

ABSTRAK

Indonesia merupakan “*Largest Halal Market*” di dunia. Tidak berlebihan bila kita melihat bagaimana umat muslim merupakan mayoritas di negara ini. Sebaran umat muslim dari Sabang sampai Merauke sangat besar. Khususnya umat muslim terpadat ada di Pulau Jawa termasuk Karawang didalamnya menjadi sebaran masyarakat muslim yang padat. Untuk itu diperlukan sertifikasi halal guna memberikan rasa aman dan nyaman terhadap pelanggan yang sebagian umat muslim. Namun faktanya, Semua Rumah Potong Hewan milik pemerintah Kabupaten Karawang belum mempunyai sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia. Namun praktik pemotongan hewan sudah halal. Hal tersebut berdasarkan *basic* standarisasi penyembelihan hewan menurut Majelis Ulama Indonesia sudah dilaksanakan dengan baik.

Alur Distribusi Rumah Potong Hewan sudah bagus. Daging sapi dipisahkan dari produk- produk non halal, lalu dihindarkan dari kontak langsung dengan lantai dan permukaan kendaraan. Dalam pengiriman juga dipastikan tidak terkena air hujan dan debu dengan menutup daging dengan kain terpal. Meski disini belum sesuai standard karena tidak mencantumkan informasi kehalalan dalam proses pengiriman, setidaknya *handling product* yang dilakukan pihak Rumah Potong Hewan menunjukan usaha yang baik.

Hasil dari Penelitian ini adalah berupa *checklist* yang digunakan sebagai standard yang harus di terapkan di Rumah Potong Hewan khususnya Pemerintah Kabupaten Karawang.

Kata Kunci: Halal, Logistik halal, Distribusi, Rumah Potong Hewan.

ABSTRACT

Indonesia is the "Largest Halal Market" in the world. No exaggeration when we see how Muslims are the majority in this country. Distribution of Muslims from Sabang to Merauke is huge. Particularly populous Muslim in Java including Karawang therein becomes dense distribution of Muslim society. It is necessary for halal certification in order to provide security and comfort to customers who are mostly Muslims. But in fact, all Slaughterhouse-owned by Karawang government does not have halal certification from Indonesian Ulema Council. But already halal slaughtering practices. It is based on basic standards of animal slaughter by the Indonesian Ulema Council has been implemented properly.

Flow Distribution Slaughterhouse is good. The beef is separated from non-halal products, and avoid direct contact with the floor and the surface of the vehicle. In a dispatch also certainly not exposed to rain and dust by covering the meat with a tarpaulin. Although here has not satisfy the standards because it does not include information halal in the delivery process, at least handling product that made the Slaughterhouse showed a good effort.

The result of this observations is a checklist form that use as standardization should be apply in Slaughterhouse especially in karawang goverments

Keywords: Halal, Halal Logistics, Distribution, Slaughterhouse.