan misi yang sama terkait system jaminan halal diperusahaan. Pemahaman yang sama akan mendukung manajemen dalam menyiapkan hasil produk halal. Bisnis juga dapat melakukan audit internal atau pelatihan dengan anggota bisnis untuk mengidentifikasi proses yang sesuai dengan peraturan halal. Demikian pula dapat melacak bahan, proses, dan penyajian yang tidak sesuai dengan standar halal. Pada penelitian yang lain (Handayani *et al.*, 2023) pengetahuan sumberdaya manusia dalam hal ini pimpinan sampai dengan tenaga penjual atau JULEHA rumah potong hewan terkait sistem jaminan produk halal nyatanya tidak memiliki pengetahuan yang sama. Sumberdaya manusia rumah potong hewan bersertifikat halal lebih memahami dan menerapkan terkait dengan kriteria komitmen dan tanggungjawab halal. Rumah potong hewan non bersertifikat halal sebagian besar memahami namun belum menerapkan sehingga pengimplementasian kriteria komitmen dan tanggungjawab belum dilakukan.

KESIMPULAN

Pengetahuan pekerja pada industri peternakan di Kota Parepare terkait sistem jaminan produk halal mengalami peningkatan 15% atau kategori tinggi setelah mengikuti pelatihan. Adapun indikator penilaian adalah evaluasi pengetahuan pentingnya sertifikasi halal pada produk, bahan halal, proses penyembelihan oleh Juleha, penamaan atau merk dan bentuk produk, prosedur sharing fasilitas, pentingnya pelatihan system jaminan halal.

KONFLIK KEPENTINGAN

Tidak ada konflik kepentingan yang berhubungan dengan keuangan, pribadi, atau lainnya dengan orang atau organisasi lain yang terkait dengan materi yang dibahas dalam naskah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin yang telah memfasilitasi kegiatan ini melalui pembiayaan dana Internal tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A., C. S. Kurniawan, F. Z. H. Kanggas, & M. J. Janan. 2022. Pelaksanaan penyembelihan hewan menurut madzhab syafii di rumah potong ayam di ponorogo. *Jurnal Hukum dan Ekonomi Islam*. 16(1): 41-69.
- Yuwana, A. M. P., V. Novia, A. D. Octarina, R. Mizard, & D. N. P. Eureksa, F. D. Ramadhani, & A. Wulandari. 2021. Implementation Analysis of Halal Assurance System Criteria for Lapis Panggang Products at Small Medium Enterprise (SME) Rezen Bakery Malang. 7(2): 195-206. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/3996>.
- Alfa, B. N., P. D. Widayat, & A. Ismail. 2023. Proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM. *TEKNOVOKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1 SE-Articles): 63-69.
- Fadilah., T. Nur, P. Purwanto, & A. N. Alfianto. 2022. Tingkat pengetahuan dan produk halal dalam keputusan pembelian makanan halal. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*. 18(1): 1-10.
- Handayani, N. A., N. Nahariah, A. Asnawi, & H. Hikmah. 2023. Application of the halal guarantee system to broilers in traditional markets: worker ' s knowledge of halal guarantee. 5(1): 44-55.
- Nurhajanti, T. 2020. Pengaruh Makanan Halal Untuk Meningkatkan Minat Beli Produk Halal Pada Siswa Tata Boga. 15(1).
- Nurhayati., Dwi, P. Sambodo, A. Baaka, & I. Widayati. 2022. Penerapan kesejahteraan hewan pada proses pemotongan sapi bali di rumah potong hewan manokwari, papua

- barat. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. 12(1).
- Nurmaydha., Agency, S. Sucipto, & S. Mustaniroh. 2018. Konsep model sistem jaminan halal (sjh) pada restoran hotel syariah (studi kasus di unida gontor inn, universitas darussalam gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19(3): 141-52.
- Parwati & S. Ayu. 2020. Penerapan kriteria sistem jaminan halal has 23000 pada pt . Chiayo sehat indonesia. 9(1).
- Rochmanto., B. Al, & I. Widiyanto. 2015. Pengaruh Pengetahuan Produk Dan Norma Religius Terhadap Sikap Konsumen Dalam Niat Mengonsumsi Produk Makanan Dan Minuman Halal (Studi Kasus Di Kota Semarang). *Diponegoro Journal of Management* 4(1): 1.
- Kaco, S & N. Fitriana. 2020. Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal). 5(2): 148-56.
- Sucipto. S., L. Hidayati, C. G. Perdani, & N. Hasanah. 2021. Traceability of Halal Control Point in Material, Production, and Serving to Support Halal Certification in Universitas Brawijaya Canteen. *Indonesian Journal of Halal Research*. 3(2): 75-86.
- Sukma., M. R. Dian, & B. Cahyono. 2021. Peran Pengetahuan Produk Halal Dan Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Kesadaran Label Halal. *Ekobis*.
- Supriyadi., Y. Fristin, & G. K. N. Indra. 2016. Pengaruh Kualitas Produk Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Mahasiswa Pengguna Produk Sepatu Merek Converse Di Fisip Universitas Merdeka Malang). *Jurnal Bisnis dan Manajemen*. 3(1): 135-44.
- Ummami, Risa et al. 2022. Uji Kualitas Dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi Di Beberapa Pasar Tradisional Di Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. 12(2): 151-60.
- Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan (BPS). 2023. Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota (Jiwa) 2021-2023. <https://sulsel.bps.go.id/indicator/12/83/1/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota.html>. Akses tanggal 27 Pebruari 2024.
- Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH). 2024. Data Base Peraturan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>. Diakses Tanggal 27 Pebruari 2024.
- Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH-KEMENAG). 2024. Data Base Peraturan. https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf . Diakses pada tanggal 27 Pebruari 2024.
- Matondang,Z, H.Fadlilah,A. Saefullah. 2023. Pengaruh pengetahuan produk. Label halal, dan harga produk terhadap keputusan pembelian kosmetik dengan reliusitas sebagai variabel moderating. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*. 5(1):18-38.
- Mardawati. 2020. *Praktis Penelitian Kualitatif Teori dasar dan Analisis data dalam Perspektif Kualitatif*. ISBN: 6230217015, 9786230217012. Publisher Deepublish.
- Siyoto, S & M.A.Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing. Sleman.
- Saputa, D.N., N.Listyaningrum, Apriani, T. Rokhayari, & Y.J.I Leuhoe. 2022. *Buku Ajar Metode Penelitian*. Penerbit CV. Feniks Muda Sejahtera.
- Siregar, S. 2014. *Statistika Deskriptif untuk Penelitian Dilengkapi Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Penerbit PT RajaGrafindo Persadaa. Jakarta.