



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

ANALISIS HUBUNGAN PENGETAHUAN KEHALALAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU PETUGAS RUMAH POTONG AYAM (RPA) DI KOTA BANDA ACEH

ANALYSIS OF THE RELATIONSHIP BETWEEN HALAL KNOWLEDGE AND ATTITUDES ON THE BEHAVIOR OF CHICKEN SLAUGHTERHOUSE OFFICERS (CSH) IN BANDA ACEH CITY

Martunis^{1*}, Fahrizal¹, Al Iqbal¹

¹Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Email Korespondensi: Email : raja_acehrayeuk@unsyiah.ac.id

ABSTRACT

Keywords:

Knowledge, attitude,
behavior, butcher staff.

Good slaughter cannot be separated from the level of knowledge, attitudes and behavior of the slaughterhouse officers of the Chicken Slaughterhouse (CSH). The purpose of this study was to determine the level of halal knowledge, attitudes and behavior of slaughterhouse officers in Banda Aceh City and its surroundings in the process of slaughtering poultry. The research method used is descriptive quantitative research method where data collection is done with the help of a questionnaire. The sampling technique in this research is purposive sampling. Analysis of the data used is the Spearman Correlation test with the level of halal knowledge and attitude as the independent variable (independent) and behavior as the dependent variable (dependent). The results showed that the level of knowledge of the respondents included in the sufficient category. While the attitudes and behavior are included in the good category. The Spearman Rank test, it was found that there was a significant relationship between the level of knowledge of halalness and behavior as well as between attitudes and behavior, but the correlation that occurred was quite significant so that it did not have a large influence between research variables.

1. PENDAHULUAN

Penyembelihan hewan ternak merupakan hal yang sangat penting, sebab menyangkut dengan kehalalan daging hewan yang disembelih. Oleh karena itu, segala sesuatu yang berkaitan dengan penyembelihan harus diketahui dengan jelas bagi seorang juru sembelih, baik itu pada proses penyembelihan, profesi penyembelih, alat penyembelih maupun aspek pendukung lainnya.

Meldasari et al., (2020), menyatakan bahwa, penyembelihan ayam adalah salah satu faktor penting yang akan mempengaruhi kehalalan serta kualitas dari daging tersebut. Penyembelihan ayam yang dilakukan selain pada tempat penyembelihan ayam bersertifikat halal dikhawatirkan proses penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai dengan syariat Islam dan berakibat pada produk daging yang

dijual diragukan kehalalannya.

Yana et al., (2017), menambahkan bahwa masih banyak proses penyembelihan ayam yang ada di Kota Banda Aceh belum seluruhnya dilakukan di Rumah Potong Ayam (RPA) yang bersertifikat halal, sehingga dikhawatirkan daging ayam yang diperdagangkan di pasar dapat diragukan aspek Aman Sehat Utuh dan Halalnya (ASUH).

Kehalalalan dan keamanan produk pangan yang berasal dari hewan ternak harus selalu diperhatikan. Tidak hanya pada produk akhir melainkan seluruh rangkaian proses yang ada, sebab rangkaian proses tersebut akan menjadi faktor kehalalan dan keamanan produk daging yang dihasilkan. Proses penyembelihan yang dilakukan harus sesuai dengan apa yang telah ditetapkan oleh syariat agama Islam.

Proses penyembelihan ayam yang sesuai dengan syariat Islam tidak terlepas dari tingkat pengetahuan dan sikap para petugas tempat

Martunis^{1*}, Fahrizal¹, Al Iqbal²

¹Dosen Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala

²Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Email : raja_acehrayeuk@unsyiah.ac.id

penyembelihan ayam tentang kehalalalan pangan. Tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang akan sangat penting dalam terbentuknya suatu tindakan yang akan dilakukan kedepannya (Notoadmojo, 2003).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan kehalalalan dan sikap terhadap perilaku petugas RPA di Kota Banda Aceh dan sekitarnya serta menilai proses penyembelihan ayam yang dilakukan berdasarkan pada Fatwa Majelis Ulama Indonesia No 12. Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Halal.

2. MATERIAL DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah lembar kuesioner penilaian pengetahuan halal, sikap dan perilaku petugas juru sembelih RPA di Kota Banda Aceh dan sekitarnya. Sedangkan alat yang digunakan pada penelitian ini adalah alat tulis dan laptop.

Metode Penelitian

Penelitian ini termasuk kedalam metode penelitian kuantitatif dimana pengumpulan data dilakukan melalui wawancara individual (*personal interview*) kepada para petugas juru sembelih RPA serta observasi langsung dengan bantuan kuesioner *checklist* penilaian pengetahuan halal, penilaian sikap dan kuisisioner penilaian perilaku. Total *sampling* yang digunakan sebanyak 41 orang responden. Rincian lebih jelas dapat dilihat di Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Persebaran responden penelitian

No	Nama Pasar	Jumlah RPA	Jumlah Responden
1.	Pasar Al Mahira Lamdingin, Banda Aceh	4	7
2.	Pasar Peuniti, Banda Aceh	1	2
3.	Pasar Seutui, Banda Aceh	6	8
4.	Pasar Neusu, Banda Aceh	1	2
5.	Pasar Tradisional Ule Kareng, Banda Aceh	2	2
6.	Pasar Lambaro, Aceh Besar	10	18
7.	Pasar Rukoh, Banda Aceh	2	2
Total		26	41

Analisis Data

Penelitian ini menggunakan analisis data uji *Korelasi Spearman* dan cara pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* dengan variabel yang diteliti yaitu tingkat pengetahuan halal dan sikap sebagai variabel bebas (*independen*) dan perilaku sebagai variabel terikat (*dependen*). Data

yang ada selanjutnya disajikan secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Tabel 2. Karakteristik responden penelitian

Karakteristik	Kategori	n	(%)
Usia	18-25 tahun	8	19
	26-35 tahun	22	54
	36-45 tahun	7	17
	46-55 tahun	4	10
Pendidikan	SD/ Sederajat	8	19
	SMP / Sederajat	11	27
	SMA / Sederajat	22	54
	Perguruan Tinggi	0	0
Jenis kelamin	Laki-laki	41	100
	Perempuan	0	0
Pengalaman kerja	< 1 thn	0	0
	1-5 thn	20	49
	6-10 thn	13	32
	> 10 thn	8	19
Jumlah sembelihan/hari	<50 ekor ayam/hari	9	22
	51-100 ekor ayam/hari	20	49
	101-200 ekor ayam/hari	10	24
	>200 ekor ayam/hari	2	5

Berdasarkan Tabel 2, dapat disimpulkan bahwa usia yang paling banyak menjadi responden berusia diantara 26-35 tahun yaitu sebanyak 54%, yang mana menunjukkan bahwa responden tersebut termasuk kedalam kategori usia yang produktif untuk bekerja. Pada karakteristik tingkat pendidikan, tingkat pendidikan SMA adalah yang paling banyak yaitu 54%. Dharmawati dan Nyoman (2016), menyatakan bahwa semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin tinggi pula penerimaan informasi yang diperoleh sehingga akan semakin banyak pula pengetahuan yang dimilikinya.

Seluruh responden yang berprofesi sebagai petugas juru sembelih adalah laki-laki dan tidak ditemukannya responden berjenis kelamin perempuan. Sebagian besar responden memiliki pengalaman kerja 1-5 tahun dengan jumlah 49% (20 orang). Pengalaman kerja ini akan mempengaruhi keterampilan serta pemahaman terhadap suatu pekerjaan sehingga memberikan dampak pada kualitas dan kuantitas kerja yang dilakukan (Pitri, 2020). Sedangkan untuk kategori responden dengan penyembelihan terbanyak berasal dari kelompok yang menyembelih ayam sebanyak 51-100

ekor/harinya (49%). Perbedaan jumlah sembelihan umumnya terjadi disebabkan oleh banyak dan sedikitnya permintaan daging ayam atau minat beli konsumen.

Distribusi Tingkat Pengetahuan Halal Responden

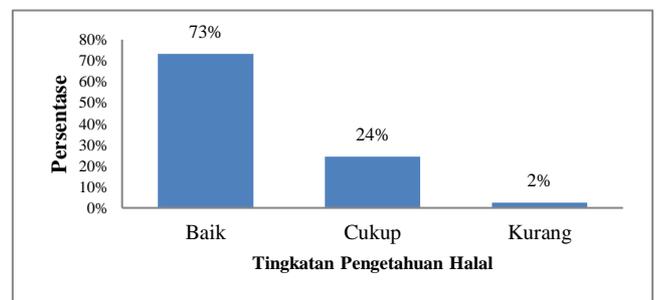
Tabel 3. Distribusi tingkat pengetahuan halal responden

No	Pertanyaan	Benar		Salah	
		F	%	F	%
1.	Pengertian halal dan haram, contoh serta perbedaan keduanya.	41	100	0	0
2.	Setiap hewan yang akan dikonsumsi harus disembelih dahulu berdasarkan Syariat Islam, dalam keadaan hidup dan tidak sakit.	41	100	0	0
3.	Hewan yang disembelih atas nama selain Allah SWT, akan menjadi hasil sembelihan yang tidak boleh (haram) jika dikonsumsi.	41	100	0	0
4.	Syarat seorang juru sembelih yaitu, beragama Islam, balig dan seorang laki-laki yang sehat fisik dan rohaninya.	33	80	8	20
5.	Hewan yang akan disembelih sebaiknya dihadapkan ke kiblat, karena hal ini hukumnya sunah.	34	83	7	17
6.	Penyembelihan hewan harus memotong 3 saluran utama pada leher hewan, yaitu saluran nafas, makan dan darah.	40	98	1	2
7.	Penyembelihan hewan dilakukan dengan alat yang tajam dan bukan kuku, tulang ataupun cakar.	41	100	0	0
8.	Hewan yang gagal disembelih harus dipisahkan dan tidak boleh dikonsumsi oleh seorang muslim.	41	100	0	0
9.	Setiap juru sembelih harus memastikan hewan yang disembelih benar-benar mati oleh proses penyembelihan.	41	100	0	0
10.	RPA (termasuk juru sembelih) harus bersertifikat halal untuk menjamin keamanan dan kehalalan hewan yang disembelih.	20	49	21	51
11.	Produk daging ayam yang dijual harus berasal dari RPA bersertifikat halal.	19	46	22	54
12.	Sertifikasi halal oleh lembaga tertentu itu penting dan setiap RPA diharuskan memilikinya.	32	78	9	22

Berdasarkan data Tabel. 3 diketahui bahwa seluruh responden mengetahui pengertian halal dan haram serta dapat menjelaskan contoh keduanya. Semua responden juga mengetahui tentang penyembelihan yang harus sesuai dengan syariat Islam dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah SWT adalah haram hukumnya. Semua responden mengetahui bahwa proses penyembelihan tidak boleh menggunakan kuku, tulang atau cakar namun tidak semua responden mengetahui (83%), bahwa proses penyembelihan disunahkan menghadap ke kiblat. Sebagian besar responden juga mampu menjawab benar tentang syarat menjadi juru sembelih (80%).

Selain itu diketahui juga terdapat 98% (40 orang) responden yang mengetahui bahwa proses penyembelihan harus memotong 3 saluran utama pada leher, yaitu saluran nafas, makan dan darah. Masih banyak responden (49%) yang belum menjawab dengan benar pertanyaan yang berkaitan dengan sertifikasi halal RPA dan juru sembelih halal. Hasil yang tidak jauh beda juga diperoleh untuk pertanyaan tentang syarat produk daging ayam yang dijual harus berasal dari RPA bersertifikat halal yaitu hanya 46% responden yang menjawab benar. Namun sebanyak 78% responden mengetahui bahwa sertifikasi halal bagi RPA penting dan harus dimiliki oleh setiap RPA.

Berdasarkan data Gambar. 1, diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik berjumlah 73% (30 responden), berpengetahuan cukup ada 24% (10 responden) dan berpengetahuan kehalalan kurang, ada 2% (1 responden). Tingkat pengetahuan halal petugas RPA masih termasuk kategori berpengetahuan cukup baik (<80%). Juru sembelih adalah seseorang yang harus memiliki tingkat pengetahuan yang tergolong dalam kategori berpengetahuan baik. Juru sembelih RPA harus mengetahui dan paham seluruh rangkaian proses penyembelihan hewan secara Syar'i. Pengetahuan yang dimiliki nantinya akan menjadi suatu dorongan untuk melakukan pekerjaan dengan baik dan diharapkan mampu memberikan sisi positif untuk peningkatan kinerjanya (Pitri, 2020).



Gambar 1. Grafik tingkat pengetahuan halal responden

Seorang juru sembelih dan pelaku usaha RPA harus memiliki pengetahuan halal yang berkaitan dengan kemampuan bisa membedakan hewan halal atau haram, paham tentang tanda kehidupan dan kematian hewan yang disembelih serta memahami seluruh proses rangkaian penyembelihan yang telah ditetapkan oleh Islam. Hasil penyembelihan yang diragukan kehalalannya (tidak sempurna) bisa saja terjadi yang diakibatkan oleh rendahnya pengetahuan seorang juru sembelih. Menurut

Qordhowi (2007) dalam Zikri et al., (2020), disebutkan bahwa salah satu aspek yang harus dipenuhi untuk memperoleh daging hasil penyembelihan yang halal ialah aspek juru sembelih yaitu aspek pengetahuan yang dimiliki oleh seorang juru sembelih.

Distribusi Sikap Responden

Tabel 4. Distribusi sikap responden

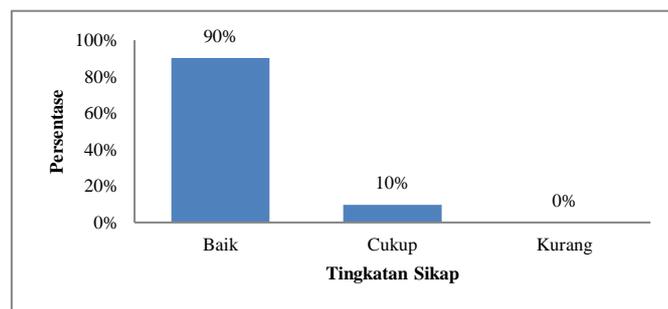
No	Pertanyaan	Setuju		Tidak Setuju	
		F	%	F	%
1	Penyembelihan dilakukan oleh laki-laki yang beragama Islam dan sudah balig serta paham dan mengerti tata cara penyembelihan secara syariat Islam	41	100	0	0
2	Tulang, kuku dan cakar tidak boleh dipakai untuk menyembelih hewan	41	100	0	0
3	Penyembelih mengucapkan "Bismillahi Allahu Akbar" atau "Bismillahirrahmanirrahim" saat menyembelih	41	100	0	0
4	Saluran pernafasan, saluran makan dan dua urat leher harus terputus pada saat proses penyembelihan hewan.	41	100	0	0
5	Penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan dengan cepat tanpa memutus leher hewan tersebut.	41	100	0	0
6	Penyembelihan boleh dilakukan oleh 1 orang saja.	3	7	38	93
7	Juru sembelih tidak boleh menyembelih sambil makan, minum atau merokok	36	88	5	12
8	Untuk mengurangi kerugian, jika ada ayam yang mati akibat berhimpitan dikandang, maka masih bisa di sembelih dan dijual.	0	0	41	100
9	Seorang juru sembelih sebaiknya memastikan hewan yang disembelih benar-benar sudah mati sebelum dilakukan proses penanganan selanjutnya.	41	100	0	0
10	Tempat dan peralatan untuk menyembelih selalu dibersihkan agar hasil penyembelihan aman.	41	100	0	0
11	RPA dan seorang juru sembelih diharuskan bersertifikat halal agar konsumen merasa aman.	16	39	25	61
12	Produk daging ayam yang dijual di pasar tidak harus memiliki sertifikat halal, oleh karena itu sertifikasi halal bagi saya masih belum terlalu penting.	16	39	25	61

Tabel 4 menjelaskan bahwa seluruh responden setuju jika seorang juru sembelih adalah laki-laki, Islam, balig dan harus memahami pelaksanaan tata cara penyembelihan menurut Syariat Islam. Responden juga setuju jika cakar dan kuku tidak boleh dipakai untuk menyembelih hewan. Hasil yang sama juga ditunjukkan untuk syarat pada proses penyembelihan seperti harus menyebut nama Allah

SWT dan harus memotong tiga saluran pada leher hewan tersebut tetapi tidak sampai memutus leher hewan yang disembelih. Responden tidak setuju jika ayam yang mati masih bisa disembelih dan diperjualbelikan. Sebagian besar responden (93%), tidak setuju jika penyembelihan dilakukan oleh satu orang. Penyembelihan ayam sebaiknya memang dilakukan oleh dua orang, satu orang dapat memegang ayam dengan cara terbalik dan satu orang lagi bertugas untuk menyembelih (Nuraini dan Supratikno, 2018).

Hanya 39% responden yang setuju bahwa produk daging ayam yang beredar dipasar, harus bersertifikat halal terlebih dahulu. Terdapat 61% responden menyatakan bahwa tidak setuju tentang sertifikasi halal pada RPA, juru sembelih dan produk daging ayam yang beredar dipasar. Kondisi mayoritas masyarakat Aceh yang beragama Islam menjadikan sertifikat halal belum terlalu penting menurut sebagian responden, sebab para juru sembelih sudah meyakini dan tahu tentang penyembelihan halal dan haram sehingga produk daging ayam tersebut sudah terjamin kehalalannya.

Selain itu, menurut Anwar (2020), salah satu alasan pengusaha RPA tidak setuju dengan sertifikasi halal karena biaya pengajuan sertifikasi halal tersebut masih tergolong tinggi dan akan menambah *cost* produksi perusahaan yang mana akibatnya pelaku usaha akan menaikkan harga produk yang dihasilkan. Sertifikasi halal bagi RPA, juru sembelih dan bagi produk daging ayam yang beredar dipasar sangat penting sebab dapat memberikan suatu jaminan, perlindungan dan kepastian kehalalan produk atau jasa, sehingga konsumen akan merasa aman untuk mengonsumsi atau menggunakan produk tersebut (Wenovita, 2021).



Gambar 2. Grafik tingkatan sikap responden

Penyajian data Gambar 2, menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap baik sebesar 90% (37 orang), kategori cukup sebesar 10% (4

responden) dan tidak ada responden yang termasuk kedalam kategori sikap yang kurang. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa kategori sikap yang dimiliki oleh petugas RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya termasuk kedalam kategori baik (>80%). Kategori nilai sikap yang dimiliki tidak sama dengan kategori nilai pengetahuan halal, banyak faktor yang menjadi perbedaan ini, salah satunya adalah faktor keyakinan atau pemahaman keagamaan seseorang yang berbeda pada setiap diri responden.

Menurut Engel et al., (1994) dalam Syafitri dan Ari, (2022), hal yang terpenting dari sikap ialah suatu kepercayaan untuk memegang sikap tersebut, sikap dapat bersifat dinamis sehingga sikap dapat berubah seiring waktu. Dan terkadang sikap yang diambil terhadap suatu perilaku tidak akan terlepas dari faktor pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang.

Distribusi Perilaku Responden

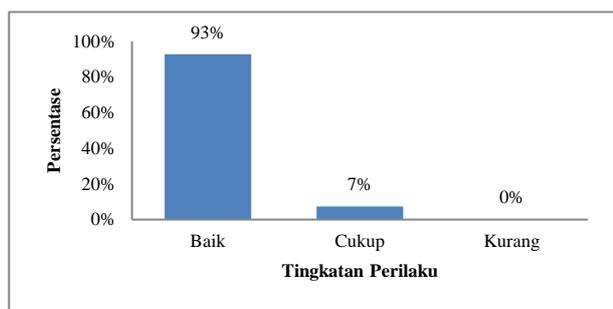
Tabel 5. Distribusi perilaku responden

No	Pertanyaan	Dilakukan		Tidak Dilakukan	
		F	%	F	%
1	Penyembelih adalah seorang laki-laki yang beragama Islam, berumur > 18 tahun, balig, sehat jasmani dan rohani	41	100	0	0
2	Penyembelihan dilakukan dengan menggunakan alat yang tajam, seperti pisau atau golok dan bukan dilakukan dengan kuku, taring atau tulang	41	100	0	0
3	Ayam yang akan disembelih dalam kondisi hidup dan sehat	41	100	0	0
4	Ayam dipisahkan antara yang hidup dan sudah mati sebelum dilakukannya penyembelihan	41	100	0	0
5	Penyembelihan dilakukan dengan menghadap kearah kiblat	41	100	0	0
6	Penyembelihan dilakukan sambil mengucap "Bismillahi Allahu Akbar" atau "Bismillahirrahmanirrahim"	41	100	0	0
7	Penyembelihan dilakukan dengan sekali sayatan, memutus jalur utama pada leher ayam dan tidak memutus tulang leher ayam	41	100	0	0
8	Penyembelihan dilakukan oleh 2 orang, dan dilakukan secara satu persatu.	41	100	0	0
9	Juru sembelih menyembelih sambil berbincang-bincang, makan, minum ataupun merokok	3	7	38	9
10	Juru sembelih memastikan matinya hewan disebabkan oleh proses penyembelihan.	41	100	0	0
11	Tempat dan peralatan rutin dibersihkan agar hasil pemotongan tidak terkontaminasi bakteri atau najis	21	51	20	49
12	Juru sembelih berasal dari RPA bersertifikat halal	10	24	31	51

Pada Tabel 5, menjelaskan bahwa semua responden pada penelitian ini adalah seorang laki-laki beragama Islam, berumur lebih dari 18 tahun, balig, sehat jasmani dan rohaninya. Proses penyembelihan dilakukan dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau atau golok dan tidak ada petugas RPA yang menyembelih dengan kuku ataupun tulang. Ayam yang akan disembelih juga masih dalam keadaan hidup dan sebagian besar dihadapkan ke arah kiblat ketika akan proses penyembelihan dilakukan. Pemisahan antara ayam yang sudah mati dan hidup juga dilakukan oleh responden agar ayam yang mati tidak disembelih. Selama proses penyembelihan berlangsung, responden menyembelih sambil mengucapkan lafal atas nama Allah dan dilakukan oleh dua orang.

Sebanyak 93% (38 responden) tidak melakukan penyembelihan sambil berbincang-bincang, makan, minum ataupun merokok. Namun ada 7% (3 responden) yang melakukan proses penyembelihan sambil berbincang-bincang, makan, minum ataupun merokok. Ketika menyembelih hewan seorang juru sembelih dilarang untuk berbicara, makan, minum ataupun merokok (Sadat et al., 2019). Sebanyak 51% (21 responden) rutin membersihkan peralatan dan tempat setelah menyembelih hewan. Pada umumnya petugas RPA yang kurang memperhatikan kebersihan alat dan tempat penyembelihan adalah para petugas RPA yang belum memiliki sertifikat halal. Deswita et al., (2018), jika penanganan daging hasil penyembelihan tidak higienis akan berdampak kepada kehalalan, mutu, keamanan daging dan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, aspek higienitas, sanitasi, kehalalan, dan kesejahteraan hewan sangat penting bagi RPA.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa sebahagian besar responden belum bersertifikat halal, hanya 24 % (10 responden) yang berasal dari RPA yang bersertifikat halal. Data yang ada menunjukkan bahwa masih banyak RPA belum bersertifikat halal dan para petugas RPA yang ada di Kota Banda Aceh dan sekitarnya belum mendapatkan pelatihan sertifikasi halal, sehingga perlu diadakannya pelatihan yang berkelanjutan agar para juru sembelih tersebut dapat memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu, untuk menjamin daging yang beredar dipasaran agar memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), maka produk daging tersebut harus berasal dari RPA yang telah memenuhi persyaratan keamanan pangan dan kehalalan pangan yaitu dengan memiliki sertifikat halal.



Gambar 3. Grafik tingkatan perilaku responden

Data data Gambar 3, menunjukkan bahwa responden yang berperilaku baik sebanyak 93% (38 responden), berperilaku cukup sebanyak 7% (3 responden) dan tidak ada dikategorikan berperilaku kurang. Maka dapat disimpulkan bahwa tingkatan perilaku responden pada penelitian ini termasuk kedalam kategori perilaku baik (nilai > 80%). Namun perlu diketahui juga bahwa rangkaian proses penyembelihan yang ada masih dilakukan secara manual dan tidak adanya pemeriksaan kesehatan pada hewan yang didampingi oleh tenaga kesehatan, petugas hanya melihat kondisi hewan yang masih hidup atau mati.

Selain itu juga masih banyak RPA yang tersebar di beberapa pasar tradisional di Kota Banda Aceh belum mempunyai sertifikat halal. Padahal praktik penyembelihan pada hewan yang ada harus dilakukan di RPA yang sudah bersertifikat halal, hal ini agar daging ayam yang dihasilkan nantinya telah benar-benar halal dan tayyib (Kaco dan Fitriana, 2020). Namun, RPA yang bersertifikat halal masih saja minim dan masih banyak pengusaha pengelola rumah potong ayam belum mengetahui standar kehalalannya, baik dari cara penyembelihan hingga pengolahannya.

Uji Korelasi

Hubungan Variabel Tingkat Pengetahuan Halal dengan Variabel Perilaku

Tabel 6. Tabulasi silang hubungan variabel tingkat pengetahuan halal dengan perilaku

Pengetahuan	Perilaku						Total		Nilai Korelasi
	Baik		Cukup		Kurang		N	%	
	N	%	N	%	n	%			
Baik	29	70.7	1	2.4	0	0	30	73.2	0.663
Cukup	9	22	1	2.4	0	0	10	24.4	
Kurang	0	0	1	2.4	0	0	1	2.4	

Berdasarkan penyajian data pada Tabel 5, diketahui bahwa responden yang memiliki pengetahuan halal dengan perilaku yang baik sebesar 70,7% (29 responden), berpengetahuan halal cukup dengan perilaku baik sebanyak 22% (9 responden). Selain itu, terdapat masing-masing 2,4% (1 responden) yang berpengetahuan baik dengan perilaku cukup, pengetahuan dan berperilaku cukup, serta berpengetahuan kurang baik dengan perilaku cukup baik. Namun tidak ditemukan responden yang memiliki pengetahuan baik, cukup maupun kurang baik dengan perilaku yang kurang baik, serta tidak ada yang termasuk kedalam kategori berpengetahuan kehalalan yang kurang dengan perilaku yang kurang.

Berdasarkan perhitungan statistik pada uji *Spearman Rank* didapatkan nilai *p value* (Sig. 2-tailed) pada variabel pengetahuan kehalalan terhadap perilaku sebesar 0.000 (<0.05). Data ini menunjukkan bahwa adanya hubungan yang signifikan antara variabel tingkat pengetahuan kehalalan dengan variabel perilaku pada proses penyembelihan hewan. Nilai korelasi yang diperoleh sebesar 0,663 (diantara nilai 0,4-0,7), dimana hubungan korelasi yang terjadi menunjukkan adanya hubungan yang cukup berarti dengan nilai arah hubungan yang positif. Hubungan kedua variabel ini adalah nilai hubungan yang tidak memiliki pengaruh besar antar satu variabel bebas (*independen*) dengan variabel terikatnya (*dependen*).

Hasil penelitian ini sejalan dengan Mulyaningrum & Alghifari (2018), yang menunjukkan adanya pengaruh tingkat pengetahuan mengenai produk halal terhadap perilaku sebesar 14,2%, namun memiliki tingkat hubungan yang rendah. Penelitian Rizaldi dan Amalia (2021), diperoleh nilai *p-value* sebesar 0.039 (< α =0.05) yang menunjukkan adanya hubungan signifikan variabel pengetahuan dengan variabel perilaku pada perilaku mengonsumsi makanan halal. Sutiningsih (2021), menyatakan bahwa pengetahuan memiliki peran penting dalam berperilaku, sebab pengetahuan akan membentuk kepercayaan yang menentukan perilaku seseorang terhadap suatu objek. Semakin tinggi pengetahuan maka semakin tinggi pula kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek (Rasyid, 2021).

Rumah Potong Ayam (RPA) adalah tempat yang mempunyai peranan penting dalam menjaga kehalalan pangan. Juru sembelih harus seseorang yang telah memahami tata cara penyembelihan secara syar'i. Tingkat pengetahuan yang berbeda-beda antara satu orang dengan orang lain sering kali terjadi karena dipengaruhi oleh faktor dari masing-masing individu tersebut, misalnya faktor daya tangkap dan daya ingat yang berbeda, keluarga, lingkungan maupun faktor lainnya (Aspariza et al., 2021). Pengetahuan para juru sembelih dan para pelaku usaha tentang pengetahuan kehalalan adalah salah satu aspek yang sangat penting pada proses penyembelihan hewan. Hal ini bertujuan untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan sebelum dikonsumsi oleh konsumen.

Hubungan Variabel Sikap dengan Variabel Perilaku

Tabel 7. Tabulasi silang hubungan variabel sikap dengan perilaku

Sikap	Perilaku						Total		Nilai Korelasi
	Baik		Cukup		Kurang		N	%	
	N	%	N	%	N	%			
Baik	35	85.4	2	4.9	0	0	37	90.2	0.589
Cukup	3	7.3	1	2.4	0	0	4	9.8	
Kurang	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total	38	92.7	3	7.3	0	0	41	100	

Penyajian data pada Tabel 6, menjelaskan bahwa responden yang memiliki sikap baik dengan perilaku baik sebanyak 85,4% (35 responden), sikap baik dengan perilaku cukup sebanyak 4,9% (2 responden) dan sikap cukup dengan perilaku baik sebesar 7,3% (3 responden). Sedangkan pada kategori sikap cukup dengan perilaku cukup 2,4% (1 responden). Hasil penyajian data menunjukkan bahwa tidak ditemukannya responden yang memiliki sikap baik, cukup maupun kurang dengan perilaku yang kurang baik dan tidak ada juga yang bersikap kurang baik dengan perilaku yang kurang baik.

Berdasarkan perhitungan statistik pada uji *Spearman Rank* didapatkan nilai *p value* (Sig. 2-tailed) pada variabel sikap terhadap perilaku sebesar 0.000 (<0.05). Data ini, menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara variabel sikap dengan perilaku untuk proses penyembelihan hewan. Nilai korelasi sebesar 0,589 (diantara nilai 0,4-0,7), yang berarti adanya hubungan yang cukup berarti dengan nilai arah hubungan yang positif. Hubungan yang terjadi antara kedua variabel ini juga

menunjukkan bahwa hubungan korelasi antar duanya tidak memiliki pengaruh yang besar antara satu variabel bebas (*independen*) dengan variabel terikatnya (*dependen*).

Hasil yang sama juga diperoleh dari penelitian Ningrum (2019), dimana nilai *p-value* sebesar 0,000 (< $\alpha=0,05$), sehingga terdapat korelasi yang signifikan antara variabel sikap dan perilaku dalam hal ini pada pemilihan kosmetik halal. Sedangkan nilai koefisien korelasi yang diperoleh berbeda yaitu 0,76, yang berarti hubungan variabel tersebut kuat dengan arah positif. Sikap umumnya dinyatakan dalam ekspresi perasaan yang mencerminkan apakah seseorang senang atau tidak senang, suka maupun tidak suka, dan setuju atau tidak setuju terhadap suatu objek. Sikap seseorang akan sangat mempengaruhi perilaku seseorang, jika sikapnya positif maka akan memberikan perilaku yang positif juga (Sutiningsih, 2021).

Dari penelitian ini dapat disimpulkan adanya kecenderungan responden memiliki sikap positif dan berperilaku positif yang dapat dilihat dari persentase tingkat sikap dengan kategori baik sebesar 85.4 %. Sikap akan menjadi komponen yang cukup penting dalam berperilaku terhadap sesuatu. Namun menurut Kholid (2015) dalam Mutihia *et. al* (2018), adakalanya sikap tidaklah sama dengan perilaku dan begitu juga sebaliknya, yakni perilaku tidak selalu sama dengan sikap seseorang. Sering kali didapati bahwa seseorang akan memperlihatkan tindakan atau perilaku yang bertentangan dengan sikapnya. Sehingga adakalanya perilaku ditentukan tidak hanya oleh sikap melainkan dapat berasal dari berbagai faktor lainnya.

4. KESIMPULAN

Tingkat pengetahuan halal yang dimiliki termasuk dalam kategori cukup. Tingkat pengetahuan halal seorang juru sembelih seharusnya masuk dalam kategori baik, sebab tingkat pengetahuan tersebut dapat berdampak pada hasil penyembelihan yang dilakukan. Namun berbeda halnya dengan sikap yang dimiliki oleh responden yang berprofesi sebagai juru sembelih halal yang cenderung tergolong dalam kategori baik. Begitu juga dengan perilaku responden yang dinilai pada proses penyembelihan, hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa perilaku responden termasuk dalam kategori baik pada proses penyembelihan hewan. Namun masih banyak juru sembelih dan PRA

yang belum memiliki sertifikat halal serta paham tentang pentingnya sertifikat halal.

Berdasarkan perhitungan statistik uji *Spearman Rank*, diperoleh adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan kehalalan dengan perilaku maupun hubungan antara sikap dengan perilaku, namun korelasi yang terjadi masih tergolong dalam kategori cukup sehingga belum memiliki pengaruh yang besar pada variabel penelitian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing, Dosen Penguji, teman-teman serta pelaku usaha dan para juru sembelih Rumah Potong Ayam yang sudah membantu dalam penyelesaian artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. M. K. 2020. Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. 3(1): 27-39.
- Dharmawati, I. G. A. A dan Nyoman, I. W. 2016. Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja Dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut Pada Guru Penjaskes SD Di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Kesehatan Gigi*. 4(1):1-5.
- Kaco, S dan Nur, F. 2020. Praktik Penjualan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*. 5(2):148-156.
- Kementerian Agama RI. 2010. Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal. Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, Jakarta.
- Meldasari, Y., Irfan dan Anis, D. H. 2019. Pengaruh Cara Pemotongan Halal dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 2(1):36-39.
- Mulyaningrum dan Alghifari, E. S. (2018). Perilaku Masyarakat Sunda Muslim dalam Mengonsumsi Produk Halal di Kota Bandung. *Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen*. 11(1): 34-39.
- Muthia, S., S. Nurohmi., A. Rahadiyanti dan Fathimah. 2018. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap Terhadap Penggunaan Kuas Bulu Babi di Kalangan Penjual Makanan. *Journal of Islamic Nutrition*. 1(1): 33-40.
- Ningrum, E. L. 2018. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Mahasiswa dengan Perilaku Penggunaan Kosmetik Tata Rias Wajah Berlabel Halal. *e-Journal*. 8(1): 57-63.
- Pitri, T. 2020. Pengaruh Pengetahuan dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Cv.Ria Busana. *Jurnal Ekonomedia*. 2 (9): 37-56.
- Wenovita, C. A. A. 2021. Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan. *Jurist-Diction*. 4(4): 1357-1378.
- Yana, O., Razali dan Jalaluddin, M.. 2017. Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di Rpu Peunayong Kota Banda Aceh. *JIMVET*. 01(2). 218-225.
- Zikri, M. G., Henny. N dan Rudi. P. 2020. Evaluation of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II. *Jurnal Medika Veterinaria*. 14 (2):106-110.