

## **Integrasi Halal Assurance System 23000 dan Nomor Kontrol Veteriner dalam Rumah Potong Hewan untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Manajemen Audit**

**(Integration of Halal Assurance System 23000 and Veterinary Control Number in Slaughterhouse to Improve the Effectiveness and Efficiency of Audit Management)**

**Cheryl Putri Meifi<sup>1</sup>, Melfa Yola<sup>1\*</sup>, Muhammad Nur<sup>1</sup>, Tengku Nuarinun<sup>1</sup>, Harpito<sup>1</sup>**

<sup>1)</sup> Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau,

Jl. HR. Subrantas, Simpang Baru-Panam, Pekanbaru-Riau, Indonesia

\*) Email Penulis Korespondensi: [melfa.yola@uin-suska.ac.id](mailto:melfa.yola@uin-suska.ac.id)

Diterima: 23 Juni 2025, Disetujui: 2 Desember 2025

### **ABSTRAK**

Daging sapi menjadi satu dari komoditas hewani yang paling diminati oleh masyarakat khususnya di Indonesia. Data dari BPS, pada tahun 2022 konsumsi daging sapi mencapai 627,952 ton. Tingginya permintaan terhadap daging sapi ini membuat jaminan kehalalan dan keamanan menjadi penting mengingat mayoritas konsumen beragama muslim. RPH sebagai fasilitator perlu memberikan jaminan kepada konsumen terkait status halal dan mutu keamanan daging hasil produksi, maka penting bagi RPH untuk memiliki sertifikasi halal dan NKV serta menerapkan kedua sistem tersebut dalam kegiatan di RPH. Penelitian ini bertujuan untuk merancang sebuah sistem gabungan dari kedua sistem yang sudah diterapkan di RPH yaitu Halal Assurance System 23000 (HAS 23000) dan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang diharapkan dapat memberikan efisiensi dari sisi waktu dan tenaga kerja. Hasilnya didapatkan kriteria terintegrasi menjadi 11 poin yaitu kebijakan halal, tim halal dan veteriner, training dan edukasi, bahan, produk, fasilitas, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk tidak sesuai kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Validasi ahli dengan menggunakan pendekatan expert judgement didapat hasil rata-rata persentase kelayakan untuk model sistem integrasi diangka 85% kategori 'sangat layak'.

**Kata kunci:** HAS 23000, NKV, Expert judgement, Keamanan pangan, Integrasi manajemen

### **ABSTRACT**

Beef is one of the most favored animal-based commodities among the public, especially in Indonesia. According to data from the Central Statistics Agency (BPS), beef consumption in 2022 reached 627,952 tons. The high demand for beef highlights the importance of ensuring both its halal status and safety, especially considering that the majority of consumers are Muslim. As facilitators, slaughterhouses are expected to assure consumers of the halal status and safety quality of their meat products. Therefore, it is crucial for slaughterhouse to obtain halal certification and the Veterinary Control Number (NKV), and to implement both systems within their operational activities. This study aims to design an integrated system combining the two systems already implemented at the slaughterhouse in Pekanbaru City, namely the Halal Assurance System 23000 (HAS 23000) and the Veterinary Control Number (NKV). The integration is expected to improve efficiency in terms of time and labor. The result of the study identified 11 integrated criteria, including halal policy, halal and veterinary team, training and education, materials, products, facilities, written procedures for critical activities, traceability, handling of non-conforming products, internal audits, and management review. Validation by experts using the expert judgement approach resulted in an average feasibility percentage of 85%, which falls into the "highly feasible" category for the integrated system model.

**Keywords:** HAS 23000, NKV, Expert judgement, Food safety, Management integration

## PENDAHULUAN

Daging sapi menjadi salah satu bahan pangan hewani yang paling sering dikonsumsi masyarakat Indonesia (Arisandi *et al.*, 2024). Banyaknya jenis makanan yang dapat diolah dengan daging sapi membuat permintaan terhadap daging sapi meningkat seiring waktu (Heatubun & Matatula, 2023). Menurut data dari BPS Tahun 2023, pada tahun 2022 konsumsi daging sapi mencapai 627.952 ton jauh melebihi produksi dalam negeri yaitu 413.669 ton. Tingginya kebutuhan terhadap konsumsi daging sapi ini membuat jaminan kehalalan pada produk daging sapi sangat diperhatikan.

Rumah Potong Hewan (RPH) sebagai tempat jasa penyembelihan hewan tentu harus memberikan jaminan terhadap daging sapi yang dipotong. Rumah potong hewan adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan desain tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan untuk dikonsumsi masyarakat umum (Anggraini *et al.*, 2021). RPH perlu memberikan jaminan keamanan kepada konsumen yaitu dengan adanya sertifikasi halal yang dimiliki oleh RPH. Pentingnya sertifikasi halal ini bagi RPH adalah untuk memberikan jaminan bahwa penyembelihan dan segala proses yang terkait hal itu sudah sesuai dengan syari'at islam (Sandela *et al.*, 2023). Sebagaimana yang diatur dalam UU No. 33 Tahun 2014 bahwa "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal". Selain harus memiliki sertifikat halal, RPH juga harus memiliki sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang mana sertifikasi NKV ini dapat memberikan jaminan produk hewan

memenuhi persyaratan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) (*Lestariningsih et al.*, 2020). Seperti yang diatur dalam PP RI No.95 Tahun 2012 dimana "Rumah Potong Hewan dalam melakukan kegiatan harus memperhatikan hygiene dan sanitasi, kesejahteraan hewan, serta kehalalan".

Sebagai RPH yang sudah memiliki sertifikasi halal, sudah semestinya bagi RPH memberikan hasil daging yang terjamin kualitas dan kehalalannya, namun pada kondisi sebenarnya masih banyak kegiatan dalam penyembelihan yang tidak sejalan dengan konsep halal dan aman. Aktivitas yang dimaksud seperti proses pemotongan daging dilakukan dilantai tanpa menggunakan alas, hal tersebut berpotensi menyebabkan daging terkontaminasi dengan najis. Kemudian jeroan dan kotoran sapi dibuang ditempat yang sama dengan tempat melakukan penyembelihan sehingga dapat memberikan kontaminasi silang terhadap daging sapi. Kotoran menjadi salah satu penyebab najis. Banyaknya resiko kontaminasi terhadap kehalalan daging yang terdapat di RPH menunjukkan bahwa realisasi manajemen halal di RPH tersebut belum sepenuhnya dilakukan walaupun RPH sudah mendapatkan sertifikasi halal. Ini disebabkan karena RPH tersebut belum menjalankan sistem audit internal secara maksimal. Kurangnya sistem audit yang ada saat ini disebabkan karena minimnya tenaga tim audit internal untuk melakukan kegiatan audit internal tersebut, dimana kegiatan audit dilakukan secara individu atau terpisah.

Maka, dibutuhkan pembaharuan dengan melakukan integrasi dua sistem yang telah diterapkan di Rumah Potong Hewan, yaitu sertifikasi halal (HAS 23000)

dan NKV. Fungsi integrasi HAS 23000 dan NKV agar memudahkan proses audit internal dimana dapat dilakukan penggabungan kriteria yang serupa dari kedua sistem sehingga didapatkan efisiensi dari sisi sumber daya manusia, waktu, dan biaya administrasi. Pengintegrasian ini disebut juga dengan sistem manajemen terintegrasi (SMT) dimana ini dapat memberikan efisiensi dan efektivitas dalam kegiatan administrasi, mengurangi biaya manajemen, mengurangi kompleksitas

manajemen internal, dan dapat juga menghemat sumber daya melalui audit gabungan yang memungkinkan dilakukan evaluasi beberapa sistem secara bersamaan (Arisandy & Samsudin, 2025). Hasil integrasi ini kemudian dilakukan uji validasi dengan pendekatan expert judgement. Pendekatan expert judgement adalah teknik analisis data yang digunakan untuk mengetahui kelayakan suatu model yang dikembangkan yang dinilai dan divalidasi (Nirwana *et al.*, 2023.)

## MATERI DAN METODE

### Metode Penelitian

Halal assurance system 23000 merupakan panduan dalam manajemen produksi yang membahas keseluruhan rantai pasok produk halal dimana sistem jaminan halal ini menekankan pelaksanaan manajemen produksi suatu produk mulai dari hulu sampai hilir benar-benar terjamin kehalalannya(Qanita & Syaifuddin, 2023). Nomor kontrol veteriner adalah sertifikasi yang memastikan produk pangan hewani memenuhi standar teknis untuk keamanan dan kualitas (Moeis & Winarto, 2022). Kedua sistem ini akan dijadikan suatu sistem terintegrasi dengan menerapkan sistem manajemen terintegrasi yaitu sebuah sistem manajemen yang dilakukan dengan menggabungkan beberapa sistem manajemen yang digunakan (Arisandy & Samsudin, 2025)

Penelitian ini diawali dari melakukan studi pendahuluan dengan melakukan observasi dilapangan dan wawancara, kajian literatur, merumuskan masalah, penetapan tujuan, pengumpulan data, pengolahan data, dan analisa. Data yang diambil berupa data primer dan data sekunder, dimana data primer berupa hasil observasi proses yang dilakukan di RPH

dan hasil wawancara dengan kepala RPH dan data hasil penyebaran kuesioner validasi ahli. Dimana ahli (responden) yang mana kriteria dalam pemilihan panelis ini adalah ahli atau pakar yang berkaitan dengan bidang halal dan veteriner. Data sekunder didapatkan secara tidak langsung seperti dokumen audit. Metode validasi yang digunakan adalah metode expert judgement. Metode expert judgement adalah sebuah pendekatan kualitatif yang digunakan untuk menilai dan mengetahui kelayakan sebuah model yang dikembangkan menurut ahli pada bidang terkait (Hakim *et al.*, 2021.) Pendekatan ini dilakukan dengan membuat angket validasi yang digunakan untuk menilai kelayakan media atau produk yang dikembangkan (Asiah *et al.*, 2021). Tahap pengolahan data dilakukan sebagai berikut:

1. Melakukan Identifikasi Kriteria HAS 23000 dan NKV
2. Membuat rancangan awal sistem terintegrasi HAS 2300-NKV

Pada tahapan ini dilakukan beberapa langkah seperti melakukan proses pengintegrasian HAS 23000 dan NKV, dimana kriteria yang memiliki

- persamaan makna dan kata akan diintegrasikan menjadi kriteria baru yang terintegrasi dan yang tidak memiliki persamaan makna atau kata akan tetap menjadi kriteria atau klausul mandiri (Afifah & Irianto, 2021). Dilanjutkan dengan verifikasi sistem terintegrasi HAS 23000-NKV.
3. Penyusunan Angket Penilaian Ahli (Expert Judgement)  
 Pada tahapan ini setelah melakukan diskusi bersama ahli dibidang halal dan kesehatan hewan selanjutnya dilakukan penyusunan angket validasi ahli dimana
  4. Hasil Penilaian Ahli (Expert Judgement)  
 Setelah melakukan diskusi dan menyusun pernyataan pada angket penilaian ahli tahap selanjutnya adalah menyebarkan angket tersebut kepada 3 ahli atau pakar.
  5. Analisis Penilaian Ahli (Expert Judgement)

Setelah mendapatkan hasil dari penilaian angket dari ketiga ahli, selanjutnya dilakukan perhitungan dan analisa. Dimana proses analisa dengan menghitung total keseluruhan skor yang didapatkan oleh ahli 1, 2, dan 3. Kemudian dibagi dengan skor maksimal dimana nilai skor tertinggi adalah 9. Berikut rumus untuk menghitung kelayakan (Hakim *et al.*, 2021):

$$NP = \frac{R}{SM} \quad (1)$$

Keterangan:

NP = Nilai persentase kelayakan yang diharapkan

R = Skor hasil penilaian ahli

SM = Skor Maksimal

Berikut adalah kategori interpretasi hasil persentase kelayakan (Hakim *et al.*, 2021):

Nilai Kualitatif	Skor
$0\% \leq NP \leq 20\%$	Tidak Layak
$21\% \leq NP \leq 40\%$	Kurang Layak
$41\% \leq NP \leq 60\%$	Cukup Layak
$61\% \leq NP \leq 80\%$	Layak
$81\% \leq NP \leq 100\%$	Sangat Layak

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses integrasi dilakukan dengan analisa deskripsi yaitu dengan memaknai masing-masing kriteria yang memiliki kesamaan dari segi makna dan kata serta ditinjau dari aspek dokumen yang memiliki kesamaan sehingga meringankan biaya administrasi. Tabel 1 menjelaskan hubungan antara kriteria HAS 23000 dan NKV, dimana kriteria yang memiliki makna sama dapat digabungkan menjadi kriteria terintegrasi dan yang tidak memiliki kesamaan tetap menjadi kriteria mandiri.

**Tabel 1. Analisa Hubungan Antar Kriteria**

Kriteria HAS 23000	Kriteria NKV	Kriteria Terintegrasi HAS 23000-NKV
Kebijakan Halal	-	Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000 karena tidak memiliki kesamaan makna dan dokumen yang dapat diintegrasikan
Tim Manajemen Halal	Penanggung Jawab Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner	Tim Halal dan Veteriner Alasan: Kedua kriteria tersebut sama-sama berperan dalam kepentingan mengawasi kegiatan yang dilakukan terjamin keamanan secara kebersihan dan kehalalan
Training dan Edukasi Bahan	-	Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000 Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000

Produk	-	Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000
Kriteria HAS 23000	Kriteria NKV	Kriteria Terintegrasi HAS 23000-NKV
Fasilitas Produksi	Bangunan, Fasilitas, Higiene dan Sanitasi	Bangunan, Fasilitas Produksi, Higiene dan Sanitasi Alasan: Keduanya sama-sama membahas mengenai aspek fasilitas, yang mencakup bangunan, fasilitas produksi serta peralatan pembantu yang dibutuhkan dalam melakukan kegiatan hygiene dan sanitasi pada seluruh unit produk aman
Prosedur Aktivitas Kritis	Tertulis Bahan, Penanganan, dan Pengolahan Penerimaan Pemingsanan Penanganan Pembekuan Kemasan Higiene Personal	Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis Alasan: Kriteria dan Sub Kriteria NKV yang dituliskan memiliki kesamaan dengan prosedur tertulis aktivitas kritis (kriteria HAS 23000) karena aktivitas seperti penerimaan, pemingsanan, penanganan, pembekuan dan kemasan menjadi aktivitas kritis yang dapat menimbulkan resiko terjadinya kontaminasi silang. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis Alasan: Karena pekerja melakukan kontak langsung dengan bahan atau produk sehingga dapat menimbulkan kontaminasi silang terhadap bahan. Kebersihan pekerja perlu ditambahkan dalam SOP Aktivitas Kritis sehingga keduanya dapat digabungkan menjadi kriteria gabungan
Treaceability (Kemampuan Telusur) merupakan prosedur tertulis yang menyatakan suatu produk berasal dari bahan berkualitas dan sudah terjamin ketelusurannya (sertifikasi LPPOM MUI)	(Sub Kriteria Bahan, Penanganan, dan Pengolahan) – Cap/ Stempel dan Label	Kemampuan Telusur Alasan: Kemampuan telusur berkaitan dengan informasi yang diberikan oleh produk atau bahan dengan menyertakan ketelusuran seperti izin edar, dan sertifikat halal yang tercantum pada cap/label.
Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria	-	Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000
Audit Internal	(Sub kriteria Bahan, Penanganan, dan Pengolahan)-Pengujian Laboratorium (Uji Mikrobiologi)	Audit Internal Alasan: Hasil pengujian laboratorium dapat ditambahkan dalam audit internal sehingga keduanya dapat dilakukan secara bersamaan.
Kaji Ulang Manajemen	-	Tetap menjadi kriteria mandiri HAS 23000

Tahapan selanjutnya adalah melakukan verifikasi dimana ini dilakukan agar sistem yang sudah terintegrasi HAS 23000-NKV tidak ada kriteria atau indikator yang hilang

dari kedua sistem. Berikut adalah kriteria dari HAS 23000-NKV setelah diintegrasikan beserta dengan kriteria pembentuknya dapat dilihat pada Tabel 2:

**Tabel 2. Verifikasi Hasil Sistem Terintegrasi HAS 23000-NKV**

HAS 23000-NKV	HAS 23000	NKV
Kebijakan Halal Tim Halal dan Veteriner	Kebijakan Halal Tim Manajemen Halal	Penanggung Jawab Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner
HAS 23000-NKV	HAS 23000	NKV
Training dan Edukasi Bahan Produk Fasilitas, Bangunan, Higiene dan Sanitasi Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	Training dan Edukasi Bahan Produk Fasilitas Produksi	Bangunan, Fasilitas, Higiene, dan Sanitasi Higiene Personal Bahan, Penanganan, dan Pengolahan
Kemampuan Telusur Penanganan Produk Tidak Sesuai Kriteria Audit Internal Kaji Ulang Manajemen	Traceability (Kemampuan Telusur) Penanganan Produk Sesuai Kriteria Audit Internal Kaji Ulang Manajemen	Cap/Stempel dan Label Pengujian Laboratorium

**Validasi Menggunakan Expert Judgement**

Validasi dengan menggunakan expert judgement dilakukan untuk mendapatkan pendapat dari pakar mengenai hasil integrasi HAS 23000 dan NKV yang sudah dilakukan, dimana dilakukan penyebaran

angket validasi ahli yang dimana pernyataan didalam kuesioner melalui tahap diskusi dengan pakar dibidang halal dan veteriner. Pakar yang menilai adalah professor halal, dosen dibidang halal, dan dokter hewan. Tabel 3 adalah pernyataan dalam angket validasi ahli.

**Tabel 3. Pernyataan Angket Validasi Ahli**

Kode	Pernyataan
A1	Tim manajemen halal dan penanggung jawab kesehatan hewan dan masyarakat veteriner dapat digabungkan menjadi satu tim pengawasan terpadu karena prosedur penunjukan dilakukan oleh pihak manajemen puncak di unit usaha
A2	Fungsi pengawasan tim manajemen halal dan penanggung jawab kesmavet dapat digabungkan karena memiliki peran yang serupa yaitu memastikan produk halal, aman, dan sesuai dengan standar kesehatan
A3	Dokumentasi surat penunjukan atau SK dapat dijadikan satu kesatuan dalam dokumen yang sama karena memuat informasi yang serupa
B1	Dalam kegiatan audit internal gabungan, kriteria fasilitas produksi-bangunan, fasilitas, hygiene, serta sanitasi dapat diaudit secara bersamaan karena memiliki objek verifikasi yang serupa yaitu bangunan, fasilitas, peralatan dan kebersihan
B2	Dokumen SOP pembersihan, penggunaan bahan kimian, pengendalian serangga, perawatan peralatan dapat digabungkan dengan SOP perawatan fasilitas produksi menjadi SOP terpadu untuk kegiatan audit internal
B3	Tujuan dari kedua kriteria tersebut adalah memastikan proses produksi menghasilkan produk yang halal, aman, higienis, sehingga keduanya relevan untuk diaudit secara terpadu
C1	Aktivitas pekerja yang bersentuhan langsung dengan produk termasuk aktivitas kritis karena beresiko menyebabkan kontaminasi silang

C2	Higiene personal perlu dimasukan dalam prosedur tertulis aktivitas kritis untuk mendukung pencegahan kontaminasi silang
C3	Penggabungan hygiene personal dalam SOP aktivitas kritis dapat dilakukan karena higienitas personal/pekerja mempengaruhi keamanan dan kehalalan produk
D1	SOP aktivitas kritis gabungan dapat disusun karena keduanya mengatur pelaksanaan aktivitas kritis yang berdampak terhadap kehalalan, keamanan, dan kebersihan produk
Kode	Pernyataan
D2	Pemingsanan, penanganan (penyembelihan), pembekuan, dan kemasan relevan untuk digabungkan dengan kriteria HAS 23000 yaitu prosedur tertulis aktivitas kritis karena dapat beresiko terhadap kehalalan
D3	Aspek kesejahteraan hewan (animal welfare) perlu dimasukkan kedalam SOP aktivitas kritis
E1	Integrasi cap/label dengan kemampuan telusur sesuai karena sama-sama memberikan informasi ketelusuran produk daging halal dan aman
E2	Hasil pemeriksaan post mortem termasuk dari kemampuan telusur (traceability) dan dapat menjadi dokumen ketelusuran
E3	Cap/stempel dan label adalah bukti fisik dari sistem kemampuan telusur
F1	Dokumen hasil pengujian laboratorium dapat menjadi lampiran dalam dokumen manual SJPH
F2	Penggabungan hasil laboratorium dengan audit internal dapat dilakukan karena keduanya memiliki tujuan untuk memberikan dan mempertahankan jaminan mutu dan keamanan produk halal
F3	Pengujian laboratorium dan audit internal dapat digabungkan dalam satu kegiatan terintegrasi untuk efisiensi dan efektivitas
G1	Kriteria HAS 23000 yaitu kebijakan halal, training dan edukasi, produk, bahan, penanganan produk tidak sesuai kriteria dan kaji ulang manajemen tetap menjadi kriteria mandiri karena tidak memiliki hubungan yang tepat dengan kriteria NKV

Kuesioner selanjutnya diisi oleh 3 pakar dibidang halal dan veteriner dengan menilai pernyataan menggunakan skala likert 1-9. Nilai 1 sangat tidak setuju, nilai 2 tidak setuju, nilai 3 cenderung tidak setuju, nilai 4 netral (cenderung tidak setuju), nilai 5

netral sepenuhnya, nilai 6 netral (cenderung setuju), nilai 7 cenderung setuju, nilai 8 setuju dan nilai 9 sangat setuju. Berikut hasil rekapitulasi kuesioner dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4 Rekapitulasi Angket Validasi Ahli**

Kode	R1	Responden (R)		
		R2	R3	R4
A1	9	7	8	
A2	7	7	5	
A3	8	7	9	
B1	8	7	9	
B2	8	7	9	
B3	8	7	9	
C1	7	7	9	
C2	7	7	8	
C3	8	7	8	
D1	8	7	7	
D2	8	6	7	
D3	7	5	7	
E1	8	7	9	
E2	8	7	9	

E3	8	7	9
F1	9	7	7
F2	9	7	7
F3	8	7	7
G1	9	7	9

Setelah mendapatkan hasil penilaian dari penyebaran angket validasi ahli, selanjutnya dilakukan analisa terhadap penilaian ahli. Berikut adalah perhitungan manual hasil penilaian ahli:

Perhitungan Persentase Kelayakan Ahli 1

$$\begin{aligned} NP &= \frac{R}{SM} \\ &= \frac{(9 + 7 + 8 + 8 + 8 + \dots + 9)}{(9 \times 19)} \\ &= \frac{152}{171} \\ &= 0,889 \approx 89\% \end{aligned}$$

Perhitungan Persentase Kelayakan Ahli 2

$$\begin{aligned} NP &= \frac{R}{SM} \\ &= \frac{(7 + 7 + 7 + 7 + 7 + \dots + 7)}{(9 \times 19)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \frac{130}{171} \\ &= 0,760 \approx 76\% \end{aligned}$$

Perhitungan Persentase Kelayakan Ahli 3

$$\begin{aligned} NP &= \frac{R}{SM} \\ &= \frac{(8 + 5 + 9 + 9 + 9 + \dots + 9)}{(9 \times 19)} \\ &= \frac{152}{171} \\ &= 0,889 \approx 89\% \end{aligned}$$

**Tabel 5. Rekapitulasi Perhitungan Angket Validasi Ahli**

Kode	Ahli 1	Ahli 2	Ahli 3	R	SM	NP	Kategori
A1	9	7	8	24	27		
A2	7	7	5	19	27	83%	Sangat Layak
A3	8	7	9	24	27		
B1	8	7	9	24	27	89%	Sangat Layak
B2	8	7	9	24	27		
B3	8	7	9	24	27		
C1	7	7	9	23	27	84%	
C2	7	7	8	22	27		Sangat Layak
C3	8	7	8	23	27		
D1	8	7	7	22	27		
D2	8	6	7	21	27	77%	Layak
D3	7	5	7	19	27		
E1	8	7	9	24	27		
E2	8	7	9	24	27	89%	Sangat Layak
E3	8	7	9	24	27		
F1	9	7	7	23	27		
F2	9	7	7	23	27	84%	Sangat Layak
F3	8	7	7	22	27		
G1	9	7	9	25	27	93%	Sangat Layak

Berdasarkan hasil Analisa angket penilaian ahli untuk kriteria, didapatkan pernyataan D dengan nilai NP terendah dan mendapat kategori ‘layak’. Dimana pernyataan D berisi hasil integrasi prosedur tertulis

aktivitas kritis dan bahan, penanganan dan pengolahan. Berikut rekapitulasi hasil analisa angket penilaian ahli dari data per-ahli:

**Tabel 6. Rekapitulasi Hasil Analisa Angket Penilaian Ahli (Per-Ahli)**

Ahli	R (Total Skor yang diperoleh)	SM (Skor Maksimal)	NP (Nilai Persentase Kelayakan)	Kategori
Ahli 1	152	171	89%	Sangat Layak
Ahli 2	130	171	76%	Layak
Ahli 3	152	171	89%	Sangat Layak
Total	145	171	85%	Sangat Layak

Berdasarkan hasil Analisa dari angket penilaian ahli (expert judgement) didapatkan hasil ahli 1 nilai persentase  $89\% > 80\%$  dengan kategori ‘sangat layak’, ahli 2 dengan NP  $76\% < 80\%$  dengan kategori ‘layak’, dan ahli 3 dengan NP 89% kategori ‘sangat layak’, sehingga didapatkan hasil rata-rata NP dari 3 ahli tersebut sebesar  $85\% > 80\%$  dikategorikan ‘sangat layak’.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, hasil integrasi kriteria HAS 23000 dan NKV dapat diterapkan karena mendapat kategori kelayakan ‘sangat layak’ dengan persentase 85%. Sistem terintegrasi HAS 23000-NKV memiliki 11 kriteria yaitu kebijakan halal, tim halal dan veteriner, training dan edukasi, bahan, produk, fasilitas, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk tidak sesuai kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Dimana terdapat 6 kriteria mandiri HAS 23000 yaitu kebijakan halal, training dan edukasi, bahan, produk, penanganan produk tidak sesuai kriteria, dan kaji ulang manajemen.

Integrasi kedua sistem ini dapat memberikan dampak positif terhadap operasional harian RPH seperti penyederhanaan dokumen audit, efisiensi waktu dan jumlah anggota, dan meningkatkan kepatuhan terhadap aspek kehalalan dan keamanan.

### Saran

Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai bahan usulan perbaikan dan dapat meningkatkan efisiensi dalam kegiatan audit internal di Rumah Potong Hewan, khususnya yang sudah menerapkan kedua sistem HAS 23000 dan NKV.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A. U., & Irianto, D. (2021). Perancangan Standar Integrasi Sistem Jaminan Halal Dan Cara Pembuatan Obat Yang Baik. *Journal of Industrial & Quality Engineering* p-ISSN, 2303, 2715.
- Anggraini, D. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi Di Rph (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal Dan Hacpp (Hazard Analysis Critical

- Control Point). Halal Research Journal, 1 (1), 20–38.
- Arisandi, A. K., Puspitarini, O. R., & Dinasari, I. (2024). Jurnal Penelitian, Fakultas Peternakan (Vol. 7, Nomor 1).
- Arisandy, A. Y., & Samsudin, A. (2025). Peran Sistem Manajemen Terintegrasi (Smt) Pada Administrasi Di Pt Pln (Persero) Upp Jbt 1. *Jurnal Ekonomi Revolusioner*, 8 (1), 40-45.
- Asiah, N., Shawmi, A. N., Megantara, S., & Wibowo, D. R. (2021). Pengembangan media pembelajaran ular tangga terhadap kemampuan pemahaman konsep peserta didik kelas V pada pembelajaran tematik terpadu di SD/MI. Terampil: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Dasar, 8(1), 9-18.
- BPPS. (2023). Data Statistik Produksi Peternakan Biro Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Hakim, Z. R. (2021). Pengembangan media flipchart pada tema “Diriku” subtema “Tubuhku” SDN Serang 3. *Jurnal Riset Pendidikan Dasar Dan Karakter*, 3(2), 66-75.
- Heatubun, A., & Matatula, M. J. (2023). Manajemen Produksi Daging Sapi Di Indonesia Dan Skenario Peningkatan: Sebuah Analisis Dampak Untuk Pengambilan Kebijakan. Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman, 11(2), 92–100.
- Lestariningsih, L., Nada, M. S., Yasin, M. Y., Ropida, S., & Abidin, M. K. (2020). Peranan Nomor Kontrol Veteriner Terhadap Jaminan Mutu Keamanan Produk Hasil Peternakan. Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual, 5(1), 180-188.
- Moeis, E. M., & Winarto. (2022). Penerapan Kegiatan Teknis Pada Kesehatan Masyarakat Veteriner Tentang NKV Terhadap Kesehatan Hewan di Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian Kota Blitar. *Science Contribution To Society Jurnal*, 2(1), 1-8.
- Nirwana, R.(2023). Pengembangan media pembelajaran materi pengamalan nilai nilai pancasila berbentuk kincir pancasila untuk kelas V SDN Alur linci: Pengembangan media pembelajaran berbentuk kincir pancasila. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan*, 4(2).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.
- Qanita, A., & Syaifuddin, H. (T.T.). Integrasi Halal Assurance System 23000 & Iso 22000 Dalam Perspektif Tauhid Ismail Raji Al-Faruqi.
- Sandela, I., Yuana, A., & Kemala Sari, P. (2023). Pengaturan Sertifikasi Halal Bagi Rumah Pemotongan Hewan (Rph) Di Indonesia.
- Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH).