

***HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS* PADA DAGING SAPI  
DI PETERNAKAN DESA JAMBU KECAMATAN WANGON  
KABUPATEN BANYUMAS**



**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto  
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi (SE)

Oleh :  
**LULU PANGUKIR**  
**NIM. 1717201106**

**JURUSAN EKONOMI SYARIAH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO**

**2021**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Jenjang : S 1  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi Di  
Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten  
Banyumas

Menyatakan bahwa Naskah Skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/  
karya saya sendiri kecuali pada bagian – bagian yang dirujuk sumbernya.

Purwokerto, 17 Juni 2021

Saya yang menyatakan,

IAIN PURWOKERTO



**Lulu Pangukir**  
NIM. 1717201106



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.iainpurwokerto.ac.id


**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi Berjudul


***HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS PADA DAGING SAPI  
DI PETERNAKAN DESA JAMBU KECAMATAN WANGON  
KABUPATEN BANYUMAS***

Yang disusun oleh Saudari **Lulu Pangukir** NIM 1717201106 Jurusan/Program Studi **Ekonomi Syariah** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Rabu** tanggal **07 Juli 2021** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji


  
Dr. H. Chandra Warsito, M.Si.  
NIP. 19790323 201101 1 007

Sekretaris Sidang/Penguji

  
Sofia Yustiani Suryandari, S.E., M.Si.  
NIP. 19780716 200901 2 006

**IAIN PURWOKERTO**

Pembimbing/Penguji

  
Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

Purwokerto, 21 Juli 2021

Mengetahui/Mengesahkan  
Dekan



**Dr. H. Jamil Abdul Aziz, M.Ag.**  
NIP. 19730921 200212 1 004

## NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada

Yth: Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

IAIN Purwokerto

di-

Purwokerto

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudara Lulu Pangukir NIM 1717201106 yang berjudul :

**HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS PADA DAGING SAPI DI  
PETERNAKAN DESA JAMBU KECAMATAN WANGON KABUPATEN  
BANYUMAS**

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Purwokerto untuk diajukan dalam rangka memperoleh gelas Sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syariah (S.E.).

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Purwokerto, 17 Juni 2021

Pembimbing



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.

NIP. 19851112 200912 2 007

## MOTTO

وَلَا تَهِنُوا وَلَا تَحْزَنُوا وَأَنْتُمْ الْأَعْلَوْنَ إِنْ كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ ﴿١٣٩﴾

*“Janganlah kamu bersikap lemah, dan janganlah (pula) kamu bersedih hati, Padahal kamulah orang-orang yang paling Tinggi (derajatnya), jika kamu orang-orang yang beriman”*

**(QS. Ali - Imran [3]: 139)**



## PERSEMBAHAN

Denga segenap kerendahan hati dan kasih sayang yang tulus, penulis mempersembahkan skripsi ini untuk:

1. Kepada diri sendiri yang telah kuat, terus berusaha untuk menyelesaikan skripsi ini, walaupun sering mengeluh akan tetapi tetap saja terimakasih karena terus berjuang hingga akhir penyusunan skripsi ini.
2. Kepada yang terkasih laki – laki terhebat dan wanita yang luar biasa yaitu Bapak Warto dan Ibu Muksonah. Orang tua yang luar biasa yang senantiasa berusaha dan berjuang demi anak – anaknya serta terimakasih yang tiada terhingga untuk do'a yang dipanjatkan, semoga bapak dan ibu diberikan umur panjang oleh Allah swt. dan senantiasa diberikan kesehatan. Amiin.
3. Kepada adik – adik tercinta Lila Risalda dan Fadilah Jalal Pamungkas yang sering melakukan tingkah lucunya sehingga selalu menjadi penghibur bagi penulis, semoga Allah swt. senantiasa memberkan kesehatan, kasih sayang, dan segala harapan serta cita-cita kalian dikabulkan. Amin.
4. Fadhilah Nur Azizah, sahabat yang senantiasa mendengarkan keluh kesah, semoga Allah swt. mengabulkan segala cita – cita kita dan kita senantiasa dapat meraih sukses bersama.
5. Dani, Feni, Tyas, Catur, Rio, Irfan, Jaenal, Dhea, kawan – kawan luar biasa yang selalu mengisi hari – hari penulis selama diperkuliahan ini, terimakasih untuk segala candatawa dan pengalaman yang selalu dibagikan. Termikasih kepada Rio yang telah menemani penulis dalam melakukan penelitian ke Wangon, semoga selalu dimudahkan segala urusannya dan di kabulkan segala harap dan cita-citanya. Selanjutnya ucapan terimakasih pula kepada irfan yang telah membantu membenarkan laptop penulis yang rusak, sehingga berkatnya penulis dapat melanjutkan penyelesaian penyusunan skripsi ini, semoga Allah membalas kebaiknya dan memberikan kemudahan segala urusannya.

**HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS PADA DAGING SAPI DI  
PETERNAKAN DESA JAMBU KECAMATAN WANGON KABUPATEN  
BANYUMAS**

**Lulu Pangukir  
NIM. 1717201106**

Email: [lulupangukir599@gmail.com](mailto:lulupangukir599@gmail.com)  
Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Institut Agama Islam Negeri Purwokerto

**ABSTRAK**

Kecamatan Wangon merupakan kecamatan yang memiliki jumlah produksi daging sapi terbanyak di Kabupaten Banyumas. Kecamatan wangon memiliki beberapa peternakan sapi yang memproduksi daging sapi setiap harinya, salah satunya adalah peternakan sapi yang terdapat di Desa Jambu ini yang merupakan peternakan sapi terbesar di Kecamatan Wangon. Sedangkan daging sapi sendiri adalah salah satu komoditas makanan yang harus dijaga kehalalannya dari hulu hingga hilirnya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penarapan rantai nilai halal pada daging sapi di Kecamatan Wangon dalam rangka untuk memenuhi permintaan masyarakat muslim terhadap kebutuhan daging halal. Penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknis analisis data yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis Milles dan Huberman, mulai dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon dari lima kegiatan primer rantai nilai yaitu pasokan sapi barasal dari pasaran lokal, penyembelihan dilakukan oleh juru potong halal di Rumah Potong Hewan, distribusi yang dilakukan dengan sistem distribusi langsung, Penjualan dilakukan secara konvensional di pasar tradisional dan penjualan ke agen, dan terdapat pelayanan purna jual yang sudah dilakukan. Sedangkan dari empat kegiatan pendukung rantai nilai diketahui bahwa lokasi kandang dan tempat usaha jauh dari barang najis, pemasok kebutuhan sapi memadai, ketersediaan SDM memadai namun tidak ada pelatihan untuk meningkatkan kapasitas diri para pekerja, dan usaha daging sapi ini belum memanfaatkan teknologi secara maksimal selain itu juga belum terdapat pengolahan limbah kandang.

**Kata Kunci: Analisi Rantai Nilai, Halal, Daging Sapi**

# HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS ON BEEF AT THE FARM OF JAMBU VILLAGE, WANGON SUB-DISTRICT, BANYUMAS REGENCY

**Lulu Pangukir**  
**NIM. 1717201106**

Email: [lulupangukir599@gmail.com](mailto:lulupangukir599@gmail.com)

Department of Islamic Economics, Islamic economics and business faculty  
State Institute of Islamic Studies (IAIN) Purwokerto

## ABSTRACT

Wangon Sub-District has the highest amount of beef production in Banyumas Regency. Wangon has several cattle farms that produce beef every day, one of which is a cattle farm located in Jambu Village which is the largest cattle farm in Wangon. Meanwhile, beef is one of the food commodities that must be kept halal from upstream to downstream.

The purpose of this study was to analyze the application of the halal value chain to beef in Wangon in order to meet the Muslim community's demand for halal meat. This research is a field research using a qualitative approach. Data collection techniques in this study were carried out by means of observation, interviews, and documentation. The data analysis technique used is a qualitative approach with Milles and Huberman analysis, starting from data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The results showed that the analysis of the halal value chain on beef in Wangon from five primary value chain activities, namely the supply of raw beef from the local market, the slaughter was carried out by halal butchers at the Slaughterhouse, the distribution was carried out by a direct distribution system, and sales were carried out conventionally. in traditional markets and sales to agents, and there are after-sales services that have been carried out. Meanwhile, from the four value chain supporting activities, it was found that the location of the pens and business premises were far from unclean goods, the supply of cattle needed was adequate, the availability of human resources was adequate but there was no training to increase the capacity of the workers, and the beef business had not utilized technology optimally and also there is no cage waste treatment.

**Keywords: Value Chain Analysis, Halal, Beef**



## PEDOMAN TRANSLITERASI (ARAB LATIN)

Transliterasi kata-kata yang dipakai dalam penelitian skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI. Nomor : 158/1987 dan Nomor : 0543b/U/1987.

### A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	ba'	b	be
ت	ta'	t	te
ث	ša	š	es (dengan titik di atas)
ج	jim	j	je
ح	ħ	<u>h</u>	ha (dengan garis di bawah)
خ	kha'	kh	ka dan ha
د	dal	d	de
ذ	žal	ž	ze (dengan titik di atas)
ر	ra'	r	er
ز	zai	z	zet
س	sin	s	es
ش	syin	sy	es dan ye
ص	šad	<u>s</u>	es (dengan garis di bawah)
ض	d'ad	<u>d</u>	de (dengan garis di bawah)
ط	ṭa	t	te (dengan garis di bawah)
ظ	za	<u>z</u>	zet (dengan garis di bawah)
ع	'ain	'	koma terbalik di atas
غ	gain	g	ge
ف	fa'	f	ef
ق	qaf	q	qi
ك	kaf	k	ka

ل	lam	l	‘el
م	mim	m	‘em
ن	nun	n	‘en
و	waw	w	w
هـ	ha’	h	ha
ء	hamzah	‘	apostrof
ي	ya’	y	ye

### Konsonan Rangkap karena *Syaddah* ditulis rangkap

متعدّدة	Ditulis	<i>Muta’addidah</i>
عدّة	Ditulis	<i>‘iddah</i>

### Ta’ Marbūṭah di akhir kata Bila dimatikan tulis *h*

حكمة	Ditulis	<i>Ĥikmah</i>
جزية	Ditulis	<i>Jizyah</i>

(ketentuan ini tidak diperlakukan pada kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam Bahasa Indonesia, seperti zakat, salat dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya)

1. Bila diikuti dengan kata sandang “*al*” serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan *h*.

كرامة الأكلية	Ditulis	<i>Karāmah al-aulyā</i>
---------------	---------	-------------------------

2. Bila *ta’ marbūṭah* hidup atau dengan harakat, fathāh atau kasrah atau d’ammah ditulis dengan *t*.

زكاة الفطر	Ditulis	<i>Zakāt al-fiṭr</i>
------------	---------	----------------------

### B. Vokal Pendek

َ	Fathāh	Ditulis	A
ِ	Kasrah	Ditulis	I

ُ	D'ammah	Ditulis	U
---	---------	---------	---

### C. Vokal Panjang

1	Fathah + alif	Ditulis	Ā
	جالية	Ditulis	<i>jāhiliyah</i>
2	Fathah + ya'mati	Ditulis	Ā
	تنسى	Ditulis	<i>tansā</i>
3	Kasrah + ya'mati	Ditulis	Ī
	كريم	Ditulis	<i>karīm</i>
4	D'ammah + wawu mati	Ditulis	Ū
	فروض	Ditulis	<i>furūd'</i>

### D. Vokal Rangkap

1	Fathah + ya'mati	Ditulis	Ai
	بينكم	Ditulis	<i>Bainakum</i>
2	Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
	قول	Ditulis	<i>qaul</i>

### E. Vokal Pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan dengan apostrof

أنتم	Ditulis	<i>a'antum</i>
أعدت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
لئنشكرتم	Ditulis	<i>la'in syakartum</i>

### F. Kata Sandang Alif + Lam

#### 1. Bila diikuti huruf Qamariyyah

القرآف	Ditulis	<i>al-Qur'an</i>
القياس	Ditulis	<i>al-Qiyās</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf *l* (el) nya.

السماء	Ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

**G. Penulisan kata – kata dalam rangkaian kalimat**

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya.

ذوى الفروض	ditulis	<i>zawī al-furud</i>
اهل السنة	Ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>



## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikm Wr. Wb.

*Alhamdulillah hi robbil 'alamin*, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah swt. yang telah memberikan nikmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “*Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi Di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas” untuk memenuhi salah satu syarat dalam rangka untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Intitut Agama Islam Negeri Purwokerto.

Tidak lupa juga sholawat serta salam senantiasa penulis curah limpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. manusia mulia pejuang kehidupan, pejuang umat, pejuang keadilan, karena berkat perjuangan beliau kita dapat menikmati indahny dan damainya kehidupan di masa sekarang ini. Semoga kelak kita akan mendapatkan *syafa'atnya* di hari akhir nanti. Amin.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis sangat menyadari bahwa terdapat beberapa hambatan yang penulis hadapi, namun berkat do'a, dukungan, serta semangat dari orang – orang tercinta sehingga penyusunan skripsi ini dapat penulis selesaikan dengan baik. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini dalam bentuk bimbingan, dukungan, motivasi, nasihat, dan lain sebagainya. Dengan segala kerendahan hati penulis ucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dr. K.H. Moh. Roqib, M.Ag. Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
2. Prof. Dr. Fauzi, M.Ag. Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Pengembangan Kelembagaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
3. Dr. H. Ridwan, M.Ag. Wakil Rektor II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan, dan Keuangan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
4. Dr. H. Sulkhan Chakim, S.Ag. Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.

5. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
6. Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I. Ketua Jurusan Ekonomi Syariah IAIN Purwokerto sekaligus dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini. Dengan segala hormat dan kerendahan hati penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada ibu karena senantiasa memberikan bimbingan, pengarahan, masukan, motivasi dan semangat. Penulis berharap semoga ibu dan keluarga senantiasa dijaga, selalu diberikan kesehatan dan kasih sayang yang melimpah oleh Allah swt.
7. Mahardika Cipta Raharja, S.E., M.Si. Selaku Sekertaris Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
8. Segenap Dosen dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
9. Kepada Staff Administrasi Perpustakaan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto.
10. Kepada keluarga besar Bapak Samad selaku pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian ditempat usahanya.
11. Bapak Sohirun dan Bapak Hamid, selaku juru potong halal di Rumah Potong Hewan (RPH) Wangon.
12. Teman seperjuangan Jurusan Ekonomi Syariah angkatan 2017, terkhusus teman – teman kelas Ekonomi Syariah C 2017 yang selalu menjadi teman belajar dan diskusi yang baik. Penulis berharap semoga kita semua dapat menyelesaikan masa perkuliahan ini dengan baik dan dapat meraih sukses bersama.
13. Teman – teman UKK KSR PMI Unit IAIN Purwokerto, HMJ Ekonomi Syariah IAIN Purwokerto tahun 2019, Generasi Baru Indonesia (GenBI) Purwokerto tahun 2019 dan 2020, serta Kelompok Studi Pasar Modal (KSPM) FEBI IAIN Purwokerto.

14. Kepada Bank BRI Syariah, Bank Indonesia, dan Bank BNI yang telah memberikan beasiswa kepada penulis sehingga sangat membantu penulis dalam menyelesaikan studi.
15. Dan kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, semoga Allah swt. selalu memberikan kemudahan dan kebahagiaan. Amin.

Kepada segenap pihak yang telah membantu, hanya do'a yang dapat penulis panjatkan kepada Allah swt. semoga Dia senantiasa menjaga dan senantiasa memberikan kebaikan. Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan oleh karena itu penulis berharap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang.

Penulis berharap bahwa skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak orang dan sebagai salah satu langkah penulis untuk terus dapat berkontribusi memberikan kebaikan kepada banyak orang.

Purwokerto, 17 Juni 2021

Penulis,



**Lulu Pangukir**  
NIM. 1717201106

**IAIN PURWOKERTO**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>NOTA DINAS PEMBIMBING</b> .....	iv
<b>MOTTO</b> .....	v
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRAC</b> .....	viii
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI (ARAB LATIN)</b> .....	ix
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xvi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xx
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xxi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Definisi Operasional .....	9
C. Rumusan Masalah .....	11
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	11
E. Kajian Pustaka .....	12
F. Sistematika Pembahasan .....	25
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Konsep Halal .....	27
1. Definisi Halal .....	27
2. Produk Halal .....	29
B. Value Chain Analisis .....	35
1. Definisi <i>Value Chain</i> (Rantai Nilai) .....	35
2. Konsep <i>Value Chain</i> .....	36
C. Terciptanya <i>Halal Value Chain</i>	



dalam Kegiatan Ekonomi .....	42
A. Daging Yang Halal dan Baik dalam Islam .....	43
1. Penjualan Hewan Dalam Islam .....	43
2. Kualitas Daging Sapi Yang Halal dan Baik .....	49
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	53
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	53
C. Subyek dan Obyek Penelitian .....	53
D. Jenis dan Sumber Data .....	53
E. Teknik Pengumpulan Data .....	54
F. Teknik Analisis Data .....	56
G. Uji Keabsahan Data .....	58
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penel .....	59
1. Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon .....	59
a. Sejarah Peternakan Sapi	
Desa Jambu Kecamatan Wangon .....	59
b. Profil Peternakan Sapi	
Desa Jambu Kecamatan Wangon .....	60
2. Rumah Potong Hewan Kecamatan Wangon .....	61
B. Potensi Daging Sapi di Kecamatan Wangon .....	62
1. Jumlah Sapi Potong di Kecamatan Wangon .....	62
2. Produksi Daging Sapi di Kecamatan Wangon .....	64
C. <i>Halal Value Chain Analysis</i> Pada Daging Sapi	
di Kecamatan Wangon .....	66
1. Aktivitas Utama Analisis Rantai Nilai Halal	
Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon .....	69
a. Logistik Masuk .....	69
b. Aktivitas Operasi .....	71
c. Logistik Keluar .....	76
d. Pemasaran Dan Penjualan .....	77

e. Pelayanan .....	79
2. Aktivitas Pendukung Analisis Rantai Nilai Halal	
Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon .....	80
a. Infrastruktur .....	80
b. Manajemen SDM .....	82
c. Pengembangan Teknologi .....	83
d. Pengadaan Sumber Daya .....	84
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	90
B. Saran .....	92

**DAFTAR PUSTAKA**

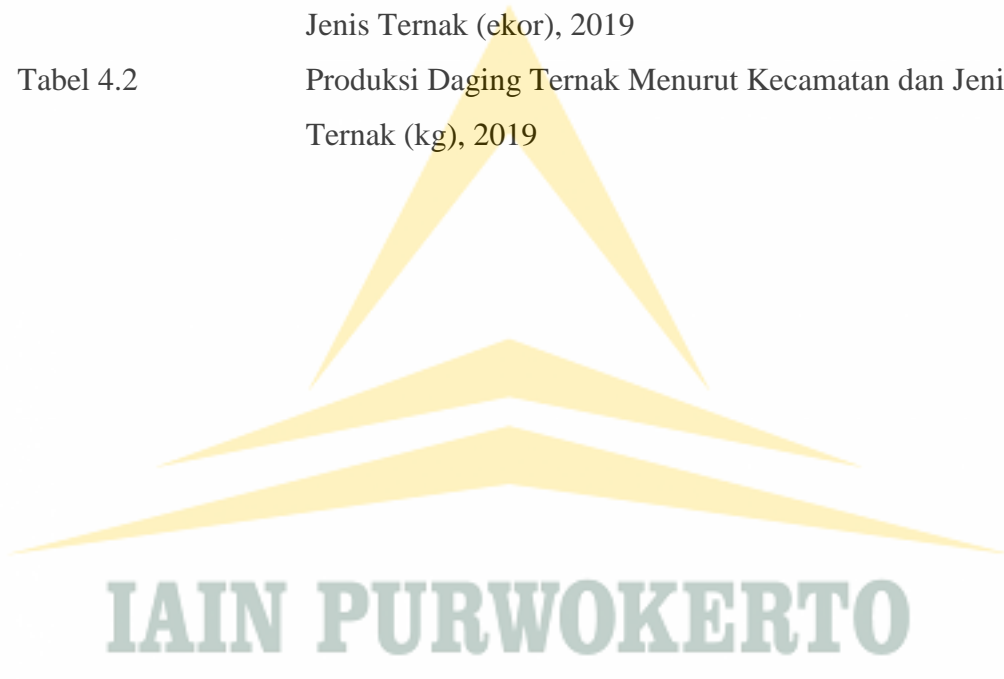
**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg) Tahun 2019
Tabel 1.2	Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (ekor) Tahun 2019
Tabel 2.1	Lama Waktu Dan Kuat Arus Pada Pemingsanan Hewan ( <i>Stunning</i> )
Tabel 4.1	Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (ekor), 2019
Tabel 4.2	Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg), 2019



## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1 Kegiatan Rantai Nilai (*Value Chain*)
- Gambar 2.2 *Halal Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi
- Gambar 4.1 Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai Daging Sapi di Kecamatan Wangon
- Gambar 4.2 *Halal Value Chain Analysis* Daging Sapi di Kecamatan Wangon (Data diolah)



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Pedoman Wawancara
Lampiran 1.1	Pedoman Wawancara Pemilik/Pengelola Peternakan Sapi di Desa Jambu
Lampiran 1.2	Pedoman Wawancara Juru Sembelih Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Wangon
Lampiran 1.3	Pedoman Wawancara Pegawai Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon
Lampiran 1.4	Transkrip Hasil Wawancara
Lampiran 2	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 3	Surat Menyurat
Lampiran 3.1	Surat Observasi Pendahuluan
Lampiran 3.2	Surat Permohonan Izin Riset Pendahuluan
Lampiran 3.3	Surat Berhak Mengajukan Judul Skripsi
Lampiran 3.4	Surat Usulan Menjadi Pembimbing
Lampiran 3.5	Surat Pernyataan Kesiapan Menjadi Pembimbing Skripsi
Lampiran 3.6	Surat Bimbingan Skripsi
Lampiran 3.7	Surat Keterangan Mengikuti Seminar Proposal
Lampiran 3.8	Surat Permohonan Persetujuan Judul Skripsi
Lampiran 3.9	Surat Rekomendasi Seminar Proposal
Lampiran 3.10	Surat Keterangan Telah Lulus Semua Mata Kuliah
Lampiran 3.11	Surat Keterangan Lulu Seminar Proposal
Lampiran 3.12	Surat Keterangan Lulu Ujian Komprehensif
Lampiran 4	Berita Acara Seminar Proposal
Lampiran 5	Blanko Penilaian Ujian Kprehensif
Lampiran 6	Kartu Bimbingan Skripsi
Lampiran 7	Sertifikat
Lampiran 7.1	Sertifikat Pengembangan Bahasa Inggris
Lampiran 7.2	Sertifikat Pengembangan Bahasa Arab
Lampiran 7.3	Sertifikat BTA/Ppi

Lampiran 7.4	Sertifikat Praktik BisnisMahasiswa (PBM)
Lampiran 7.5	Sertifikat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
Lampiran 7.6	Sertifikat Kuliah Kerja Nyata (KKN)
Lampiran 7.7	Sertifikat Aplikom
Lampira 8	Biodata Mahasiswa



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Islam menganjurkan bahwa setiap makanan yang hendak dikonsumsi haruslah makanan yang halal. Anjuran untuk mengonsumsi makanan yang halal terdapat dalam firman Allah swt. Dalam surah *Al-baqarah* ayat 168 :

*“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi”*

Dalam ayat di atas, Allah memerintahkan manusia agar makan sebagai syarat untuk hidup dan harus memilih makanan yang halal dan baik (Idri, 2015: 103). Perintah Allah swt. Sudah sangat jelas, memang Allah menyediakan berbagai bahan di muka bumi ini dengan sangat banyak akan tetapi manusia dianjurkan untuk mengonsumsi dan memilih makanan yang halal. Hal tersebut dimaksudkan bahwa makanan yang halal sudah terjamin kebersihan dan memberikan kesehatan kepada manusia.

Rasulullah SAW. Juga mengajarkan kepada umatnya untuk mengonsumsi makanan yang halal dan meninggalkan makanan yang haram, seperti dalam hadist Rasulullah bersabda :

*“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, dan yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, itu adalah kefasikan.”*

Dalam hadist diatas, sudah jelas bahwa Rasulullah memberitahu kepada umatnya bahwa bangkai haram dimakan seperti bangkai binatang yang mati karena sakit, berlaga, jatuh, tercekik, sisa makanan binatang buas, atau semua bangkai binatang yang matinya tidak disembelih dengan menyebut nama Allah (Idri, 2015: 104).

Allah swt. telah menciptakan banyak bahan makanan, salah satunya juga bahan makanan yang berasal dari hewan. Manusia bisa memanfaatkan

hewan sebagai bahan makanan untuk dikonsumsi dagingnya. Namun, untuk dapat dikonsumsi maka suatu daging harus melalui tahap-tahap atau proses yang sesuai dengan standar halal yang telah dianjurkan oleh Islam agar daging yang awalnya layak untuk dikonsumsi tetap baik dan halal dikonsumsi.

Binatang atau hewan yang halal dimakan adalah binatang yang disembelih mengikuti hukum syara', yang perlu dijadikan pedoman dalam menentukan status makanan halal yaitu pertama dalam penyembelihan binatang wajib menyebut nama Allah, kedua, jenis binatang yang disembelih harus halal menurut hukum syara' (Zulaekah dan Kusumawati, 2005). Hewan yang boleh dikonsumsi dagingnya seperti ayam, itik, angsa, sapi, kerbau, kambing, kelinci, burung, yang tidak memiliki cengkeraman yang kuat dan sebagainya, barulah halal dimakan apabila didahului dengan menyembelihnya secara Islam (Nurjannah, 2006).

Perintah untuk mengonsumsi makanan yang halal ini hendaknya harus diperhatikan oleh seluruh umat Islam. Harus ada kepedulian akan pentingnya konsumsi halal bagi umat muslim. Di Indonesia kepedulian akan konsumsi makanan halal sudah mulai mendapat perhatian serius dari pemerintah. Hal ini terbukti dari dikeluarkannya Undang – Undang tentang Jaminan Produk Halal di Indonesia yang berarti bahwa kehalalan konsumsi bagi umat Islam merupakan sesuatu yang sangat penting. Bukan hanya penting bagi para konsumen akan tetapi jaminan produk halal ini juga penting bagi para produsen, karena untuk setiap produk yang beredar dan sudah mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) masyarakat akan lebih percaya dan yakin untuk mengonsumsi produk tersebut, yang berarti bahwa produk tersebut memiliki keunggulan dibandingkan dengan produk yang belum tersertifikasi halal.

Berdasarkan Undang – Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka di perlukan penguatan rantai nilai



halal dari hulu sampai hilir. Menurut Porter (seperti dikutip Subianto, 2018) Alat dasar untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menemukan cara untuk meningkatkannya adalah rantai nilai (*Value Chain*), yang membagi perusahaan ke dalam diskrit kegiatan yang dilakukannya dalam merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya. Jadi dapat disimpulkan bahwa, jaminan terhadap rantai nilai halal perlu di perhatikan mulai dari perancangan hingga pedistribusian suatu produk untuk menjamin rantai nilai halal pada suatu produk dengan tujuan agar produk tersebut memiliki keunggulan kompetitif atau nilai tambah bagi suatu produk.

*Value Chain* (Rantai Nilai) menggambarkan cara untuk memandang suatu perusahaan sebagai rantai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan. Nilai bagi pelanggan berasal dari tiga sumber dasar: aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk dan aktivitas yang dapat segera memenuhi kebutuhan pelanggan. *Value chain analysis* berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam bisnis terhadap nilai tersebut (Pearce dan Robinson, 2008).

Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah (Kotler dan Keller, 2008: 37) :

- a. Logistik kedalam atau memasukan bahan dalam bisnis.
- b. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.
- c. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.
- d. Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.
- e. Memberikan layanan produk.

Kegiatan pendukung meliputi:

- a. Pengadaan.
- b. Pengembangan teknologi.
- c. Manajemen sumber daya manusia.
- d. Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Infrastruktur perusahaan mencakup biaya manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, hukum, dan hubungan pemerintah.

Pesatnya perkembangan rantai nilai perusahaan di tinjau dari prinsip yang digunakan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah (Harnadi, 2017). Prinsip bisnis dalam Islam dimana selain sebuah perusahaan mengejar profit dari kegiatan ekonomi yang dilakukannya juga untuk mengejar kebahagiaan dunia dan akhirat demi kemaslahatan. Bukan semata – mata karena materiil sebuah perusahaan melaksanakan aktivitas ekonomi namun juga mempertimbangkan aspek masalah.

Di Kabupaten Banyumas sendiri, jumlah penduduk muslim mencapai 1.760.950 juta jiwa. Kabupaten Banyumas menempati urutan ketiga dengan penduduk muslim terbanyak di Jawa Tengah setelah Kabupaten Cilacap dan Grobogan (*jateng.bps.go.id*, 14 Agustus 2018). Banyaknya penduduk muslim di Kabupaten Banyumas ini menjadi potensi tersendiri bagi peredaran produk halal. Banyaknya penduduk muslim di Banyumas menandakan mudahnya para produsen untuk memasarkan produk halalnya di Kabupaten Banyumas. Namun, banyaknya penduduk muslim di Kabupaten Banyumas ini juga menjadi tantangan tersendiri bagi para produsen, karena para produsen harus benar – benar memperhatikan produk yang dipasarkannya. Banyaknya penduduk muslim di Banyumas maka akan semakin banyak pula masyarakat yang peduli dengan kehalalan makanan yang akan di konsumsinya karena makanan halal sudah menjadi bagian dari *lifestyle* atau gaya hidup bagi masyarakat yang beragama muslim.

Banyak sekali produk bahan makanan yang beredar di Kabupaten Banyumas, salah satu bahan makanan yang banyak beredar yaitu daging sapi. Produksi daging sapi untuk wilayah Banyumas menempati angka tertinggi dibandingkan dengan produk ternak lainnya, berikut adalah data produksi daging ternak dan jenis ternak pada tahun 2019 di Kabupaten Banyumas:

Tabel 1.1  
**Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg)**  
**Tahun 2019**

		<b>Produksi Daging</b>				
<b>Kecamatan</b>		<i>Production of Livestock Meat</i>				
<i>Sub District</i>		<b>Sapi Potong</b>	<b>Kerbau</b>	<b>Kambing</b>	<b>Domba</b>	<b>Babi</b>
		<i>Beef Cattle</i>	<i>Buffalo</i>	<i>Goat</i>	<i>Sheep</i>	<i>Pig</i>
1	Lumbir	21 280	-	14 991	-	-
2	Wangon	356 820	-	30 951	108 395	-
3	Jatilawang	22 610	-	11 685	-	-
4	Rawalo	28 310	-	17 537	-	-
5	Kebasen	25 460	-	17 252	-	-
6	Kemranjen	39 520	-	12 388	-	-
7	Sumpiuh	26 980	-	43 909	2 774	-
8	Tambak	27 930	-	5 301	3 914	-
9	Somagede	18 050	-	4 959	-	-
10	Kalibagor	24 320	-	9 861	-	-
11	Banyumas	24 890	-	9 462	-	990
12	Patikraja	14 440	-	1 995	-	-
13	Purwojati	26 410	-	5 434	-	-
14	Ajibarang	258 400	-	55 024	8 265	-
15	Gumelar	26 410	-	17 689	9 861	-
16	Pekuncen	30 210	-	16 264	18 088	-
17	Cilongok	47 880	-	51 984	191 558	-
18	Karanglewas	31 730	-	13 224	6 783	-
19	Kedungbanteng	26 790	-	17 765	6 004	-
20	Baturraden	23 370	-	12 483	-	33 858
21	Sumbang	28 310	-	16 568	23 902	-
22	Kembaran	355 870	-	18 126	135 128	-
23	Sokaraja	240 160	-	64 733	102 182	4 686

24	Purwokerto Selatan	58 140	-	10 773	4 332	-
25	Purwokerto Barat	186 200	-	13 813	-	-
26	Purwokerto Timur	40 660	-	10 811	7 657	7 986
27	Purwokerto Utara	37 050	-	8 113	11 400	-
<b>Banyumas</b>		<b>2 048 200</b>	<b>-</b>	<b>513 095</b>	<b>640 243</b>	<b>47 520</b>

\*Sumber : <https://banyumaskab.bps.go.id/>

\*\*Sumber: Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas

Pada tabel 1.1 di atas dapat diketahui bahwa pada tahun 2019 produksi daging ternak yang terdiri dari sapi potong, kerbau, kambing, domba, dan babi terlihat bahwa produksi sapi potong paling banyak diantara produksi binatang ternak yang lainnya, yaitu dengan total produksi sapi potong 2.048.200 kg daging sapi potong. Terlihat bahwa jumlah tersebut sangat tinggi dibandingkan dengan jumlah produksi daging ternak lainnya yaitu kambing dengan jumlah 513.095 kg, domba dengan jumlah total 640.243 kg, babi dengan jumlah total produksi daging 47.520 kg, dan bahkan kerbau yang tidak ada produksi daging sama sekali. Dari tabel 1.1 diatas, terlihat pula bahwa produksi daging sapi yang terbanyak yaitu di Kecamatan Wangon, dengan jumlah 356.820 kg produksi daging sapi pada tahun 2019.

Banyaknya produksi daging sapi potong menandakan bahwa jumlah sapi yang di potong di Kabupaten Banyumas juga banyak. Jumlah sapi potong di Kabupaten Banyumas dapat dilihat dalam tabel di bawah ini:

Tabel 1.2

**Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak  
(ekor) Tahun 2019**

	<b>Kecamatan</b>	<b>Sapi Potong</b>	<b>Kerbau</b>	<b>Kuda</b>	<b>Kambing</b>	<b>Domba</b>	<b>Babi</b>
1	Lumbir	112	-	-	789	-	-
2	Wangon	1 878	-	-	1 629	5 705	-
3	Jatilawang	119	-	-	615	-	-
4	Rawalo	149	-	-	923	-	-
5	Kebasen	134	-	-	908	-	-
6	Kemranjen	208	-	-	652	-	-

7	Sumpiuh	142	-	-	2 311	146	-
8	Tambak	147	-	-	279	206	-
9	Somagede	95	-	-	261	-	-
10	Kalibagor	128	-	-	519	15	-
11	Banyumas	131	-	-	498	-	15
12	Patikraja	76	-	-	105	-	-
13	Purwojati	139	-	-	286	-	-
14	Ajibarang	1 360	-	-	2 896	436	-
15	Gumelar	139	-	-	931	519	-
16	Pekuncen	159	-	-	856	952	-
17	Cilongok	252	-	-	2 736	10 082	-
18	Karanglewas	167	-	-	696	357	-
19	Kedungbanteng	141	-	-	935	316	-
20	Baturren	123	-	-	657	-	513
21	Sumbang	149	-	-	872	1 258	-
22	Kembaran	1 873	-	-	954	7 112	-
23	Sokaraja	1 264	-	-	3 407	5 378	71
24	Purwokerto Selatan	306	-	-	567	228	-
25	Purwokerto Barat	980	-	-	727	-	-
26	Purwokerto Timur	214	-	-	569	403	121
27	Purwokerto Utara	195	-	-	427	600	-
<b>Banyumas</b>		<b>10 780</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27 005</b>	<b>33 713</b>	<b>720</b>

\*Sumber: <https://banyumaskab.bps.go.id/>

\*\*Sumber: Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas

Pada tabel 1.2 diatas dapat diketahui jumlah sapi potong pada kurun waktu tahun 2019 berjumlah 10.780 ekor, jumlah kambing yaitu sebanyak 27.005 ekor dan domba sebanyak 33.713 ekor, sedangkan jumlah kerbau dan kuda berjumlah 0 (nol) ekor. Dari tabel 1.2 di atas, terlihat pula bahwa di Kecamatan Wangon merupakan kecamatan dengan jumlah sapi potong terbanyak pertama di Kabupaten Banyumas, yaitu sejumlah 1.878 ekor sapi potong yang di potong pada kurun waktu 2019.

Dapat diketahui dari tabel 1.1 dan tabel 1.2 bahwa di Kecamatan Wangon adalah kecamatan dengan jumlah produksi daging sapi dan jumlah sapi potong terbanyak di Kabupaten Banyumas, hal ini menandakan bahwa produksi daging sapi yang berasal dari Kecamatan Wangon juga banyak

menyuplai kebutuhan daging di masyarakat Banyumas pada umumnya. Hal ini di karenakan di Kecamatan Wangon terdapat peternakan sapi potong. Peternakan sapi yang dimiliki oleh keluarga besar Bapak Samad ini merupakan peternakan sapi yang ada di Desa Jambu Kecamatan Wangon. Berdasarkan keterangan yang di berikan oleh salah satu pengelola peternakan sapi potong, Ibu Kusriyah menyampaikan bahwa di Kecamatan Wangon ini terdapat enam peternakan sapi potong yang mana empat peternakan tersebut adalah milik keluarga besar Bapak Samad. Sebanyak tiga peternakan sapi potong terdapat di desa Jambu Kecamatan Wangon. Peternakan ini merupakan peternakan yang terbesar di Kecamatan Wangon. Untuk setiap harinya peternakan ini mampu untuk memproduksi daging yang akan di pasarkan kepada pelanggan, jadi peternakan ini rutin memotong sapi untuk setiap harinya. Peternakan sapi potong yang dimiliki oleh keluarga Bapak Samad ini mensuplai beberapa kebutuhan daging untuk masyarakat di Banyumas. Menurut keterangan dari salah satu anak Bapak Samad yang sekarang menjadi salah satu pengelola yaitu Bapak Triono, Sapi-sapi potong yang terdapat di peternakan sapi ini sebelumnya pada saat pemilik peternakan membelinya di pasar hewan sudah di periksa oleh dokter hewan, hal ini dimaksudkan untuk memastikan sapi yang nantinya akan disembelih adalah sapi yang sehat. Untuk proses penyembelihan dari sapi potong disini pemilik peternakan ini memotong sapi – sapinya di Rumah Potong Hewan (RPH) untuk memastikan proses penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat Islam oleh juru potong halal. Peternak sapi ini memasarkan daging sapi segar, setiap harinya peternak memotong sapi untuk kemudian dijual di pasar. Dari beberapa pernyataan yang telah dikemukakan oleh pemilik peternakan sapi di atas peneliti menduga bahwa peternakan sapi ini sudah menerapkan beberapa rantai nilai yang menunjang kehalalan bagi produknya, akan tetapi berdasar observasi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti peternakan sapi ini belum mendaftarkan baik peternakannya atau produk daging sapinya ke Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Dari pernyataan di atas bahwa pentingnya untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal maka di perlukan penguatan rantai nilai halal dari hulu sampai hilir untuk memastikan seluruh kegiatan perusahaan sesuai dengan anjuran Islam dan menghasilkan produk yang benar – benar halal maka perlu adanya *halal value analysis* pada suatu perusahaan. Selain itu terlihat pada tabel 1.1 bahwa produksi daging sapi paling banyak di Kabupaten Banyumas dengan Kecamatan Wangon sebagai salah satu penyuplai daging sapi terbanyak di Kabupaten Banyumas yang memungkinkan daging sapi yang beredar di Kabupaten Banyumas bersumber lebih banyak dari Kecamatan Wangon. Oleh karena itu penulis merasa bahwa *halal value chain analysis* pada daging sapi di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon ini perlu untuk dilakukan karena Kecamatan Wangon ini sebagai kecamatan dengan jumlah produksi daging sapi dan jumlah sapi potong terbanyak di Kabupaten Banyumas, sehingga memungkinkan daging sapi yang di pasarkan di Kabupaten Banyumas berasal dari Kecamatan Wangon. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menganalisis rantai nilai halal (*Halal Value Chain*) pada daging sapi di peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas.

## **B. Definisi Operasional**

Untuk menghindari kesalah pahaman dalam penafsiran judul yang terdapat dalam penelitian ini, maka penulis perlu untuk memberikan penjelasan dari istilah - istilah yang digunakan dalam penulisan judul pada penelitian ini:

### **1. Halal**

Dalam bahasa Arab halal artinya dibenarkan atau dibolehkan (Ali, 2016). Sedangkan definisi halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat islam untuk dilakukan, dipergunakan, atau diusahakan dan terbebas dari hal yang membahayakan dengan memperhatikan cara memperoleh yaitu bukan berasal dari muamalah yang dilarang (Ali, 2016).

Halal yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hewan yang halal di konsumsi. Secara garis besar, hewan yang dimakan ini dibagi menjadi dua yakni ada hewan yang boleh/halal dikonsumsi dan ada hewan yang tidak boleh/ haram dikonsumsi. Hewan yang boleh dikonsumsi ada yang boleh dikonsumsi (halal dimakan) tanpa harus disembelih misalnya jenis ikan dan belalang, tetapi ada yang harus disembelih dengan tata cara tertentu untuk mencapai kehalalannya dimakan. Apabila hewan-hewan jenis ini mati dengan sendirinya misalnya karena sakit atau semula hidup tetapi dimatikan dengan tatacara tertentu yang tidak sesuai dengan tuntunan Islam, maka hewan tersebut berubah statusnya menjadi bangkai yang tidak diperkenankan dikonsumsi (Nurjannah, 2006).

## 2. *Value Chain Analysis*

*Value Chain* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26). Sedangkan menurut kaplinsky dan Morris (2001: 4) Rantai nilai menggambarkan berbagai kegiatan yang harus dilakukan produk atau layanan dari konsepsi, melalui berbagai fase produksi (melibatkan kombinasi transformasi fisik dan input dari berbagai produsen layanan), pengiriman ke konsumen akhir, dan pembuangan akhir setelah digunakan.

## 3. Daging Sapi

Daging sapi merupakan bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan konsumsi (saptarini, 2009). Oleh karena itu daging sapi termasuk produk konsumsi, seperti yang dikemukakan oleh fimansyah (2019: 2 – 3) jenis produk dibedakan menjadi produk konsumsi dan produk industri. Produk konsumsi adalah produk yang digunakan atau dikonsumsi oleh rumah tangga akhir dengan maksud tidak akan dijual lagi, sedangkan produk industri adalah produk yang akan menjadi luas dalam penggunaannya dalam pengembangan pemasara. Salah satu dari produk



industri ini adalah bahan mentah, yaitu barang yang menjadi bahan baku untuk memproduksi barang lain, diantaranya yaitu hasil hutan, gandum dan lain sebagainya yang termasuk di dalamnya adalah hasil ternak seperti daging.

### **C. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah penerapan rantai nilai halal (*halal value chain*) terhadap daging sapi di peternakan sapi potong yang terletak di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas?

### **D. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### 1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis aspek *Halal Value Chain* pada produksi daging sapi di peternakan sapi potong yang terletak di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas dalam memenuhi permintaan daging sapi masyarakat muslim.

#### 2. Manfaat Penelitian.

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk beberapa pihak, diantaranya :

##### a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah literatur keilmuan terutama kajian mengenai *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi di Kabupaten Banyumas.

##### b. Manfaat Praktis

###### 1) Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan sebagai bahan pembelajaran untuk menambah wawasan keilmuan penulis dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan masalah *Halal Value Chain*.

###### 2) Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan literatur bacaan bagi mahasiswa dan diharapkan dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya yang serupa, khususnya mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto.

### 3) Bagi Pelaku Usaha dan Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para pelaku usaha untuk dapat lebih memperhatikan pentingnya aspek *halal value chain* pada kegiatan usahanya dan dapat memberikan manfaat kepada pemerintah untuk lebih serius dalam mengawasi peredaran produk halal di Indonesia untuk menjamin terpenuhinya aspek kehalalan bagi konsumsi masyarakat muslim.

## E. Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan kegiatan yang dilakukan oleh peneliti dalam rangka mencari literatur dan pengetahuan yang lebih mendalam mengenai permasalahan yang akan diteliti berdasarkan pengalaman peneliti-peneliti terdahulu.

Kegiatan penelitian selalu bertolak kepada penelitian yang pernah dilakukan, oleh karena itu kajian pustaka ini penting untuk menggali lebih dalam mengenai permasalahan yang akan diteliti oleh peneliti.

### 1. Telaah Pustaka

Penelitian terdahulu diperlukan untuk menjadi bahan referensi bagi peneliti untuk melakukan penelitian yang serupa. Hal ini berfungsi agar peneliti mendapat informasi yang lebih mendalam mengenai variabel penelitian yang akan ditelitinya, serta untuk mengetahui berbagai metode yang dilakukan oleh peneliti terdahulu.

Dalam buku Sandu dan Ali Sodik, (Arikunto, 2010) mengatakan bahwa telah dipahami bersama penelitian merupakan proses mencari pemecahan masalah yang dilakukan secara ilmiah. Tahap-tahap yang harus dilalui menurut prosedur ilmiah bukan hanya dapat dilakukan di laboratorium saja, tetapi juga mencari kajian pustakanya atau teorinya.

Kegiatan penelitian selalu bertitik tolak dari pengetahuan - pengetahuan yang sudah ada. Pada semua ilmu pengetahuan, ilmuwan selalu memulai penelitiannya dengan cara menggali apa-apa yang sudah ada (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 45).

Ma'rifat dan Rahmawan dalam penelitiannya yang termuat pada jurnal *Cemara* Volume 14 Nomor 1 Edisi November 2017 yang berjudul “*Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo*” mengatakan bahwa terdapat tiga pihak utama dalam rantai pasok komoditas daging ayam, yaitu peternak ayam (*supplier*), pedagang daging ayam (*produsen*)/*focal point* dan pembeli rumah tangga (*customer*). Kemudian yang menjadi titik kritis dari penerapan prinsip halal pada rantai pasok daging ayam antara lain tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan dan pelabelan.

Pratiwi Subianto dalam penelitiannya yang berjudul “*Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal*” termuat dalam jurnal *Conference on Islamic Management, Accounting, and Economics (CIMA)E Proceeding*. Vol. 2 edisi 2018, hasil dari penelitiannya yaitu bahwa kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan halal sebagai pendorong utama dalam menjaga *Halal Value Chain (HVC)*, selain itu penguatan kerja sama ekonomi internasional diperlukan untuk menyepakati standarisasi global produk dan sertifikasi halal. Penelitian tersebut membahas mengenai keterjagaan *Halal Value Chain* dari segi hilirnya, yakni masyarakat sebagai konsumen akhir dari konsumen produk halal.

Liana Mangifera dalam penelitiannya yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta*” termuat dalam Jurnal Manajemen dan Bisnis Volume 19 Nomor 1 Edisi Juni 2015, hasil dalam penelitiannya yaitu penelitian dilakukan dengan metode analisis rantai nilai. Terdiri dari 5 kegiatan utama perusahaan mulai dari logistik

masuk, produksi, logistik keluar, pemasaran dan pelayanan purna jual. Dalam penelitian ini peneliti menggambarkan mengenai kegiatan perolehan bahan baku sebagai logistik masuk, kegiatan produksi dalam batik tulis di Surakarta, pemasaran yang dilakukan oleh para pelaku bisnis batik di Surakarta, distribusi batik yang sudah siap jual dikirimkan ke berbagai daerah di Indonesia bahkan hingga ke luar negeri, pemasaran batik yang dilakukan melalui *Wholesaler* dan *Retailer*, pelayanan konsumen yang termasuk pula pelayanan purna jual. Dalam penelitian ini diperoleh hasil bahwa secara umum kinerja aktivitas utama value chain batik tulis di laweyan adalah baik (tinggi), bahkan ada beberapa aktivitas yang sangat tinggi. Aktivitas yang kinerjanya tinggi dan sangat tinggi adalah (1) Jenis dan Variasi motif batik yang dibuat pengrajin batik tulis, (2) kualitas pewarnaan batik tulis yang dibuat pengrajin batik tulis, dan (3) Kualitas layanan pengrajin batik di laweyan untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai produk batik. Adapun beberapa aktivitas yang kinerja kurang baik (rendah) adalah Ketepatan pengrajin batik di laweyan dalam menyimpan bahan baku dan Keamanan penyimpanan batik yang dilakukan pengrajin batik.

Rizky Fitriadi, Atih Rohaeti Dariah, dan Yuhka Sunda dalam penelitian yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai Komoditas Kentang Di Kecamatan Pengalengan*” termuat dalam Jurnal Ilmu Ekonomi Volume 3 Nomor 2 Tahun 2017. Hasil dari penelitian tersebut yaitu bahwa dalam rantai nilai saling berkaitan satu sama lain. Terdapat tiga pola rantai nilai komoditas kentang di Kecamatan Pengalengan. Terdapat pelaku inti yang terdiri dari petani, pengepul atau bandar, pedagang supplier, pedagang eceran, dan supermarket. Selain terdapat pelaku inti juga terdapat pelaku pendukung yang terdiri dari Dinas Pertanian, perkebunan dan kehutanan Kabupaten Bandung, lembaga keuangan Bank, dan jasa penyedia bibit, pestisida, dan lain - lain. Lembaga keuangan perbankan memiliki peran sebagai penyedia dan pinjaman bagi para pelaku rantai nilai, sedangkan Dinas Pertanian, Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Bandung

memiliki peran sebagai penyedia lahan bagi para petani dan pemantau bagi jalannya rantai nilai. Aktivitas rantai nilai komoditas di Kecamatan Pengalengan meliputi:

1. Input Produksi, yang terdiri dari kegiatan penyediaan bibit kentang, penyediaan pupuk, peralatan, dan penyediaan modal
2. Produksi Kentang, yang terdiri dari kegiatan pembibitan, pertumbuhan, perawatan, pemupukan, pengendalian hama.
3. Perdagangan, yang terdiri dari transportasi, distribusi, penjualan, pengemasan, dan pengolahan.
4. Aktivitas rantai nilai komoditas kentang yang terakhir yaitu Konsumsi oleh konsumen.

Eka Widayat Julianto dan Darwanto dalam penelitiannya yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan*” termuat dalam Jurna Penelitian Ekonomi dan Bisnis Volume 1 Nomor 1 Tahun 2016. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis rantai nilai jagung di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan dan merumuskan strategi untuk mengembangkan jagung sebagai upaya ketahanan pangan di Kabupaten Grobogan. Hasil dari penelitian ini yaitu bahwa dalam analisis rantai nilai jagung di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan terdapat dua rantai nilai yang berbeda, yang pertama rantai nilai jagung segar, dengan gambaran rantai nilai: Petani – tengkulak/ pedagang kecamatan – pengepul besar konsumen, Petani – tengkulak/ pedagang kecamatan – pedagang kecil – konsumen. Kedua, rantai nilai pada jagung olahan yang terdiri dari: Petani – tengkulak/ pedagang kecamatan – pengepul besar konsumen, Petani – tengkulak/ pedagang kecamatan – pedagang kecil – konsumen. Analisis rantai nilai jagung segar pihak yang diuntungkan yaitu tengkulak karena memperoleh margin pemasaran lebih banyak diantara petani dan pengepul besar sedangkan untuk jagung olahan yang memperoleh margin terbesar adalah pengolah. Pada analisis rantai nilai jagung segar yang menerima keuntungan paling besar adalah tengkulak karena dalam hal ini tengkulak

lebih mengetahui mengenai sasaran pasar jagung dengan relasi yang sudah banyak, dan dalam analisis rantai nilai jagung olahan yang mendapatkan keuntungan paling banyak adalah pihak pengolah, karena dalam hal ini pihak pengolah memiliki kemampuan untuk mengolah jagung yang dapat menyebabkan jagung memiliki nilai tambah sehingga wajar jika harga jualnya menjadi lebih tinggi. Dalam penelitian ini juga peneliti menemukan beberapa permasalahan yang ada pada rantai nilai jagung, diantaranya menurunnya harga jagung saat musim panen raya, terbatasnya akses pemasaran ke pasar, Belum optimal pengolahan produk jagung, Produk jagung belum terkoordinasi dalam suatu cluster, Kondisi alam yang tidak menentu, Kurangnya pengetahuan petani tentang jagung, dan Peran lembaga yang belum optimal. Selain itu strategi untuk rantai nilai jagung diantaranya, Pendirian koperasi untuk menampung produksi jagung dan sekaligus melakukan pemasaran sehingga tidak adanya ketergantungan pada pengepul, Penambahan tenaga penyuluh, Pemberian bantuan modal kerja dan bantuan dalam segi pengolahan jagung, dan Pembekalan pengetahuan yang cukup mengenai teknik penanaman, perawatan, pengolahan, penyimpanan.

Estu Sri luhur dan Risna Yusuf dalam penelitian yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai Ikan Cakalang Di Kota Ambon Maluku*” termuat dalam Jurnal Sosial Ekonomi KP Volume 12 Nomor 1 Edisi Juni 2017. Hasil dari penelitian analisis rantai nilai pada ikan cakalang di Kota Ambon yaitu bahwa ikan cakalang yang di pasarkan terdiri dari ikan cakalang segar dan ikan cakalang asap. Rantai pemasaran ikan cakalang diidentifikasi terdiri dari tiga saluran, yaitu saluran nelayan yang kemudian dijual kepada pedagang pengumpul dan dijual lagi kepada pedagang pengecer, dan terdapat saluran rantai nilai pemasaran ikan cakalang, yaitu saluran dari nelayan kemudian dijual kepada pedagang pengumpul, kemudian oleh pedagang pengumpul dijual lagi kepada pengolah ikan asar. Kemudian terdapat pula saluran rantai nilai yang ketiga dan saluran rantai nilai ini yang paling pendek untuk pemasaran ikan

cakalang, yaitu mulai dari saluran nelayan dan kemudian langsung dijual kepada UPI/ *Cold Storage*. Dalam rantai nilai ikan cakalang ini menunjukkan hasil bahwa pihak UPI/ *Cold Storage* menjadi pihak lembaga pemasaran terbesar yaitu 50% dalam aliran rantai pasok nelayan, sedangkan pedagang pengecer dan pengolah masing – masing mendapat porsi 25% dari hasil tangkapan ikan cakalang oleh nelayan. Rantai nilai ikan cakalang menunjukkan nilai tambah terbesar yaitu pada saluran yang kedua yaitu mulai dari nelayan kepada pedagang pengumpul dan kemudian kepada pengolah ikan asar. Hal ini disebabkan karena adanya proses pengolahan pengasapan ikan cakalang sehingga mengakibatkan nilai jual akhir meningkat hingga lima kali lipat.

**Tabel 1.3**

**Persamaan dan Perbedaan dengan Penelitian Terdahulu**

NO	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Ma'rifat dan Rahmawan 2017	Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo	Dalam penelitian ini peneliti juga sama akan meneliti rantai pasok halal di objek penelitian, karena rantai pasok halal juga termasuk bagian dari rantai nilai halal ( <i>Halal value Chain</i> )	Perbedaan dari penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu bahwa dalam penelitian ini nantinya peneliti akan meneliti pada lima aspek utama dan empat aspek dalam rantai nilai untuk mengetahui kegiatan utama

				perusahaan yang memberikan nilai halal paling besar pada daging sapi.
2.	Pratiwi Subianto 2018	Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal	Persamaan dengan penelitian ini yaitu sama sama penelitian yang dilakukan untuk mengkaji <i>Halal Value Chain</i> .	Jika pada penelitian sebelumnya peneliti terdahulu menitik beratkan kepada pemenuhan halal value chain dari segi hilirnya maka perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti ini yaitu bahwa untuk memastikan rantai nilai halal maka peneliti akan meneliti dari hulu hingga hilirnya mulai dari logistik hingga



				pelayanan konsumen.
3.	Liana Mangifera 2015	Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta	Penelitian dengan penelitian ini yaitu sama – sama akan melihat aspek Value Chain dari lima aspek utama yaitu mulai dari logistik masuk, produksi, logistik keluar, pemasaran dan pelayanan purna jual.	Perbedaan dari penelitian ini yaitu dalam penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti ini, peneliti akan melihat aktivitas perusahaan mulai dari logistik masuk hingga layanan purna jual sesuai dengan yang dianjurkan Islam yakni sesuai dengan syariat Islam.
4.	Rizky Firiadi, Atih Rohaeti Dariah, dan Yuhka Sundaya 2017	Analisis Rantai Nilai Komoditas Kentang Di Kecamatan Pengalengan	Persamaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu sama sama akan mengidentifikasi pelaku	Perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis yaitu selain mengidentifikasi pelaku dalam rantai nilai, dalam penelitian

			rantai nilai juga.	ini penulis juga akan mengidentifikasi mengenai kegiatan yang dilakukan dalam rantai nilai halal daging sapi.
5.	Eka Widayat Julianto dan Darwanto 2016	Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jaging Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan	Persamaan dari penelitain yang akan dilakukan oleh peneliti adalah sama sama akan meneliti rantai nilai dari komoditas suatu bahan makanan.	Perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu peneliti akan meneliti rantai nilai secara halal di komoditas daging sapi, dan hanya daging sapi secara umum saja yang akan di teliti, jadi hanya akan ada satu rantai nilai saja yang akan diteliti yaitu rantai nilai halal pada daging sapi.

				Bukan seperti dalam penelitian sebelumnya peneliti meneliti jagung segar dan jagung olahan sehingga didapatkan dua rantai nilai dalam komoditas jagung.
6.	Estu Sri luhur dan Risna Yusuf	Analisis Rantai Nilai Ikan Cakalang Di Kota Ambon Maluku	Dalam penelitian ini peneliti sama – sama akan meneliti alur dari rantia nilai dan dari alur rantai nilai tersebut pihak mana yang memiliki keuntungan tertinggi.	Perbedaan dari penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti yaitu bahwa penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti lebih mencari dimana kegiatan dari rantai nilai daging sapi yang paling memberikan nilai tinggi pada kehalalan suatu daging sapi.

## 2. Kajian Teoritik

Dalam sub bab Kajian teori memuat esensi-esensi hasil penelitian literatur yaitu teori-teori. Uraian teori yang disusun bisa dengan katakata penulis secara bebas dengan tidak mengurangi makna teori tersebut atau dalam bentuk kutipan dari tulisan orang lain. Teori-teori itu harus relevan dengan permasalahan penelitian yang akan dilakukan. Sedangkan landasan teoritis ini perlu ditegakkan agar penelitian itu mempunyai dasar yang kokoh, bukan sekedar perbuatan coba-coba. Adanya landasan teoritis ini merupakan ciri bahwa penelitian itu merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data. Sehingga bisa dikatakan bahwa suatu teori adalah suatu kerangka kerja konseptual untuk mengatur pengetahuan dan menyediakan suatu cetak biru untuk melakukan beberapa tindakan selanjutnya (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 45).

Prinsip pertama yang ditetapkan Islam pada asalnya, segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal. Tidak ada yang haram kecuali jika ada nash (dalil) yang shahih (tidak cacat periwayatnya) dan sharih (jelas maknanya) dari pemilik syariah (Allah swt.) yang mengharamkannya. Jika tidak ada nash shahih atau tidak ada nash sharih yang menunjuk keharamannya, maka sesuatu itu di kembalikan kepada hukum asalnya halal. Halal adalah sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan dan Allah memperolehkan untuk dikerjakan (Yusuf Qardhawi, 2019 :1 & 6).

Kata “halal” berasal dari bahasa Arab, yaitu *halla, halal, hill, dan ahalla*, ang berarti sah, boleh, suci dan lain sebagainya (Atiqah Hamid, 2012: 15). Halal dalam bahasa Arab *حلال* yang berarti diizinkan, juga dapat di baca *hallal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam. Di dalam Al-qur’an kata halal ini sangat kontras dengan haram (dilarang), sedang dalam fiqih Islam pembahasan halal dan haram ini dibahas menjadi klasifikasi yang lebih kompleks, yaitu wajib, disarankan, netral, tercela, dan dilarang (Amir dan Tjiptosubroto, 2019).

Menurut Porter *Value Chain* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26).

Menurut Porter, bisnis perusahaan dapat paling baik dijelaskan sebagai rantai nilai apabila pendapatan total dikurangi biaya total dari semua aktivitas yang diambil untuk mengembangkan dan memasarkan produk atau jasa, menghasilkan nilai. Semua perusahaan dalam industri tertentu memiliki rantai nilai yang sama, termasuk aktivitas seperti memperoleh bahan-bahan baku, mendesain produk, mengembangkan fasilitas manufaktur, mengembangkan perjanjian kooperatif, dan memberikan pelayanan pelanggan (fred dan forest, 2016: 107).

Konsep Porter tentang rantai nilai (*value chain*) merupakan konsep yang mengajarkan bahwa tujuan utama usaha bisnis untuk mewujudkan laba (margin) diproses dan diwujudkan melalui kerjasama antara aparatur operasi (*direct operating activities*) dan aparatur penunjang (*sepporting activities*) (Murdifin dan Mahfud, 2007: 232). Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah (Kotler dan Keller, 2008: 37) :

- a. Logistik kedalam atau memasukan bahan dalam bisnis.

Dalam melakukan penelitian ini penulis akan melihat bagaimana bahan baku yaitu sapi yang dari pasar hewan atau dari pemasok benar – benar di perhatikan kehalalannya oleh produsen dan dipastkan kesehatannya.

- b. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.

Dalam kegiatan operasi atau produksi ini yaitu proses penyembelihan sapi untuk dimanfaatkan dagingnya yang kemudian akan dijual oleh produsen, penulis akan melihat bagaimana proses

produksi mulai dari pemotongan sapi hingga pengemasan daging sapi sesuai dengan standar halal atau tidak.

c. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.

Dalam kegiatan pengiriman produk akhir atau distribusi ini penulis akan melihat bagaimana cara produsen dalam melakukan kegiatan distribusi, mulai dari kendaraan yang digunakan hingga cara produsen melakukan kegiatan distribusi.

d. Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.

Dalam kegiatan penjual penulis akan melihat bagaimana cara produsen dalam melakukan jual beli atau pemasaran, sesuai dengan standar jual beli dalam Islam atau tidak.

e. Memberikan layanan produk.

Layanan purna jual ini peneliti akan melihat bagaimana produsen memperhatikan keinginan dari para konsumennya atau kegiatan layanan purna jual sudah dilaksanakan atau belum oleh produsen kepada konsumen.

Kegiatan pendukung meliputi:

e. Pengadaan.

Aktivitas pengadaan mencakup pencarian mitra pemasok yang menguntungkan perusahaan (Murdifin dan Mahfud, 2007: 233). Dalam aktivitas ini maka penulis akan melihat bagaimana produsen mencari mitra pemasok atau bagaimana produsen dalam mempertimbangkan aspek halal untuk mitra pemasok yang akan memasukan bahan baku ke peternakan.

f. Pengembangan teknologi.

Seiring berjalannya waktu banyak sekali teknologi yang digunakan untuk pemotongan hewan, dalam kegiatan ini peneliti akan melihat bagaimana produsen memilih teknologi yang digunakan untuk pengembangan usahanya.

g. Manajemen sumber daya manusia.

Manajemen SDM, berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan (Murdifin dan Mahfud, 2007: 233). Dalam kegiatan ini peneliti akan melihat bagaimana peternak dalam melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, pemberian kompensasi, dan pemeliharaan pegawai di peternakan tersebut.

h. Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Infrastruktur perusahaan mencakup biaya manajemen umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, hukum, dan hubungan pemerintah.

Pengembangan value chain tersebut menghasilkan konsep yang dikenal dengan sebutan *supply Chain Management* atau manajemen rantai pasok. Manajemen rantai pasok (SCM) adalah proses perencanaan, penerapan, dan pengendalian operasi dari rantai pasokan dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan pelanggan seefisien mungkin. Manajemen rantai pasokan mencakup semua pergerakan dan gudang penyimpanan dari bahan baku, persediaan barang dalam pengolahan, dan barang sejak dari titik produksi ke titik konsumsi (Murdifin dan Mahfud, 2007: 234).

Menurut Dewan Manajemen dan Rantai Pasokan (CSCMP) –suatu asosiasi yang mengembangkan definisi pada tahun 2004- bahwa manajemen rantai pasok meliputi perencanaan dan manajemen dari semua aktivitas yang dilibatkan dalam sumber dan pengadaan, konversi dan semua aktivitas manajemen logistik. Hal penting ialah SCM juga meliputi kolaborasi dan koordinasi dengan mitra saluran, dapat berupa penyalur, para perantara, pihak ketiga selaku penyedia jasa, dan pelanggan (Murdifin dan Mahfud, 2007: 234).

## F. Sistematika Pembahasan

Secara umum sistematika dalam penyusunan penelitian ini dibagi menjadi tiga bagian, yaitu bagian awal, bagian utama, dan bagian akhir. Pada bagian utama berisi halaman judul, pernyataan keaslian, halaman pengesahan,

nota dinas pembimbing, abstrak dan kata kunci, pedoman transliterasi, kata pengantar, dan daftar isi. Selanjutnya untuk bagian utama dari penyusunan penelitian ini terdiri dari lima bab, yang akan diuraikan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN, dalam bab ini berisi latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II LANDASAN TEORI, dalam bab ini berisi tentang kajian pustaka penelitian terdahulu yang serupa yang pernah dilakukan yang menjadi referensi bagi penulis dalam penelitian ini, menguraikan mengenai landasan teori yang digunakan dalam penyusunan skripsi ini dan kerangka teologis yang menerangkan mengenai teori halal dalam Islam, teori analisis rantai nilai (*Value Chain Analysis*) dalam penelitian mengenai *halal value chain* pada daging sapi ini peneliti akan menggunakan teori *value chain* menurut Porter.

BAB III METODE PENELITIAN, bab ini akan menjelaskan mengenai jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data dalam skripsi ini yaitu data primer dan data sekunder, teknik pengumpulan data dalam skripsi ini yaitu dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi, teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis penelitian kualitatif menurut Milles dan Huberman, mulai dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

BAB IV PEMBAHASAN, bab ini akan menjelaskan mengenai analisis dan hasil pengamatan yang dilakukan selama dilapangan mengenai *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi di Peternakan Sapi Potong Desa Jambu Kecamatan Wangon, Banyumas.

BAB V PENUTUP, bab ini akan mencakup kesimpulan yang merupakan jawaban atas rumusan masalah yang telah dirumuskan pada saat akan melakukan penelitian dan berisi mengenai kritik, saran, daftar pustaka, lampiran – lampiran dan daftar riwayat hidup.



## BAB II LANDASAN TEORI

### A. Konsep Halal

#### 1. Definisi Halal

Kata “halal” berasal dari bahasa Arab, yaitu *halla*, *halal*, *hill*, dan *ahalla*, yang berarti sah, boleh, suci dan lain sebagainya (Atiqah Hamid, 2012: 15). Halal dalam bahasa Arab *حلال* yang berarti diizinkan, juga dapat di baca *hallal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Sedangkan secara etimologi, *halal* berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya (Adinugraha & Sartika, 2019).

Halal juga berasal dari bentuk derivative kata *حلا* yang berarti “diizinkan”. Halal merupakan sesuatu yang mubah atau diperkenankan, yang terlepas dari ikatan larangan dan diizinkan oleh pembuat syari’at (Ulya, 2018). Halal berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan dan membolehkan. Dalam kaitannya dengan hukum syara’, halal memiliki dua pengertian yaitu, pertama. segala sesuatu yang tidak dikenakan dosa apabila menggunakannya dan kedua, segala sesuatu yang telah diperbolehkan syara’ baik untuk mengerjakannya atau memanfaatkannya (Zulham, 2018: 2). Pengertian pertama menunjuk bahwa kata halal menyangkut kebolehan (mubah) menggunakan benda – benda atau apasaja seperti kosmetika, minyak wangi, dan lain – lain. Pengertian kedua berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan dan mengerjakan sesuatu yang kesemuannya ditentukan berdasarkan nash seperti makan, minum, termasuk mengkonsumsi obat – obatan (Ulya, 2018).

Al Asqar sebagaimana dikutip oleh Zulham berpandangan bahwa dalil – dalil yang menyatakan mubah adalah pertama, lafaz yang menyatakan kehalalan, perizinan, tidak bersalah, tidak berdosa, dan lainnya. Kedua, perbuatan Rasulullah yang menunjukkan tidak ada perintah

untuk melakukan dan meninggalkannya. Ketiga, perkataan Rasulullah yang disaksikan atau disampaikan kepada para sahabat dan tidak mengandung unsur wajib maupun sunah. Keempat, setiap perbuatan yang didiamkan syariat dengan tidak menuntuk untuk meninggalkannya yang disebut dengan *Al Ibadah Al aqliyah* dan perbuatan yang diperbolehkan dalam syariat yang disebut dengan *Al Ibadah Al Sya'riyyah*.

Selanjutnya Al-Asyqar juga menjelaskan kaidah – kaidah tentang mubah sebagai berikut (Ulya, 2018):

a. Kaidah mubah termasuk ke dalam hukum taklifi.

Hukum taklifi adalah hukum yang menuntuk subjek hukum (*mukallaf*) untuk melakukan perbuatan dalam berbagai bentuk baik perbuatan yang diperintah untuk melakukannya, atau perbuatan terlarang yang dituntut untuk meninggalkannya, maupun perbuatan yang diberikan pilihan diantara keduanya yakni antara melakukan atau meninggalkan.

b. Kaidah mubah dapat menjadi wajib dari sisi asalnya jika dilihat dari sisi individu.

Misalnya, mengonsumsi makanan halal hukumnya boleh, dimana manusia bebas memilih makanan apapun. Oleh karenanya makan hukumnya wajib karena meninggalkan makan berakibat pada kematian dan kepunahan manusia.

c. Kaidah perubahan mubah menjadi sunnah, wajib, haram, atau lainnya karena perbedaan niat dan kondisi.

Sebagai contoh, mengonsumsi makanan karena berniat untuk melakukan maksiat. Dalam kondisi seperti ini, maka suatu yang mubah berubah menjadi haram.

Jadi halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat Islam untuk dilakukan, dipergunakan, atau diusahakan dan terbebas dari hal yang membahayakan dengan memperhatikan cara memperoleh yaitu bukan berasal dari muamalah yang dilarang (Ali, 2016). Dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah bahwa asal sesuatu adalah halal dan mubah, tidak ada satupun yang haram kecuali ada nas yang sah dan tegas dari

syari' (yang berwenang membuah hukum itu sendiri, ialah Allah dan Rasul) yang mengharamkannya (Yusuf Qardhawi, 1980: 14).

## 2. Produk Halal

Menurut Undang – Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (UU JPH, 2014).

Sedangkan yang dimaksud dengan Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam (UU JPH, 2014). Untuk memastikan kehalalan suatu produk maka terdapat jaminan produk halal. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal (UU JPH, 2014).

Halal harus mencakup dua aspek, yaitu halal secara lahiriah dan batiniah. Halal secara lahiriyah menyangkut dengan sesuatu yang melekat pada panca indera, khususnya penglihatan, penciuman dan pendengaran. Selain itu, alat – alat yang digunakan untuk memproduksi produk tidak bercampur dengan alat yang terkena barang haram atau digunakan untuk memproduksi produk haram. Selanjutnya untuk penggunaan bahan baku, pekerja dan teknik pengerjaan harus sesuai dengan standar halal (Rina Rahmawati, 2017).

Dalam Proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi fatwa halal adalah sebagai berikut (Rina Rahmawati, 2017):

### a. Khamr

- 1) Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
- 2) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol ( $C_2H_5OH$ ) minimal 1%.
- 3) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.

- 4) Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar سد الذريعة (preventif), tapi tidak najis.
- 5) Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
- 6) Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.

b. Ethanol, *fulse oil*, ragi, dan cuka

- 1) Ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr adalah suci.
- 2) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri pangan hukumnya:
  - a) Mubah, apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi.
  - b) Haram, apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
  - c) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri hukumnya haram.
  - d) Fusel oil yang bukan berasal dari khamr adalah halal dan suci.
  - e) Fusel oil yang berasal dari khamr adalah haram dan najis.
  - f) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr hukumnya haram.
  - g) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci (استحالة)
  - h) Cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
  - i) Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamr setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna khamr-nya, hukumnya halal dan suci.

c. Pemotongan hewan

- 1) Penyembelih adalah orang yang beragama Islam dan akil balig.
- 2) Cara penyembelihan adalah sah apabila dilakukan dengan cara :
  - a) Membaca basmalah saat menyembelih
  - b) Alat (perkakas) menyembelih, yaitu semua barang tajam, melukakan, besi, bambu, atau lain-lainnya kecuali gigi dan kuku, begitu juga segala macam tulang.
  - c) Memotong sekaligus sampai putus saluran per-nafasan/ tenggorokan (*hulqum*), saluran makanan (*marīʿ*), dan kedua urat nadi (*wadajain*); dan
  - d) Pada saat penyembelihan, hewan tersebut harus masih hidup.
  - e) Pada dasarnya pemingsanan hewan (*stunning*) hukumnya boleh dengan syarat : tidak menyakiti hewan yang bersangkutan dan sesudah di-*stunning* statusnya masih hidup.
  - f) Pemingsanan secara mekanik, dengan listrik, secara kimiawi ataupun cara lain yang dianggap menyakiti hewan, hukumnya tidak boleh.

d. Penggunaan nama dan bahan

- 1) Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan.
- 2) Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada nama-nama benda/binatang yang diharamkan terutama babi dan khamr, kecuali yang telah mentradisi dan dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan seperti nama bakso, bakmi, bakwan, bakpia dan bakpao.
- 3) Tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan/minuman yang menimbulkan rasa/aroma (*flavour*) benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi, bacon *flavour*, dll.

- 4) Tidak boleh mengonsumsi makanan/minuman yang menggunakan nama-nama makanan/minuman yang diharamkan seperti whisky, brandy, beer, dan lain-lain.

Istilah halal sering dikaitkan dengan makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Mengonsumsi makanan serta minuman yang halal dan baik merupakan perintah Allah SWT yang wajib dilaksanakan oleh setiap orang yang beriman (Aisyah Isnaeni, 2020). Dalam Islam telah diajarkan bahwa sebagai seorang muslim harus mengonsumsi makanan yang *halal* dan baik, seperti yang dijelaskan dalam firman Allah swt. :

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ  
إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*” (QS. Al-Baqarah [2]: 168).

Dari firman Allah swt. tersebut bisa disimpulkan bahwa kita hendaklah mengonsumsi makanan yang baik dan halal. Ada beberapa jenis makanan yang halal, yaitu (Atiqah Hamid, 2012: 23):

- a) Makanan yang tidak diharamkan oleh Allah swt. dan Rasul-Nya.
- b) Makanan yang baik, tidak kotor, dan menjijikkan.
- c) Makanan yang tidak mudharat, membahayakan kesehatan, merusak otak, merusak moral dan akidah.
- d) Binatang yang hidup di dalam air (laut dan air tawar).

Pada dasarnya, semua jenis makanan halal dan baik. Akan tetapi, ada beberapa jenis makanan yang diharamkan atau tidak dibenarkan menurut syariat Islam. Sedangkan, makanan yang baik adalah makanan yang

memiliki kualitas tinggi dan tidak membahayakan kesehatan, begitu juga sebaliknya, ada beberapa makanan yang diharamkan menjadi halal apabila dalam keadaan darurat dan menjadi haram apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak (Atiqah Hamid, 2012: 18). Hal tersebut ditegaskan oleh Allah swt. dalam firman-Nya berikut:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ  
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى  
النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ  
دِينِكُمْ فَلَا حَٰشَوَهُمْ وَآخِشُونَ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ  
نِعْمَتِي ۗ وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ  
لِّإِثْمِهِ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿٥﴾

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Kuridhai Islam itu Jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang” (QS. Al-Maa’idah [5]: 3).

Ada beberapa pengertian makanan dan minuman yang halal. Diantaranya adalah sebagai berikut (Atiqah Hamid, 2012: 19):

a) Halal Secara Zatnya

Zat makanan menyangkut unsur fisik makanan tersebut, memenuhi kriteria 'baik' menurut ilmu gizi dan kesehatan badan secara umum, atau tidak. Misalnya buah, meliputi antara lain kulitnya, bijinya, dagingnya, zat-zatnya, mengandung keperluan kesehatan atau tidak, ada bakteri atau tidak (busuk, tercemar dan sebagainya), daging hewan meliputi dagingnya, zat-zatnya, kelenjar, darah, memenuhi keperluan kesehatan dan perkembangan badan atau tidak, mengandung kuman, bakteri, bibit penyakit lainnya atau tidak (Departemen Agama RI, 2003: 9 – 13).

Berdasarkan zatnya, makanan apa saja yang dibolehkan dan tidak dibolehkan dikonsumsi berdasarkan informasi Al-Qur'an dan As-Sunnah serta Ijtihad ulama telah dibahas dalam buku-buku fikih. Pada umumnya fikih memilah kriteria makanan dengan menggunakan lima dasar hukum yakni wajib, haram, sunnah, makruh, dan mubah (Nurjannah, 2016).

b) Halal Cara Prosesnya

Ketika kita menginginkan makanan halal, terlebih dahulu kita harus mengetahui prosesnya. Saat prosesnya tidak benar, meskipun makanan tersebut halal, maka bisa haram. Proses tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1) Orang yang menyembelih hewan bukan muslim, tidak menyebut nama Allah, dan tidak menggunakan pisau tajam.
- 2) Menyembelih hewan untuk sesaji (dipersembahkan kepada berhala).
- 3) Ketika menyembelih hewan, darahnya harus keluar secara tuntas, serta urat nadi leher dan saluran napasnya harus putus.
- 4) Bahan – bahan atau alat yang digunakan untuk menyembelih, memasak, tempat memasak, bumbu, dan bahan baku lainnya diproses secara tidak halal.



c) Halal Cara Mendapatkannya

Jika kita sangat hati – hati dalam memilih makanan, hal tersebut akan berdampak pula kepada tubuh kita. Oleh karena itu, kita harus mendapatkannya dengan cara yang baik. Jika cara mendapatkannya salah, maka bisa berdampak kepada kehidupan spiritual (hidup tidak tenang, tidak pernah bersyukur, tidak pernah puas, serta ibadah dan doanya tidak diterima oleh Allah swt.).

## B. Value Chain Analysis

### 1. Definisi *Value Chain* (Rantai Nilai)

*Value Chain* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26).

Menurut Porter, bisnis perusahaan dapat paling baik dijelaskan sebagai rantai nilai apabila pendapatan total dikurangi biaya total dari semua aktivitas yang diambil untuk mengembangkan dan memasarkan produk atau jasa, menghasilkan nilai. Semua perusahaan dalam industri tertentu memiliki rantai nilai yang sama, termasuk aktivitas seperti memperoleh bahan-bahan baku, mendesain produk, mengembangkan fasilitas manufaktur, mengembangkan perjanjian koperatif, dan memberikan pelayanan pelanggan (Fred dan Forest, 2016: 107).

Istilah rantai nilai mengacu pada serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghadirkan suatu produk (atau jasa) dimulai dari tahap konseptual, dilanjutkan dengan beberapa tahap produksi, hingga pengiriman ke konsumen akhir dan pemusnahan setelah penggunaannya (Kaplinsky 1999; Kaplinsky dan Morris 2001 dalam ACIAR, 2012: 7). Rantai nilai terbentuk ketika semua pelaku dalam rantai tersebut bekerja sedemikian rupa sehingga memaksimalkan terbentuknya nilai sepanjang rantai tersebut (ACIAR, 2010: 7).

Definisi dari rantai nilai ini dapat diartikan secara sempit maupun secara luas. Dalam arti sempit, rantai nilai mencakup rangkaian kegiatan yang dilakukan di dalam suatu perusahaan untuk menghasilkan keluaran tertentu, kegiatan ini mencakup tahap pembuatan konsep dan perancangan, proses diperolehnya input atau sarana produksi, proses produksi, kegiatan pemasaran dan distribusi, serta kinerja layanan purna jual (ACIAR, 2012: 7). Seluruh kegiatan tersebut membentuk keseluruhan rantai yang dapat menghubungkan produsen dan konsumen, serta setiap kegiatan dapat menambahkan nilai pada produk akhir.

Sedangkan definisi rantai nilai dalam artian luas yaitu dengan melihat berbagai kegiatan kompleks yang dilakukan oleh berbagai pelaku (produsen utama, pengolah, pedagang, penyedia jasa) untuk membawa bahan baku melalui suatu rantai hingga menjadi produk akhir yang dijual. Rantai nilai yang luas ini dimulai dari sistem produksi bahan baku yang akan terus terkait dengan usaha lainnya dalam perdagangan, perakitan, pengolahan, dan lain lain (ACIAR, 2012: 7). Pendekatan rantai nilai secara luas ini tidak hanya melihat pada kegiatan oleh satu usaha, akan tetapi pendekatan ini justru mencakup semua hubungan baik yang bergerak maju ataupun mundur, sampai ketika bahan baku produksi tersebut akhirnya terhubung dengan konsumen akhir.

## 2. Konsep *Value Chain*

Porter (1985) menggunakan kerangka rantai nilai untuk mengkaji bagaimana suatu perusahaan seharusnya dapat memposisikan dirinya di pasar serta di dalam hubungan mereka dengan para pemasok, pembeli, dan pesaing. Ide keunggulan kompetitif suatu kegiatan usaha dapat dilihat dengan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat memberi konsumen suatu produk atau layanan yang nilainya setara dengan produk atau pelayanan yang dihasilkan oleh perusahaan pesaing, namun dengan biaya yang lebih rendah dan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat menghasilkan produk atau layanan yang meskipun harganya lebih mahal daripada produk atau

layanan yang diberikan oleh perusahaan pesaing, namun tetap diminati oleh konsumen yang bersedia membayar lebih (ACIAR, 2010: 9).

Dalam kerangka Porter (1985), rantai nilai memberikan alat yang dapat digunakan perusahaan untuk menentukan sumber keunggulan kompetitif mereka (baik sumber yang ada saat ini ataupun yang masih berupa potensi). Khususnya, dalam argumentasinya Porter menyatakan bahwa sumber – sumber keunggulan kompetitif tidak dapat terdeteksi hanya dengan melihat kondisi perusahaan secara keseluruhan, akan tetapi perusahaan tersebut harus diuraikan menjadi serangkaian kegiatan, dan keunggulan daya saing yang dimiliki perusahaan akan ditemukan disatu atau lebih kegiatan tersebut. Porter membedakan antara kegiatan utama yang secara langsung berkontribusi menambahkan nilai pada produk atau layanan yang dihasilkan oleh perusahaan, dan kegiatan pendukung, yang membawa efek tak langsung terhadap nilai akhir suatu produk (ACIAR, 2012: 9).

Porter memperkenalkan gagasan bahwa daya saing suatu perusahaan tidak secara eksklusif atau semata – mata berhubungan dengan proses produksi. Daya saing suatu kegiatan usaha dapat dianalisis dengan cara melihat rantai nilai yang mencakup perancangan produk, pengadaan input atau sarana produksi, logistik, logistik eksternal, pemasaran, penjualan, purna jual, dan layanan pendukung seperti misalnya perancangan strategis, manajemen sumber daya manusia, dan kegiatan penelitian (ACIAR, 2012: 9). Porter selanjutnya mengajukan suatu model rantai nilai sebagai alat untuk mengidentifikasi cara – cara menghasilkan nilai tambah bagi konsumen yang mana ada model ini ditampilkan keseluruhan nilai yang terdiri dari aktivitas – aktivitas nilai dan keuntungan (*margin*), aktivitas nilai dibagi menjadi lima aktivitas utama (*primary activities*) dan empat aktivitas pendukung (*support activities*). Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang jadi (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang

tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual (*service*) (liana, 2015).

Konsep Porter tentang rantai nilai (*value chain*) merupakan konsep yang mengajarkan bahwa tujuan utama usaha bisnis untuk mewujudkan laba (margin) diproses dan diwujudkan melalui kerjasama antara aparatur operasi (*direct operating activities*) dan aparatur penunjang (*sepporting activities*) (Murdifin dan Mahfud, 2007: 232). Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah (Kotler dan Keller, 2008: 37) :

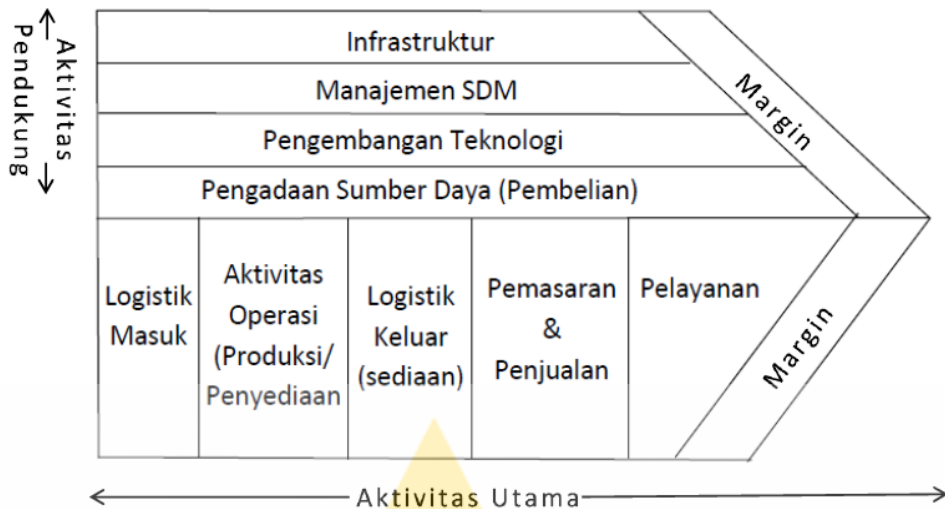
- a. Logistik kedalam atau memasukan bahan dalam bisnis.
- b. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.
- c. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.
- d. Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.
- e. Memberikan layanan produk.

Kegiatan pendukung meliputi:

- a. Pengadaan.
- b. Pengembangan teknologi.
- c. Manajemen sumber daya manusia.
- d. Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

IAIN PURWOKERTO

Kegiatan Rantai nilai (*Value Chain*) digambarkan sebagai berikut :



**Gambar 2.1**  
Kegiatan Rantai nilai (*Value Chain*)

Kegiatan dari aktivitas rantai nilai (*Value Chain*) dapat diuraikan, produk yang harus di proses atau disediakan memerlukan kerja sama berbagai pihak pelaksana kegiatan langsung (*Direct Operating Function*), yaitu (Murdifin dan Mahfud, 2007: 233):

a. Logistik Masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan logistik masuk. Logistik masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

b. Aktivitas Operasi

Fungsi operasi atau departemen pabrikisasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (input) menjadi keluar (output). Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sektor jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

c. Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Fungsi distribusi dan pergudangan yang akan menyimpan dan mengatur distribusi keluaran itu ke pasar.

d. Pemasaran dan Penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan memasukan atau menjual produk yang dihasilkan atau disediakan sejak dari gudang perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan (Amir dan TjiptoSubroto, 2019).

e. Pelayanan

Fungsi layanan pelanggan ( *Customer Service* dan/atau *Customer Relationship Management* ), merupakan fungsi yang harus membina hubungan dengan parapelanggan, antara lain selalu mengingatkan kepada pelanggan akan produk yang disediakan atau diproduksi oleh perusahaan. Pemeliharaan hubungan dapat dibangun melalui hubungan korespondensi (surat berwartak, *e-mail*, atau melalui situs internet), atau melalui acara jamuan makan dengan para pelanggan utama perusahaan, pameran, dan kegiatan hubungan masyarakat.

Pelaksanaan aktivitas operasi tersebut memerlukan dukungan dari pihak aparaturnya pendukung yang lazim disebut fungsi staf (*back office function*). Fungsi pendukung itu mencakup:

a. Infrastruktur

Menyangkut struktur organisasi yang menjelaskan hak dan kewajiban, pola hubungan formal antara semua pihak yang terkait, aturan tata kerja (standar operasi dan prosedur), dan aturan mengenai bonus. Infrastruktur akan menjelaskan pola arus komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerja sama.

b. Manajemen SDM

Berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan. Kinerja yang baik dari manajemen sumber daya manusia akan menjamin ditariknya SDM yang berkualitas, yaitu sesuai dengan tuntutan spesifikasi keahlian yang diperlukan oleh semua elemen organisasi.

c. Pengembangan Teknologi

Terutama yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi informasi untuk menunjang terwujudnya *Customer Relationship Manajemen*. Adopsi teknologi maju akan menjadi penunjang terhadap usaha meningkatkan efisiensi dan efektivitas proses kegiatan.

d. Pengadaan Sumber Daya (Pembelian)

Fungsi dari bidang ini adalah termasuk penyusunan anggaran yang menunjang aktivitas operasi langsung (*direct operating activities*) dan aktivitas pembelian sumber daya ekonomi yang diperlukan oleh organisasi atau perusahaan. Aktivitas tersebut mencakup pula pencarian mitra pemasok yang menguntungkan perusahaan.

Konsep rantai nilai dalam kerangka Porter memiliki penerapan yang ketat dalam bisnis. Sebagai konsekuensinya, analisis rantai nilai utamanya bertujuan untuk mendukung keputusan manajemen serta strategi pihak eksekutif (ACIAR, 2012: 9). Model yang diciptakan oleh Porter berguna untuk mengidentifikasi beberapa kegiatan utama dan pendukung yang umum dijumpai pada berbagai kegiatan bisnis. Rantai nilai hanya menyoroti beberapa kegiatan khusus yang membuat perusahaan dapat menciptakan nilai dan dengan demikian menjadikan model ini alat yang berguna untuk menyederhanakan analisis (ACIAR, 2012: 10).

### C. Terciptanya *Halal Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi



Gambar 2.2 : *Halal Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi

Dari gambar di atas, dapat diketahui bahwa untuk menciptakan rantai nilai halal dilihat dari mulai kegiatan produksi, distribusi hingga kepada kegiatan konsumsi. Penjelasan dari gambar di atas yaitu:

1. Sebuah rantai nilai halal dari kegiatan produksi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan memproduksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal). Yang termasuk dalam cluster ini adalah negara, swasta dan jaringan IT yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional, dan yang terpenting sertifikat halal untuk semua lembaga yang memproduksi baik produsen jasa maupun barang dari majelis ulama masing – masing (Amir dan TjiptoSubroto, 2019).



2. Cluster rantai nilai halal dari aktivitas distribusi didefinisikan sebagai kondisi yang melibatkan ruang dan waktu tentang semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan/ migrasi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih stabil dari segi material dan moral (halal). Cluster dari kegiatan distribusi adalah negara, swasta, dan jaringan atau industri IT yang mencakup hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam Internasional, dan yang terpenting sertifikasi halalantayyibah untuk semua lembaga distribusi, baik distribusi jasa maupun barang dari majelis ulama masing – masing (Amir dan TjiptoSubroto, 2019).
3. Cluster rantai nilai halal dari kegiatan konsumsi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan pembelian atau penggunaan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia di dalam segi material dan moral (halal). Cluster kegiatan konsumsi adalah negara, swasta, dan IT atau jaringan industri bahkan umat secara keseluruhan yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam intrnasional, dan yang terpenting adalah sertifikasi halalantayyibah terhadap seluruh lembaga konsumsi baik konsumen barang maupun jasa dari majelis ulama masing – masing (Amir dan TjiptoSubroto, 2019).

#### **D. Daging Yang Halal dan Baik dalam Islam**

##### **1. Penjualan Hewan Dalam Islam**

Kita mengetahui bahwa semua jenis makanan adalah halal dan bisa dimakan, serta sedikit sekali dari makanan yang diharamkan. Dalam hal ini termasuk pula kepada hewan – hewan. Sejak dahulu kala umat manusia berbeda – beda dalam menilai masalah makanan dan minuman mereka,

ada yang boleh dan ada yang tidak boleh. Lebih – lebih dalam masalah makanan yang berupa binatang (Yusuf Qardhawi, 1980: 50).

Hewan yang boleh dikonsumsi dagingnya seperti ayam, itik, angsa, sapi, kerbau, kambing, kelinci, burung, yang tidak memiliki cengkeraman yang kuat dan sebagainya, barulah halal dimakan apabila didahului dengan menyembelihnya secara Islam. Hal ini memberi makna bahwa secara umum zat-zat yang terkandung dalam hewan-hewan tersebut bermanfaat bagi manusia dan tidak mengandung bahaya, begitu juga dengan sifat-sifat pembawaan dari hewan-hewan tersebut, relatif tidak berbahaya. Akan tetapi bagaimana pun, hewan tetap memiliki sifat dasar hewaniah yang tidak layak bagi manusia. Oleh sebab itu penyembelihan hewan tersebut antara lain memiliki makna dan didikan kepada manusia bahwa kita hendaknya membunuh dan mematikan sifat-sifat *hayawaniyah* dan lebih mengedepankan sifat-sifat *ilahiyyah (fitrah)* yang diisyaratkan melalui nama Allah yang disebut pada saat penyembelihan (Nurjannah, 2006).

Binatang binatang darat yang halal dimakan terdapat dua macam (Yusuf Qaradhawi, 2014: 58). *Pertama*, binatang – binatang yang dapat dikendalikan atau dijinakan, seperti unta, sapi, kambing dan binatang – binatang jinak lainnya, seperti binatang – binatang peliharaan dan burung – burung yang dipelihara di rumah. *Kedua*, binatang – binatang liar dan tidak bisa dikendalikan.

Binatang – binatang tersebut agar dapat dimakan dengan halal, maka Islam memberikan persyaratan yaitu dengan menyembelihnya sesuai aturan syara'. Penyembelihan yang sesuai menurut syariat hanya bisa sempurna jika telah memenuhi syarat – syarat sebagai berikut (Yusuf Qaradhawi, 2014: 58 – 59) :

- a. Binatang tersebut harus disembelih atau ditusuk (*nahr*) dengan suatu alat yang tajam yang dapat mengalirkan darah dan mencabut nyawa binatang tersebut.
- b. Penyembelihan harus dilakukan dileher binatang tersebut.

Yaitu kematian binatang tersebut sebagai akibat dari terputusnya urat nadi atau kerongkongannya. Penyembelihan yang paling sempurna yaitu terputusnya kerongkongan, tenggorokan dan urat nadi.

Akan tetapi penyembelihan ini dapat gugur apabila penyembelihan itu ternyata tidak dapat dilakukan pada tempatnya yang khusus, misalnya binatang tersebut jatuh ke dalam sumur, sedang kepalanya ada di bawah yang tidak mungkin lehernya dapat dipotong, atau karena binatang tersebut menentang dan garang. Jika demikian maka boleh diperlakukan seperti binatang buruan, cukup dilukai dengan alat yang tajam dibagian manapun yang mungkin.

c. Tidak disebut asma Allah.

Sebab – sebab orang jahiliah mendekati diri pada Tuhan dan berhalanya dengan cara menyembelih binatang. Yang ada kalanya mereka menyebut berhala – berhala itu ketika menyembelih, dan ada kalanya penyembelihannya itu diperuntukan kepada sesuatu berhala tertentu.

d. Menyebut Nama Allah ketika menyembelih. Sebagaimana firman Allah dalam Al-Qur'an:

فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ ﴿١١٨﴾

IAIN PURWOKERTO

Artinya: “Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelihnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayatnya” (Q.S Al An'am [6] : 118).

Aturan penyembelihan hewan dalam *Halal Assurance System* (HAS) yaitu dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI telah diatur persyaratan pemenuhan sistem jaminan halal pada rumah potong hewan, sebagai berikut (HAS 23103):

a. Petugas Penyembelihan harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- 1) Beragama Islam

- 2) Berumur minimal 18 tahun
  - 3) Berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baik
  - 4) Taat dalam menjalankan ibadah wajib
  - 5) Memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam
  - 6) Lulus pelatihan penyembelihan halal
  - 7) Memiliki kartu identitas sebagai penembelih halal yang diakui MUI
- b. Hewan yang disembelih harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
- 1) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimanakan (halal). Semua hewan boleh dikonsumsi kecuali yang jelas – jelas diharamkan dalam Al-Qur'an dan Al Hadist
  - 2) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih
  - 3) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan (*Ante mortem*).
- c. Fasilitas penyembelihan hewan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
- 1) Fasilitas rumah potong hewan (RPH) hanya dikhususkan untuk produksi daging halal.
  - 2) Lokasi RPH harus terpisah secara nyata dari RPH/peternakan babi (berjarak minimal 5 km dari peternakan babi).
  - 3) Jika proses *deboning* dilakukan di luar RPH, harus dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal.
  - 4) Alat penembelihan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
    - a) Tajam
    - b) Bukan berasal dari kuku, gigi/ taring atau tulang.
    - c) Ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang akan dipotong.
    - d) Tidak diasah di depan hewan yang akan disembelih.
- d. Pra penyembelihan
- 1) Dilakukan pemeriksaan *ante mortem* oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

- 2) Pengendalian hewan harus seminimal mungkin menjadikan hewan stress dan kesakitan.
- 3) Apabila penyembelihan dilakukan dengan pemingsanan (*stunning*), maka harus memenuhi syarat sebagai berikut:
  - a) Pemingasanan hanya menyebabkan hewan pingsan sementara.
  - b) Tidak menyebabkan cedera permanen atau merusak organ hewan yang dipingsankan.
  - c) Tidak menyebabkan hewan kesakitan.

Berikut adalah lama waktu dan kuat arus yang dilakukan pemingsanan pada hewan yang akan disembelih:

Tabel 2.1

**Lama Waktu Dan Kuat Arus Pada Pemingsanan Hewan  
(*Stunning*)**

No	Spesies	Lama (Detik)	Kuat Arus (Ampera)
1.	Kambing muda ( <i>lamb</i> )	0.8 – 3.0	0.5 – 0.9
2.	Domba ( <i>sheep</i> )	1.0 – 3.0	0.7 – 1.2
3.	Kambing ( <i>goat</i> )	2.0 – 3.0	0.7 – 1.0
4.	Sapi ( <i>cow</i> )	2.5 – 3.5	2.0 – 3.0
5.	Anak Sapi ( <i>baby calf</i> )	1.0 – 3.0	0.5 – 1.5
6.	Sapi jantan ( <i>steer</i> )	2.0 – 3.0	1.5 – 2.5
7.	Kerbau ( <i>buffalo</i> )	3.0 – 4.0	2.0 – 3.0
8.	Banteng ( <i>bulls</i> )	3.0 – 4.0	2.5 – 3.5

\*sumber: LPPOM MUI

- e. Penyembelihan hewan dapat dilakukan secara manual maupun mekanis.
  - 1) Penyembelihan dilakuakan secara manual dengan persyaratan sebagai berikut:
    - a) Penyembelih mengucapkan “*Bismillaahi Allaahu Akbar*” atau “*Bismillahir Rahmaanir Rahiim*” untuk tiap individu hewan.

- b) Posisi hewan berbaring atau tergantung
  - c) Wajib terpotong tiga saluran (pembuluh darah vena (*jugularis* dan *arteri carotids*), saluran makan (esophagus), dan saluran pernafasan (*trachea*)).
  - d) Penyembelihan tidak sampai memutus tulang leher.
  - e) Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau.
  - f) Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus leher.
  - g) Jika ada proses pemingsanan, penyembelihan harus dilakukan sebelum hewan sadar, yaitu antara proses pemingsanan ke waktu pemotongan maksimal 30 detik (hewan) dan 10 detik (ayam).
  - h) Hewan yang akan disembelih disarankan menghadap kiblat.
- 2) Penyembelihan secara mekanis dilakukan dengan persyaratan sebagai berikut:
- a) Penyembelih mengucapkan “*Bismillaahi Allaahu Akbar*” atau “*Bismillahir Rahmaanir Rahiim*” ketika menekan tombol mesin penyembelih mekanis.
  - b) Jika mesin dimatikan, maka diulang seperti di atas.
  - c) Wajib terpotong tiga saluran (pembuluh darah vena (*jugularis* dan *arteri carotids*), saluran makan (esophagus), dan saluran pernafasan (*trachea*)).
  - d) Jika terjadi ketidak sempurnaan dalam proses penyembelihan (tidak terputus tiga saluran) maka produk dinyatakan non halal.
  - e) Proses penyembelihan harus dilakukan secara cepat dan tepat sasaran tanpa mengangkat pisau.
  - f) Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus leher.
  - g) Jika terjadi gagal sembelih atau penyembelihan tidak memenuhi persyaratan halal (leher terpotong, penyembelihan dari arah

belakang leher, kepala/ badan terpotong) maka dinyatakan produk non halal.

h) Hewan yang akan disembelih disarankan lehernya menghadap kiblat.

## 2. Kualitas Daging Sapi Yang Halal dan Baik

Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan hewani dari komoditas peternakan (Setyaningsih dkk, 2017). Daging yang baik dan sehat untuk dikonsumsi yaitu daging yang aman dan halal dengan tanda-tanda: bersih atau terang, lapisan luar kering, berasal dari rumah potong (RPH /RPA) dengan sistem pemotongan yang halal, sudah ditiriskan, aroma tidak amis dan tidak bau asam, daging masih elastik dan tidak kaku, tidak ada memar (Suryana, 2007).

Kriteria yang dipakai sebagai pedoman untuk menentukan kualitas daging yang layak konsumsi adalah (Fifi Afati, 2009):

- a. Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia hewan susunan jaringan ikat semakin banyak sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal.
- b. Kandungan lemak (marbling) adalah lemak yang terdapat diantara serabut otot (intramuscular). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. Marbling berpengaruh terhadap cita rasa.
- c. Warna daging bervariasi tergantung dari jenis hewan secara genetik dan usia, misalkan daging sapi potong lebih gelap daging sapi perah, daging sapi muda lebih pucat daripada daging sapi dewasa. Warna daging yang baru diiris biasanya merah ungu gelap dan akan berubah menjadi terang bila dibiarkan terkena udara dan bersifat *reversible* (dapat balik). Namun bila dibiarkan terlalu lama diudara akan berubah menjadi coklat.
- d. Rasa dan Aroma dipengaruhi oleh jenis pakan. Daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap.

e. Kelembaban daging secara normal dapat dilihat pada bagian permukaan. Bila permukaan daging relatif kering, daging tersebut dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar, sehingga mempengaruhi daya simpan.

Sedangkan untuk daging yang sudah busuk atau tidak layak konsumsi memiliki ciri – ciri sebagai berikut (Fifi Afiati, 2009):

- a. Bau dan rasa daging tidak normal akan segera tercium sesudah hewan dipotong. Hal tersebut dapat disebabkan karena adanya kelainan, seperti hewan sakit. Bila hewan menderita radang yang bersifat akut pada organ dalam dapat menghasilkan daging berbau seperti mentega tengik. Sedangkan bila hewan dalam pengobatan, terutama pengobatan antibiotik, dapat menghasilkan daging yang berbau obat – obatan.
- b. Warna daging tidak normal tidak selalu membahayakan kesehatan, namun akan mengurangi selera konsumen.
- c. Konsistensi daging tidak normal ditandai dengan kekenyalan daging rendah (jika ditekan dengan jari akan terasa lunak), kondisi seperti ini mengindikasikan bahwa daging tidak sehat. Apabila disertai dengan perubahan warna yang tidak normal maka daging tersebut tidak layak dikonsumsi.
- d. Daging busuk dapat mengganggu kesehatan konsumen karena menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Pembusukan dapat terjadi karena penanganan yang kurang baik pada waktu pendinginan, sehingga aktivitas bakteri pembusuk meningkat, atau karena terlalu lama dibiarkan ditempat terbuka dalam waktu relatif lama pada suhu kamar, sehingga terjadi proses pemecahan protein oleh enzim – enzim dalam daging yang menghasilkan amoniak dan asam sulfide. Berikut adalah ciri – ciri daging yang sudah busuk, sebagai:
  - 1) Kusam dan berlendir
  - 2) Berwarna kehijaua-hijauan (seperti isi usus)
  - 3) Tengik akibat penguraian lemak
  - 4) Bersinar kehijau-hijauan



- 5) Berwarna kebiru-biruan
- 6) Ada lendir ragi, kehilangan warna, bau dan rasa tidak enak, dekomposisi lemak
- 7) Permukaan lengket, berbulu, kehilangan warna, berbau dan tercemar, dekomposisi lemak

Untuk melindungi dan meningkatkan kesehatan masyarakat serta menjamin ketentraman bathin masyarakat, pemerintah dalam hal ini Departemen Pertanian telah menetapkan kebijakan penyediaan pangan asal hewan yang "Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)". Upaya tersebut diwujudkan dalam bentuk Peraturan Pemerintah No. 22 tahun 1983 tentang kesehatan masyarakat veteriner, yaitu (Fifi Afiati, 2009):

a. Aman.

Daging tidak tercemar bahaya biologi (mikroorganisme, serangga, tikus), kimiawi (pestisida dan gas beracun) dan fisik (kemasan tidak sempurna bentuknya karena benturan) serta tidak tercemar benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

b. Sehat.

Daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan, berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia. Zat gizi meliputi unsur makro seperti karbohidrat, protein dan lemak serta unsur mikro seperti vitamin dan mineral.

c. Utuh.

Daging tidak di campur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain.

d. Halal.

Hewan maupun dagingnya disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam. Kehalalan menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak secara bertanggung jawab.

Pengujian daging yang sehat secara fisik dapat juga dilakukan sendiri oleh masyarakat (konsumen) yaitu dengan melihat beberapa kriteria yaitu

warna daging merah cerah, aroma daging agak amis sampai tidak berbau, lapisan lemak daging tipis kecuali bagian tertentu, serabut otot/daging agak kasar, daging kenyal. Penanganan hewan dan daging yang kurang baik dan tidak higienis akan berpengaruh pada kehalalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan. Aspek yang perlu diperhatikan terdiri dari hygiene, sanitasi, kehalalan dan kesejahteraan hewan (Zulfanita *et al.*, 2013).



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian yang penulis lakukan termasuk ke dalam jenis penelitian lapangan (*Field Research*) yaitu suatu penelitian yang dilakukan secara sistematis dengan mengangkat data yang ada di lapangan (Arikunto, 1995: 58). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, Metode penelitian kualitatif juga merupakan metode penelitian yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah dari pada melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi. Metode penelitian ini lebih suka menggunakan teknik analisis mendalam (*indepth analysis*), yaitu mengkaji masalah secara kasus perkasus karena metodologi kualitatif yakin bahwa sifat suatu masalah satu akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 28).

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Peternakan Sapi Potong milik keluarga besar Bapak Samad, Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah pada 07 Maret 2021 sampai dengan 12 Juni 2021.

#### **C. Subyek dan Obyek Penelitian**

Dalam penelitian ini yang menjadi subyek penelitian yaitu pemilik peternakan sapi potong, pekerja yang ada di peternakan sapi dan Juru sembelih halal di Rumah Potong Hewan Kecamatan Wangon . Sedangkan untuk objek dari penelitian ini adalah *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas.

#### **D. Jenis dan Sumber Data**

Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Menurut teori penelitian kualitatif, agar peneliti

dapat betul-betul berkualitas, maka data yang dikumpulkan harus lengkap, yaitu berupa data primer dan data sekunder (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 28). Menurut Moleong (2007) dalam buku Sandu dan Ali Sodik (2015) mengatakan bahwa sumber data penelitian kualitatif adalah tampilan yang berupa kata-kata lisan atau tertulis yang dicermati oleh peneliti, dan benda-benda yang diamati sampai detailnya agar dapat ditangkap makna yang tersirat dalam dokumen atau bendanya.

## 2. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung oleh pengumpul data (Hardani, *at al.*, 2020: 121). Data primer adalah data dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, dalam hal ini adalah subjek penelitian (informan) yang berkenaan dengan variabel yang diteliti (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 28). Teknik yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data primer antara lain observasi, wawancara, diskusi terfokus (*focus grup discussion-FGD*) dan penyebaran kuesioner (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 68).

## 3. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (Hardani, *at al.*, 2020: 121). data sekunder adalah data yang diperoleh dari dokumendokumen grafis (tabel, catatan, notulen rapat, dll), foto-foto, film, rekaman video, benda-benda, dan lain-lain yang dapat memperkaya data primer (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 28).

## E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan (Hardani, et

al., 2020: 120 – 121). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

#### 1. Observasi

Menurut Riyanto ( seperti dikutip Hardani, *et al.*, 2020: 125) observasi adalah metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan terhadap obyek penelitian. Penulis melakukan teknik pengumpulan data dengan observasi agar didapatkan data yang lebih valid karena dilakukan secara langsung terhadap objek penelitian.

Untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya yang ada dilapangan guna memperoleh data yang valid sesuai dengan kondisi lapangan maka dalam proses pengumpulan data peneliti akan melakukan observasi secara langsung ke tempat penelitian yaitu di Peternakan Sapi milik keluarga besar Bapak Samad yang terletak di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas.

#### 2. Wawancara

Wawancara ialah kegiatan tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung atau percakapan dengan maksud tertentu (Hardani, *et al.*, 2020: 137). Wawancara ini akan dilakukan antara dua orang, yaitu peneliti sebagai pewawancara (*interviewer*) dan seorang yang diwawancarai yang menjadi narasumber dari penelitian ini. Alasan penulis untuk melakukan pengumpulan data dengan teknik wawancara yaitu untuk mengetahui lebih dalam mengenai objek penelitian serta data dapat diperoleh dari tangan pertama, yaitu orang yang langsung menangani usaha dalam objek penelitian ini.

Dalam rangka pencarian data primer yang akan digunakan oleh peneliti untuk keperluan pengumpulan data dalam penelitian maka peneliti akan melakukan wawancara kepada pemilik Peternakan Sapi yang terletak di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas, pekerja yang ada di peternakan tersebut dan Juru sembelih halal di Rumah Potong Hewan Kecamatan Wangon guna untuk mendapatkan data yang valid dalam penelitian.

### 3. Dokumentasi

Guna mendapatkan sumber data sekunder yang akan digunakan dalam penelitian ini, penulis juga menggunakan teknik pengumpulan data melalui dokumentasi. Menurut Sugiyono (seperti dikutip Hardani, *at al.*, 2020: 150) dokumen merupakan catatan dari sebuah peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen biasanya berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Alasan dari penulis untuk menggunakan dokumentasi dalam teknik pengumpulan data adalah agar terdapat bukti yang kongkret mengenai penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

Guna mendukung penelitian ini, peneliti juga akan menuliskan berbagai dokumen – dokumen pendukung seperti foto, gambar atau catatan - catatan yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti.

## F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang akan digunakan oleh penulis untuk menganalisis rantai pasok halal yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis Milles dan Huberman, mulai dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

### 1. Reduksi Data

Pada tahap reduksi data ini peneliti akan melakukan pengumpulan data – data yang dianggap sebagai penunjang dalam penelitian ini. Selain itu peneliti juga akan melakukan pemusatan kepada data – data yang telah dan sedang dikumpulkan. Menurut Patilima (2014) Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data yang muncul dari catatan-catatan lapangan (Hardani, *at al.*, 2020: 164).

Data – data penunjang yang akan dikumpulkan oleh peneliti dalam penelitian yaitu data – data yang berkaitan dengan *Halal Value Chain* pada daging sapi di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas.

## 2. Penyajian Data

Menurut Miles dan Huberman bahwa Penyajian data adalah sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan. Langkah ini dilakukan dengan menyajikan sekumpulan informasi yang tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan. hal ini dilakukan dengan alasan data-data yang diperoleh selama proses penelitian kualitatif biasanya berbentuk naratif, sehingga memerlukan penyederhanaan tanpa mengurangi isinya (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 123).

Semua data yang dikumpulkan oleh penulis kemudian akan di sajikan dalam bentuk uraian singkat, bagan, *flowcart*, dan sebagainya. Hal ini dimaksudkan adalah untuk menghindari adanya kesalahan data karena data yang terkumpul beraneka raga, oleh karena itu pada tahap ini peneliti akan melakukan penyusunan terhadap data – data yang telah di peroleh.

Data – data yang sudah didapatkan oleh peneliti dari Peternakan milik keluarga besar Bapak Samad kemudian akan dilakukan penyusunan oleh peneliti agar data yang telah di peroleh dapat di pahami dan terbaca dengan mudah.

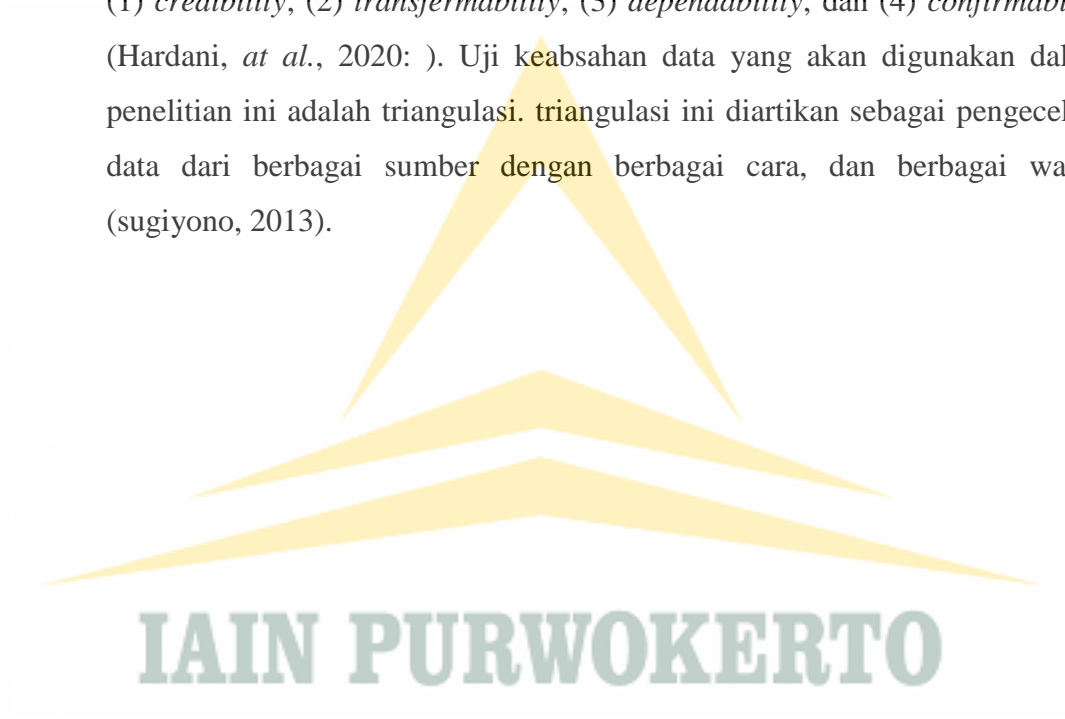
## 3. Penarikan Kesimpulan

Setelah tahap pengumpulan data, kemudian data yang telah terkumpul akan disusun dan dianalisa oleh penulis, kemudian di tahap akhir penulis akan melakukan penarikan kesimpulan dari data yang telah dianalisa. Kesimpulan atau verifikasi adalah tahap akhir dalam proses analisa data. Pada bagian ini peneliti mengutarakan kesimpulan dari data-data yang telah diperoleh. Kegiatan ini dimaksudkan untuk mencari makna data yang dikumpulkan dengan mencari hubungan, persamaan, atau perbedaan. Penarikan kesimpulan bisa dilakukan dengan jalan membandingkan kesesuaian pernyataan dari subyek penelitian dengan makna yang terkandung dengan konsep-konsep dasar dalam penelitian tersebut (Sandu dan Ali Sodik, 2015: 124).

Dalam tahap ini maka peneliti akan memberikan kesimpulan mengenai hasil penelitian berupa bagaimana hasil analisis *Halal Value Chain* Pada Daging Sapi di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas.

#### **G. Uji Keabsahan Data**

Kriteria uji keabsahan data yang digunakan penelitian kualitatif adalah bahwa hasil penelitian yang dilakukan harus memenuhi empat kriteria, yaitu: (1) *credibility*; (2) *transferrability*; (3) *dependability*; dan (4) *confirmability* (Hardani, *at al.*, 2020: ). Uji keabsahan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah triangulasi. triangulasi ini diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara, dan berbagai waktu (sugiyono, 2013).





## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon**

###### **a. Sejarah Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon**

Peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas merupakan peternakan sapi yang dimiliki oleh keluarga Bapak Samad, yang sekarang untuk pengelolaan usaha ternak dan potong sapi di teruskan oleh keempat anaknya yaitu Bapak Adi, Bapak Kanto, Bapak Slamet dan Bapak Triono. Usaha peternakan sapi keluarga Bapak Samad ini mulai didirikan sejak tahun 1975 dengan luas lahan 560 m<sup>2</sup> (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon). Dengan berawal menjadi pekerja di ternak dan potong sapi, Bapak Samad dapat mengumpulkan uang untuk selanjutnya dapat mendirikan usaha ternak dan potong sapi ini hingga akhirnya Peternakan sapi ini menjadi peternakan sapi yang paling besar di Kecamatan Wangon karena usaha ini merupakan usaha keluarga besar dari empat pengelola (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon). Peternakan sapi di Desa Jambu ini dapat dikatakan yang paling besar karena berdasarkan keterangan dari Ibu Kustriyah, istri dari Bapak Triono bahwa di Kecamatan Wangon terdapat tujuh peternakan sapi dan empat diantaranya adalah peternakan sapi yang dimiliki oleh keluarga besar Bapak Samad ini (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Dimulai dari usaha ternak dan sapi potong yang dilakukan oleh Bapak Samad sejak tahun 1975an peternakan ini semakin berkembang dan akhirnya diwariskan secara turun temurun kepada anak – anaknya yang memulai usaha yang sama pula, mulai tahun 2005 yang dimulai

dengan usaha ayam potong dan kemudian mulai dari tahun 2010 dimulai untuk peternakan dan pemotongan sapi. Setelah sepeninggal Bapak Samad peternakan sapi ini di kelola oleh keempat anaknya yang masing – masing memiliki pembagian tersendiri, yaitu Kanto, Adi, Slamet dan Triono (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

b. Profil Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

Lokasi peternakan sapi ini terdapat di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas. Peternakan sapi yang merupakan usaha turun termurun dari orang tua pengelola peternak saat ini. Peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon ini setelah sepeninggalan dari Bapak Samad saat ini di Kelola oleh keempat anaknya (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Salah satu dari pengelola peternakan ini adalah Bapak Slamet mengatakan bahwa untuk masing – masing pengelola memiliki setidaknya kurang lebih adalah 25 ekor sapi baik untuk sapi ternak ataupun sapi potong sedangkan untuk total sapi yang terdapat di peternakan ini bisa mencapai ratusan ekor sapi. Sapi – sapi yang ada di peternakan ini ada beberapa sapi yang memang di ternak dan untuk sebagian besar adalah untuk dipotong setiap harinya, oleh karena itu di peternakan ini terdapat sapi keluar dan masuk untuk setiap minggu bahkan setiap harinya (Wawancara dengan Ibu Kustriyah Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Lokasi peternakan sapi ini berada di pinggiran pemukiman penduduk, di peternakan ini terdapat kandang sapi yang digunakan untuk sapi ternak yang terdapat di atas dan kandang – kandang sapi untuk sapi potong yang berada di bawah. Letak kandang sapi yang berbeda ini dilakukan dengan tujuan untuk lebih mudah mengetahui sapi yang dternak dan sapi yang dipotong untuk setiap harinya. Jarak 3 – 5 meter dari kandang sapi terdapat tempat yang digunakan oleh

pemilik untuk mengolah daging sapi mulai dari menguliti, memotong dan menyimpannya ditempat penyimpanan daging sekaligus sebagai tempat untuk menyiapkan daging sapi yang hendak dijual ke pasar dan didistribusikan kepada pelanggan atau agen (Wawancara dengan Bapak Slamet Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

## 2. Rumah Potong Hewan Kecamatan Wangon

Rumah Potong Hewan atau yang biasa disingkat dengan RPH Wangon merupakan salah satu rumah potong hewan yang terdapat di Kabupaten Banyumas. Kabupaten Banyumas memiliki lima Rumah Potong Hewan yaitu RPH Tambaksari, RPH Sokaraja, RPH Wangon, RPH Ajibarang, dan RPH Purwokerto Barat (<https://radarbanyumas.co.id>).

RPH Wangon merupakan Rumah Potong Hewan yang terletak di Desa Banteran Kecamatan Wangon. Lokasi dari RPH Wangon ini terletak di pinggir jalan raya oleh karena itu lokasi ini sangat strategis dan sangat memudahkan bagi orang – orang yang akan memotong hewan di RPH Wangon ini. RPH Wangon memiliki juru pemotong hewan sebanyak dua orang yang keduanya sudah mengikuti pelatihan dan memiliki sertifikasi untuk memotong hewan. Penyembelihan hewan di RPH Wangon menggunakan dua metode yaitu pemotongan secara manual dengan pengendalian hewan dengan menggunakan tali untuk mengikat kaki hewan ketika akan disembelih dan juga menggunakan metode *stunning* atau pemingsanan hewan terlebih dahulu sebelum hewan disembelih (Wawancara dengan Bapak Sodorun penyembelih hewan di rumah potong hewan Kecamatan Wangon).

Pemotongan sapi di rumah potong hewan Kecamatan Wangon dengan menggunakan penyembelihan secara mekanis dengan *stunning* dan penyembelihan manual. Untuk sapi impor karena sapinya yang sangat besar maka untuk pengendalian hewan dengan tenaga manusia akan lebih sulit oleh karena itu dilakukan dengan metode *Stunning*. Metode *stunning* dilakukan dengan tujuan untuk menjinakan hewan dengan cara

dipingsankan. *Stunning* dilakukan dengan alat khusus untuk melakukan *stunning* terhadap hewan, alat stunning yang didalamnya terdapat semacam peluru. Agar dalam proses stunning tepat sasaran maka stunning harus dilakukan tepat di ubun – ubun sapi agar dalam sekali tempak sapi akan jatuh pingsan. Lama pemingasan sapi setelah di stunning hanya 7 detik jika petugas penyembelih tidak cepat menyembelih sapi maka sapi akan bangun Kembali. Penggunaan alat stunning untuk penjinakan hewan ini sudah di perbolehkan oleh Majelis Ulama Indonesia, karena pada prinsipnya stunning ini hanya untuk memingsankan hewan oleh karena itu hewan disembelih masih dalam keadaan hidup dan stunning ini tidak merusak organ hewan. Sedangkan penyembelihan untuk sapi local masih menggunakan penyembelihan manual, dimana penjinakan sapi masih menggunakan tenaga manusia untuk membaringkan sapi dan mengikat kaki sapi untuk meminimalisir pemberontakan sapi pada saat akan disembelih (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH Wangon).

## **B. Potensi Daging Sapi di Kecamatan Wangon**

### **1. Jumlah Sapi Potong di Kecamatan Wangon**

Populasi sapi potong di Kecamatan Wangon pada tahun 2019 mencapai 512 ekor dengan jumlah 309 sapi berjenis kelamin betina dan 203 sapi berjenis kelamin jantan (<https://banyumaskab.bps.go.id/>).

Pada tahun 2019 kecamatan wangon juga merupakan kecamatan dengan jumlah sapi yang dipotong paling banyak di Kabupaten banyumas, yaitu sebanyak 1.878 ekor sapi yang dipotong. Hal inilah yang menjadikan Kecamatan Wangon menjadi kecamatan dengan produksi daging sapi terbanyak di kabupaten banyumas, karena jumlah sapi yang dipotong di Kecamatan Wangon merupakan jumlah paling banyak di kabupaten banyumas. Berikut adalah data jumlah ternak yang di potong di Kabupaten Banyumas pada tahun 2019, sebagai berikut:

Tabel 4.1

**Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak  
(ekor), 2019**

<b>Kecamatan</b>	<b>Sapi</b>	<b>Kerba</b>	<b>Kuda</b>	<b>Kambing</b>	<b>Domba</b>	<b>Babi</b>
<i>Subdistrict</i>	<i>Beef</i>	<i>Buffalo</i>	<i>Horse</i>	<i>Goat</i>	<i>Sheep</i>	<i>Pig</i>
1 Lumbir	112	-	-	789	-	-
2 Wangon	1.878	-	-	1.629	5 705	-
3 Jatilawang	119	-	-	615	-	-
4 Rawalo	149	-	-	923	-	-
5 Kebasen	134	-	-	908	-	-
6 Kemranjen	208	-	-	652	-	-
7 Sumpiuh	142	-	-	2.311	146	-
8 Tambak	147	-	-	279	206	-
9 Somagede	95	-	-	261	-	-
10 Kalibagor	128	-	-	519	15	-
11 Banyumas	131	-	-	498	-	15
12 Patikraja	76	-	-	105	-	-
13 Purwojati	139	-	-	286	-	-
14 Ajibarang	1.360	-	-	2.896	436	-
15 Gumelar	139	-	-	931	519	-
16 Pekuncen	159	-	-	856	952	-
17 Cilongok	252	-	-	2.736	10.082	-
18 Karanglewas	167	-	-	696	357	-
19 Kedungbanten	141	-	-	935	316	-
20 Baturraden	123	-	-	657	-	513
21 Sumbang	149	-	-	872	1.258	-
22 Kembaran	1.873	-	-	954	7.112	-
23 Sokaraja	1.264	-	-	3.407	5.378	71
24 Purwokerto Selatan	306	-	-	567	228	-
25 Purwokerto Barat	980	-	-	727	-	-

26	Purwokerto Timur	214	-	-	569	403	121
27	Purwokerto Utara	195	-	-	427	600	-
<b>Banyumas</b>		<b>10.780</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27.005</b>	<b>33.713</b>	<b>720</b>

\*Sumber: <https://banyumaskab.bps.go.id/>

\*\*Sumber: Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas

Dari data di atas dapat dilihat bahwa dari jumlah total sapi potong yang ada di kabupaten Banyumas yang dipotong pada tahun 2019 yaitu sejumlah 10.780 ekor dengan jumlah sapi potong yang di potong paling banyak adalah di Kecamatan Wangon yaitu sejumlah 1.878 ekor. Hal ini menandakan bahwa potensi daging sapi di Kecamatan Wangon juga paling tinggi di Kabupaten Banyumas. Hal tersebut juga sejalan dengan data yang terdapat pada tabel 4.2 bahwa Kecamatan Wangon menjadi kecamatan dengan produksi daging sapi terbanyak di Kabupaten Banyumas yaitu sejumlah 356.820 kg pada tahun 2019.

## 2. Produksi Daging Sapi di Kecamatan Wangon

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas tahun 2019 Kecamatan Wangon memiliki tingkat produksi daging sapi terbanyak di Kabupaten Banyumas, yaitu mencapai 356.820 kg. berikut adalah data Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg) pada tahun 2019, sebagai berikut:

Tabel 4.2

### **Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg), 2019**

		<b>Produksi Daging</b>				
<b>Kecamatan</b>		<i>Production of Livestock Meat</i>				
<i>Sub District</i>		<b>Sapi Potong</b>	<b>Kerbau</b>	<b>Kambing</b>	<b>Domba</b>	<b>Babi</b>
		<i>Beef Cattle</i>	<i>Buffalo</i>	<i>Goat</i>	<i>Sheep</i>	<i>Pig</i>
1	Lumbir	21 280	-	14 991	-	-

2	Wangon	356 820	-	30 951	108 395	-
3	Jatilawang	22 610	-	11 685	-	-
4	Rawalo	28 310	-	17 537	-	-
5	Kebasen	25 460	-	17 252	-	-
6	Kemranjen	39 520	-	12 388	-	-
7	Sumpiuh	26 980	-	43 909	2 774	-
8	Tambak	27 930	-	5 301	3 914	-
9	Somagede	18 050	-	4 959	-	-
10	Kalibagor	24 320	-	9 861	-	-
11	Banyumas	24 890	-	9 462	-	990
12	Patikraja	14 440	-	1 995	-	-
13	Purwojati	26 410	-	5 434	-	-
14	Ajibarang	258 400	-	55 024	8 265	-
15	Gumelar	26 410	-	17 689	9 861	-
16	Pekuncen	30 210	-	16 264	18 088	-
17	Cilongok	47 880	-	51 984	191 558	-
18	Karanglewas	31 730	-	13 224	6 783	-
19	Kedungbanteng	26 790	-	17 765	6 004	-
20	Baturraden	23 370	-	12 483	-	33 858
21	Sumbang	28 310	-	16 568	23 902	-
22	Kembaran	355 870	-	18 126	135 128	-
23	Sokaraja	240 160	-	64 733	102 182	4 686
24	Purwokerto Selatan	58 140	-	10 773	4 332	-
25	Purwokerto Barat	186 200	-	13 813	-	-
26	Purwokerto Timur	40 660	-	10 811	7 657	7 986
27	Purwokerto Utara	37 050	-	8 113	11 400	-
<b>Banyumas</b>		<b>2 048 200</b>	<b>-</b>	<b>513 095</b>	<b>640 243</b>	<b>47 520</b>

\*Sumber : <https://banyumaskab.bps.go.id/>

\*\*Sumber :Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas

Dari tabel diatas terlihat bahwa Kecamatan Wangon merupakan kecamatan dengan jumlah produksi daging sapi terbanyak di kabupaten banyumas dengan jumlah 356.820 kg pada tahun 2019. Hal ini sejalan dengan data yang disajikan dalam table 4.1 bahwa di Kecamatan Wangon adalah kecamatan dengan jumlah sapi yang dipotong paling banyak di Kabupaten Banyumas yang menyebabkan produksi daging sapi di Kecamatan Wangon paling banyak di Kabupaten Banyumas.

### C. *Halal Value Chain Analysis Pada Daging Sapi di Kecamatan Wangon*

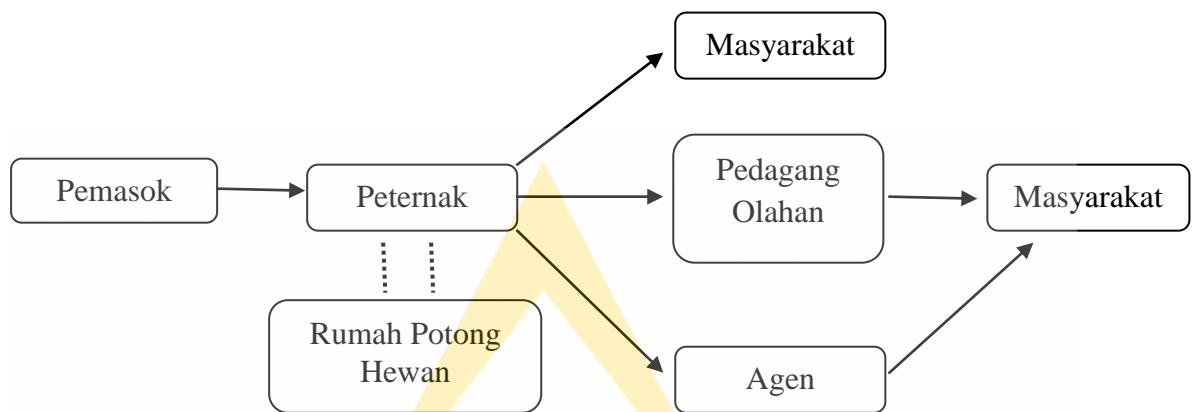
Binatang binatang darat yang halal dimakan terdapat dua macam (Yusuf Qaradhawi, 2014: 58). *Pertama*, binatang – binatang yang dapat dikendalikan atau dijinakan, seperti unta, sapi, kambing dan binatang – binatang jinak lainnya, seperti binatang – binatang peliharaan dan burung – burung yang dipelihara di rumah. *Kedua*, binatang – binatang liar dan tidak bisa dikendalikan. Dari teori di atas jadi jelas bahwa sapi merupakan hewan yang halal atau boleh untuk di konsumsi, akan tetapi kehalalan dari suatu makanan harus terus dijaga agar apa yang di halalkan akan tetap menjadi halal dan baik untuk dikonsumsi.

Ada beberapa pengertian makanan dan minuman yang halal, diantaranya adalah halal secara zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya (Atiqah Hamid, 2012: 19). Jelas disebutkan bahwa makanan dan minuman yang halal adalah yang halal zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya, seperti halnya dengan sapi atau daging sapi ini, merupakan makanan yang halal zat nya, walaupun demikian, harus tetap dipastikan bahwa pemrosesan atau pengolahan daging sapi juga halal dan sapi yang di peroleh juga adalah sapi yang halal.

Untuk mengetahui proses kehalalan daging sapi maka di lakukan analisis rantai nilai halal untuk melihat bagaimana proses kehalalan pada daging sapi. Halal dalam bahasa Arab حلال yang berarti diizinkan, juga dapat di baca *hallal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam (Amir dan Subroto, 2019). Sedangkan *Value Chain*



adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26). Aktivitas rantai nilai yang dilakukan di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon adalah sebagai berikut :



**Gambar 4.1:** Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai Daging Sapi di Kecamatan Wangon

\*Sumber: Data dari peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon (diolah)

Rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon pada gambar 4.1 menunjukkan tahapan rantai nilai dan pelaku – pelaku dalam rantai nilai. Dalam proses rantai nilai halal terdapat pula pelaku rantai nilai yang tidak secara langsung terlibat dalam proses rantai nilai daging sapi di Kecamatan Wangon, akan tetapi juga berpengaruh terhadap kelangsungan rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon yaitu pemerintah. Pemerintah sebagai pembuat keputusan dan kebijakan yang akan berpengaruh terhadap kegiatan rantai nilai.

Pelaku yang terlibat langsung dalam kegiatan rantai nilai halal di kecamatan wangon yaitu pemasok sapi, peternak sapi, pedagang olahan daging sapi, Agen, dan masyarakat. Selain itu terdapat pula lembaga yang terlibat secara langsung dalam kegiatan rantai nilai halal daging sapi di kecamatan wangon yaitu rumah potong hewan. Rumah potong hewan sebagai

penyedia jasa pemotongan hewan yang sesuai dengan syariat Islam, diwujudkan dengan pelatihan yang diikuti oleh juru penyembelih di rumah potong hewan untuk mendapatkan sertifikasi halal sebagai pemotong hewan (Wawancara dengan Bapak Sodirun penyembelih hewan di rumah potong hewan Kecamatan Wangon).

Kegiatan rantai nilai atau *value Chain* daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon yaitu mulai dari pemasokan sapi. Sapi yang terdapat di peternakan ini didapat dari pasaran lokal Banyumas baik petani, peternak besar ataupun pasar hewan (Wawancara dengan Bapak Slamet Pemilik Peternakan Sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Sapi – sapi yang terdapat di peternakan setiap harinya akan di sembelih untuk dimanfaatkan dagingnya untuk dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam proses penyembelihan ini rantai nilai halal daging sapi masuk kepada tahapan produksi. Berdasarkan wawancara dengan pemilik peternakan bahwa peternak atau jagal sapi tetap memperhatikan kehalalan daging sapi. Mulai dari petugas penyembelih yang sesuai dengan syariat Islam hingga kebersihan dari perkakas yang digunakan untuk menyembelih sapi atau dalam proses penanganan daging sapi.

Distribusi daging sapi yang sudah siap dipasarkan dilakukan dengan menggunakan kendaraan yang khusus disiapkan untuk mendistribusikan daging sapi, artinya kendaraan yang digunakan sudah dipastikan terbebas dan dipisahkan dengan barang atau benda najis. Demikian pula dalam proses penyimpanan daging sapi dipisahkan dengan bahan yang dapat mengakibatkan daging sapi rusak dan tidak layak konsumsi. Hal ini dilakukan oleh pengusaha daging sapi agar tetap menjaga kehalalan, kebersihan dan kualitas daging (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Penjualan daging sapi dilakukan di pasar lokal di Kabupaten Banyumas dan dikirim ke beberapa agen yang terdapat di luar kota seperti cilacap, bumiayu, dan sekitarnya. Dalam melakukan penjualan daging sapi penjual berusaha untuk menjaga sebaik mungkin hubungan baik dengan pembeli dan

memperlakukan pembeli dengan ramah (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Rantai nilai pada daging sapi di Kecamatan Wangon dimulai dari pemasok sebagai penyedia bahan baku yaitu sapi, kemudian akan dibeli oleh para peternak atau jagal sapi, lalu ada yang di pasarkan melalui agen, pengelola daging dan ke masyarakat. Jadi terdapat beberapa pola rantai nilai daging sapi, diantaranya yaitu:

1. Pemasok – Peterak – Masyarakat
2. Pemasok – Peternak – Pedangan Olahan – Masyarakat
3. Pemasok – Peternak – Agen – Masyarakat

Rantai nilai halal atau Halal Value Chain pada daging sapi di Kecamatan Wangon meliputi kegiatan primer dan terdapat kegiatan pendukung. Berikut adalah kegiatan rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon, yaitu:

1. Aktivitas Utama Analisis Rantai Nilai Halal Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon.

Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang jadi (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual (*service*) (liana, 2015). Aktivitas utama rantai nilai daging sapi di Kecamatan Wangon mencakup lima kegiatan primer, yaitu:

- a. Logistik Masuk

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai melibatkan pemasok yang akan mendukung dalam kegiatan logistik masuk. Pasokan bahan baku sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan wangon berasal dari pasaran lokal seperti Sokaraja, Ajibarang dan Purwokerto. Selain dari pasaran lokal Banyumas pasokan sapi juga bersal dari Banjarnegara dan Bumiayu. Dalam mencari pasokan sapi biasanya petrnak datang langsung ke pasar untuk memilih secara lansung sapi yang akan dibelinya atau jika pemasok berasal dari petani daerah

setempat maka petani sendiri yang akan datang ke tempat peternakan sapi atau peternak yang akan dipanggil untuk melihat keadaan dari sapi (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Untuk menjamin kehalalan dan kesehatan dari daging sapi salah satunya bahwa sapi harus dipastikan kesehatannya terlebih dahulu. Di pasar hewan terdapat mantri hewan untuk memeriksa kesehatan dari sapi – sapi yang di perjual belikan disana. Menurut keterangan dari Bapak Slamet bahwa sapi yang di belinya dari pasar tidak diperiksa secara maksimal karena menurut beliau belum ada alat yang mendukung untuk pemeriksaan. Namun untuk setiap sapi yang keluar dari pasar hewan akan diberikan surat jalan untuk hewan yang keluar dari pasar hewan.

Sapi yang sehat dan layak konsumsi adalah sapi yang mempunyai ciri – ciri diantaranya yaitu secara fisiknya sapi terlihat sehat tidak ada cacat, tanduknya panjang, dan jika sapi tersebut adalah sapi betina maka lebih baik memilih sapi betina yang sudah afkir atau betina produktif akan tetapi yang yang sudah lebih tua. Pemilihan betina yang sudah tidak produktif atau afkir ini dimaksudkan karena adanya peraturan pemerintah larangan untuk memotong betina produktif (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Kesehatan dari sapi salah satunya juga dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi sapi. Sapi yang terdapat di peternakan ini diberi makan jerami yang diperoleh dari daerah lokal di daerah tersebut, selain jerami sapi juga akan diberi makanan berupa singkong yang dicampur dengan konsentrat yang difermentasi terlebih dahulu. Makanan ini dimaksudkan untuk memberikan stamina kepada sapi (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Pemberian makan dilakukan sebanyak dua kali dalam sehari, makanan sapi yang pertama diberikan yaitu berupa air, ampas tahu dan singkong yang dicampur, setelah sapi selesai makan singkong barulah sapi diberikan makanan berupa jerami, sebelum diberikan makan tempat makan sapi haruslah dibersihkan terlebih dahulu (Wawancara dengan Bapak Sutrisno pegawai peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Untuk menjaga kesehatan sapi juga pembersihan kandang dilakukan setiap hari, selain kandang yang dibersihkan setiap hari sapi – sapi juga dibersihkan setiap hari agar tubuhnya tidak kotor yang menyebabkan tubuhnya banyak dihinggapi lalat sehingga mempengaruhi kesehatan sapi (Wawancara dengan Bapak Sutrisno pegawai peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Setiap harinya peternak sapi seperti Bapak Slamet dalam sehari memotong sapi untuk dijual sebanyak satu hingga dua ekor sapi sesuai dengan bayak atau sedikitnya permintaan daging sapi. Dalam waktu satu minggu rata – rata memotong sapi antara tujuh hingga empat belas ekor sapi. Berdasarkan pernyataan dari Bapak Slamet bahwa selama ini semenjak menjalankan usaha daging sapi belum pernah mengalami kesulitan pasokan sapi ke peternakannya.

#### b. Aktivitas Operasi

Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi (Amir dan Subroto, 2019). Kegiatan produksi daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon dimulai dari penyembelihan sapi. Penyembelihan sapi dilakukan di Rumah Potong Hewan yang terdapat di Desa Banteran Kecamatan Wangon. Petugas Penyembelihan harus memenuhi syarat lulus pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penembelih halal yang diakui MUI (HAS 23103). Pemotongan sapi di peternakan Desa Jambu dilakukan oleh juru potong halal yang sudah tersertifikasi untuk melakukan penyembelihan sapi (Wawancara dengan Bapak

Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon). Jadi peternak di peternakan sapi Desa Jambu ini sudah memperdulikan dan memberikan perhatian terhadap kehalalan sapi, untuk memastikan tata cara penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam maka peternak menyerahkan penyembelihan sapi kepada juru potong halal di RPH.

Terdapat dua juru potong halal yang sudah tersertifikasi halal dan sudah mengikuti pelatihan penyembelihan hewan, yaitu Bapak Sohirun dan Bapak Hamid. Berdasarkan keterangan yang diperoleh dari Bapak Sohirun bahwa seharusnya penyembelihan hewan dilakukan oleh juru potong halal yang sudah tersertifikasi halal akan tetapi jika belum memiliki sertifikat juru penyembelih hewan boleh melakukan penyembelihan terhadap hewan akan tetapi syaratnya harus seseorang yang rajin beribadah dan mengetahui hukum halal dan haram (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH wangon).

Sebelum sapi di sembelih maka akan di periksa terlebih dahulu atau *antemortem*, sapi akan dilihat keadaan fisiknya untuk memastikan sapi dalam keadaan sehat secara fisik. Setelah dilakukan pemeriksaan *antemortem* terhadap sapi maka selanjutnya juru potong hewan akan menyiapkan peralatan yang digunakan untuk pemotongan sapi seperti golok atau pisau. Biasanya pemotongan hewan dilakukan dengan menggunakan pisau. Pisau yang digunakan adalah pisau yang sangat tajam, hal ini dimaksudkan karena dalam penyembelihan hewan diusahakan harus satu tarikan sayatan langsung dapat memotong tiga saluran yaitu saluran pernafasan, saluran urat nadi dan saluran pembuluh darah. Agar pisau yang digunakan tajam maka pisau harus diasah terlebih dahulu, petugas pemotong hewan di RPH Kecamatan Wangon biasanya mengasah pisau yang digunakan untuk memotong hewan saat di rumah, hal ini dimaksudkan agar tidak mengasah alat penyembelih di RPH karena ditakutkan akan terlihat oleh hewan yang

akan membuat hewan takut saat akan di sembelih (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH wangon).

Untuk dapat memposisikan sapi pada posisi yang siap dipotong maka di perlukan pengendalian sapi terlebih dahulu. Pengendalian sapi sebelum penyembelihan dilakukan dengan perlakuan selembut mungkin terhadap sapi, hal ini termasuk dalam kesejahteraan hewan pula agar tidak membuat hewan stres sebelum dipotong. Posisi sapi Ketika akan disembelih diusahakan menghadap kiblat. Penyembelihan dilakukan harus memotong tiga saluran namun tidak sampai memotong kepala hewan. Penyembelihan sapi dilakukan dengan cara satu tarikan sayatan jika tiga saluran sudah terputus proses dari penyembelihan hingga sapi benar – benar mati sekitar 5 – 7 menit. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Sohirun, jika dalam penyembelihan sapi terdapat saluran yang belum terpotong maka jika pisau belum terangkat dari leher hewan maka sayatan potongan boleh dilakukan sekali lagi asalkan pisau belum terangkat dari leher hewan, namun tetap dianjurkan dalam penyembelihan satu tarikan sayatan penyembelihan (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH wangon).

Setelah sapi disembelih juga akan dilakukan pemeriksaan *post-mortem*, yaitu pemeriksaan yang dilakukan setelah sapi disembelih. Pemeriksaan *post-mortem* ini meliputi pemeriksaan terhadap hati, paru – paru dan jantung, kemudian akan diambil sample untuk pemeriksaan daging (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Dalam melakukan penyembelihan hewan Islam pun juga sudah mengatur persyaratan bagi petugas pemotong hewan. Persyaratan pemenuhan sistem jaminan halal pada rumah potong hewan, petugas Penyembelihan harus memenuhi syarat sebagai berikut: beragama Islam, berumur minimal 18 tahun, berbadan dan berjiwa sehat serta memiliki catatan kesehatan yang baik, taat dalam menjalankan ibadah wajib, memahani tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam, lulus

pelatihan penyembelihan halal dan memiliki kartu identitas sebagai penembelih halal yang diakui MUI (HAS 23103). Menurut wawancara dengan Bapak Sohirun syarat untuk dapat menjadi penyembelih hewan adalah sudah berusia 18 belas tahun ke atas, beragama Islam, baligh dan mengerti hukum halal haram serta taat beribadah. Juru potong halal di RPH Wangon ini yaitu Bapak Sohirun dan Bapak Hamid keduanya pun telah mengikuti pelatihan pemotongan hewan dan telah tersertifikasi halal oleh MUI. Pada saat akan melakukan penyembelihan terhadap hewan atau sapi maka penyembelih harus menyebut nama Allah seperti *Bismillahi Allahu Akbar*. Menurut Bapak Sohirun bacaan pada saat menyembelih sapi tidak harus sama yang penting menyebut nama Allah dan menyembelih dengan ikhlas maka hukum dari daging sapi tetap halal (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH wangon). Jadi dapat diketahui bahwa petugas penyembelih sapi di Rumah Potong Hewan Wangon ini sudah memenuhi standar halal sesuai yang telah disebutkan pada *Halal Assurance System* (HAS) MUI.

Alat- alat yang digunakan untuk produksi berasal dari juru potong hewan, seperti pisau yang digunakan untuk menyembelih. Sedangkan alat – alat yang digunakan untuk pengulitan hingga pemotongan dan tempat yang digunakan untuk tempat daging sapi berasal dari peternak sendiri. Sedangkan pencucian dari alat – alat produksi di bersihkan secara terendiri oleh karyawan peternakan karena di peternakan ini belum ada sanitasi khusus untuk membersihkan alat – alat produksi (Wawancara dengan Bapak Sodirun juru potong halal di RPH wangon).

Produksi daging sapi yang ada di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon ini adalah produk daging segar dan produk daging beku. Daging beku jika dalam penjualan daging sapi tidak habis dalam satu hari maka akan dibekukan, akan tetapi untuk produksi utama dari peternakan ini hanyalah produksi daging sapi segar, dan tidak ada produksi berupa olahan dari daging sapi. Dalam sehari peternakan sapi ini mampu memproduksi daging sapi sekitar 100kg hingga 200 kg



daging dalam sehari atau menyembelih 1 sampai 2 ekor sapi tergantung dari banyak atau sedikitnya permintaan terhadap daging sapi. Biasanya yang membuat produksi daging sapi berubah – ubah karena di pengaruhi oleh faktor berat sapi, makan, dan kesehatan (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Sedangkan untuk jenis sapi yang untuk dikonsumsi diantaranya yaitu sapi jenis mental dan sapi jenis brangus. Sapi yang akan disembelih ini dipilih yang berjenis kelamin jantan, atau jika sapi dengan jenis kelamin betina akan dipilih sapi betina dengan umur tertentu atau betina yang sudah tidak produktif. Hal ini diterapkan peternak karena adanya peraturan pemerintah mengenai larangan untuk memotong sapi betina yang masih produktif berdasarkan UU Nomor 18 tahun 2009 juncto UU Nomor 41 Tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Sarana dan prasarana yang digunakan peternak untuk memproduksi daging sapi setiap harinya diantaranya yaitu tempat pemotongan hewan, dimana setiap harinya peternak memotong sapi di rumah potong hewan Kecamatan Wangon, rumah potong hewan ini merupakan rumah potong hewan milik pemerintah yang dikhususkan untuk pemotongan hewan yang halal dikonsumsi, seperti sapi, kambing, domba, kerbau dan kuda. Selain itu sarana prasarana digunakan peternak untuk keperluan produksi daging sapi adalah tempat untuk pemotongan daging sapi atau *tetel*. Tempat pemotongan dan pengulitan sapi dilakukan di dekat rumah peternak, baik kandang ataupun tempat pengolahan daging sapi merupakan tempat yang jauh dari barang atau benda najis seperti anjing atau benda atau barang lain yang mengandung najis. Peternak menyadari bahwa untuk tetap menjaga kehalalan hewan bahwa penyebelian hewan dilakukan untuk hewan yang masih hidup, oleh karena itu apabila terdapat sapi yang tiba – tiba

mati atau sapi yang mati sebelum di potong maka akan langsung dikuburkan oleh peternak (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Jadi dapat disimpulkan bahwa peternak atau pengusaha peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon ini sudah memperhatikan standar halal dan selalu mengusahakan produksi kehalalan daging sapi sesuai dengan syariat Islam, mulai dari petugas penyembelihan hingga penanganan sapi setelah disembelih ataupun jika terdapat sapi yang mati sebelum disembelih akan tetap dikubur. Walaupun jelas sapi yang mati sebelum di sembelih hal tersebut termasuk kerugian peternak akan tetapi peternak tetap mengubutkannya karena mengetahui bahwa sapi yang mati sebelum disembelih termasuk bangkai, artinya tidak halal untuk dimakan atau dikonsumsi.

c. Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi (Amir dan Subroto, 2019). Kegiatan pergudangan yang ada di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon yaitu dimulai penyimpanan daging. Untuk daging sapi segar maka tidak memerlukan penyimpanan khusus, daging sapi yang sudah selesai dipotong – potong maka akan langsung di distribusikan ke pasar atau langsung dikirim ke agen. Sedangkan untuk daging sapi yang beku maka penyimpanan dilakukan dengan menempatkan daging pada *freezer* atau alat pendingin khusus untuk penyimpanan daging. Penyimpanan dalam alat pendingin dilakukan dengan cara memisah daging dengan bagian dari tubuh sapi yang lain. Daging akan disimpan tersendiri, dan terpisah dengan penyimpanan kaki dan dalemanan sapi seperti paru, jantung, dan hati, karena apabila penyimpanan ditepatkan pada satu tempat maka akan menyebabkan kerusakan pada daging (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Kegiatan pendistribusian daging sapi dilakukan dengan cara distribusi langsung oleh peternak atau karyawan dan tidak melalui

perantara ataupun jasa kirim. Distribusi daging sapi dilakukan dengan menggunakan mobil atau motor, penggunaan jenis kendaraan ini tergantung dari banyak atau sedikitnya pesanan. Apabila permintaan daging banyak maka akan menggunakan mobil dan jika dibawah 50 kg maka pendistribusian daging dengan menggunakan motor (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Dalam proses penyimpanan dan pendistribusian, wadah atau tempat yang digunakan oleh pelaku usaha atau peternak masih menggunakan plastik dan karung. Dalam bungkus pelaku usaha masih menggunakan plastik biasa, maksudnya belum menggunakan pembungkus khusus daging. Berdasarkan keterangan dari peternak bahwa usaha jual beli daging sapi ini yaitu penjualan yang dilakukan secara langsung untuk satu atau dua hari saja. Dalam waktu satu atau dua hari saja maka daging sapi harus habis karena pemasaran dilakukan langsung kepada agen atau ke pasar tradisional dan tidak masuk ke supermarket atau mall. Usaha daging sapi ini jugabelum di daftarkan ke Majelis Ulama Indonesia untuk mendapatkan sertifikasi halal dan dapat mencantumkan logo halal di kemasan produk. Peternak mengatakan bahwa pihaknya belum mengetahui dan belum mendapatkan informasi atau penyuluhan mengenai anjuran sertifikasi bagi produk makanan.

#### d. Pemasaran Dan Penjualan

Kegiatan pemasaran dalam rantai nilai merupakan aktivitas yang berkaitan dengan penjualan kepada konsumen. Pemasaran daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon dilakukan setiap hari. Pemasaran ditujukan kepada masyarakat langsung sebagai konsumen akhir, kepada pengusaha olahan daging sapi seperti pedagang bakso atau olahan daging sapi lainnya dan pemasaran ditujukan kepada agen untuk dijual kembali (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Jangkauan pemasaran daging sapi dari peternakan sapi Desa Jambu meliputi wilayah Sidareja, Cilacap, Bumiayi, Ajibarang dan pasaran lokal di Kecamatan Wangon. Pemasaran yang dilakukan ke wilayah Cilacap dan Bumiayu ditujukan kepada para agen daging sapi untuk dijual kembali, sedangkan pemasaran yang dilakukan sendiri di pasar tradisional disasarkan kepada masyarakat langsung sebagai konsumen akhir atau kepada pedagang olahan seperti pedagang bakso dan rumah makan. Selain itu peternakan sapi yang dimiliki oleh keluarga besar Bapak Samad ini juga mendapatkan pesanan dari pemerintah untuk menyuplai bantuan sosial pemerintah berupa program PKH setiap bulan sebesar 2 sampai 3 ton daging sapi. Program PKH wilayah Kecamatan Wangon di suplai oleh Bapak Slamet, Kecamatan Kebasen di suplai oleh Bapak Kunto, Kecamatan Jatilawang disuplai oleh Bapak Adi dan Kecamatan Purwojati disuplai oleh Bapak Triono.

Harga daging sapi untuk setiap kilogram yaitu sebesar Rp. 120.000, harga ini merupakan harga pasaran daging sapi. Namun, apabila daging sapi dijual kepada agen maka harga tersebut akan dikurangi dikarenakan daging akan dijual kembali oleh agen. Besar volume penjualan daging sapi setiap harinya untuk yang dijual di pasar tradisional atau wilayah wangon sebanyak 5 – 10 kg, sedangkan volume penjualan yang melalui agen atau pesanan agen tidak menentu untuk setiap harinya, ketika penjualan sedang naik maka pesanan agen pun akan banyak dan ketika sedang sepi maka pesanan juga akan menurun (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Strategi pemasaran yang dilakukan oleh penjual masih dapat dikatakan kurang, berdasarkan informasi yang diperoleh dari Bapak Slamet strategi pemasaran yang diterapkan hanya berdasarkan persaingan secara kualitas dan memberikan pelayanan yang ramah kepada pembeli. Sedangkan sistem pemasaran yang dilakukan masih lebih banyak menggunakan pemasaran secara konvensional. Pengusaha

belum menggunakan fasilitas teknologi secara maksim, pengusaha hanya menggunakan media sosial *WhatsApp* untuk pemasara, itupun hanya digunakan sebagai pemesanan daging sapi.

Dalam menjalankan usaha pasti terdapat beberapa kendala, seperti halnya usaha daging sapi ini. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan peternak Bapak Slamet bahwa kendala yang dihadapinya ketika melakukan aktivitas pemasaran ini adalah tawat menawar harga, karena tekadang terdapat pembeli yang menawar tidak dengan harga yang normal. Selain itu kedala yang dihadapi seorang penjual adalah masalah kerugian. Seperti yang sudah dijelaskan pada aktivitas operasi bahwa pemeriksaan antemortem hanya dilakukan untuk melihat kesehatan hewan secara fisik, oleh karena itu apabila organ dalam sapi ada yang sakit atau rusak maka baru akan terlihat ketika pemeriksaan post-mortem, oleh karena itu jika terdapat kasus seperti ini apabila ternyata sapi yang dipotong rusak hati, limpa, paru-paru atau jantungnya maka ini akan dibuang, dan inilah yang menjadi kerugaian dari penjual (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

#### e. Pelayanan

Pelayanan menjadi aspek penting dalam menunjang sebuah bisnis, dalam analisis rantai nilai halal ini pelayanan masuk kedalam kegiatan primer dalam rantai nilai. Pelayanan ini mencakup bagaimana pelayanan penjual kepada pembeli pada saat melakukan transaksi jual beli hingga pelayanan purna jual yang diberikan, dalam hal ini adalah pelaku usaha peternak sapi kepada para konsumennya.

Dalam menghadapi perilaku pembeli daging sapi atau konsumen yang dengan sifat beraneka ragam cara yang dilakukan pengusaha agar para konsumen tetap nyaman untuk berlangganan yaitu dengan memperlakukan pembeli atau konsumen dengan seramah mungkin. Pelaku usaha memposisikan para konsumennya sebagai raja, oleh karena itu seorang raja harus diperlakukan sebaik dan seramah

mungkin, selain itu pengusaha juga tetap mengedepankan kesopanan dalam melakukan pelayanan kepada para pembeli atau konsumennya itu (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Selain pelayanan yang diberikan pada saat transaksi jual beli, pengusaha juga memberikan pelayanan purna jual. Pelayanan purna jual ini dilakukan dengan cara memberikan bingkisan kepada para konsumennya Ketika hendak hari raya Idul fitri. Bingkisan yang diberikan dapat berupa barang kebutuhan pokok seperti gula dan kopi, atau bingkisan diberikan dengan bentuk lain yaitu berupa kaos kepada pembeli dan bahkan bingkisan juga berupa daging sapi (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

## 2. Aktivitas Pendukung Analisis Rantai Nilai Halal Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon

Aktivitas utama pada rantai nilai memerlukan dukungan dalam pelaksanaannya yang biasa disebut dengan aparataur pendukung atau aktivitas pendukung (*supporting Activities*). Aktivitas pendukung pada rantai nilai terdapat empat aktivitas, yaitu infrastruktur, Manajemen SDM, pengembangan teknologi dan pengadaan sumber daya. Aktivitas pendukung yang dilakukan di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon, yaitu sebagai berikut:

### a. Infrastruktur

Usaha daging sapi yang dijalankan oleh keluarga besar Bapak Samad ini berlokasi di Desa Jambu Kecamatan Wangon, terletak di pinggiran pemukiman penduduk, akses untuk menuju peternakan tersebut dapat dikatakan mudah. Akses jalan untuk menuju usaha tersebut dapat dilewati oleh pejalan kaki, sepeda, motor, bahkan sampai kendaraan berupa truk pengangkut sapi dapat masuk ke peternakan tersebut. Di tempat usaha ini, terkait dengan akses listrik, internet dan air juga dapat dikatakan sudah baik dan memadai. Listrik, air dan

internet sudah dapat digunakan secara lancar, dan memnuhi kebutuhan usaha.

Kegiatan di kandang setiap harinya pastinya menghasilkan limbah kandang, baik yang berupa kotoran sapi maupun sisa jerami dari pakan sapi. Limbah kotoran sapi akan diencerkan terlebih dahulu untuk selanjutnya dibuang ke sugai dan limbah jerami akan dikumpulkan dan di keringkan untuk selanjutnya di bakar (Wawancara dengan Bapak Sutrisno pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon). Seharusnya pengusaha memperhatikan pembuangan limbah atas kegiatan usahanya, karena salah satu perilaku pengusaha yang baik yaitu tetap menjaga lingkungannya dari kegiatan usahanya, karena pembuangan limbah kotoran sapi ke sungai akan mencemari air sungai dan pembakaran jerami juga akan mencemari udara akibat asap pembakaran.

Infrastruktur akan menjelaskan pola arus komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerja sama (Murdifin dan Mahfud, 2007: 233). Usaha peternakan dan pemotongan sapi oleh keluarga besar Bapak Samad ini sudah memiliki beberapa izin usaha, diantaranya yaitu izin kandang dan izin pemotongan rumah potong hewan (RPH). Usaha jual beli daging sapi di sini masih sebatas sebagai penjual biasa dan belum mengukuhkan sebagai badan usaha, oleh karena itu juga tidak terdapat susunan kepengurusan usaha yang dibuatkan secara struktural, hanya di ketahui bahwa usaha ini dijalankan oleh empat pengelola dengan pembagian atau kepemilikan masing – masing. Sistem kerja yang diberlakukan di peternakan ini yaitu system kerja dan system kerja rutin. Sedangkan untuk aturan tata kerja yang ada belum terdapat SOP yang jelas, hanya saja jika pekerjaan potong seperti pemotongan daging sapi, pembersihan tempat pemotongan dan perkakas serta pekerjaan kandang seperti pemberian makan kepada hewan, kebersihan kandang dan pembuatan makanan untuk hewan sudah selesai dikerjakan oleh

karyawan maka artinya pekerjaan telah selesai. Tidak ada urutan pekerjaan mulai dari pekerjaan apa yang harus dikerjakan terlebih dahulu (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

b. Manajemen SDM

Manajemen SDM berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan (Murdifin dan Mahfud, 2007: 233). Sistem manajemen sumber daya manusia yang terdapat di usaha ternak dan potong sapi keluarga besar Bapak Samad yaitu pekerja yang terdapat di peternakan sapi ini terdapat pekerja rutin atau pekerja yang setiap hari bekerja di tempat usaha ini dan terdapat pekerja harian. Untuk pekerja rutin adalah pekerjaan kandang seperti memberi makan sapi, mencari rumput di ladang, membuat makanan untuk sapi, dan membersihkan kandang. Sedangkan untuk pekerja harian yaitu seperti pada pekerjaan potong, pekerja yang bekerja di pekerjaan potong bisa jadi dapat berubah setiap harinya, pekerjaan potong ini meliputi pekerjaan pemotongan daging sapi atau biasa disebut *tetel*, membersihkan tempat *tetel*, pembersihan perkakas untuk pemotongan sapi dan setelah itu ke pasar untuk ikut berjualan (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Ketentuan gaji atau pengupahan kepada karyawan diberikan dengan sistem gaji harian artinya Ketika pekerja berangkat maka akan diberikan upah dan jika tidak berangkat maka tidak akan mendapatkan upah, ketentuan ini berlaku baik untuk pekerja rutin dan pekerja harian. Akan tetapi untuk dibayarkannya gaji kepada karyawan tergantung dari permintaan karyawan apakah gaji akan dibayarkan setiap hari atau setiap minggu. Gaji yang diberikan meliputi gaji harian apabila berangkat dan upah lembur jika terdapat lembur pada hari itu (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).



Upah atau gaji yang diberikan kepada pekerja rutin dan pekerja harian besarnya berbeda, apabila pekerja rutin diberikan upah sebesar Rp. 100.000,00 /hari. Sedangkan untuk pekerja harian diberikan upah tergantung seberapa banyak pekerja yang berangkat dan berapa sapi yang dipotong pada hari itu, apabila pemotongan satu sapi dan pekerja yang berangkat sebanyak 3 orang, maka pengusaha akan memberikan Rp. 300.000,00 untuk dibagikan kepada 3 orang, dan apabila yang berangkat 4 orang dengan pemotongan satu sapi maka peternak akan memberikan Rp. 300.000,00 untuk dibagikan kepada 4 orang. Namun jumlah besaran upah tersebut akan berubah apabila sapi yang dipotong juga lebih banyak (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Selain gaji para pekerja juga akan di berikan bonus, bonus yang akan diberikan berupa rokok atau uang rokok yang akan diberikan sesekali oleh pengusaha. Selain bonus harian tersebut pekerja juga akan mendapatkan bonus tunjangan hari besar yang diberikan tersendiri oleh pengusaha (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Aktivitas manajemen sumber daya manusia juga berkaitan dengan aturan dan prosedur dalam perekrutan pekerja. Di usah peternakan dan pemotongan sapi keluarga Bapak Samad ini belum menerapkan aturan dan prosedur perekrutan kerja yang secara formal ditetapkan sebagai panduan penerimaan pekerja. Perekrutan pekerja dilakukan apabila terdapat seseorang yang membutuhkan pekerjaan dan meminta untuk ikut bekerja jika peternak masih membutuhkan pekerja untuk membantunya maka akan diterima mengingat karena sistem pekerja disini adalah sistem kerja harian (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

c. Pengembangan Teknologi

Pengembangan teknologi ini berkaitan dengan hal – hal yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi

informasi untuk menunjang terwujudnya *Customer Relationship Manajemen*. Dalam usaha produksi daging sapi ini pelaku usaha belum memanfaatkan perkembangan teknologi secara maksimal untuk menunjang keberlangsungan usahanya. Dalam hal produksi, pengusaha masih menggunakan metode penyembelihan hewan secara manual meskipun di Indonesia MUI menyebutkan dalam HAS MUI 20003 bahwa dalam pemotongan hewan diperbolehkan dengan metode *stunning*. Sedangkan untuk teknologi informasi dalam hal untuk menjalihkan hubungan dengan *customer* pengusaha baru menggunakan media sosial WhatsApp untuk melakukan komunikasi ataupun pemesanan kepada para pelanggan (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

#### d. Pengadaan Sumber Daya

Salah satu aktivitas rantai nilai yang berupa pengadaan sumber daya ini adalah aktivitas pengadaan untuk menunjang aktivitas utama, dalam aktivitas pengadaan salah satunya yaitu pencarian mitra pemasok yang dapat menguntungkan perusahaan. Pada usaha produksi daging sapi ini cara yang dilakukan oleh pengusaha untuk mencari mitra pemasok sapi di peternakannya yaitu biasanya mitra pemasok sapi adalah teman atau kenalan dari pemilik usaha ternak dan potong sapi ini. Cara yang dilakukan oleh pengusaha untuk menjaga hubungan yaitu saling percaya diantara mitra bisnis. Bahwa berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha yaitu Bapak Slamet, mengatakan bahwa bertemu mitra pemasok itu sangat jarang untuk proses pemesanan hanya melalui telepon saja, bahkan terdapat pengiriman sapi dari pemasok yang peternak hanya mendapatkan informasi dari kiriman gambar via WhatsApp.

Namun, walaupun demikian peternak memiliki cara tersendiri untuk tetap melihat kondisi sapi. Salah satunya untuk menilai besar kecilnya sapi, yaitu dilakukan dengan cara pemasok untuk berfoto bersama sapi ternaknya, apabila si pemasok lebih tinggi dari pada sapi

maka artinya sapi tersebut kecil, dan sebaliknya apabila tinggi sapi lebih tinggi daripada tinggi badan pemasok maka artinya sapi ini besar. Metode tersebut dilakukan oleh peternak yang berguna untuk proses tawar menawar sapi. Harga perolehan sapi biasanya dihitung dengan cara mengkalikan bobot sapi pada timbangan hidup. Harga perolehan biasanya diangka 15 hingga 20 juta untuk satu ekor sapi potong (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Pemasok yang mensuplai kebutuhan sapi di peternakan ini berasal dari beberapa daerah diantaranya yaitu paling dekat berasal dari petani daerah setempat, Sokaraja dan Ajibarang. Apabila jumlah sapi tidak terpenuhi oleh pemasok lokal maka peternak akan mencari pasokan sapi ke daerah Muntilan, Margoyoso, dan Gunung Kidul. Selain dari pemasok biasa terkadang peternak juga mendapatkan pasokan sapi dari peternakan yang dimiliki oleh peternakan Unsoed dan BPTU Baturraden, peternak mengatakan bahwa biasanya sapi yang berasal dari sana adalah sapi yang bermasalah atau sapi yang sudah afkir sehingga tidak produktif lagi dan harus di potong. Untuk pengiriman sapi yang berasal dari instansi pemerintah maka peternak akan diberikan surat pengeluaran sapi.

Untuk mendapatkan pasokan sapi ini, tentunya peternak juga mengeluarkan biaya operasional. Biasanya biaya operasional yang dikeluarkan untuk mencari pasokan sapi yaitu untuk bensin beserta supir apabila menggunakan mobil sendiri, dan biaya operasional untuk jasa antar jika menggunakan mobil sewaan. Apabila menggunakan mobil sendiri biaya bensin yang biasa dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 50.000,00 dan Rp. 100.000,00 hingga Rp. 150.000,00 untuk supir. Namun apabila menggunakan mobil sewaan maka biaya operasional akan dihitung sesuai dengan jumlah muatannya dan jarak tempuh, sesuai kesepakatan diantara peternak dan penyewa mobil (Wawancara dengan

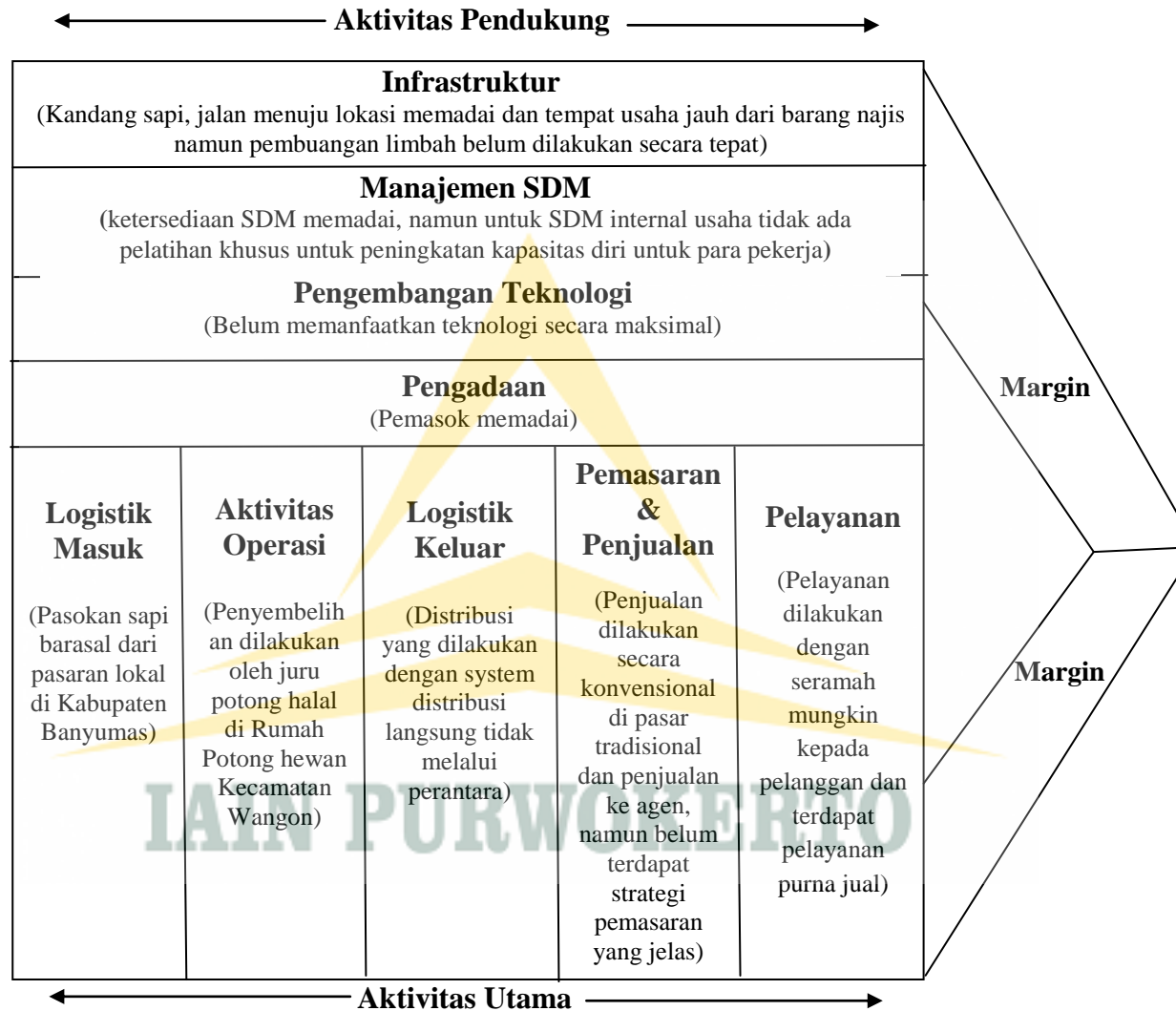
Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon).

Selain pencarian mitra pemasok fungsi pengadaan ini juga termasuk penyusunan anggaran yang menunjang aktivitas operasi langsung. Penyusunan anggaran ini juga berkaitan dengan permodalan yang dilakukan oleh pengusaha. Menurut wawancara dengan pengelola peternak sapi ini bahwa dulu awal berdirinya peternakan ini yaitu Bapak Samad awalnya adalah seorang pegawai biasa, akan tetapi karena memiliki keinginan untuk mengembangkan kapasitas diri sendiri akhirnya mencoba untuk membuka usaha sendiri, dengan modal yang dimilikinya sendiri atau modal pribadi yang dikumpulkannya pada saat beliau masih bekerja dengan orang.

Setelah dijelaskan gambaran dari rantai nilai halal daging sapi di peternakan yang terletak di Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas maka selanjutnya akan dilakukan analisis terhadap aktivitas rantai nilai halal pada daging sapi di Kecamatan wangon seperti pada gambar:



**IAIN PURWOKERTO**



**Gambar 4.2**

*Halal Value Chain Analysis Daging Sapi di Kecamatan Wangon (Data diolah)*

Terciptanya rantai nilai halal dalam kegiatan ekonomi terdapat tiga aktivitas yaitu kegiatan produksi, distribusi, dan kegiatan konsumsi (Amir dan TjiptoSubroto, 2019). Sebuah rantai nilai halal dari kegiatan produksi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan memproduksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal). Di peternakan sapi Desa Jambu kegiatan produksi daging sapi yaitu meliputi penyembelihan sapi, yaitu mengubah sapi dari sapi yang masih hidup kemudian disembelih untuk selanjutnya dimanfaatkan dagingnya untuk dikonsumsi. Kegiatan produksi daging sapi ini dititik beratkan kepada penyembelihan sapi yaitu untuk memastikan sapi disembelih dengan syariat Islam. Berdasarkan penjelasan di atas pada aktivitas operasi dapat diketahui bahwa peternak memastikan sapi yang disembelih adalah sapi yang sehat dengan cara terdapat pemeriksaan *antemortem* sebelum penyembelihan dan *post-mortem* setelah penyembelihan sapi. Kemudian sapi juga disembelih oleh juru potong halal di Rumah Potong Hewan, juru potong halal juga sudah memiliki sertifikasi halal oleh MUI artinya juru potong halal sudah mengetahui penyembelihan sapi yang berdasarkan syariat Islam. Jadi secara umum peternak atau pengusaha sudah menjalankan prosedur produksi halal sesuai dengan syariat Islam yaitu dengan memastikan sapi yang akan disembelih dipastikan kesehatan dan disembelih oleh juru potong halal yang sudah tersertifikasi halal oleh MUI serta sapi yang disembelih adalah sapi yang masih hidup.

Cluster rantai nilai halal dari aktivitas distribusi didefinisikan sebagai kondisi yang melibatkan ruang dan waktu tentang semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan/ migrasi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih stabil dari segi material dan moral (halal) (Amir dan TjiptoSubroto, 2019). Aktivitas distribusi daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon dilakukan dengan menggunakan distribusi langsung tanpa melalui perantara. Distribusi dilakukan dengan menggunakan kendaraan yang

terpisah dengan kendaraan yang kemungkinan terkena najis. Kemasan yang digunakan untuk mendistribusikan daging sapi yaitu berupa plastik biasa. Dalam kemasan daging sapi belum terdapat logo halal dari MUI, hal ini dikarenakan pula bahwa peternak belum mendaftarkan kepada LPPOM MUI terhadap produk daging sapi yang dikarenakan belum mengetahui bahwa setiap bahan makanan yang diedarkan harus mendapatkan sertifikasi dari MUI untuk memastikan kehalalan bahan makanan tersebut. Jadi untuk pendistribusian daging sapi di peternakan ini untuk kendaraan yang digunakan yaitu menggunakan motor atau mobil yang terpisah dengan bahan – bahan najis. Akan tetapi pengusaha belum mendaftarkan usahanya kepada LPPOM MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal, yang menunjukkan bahwa disini terdapat gap yaitu bahwa di UU No. 14 Tahun 2014 disebutkan bahwa Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal (UU JPH, 2014). Jelas bahwa setiap produk halal yang beredar harus mendapatkan sertifikasi halal dari MUI.

Cluster rantai nilai halal dari kegiatan konsumsi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan pembelian atau penggunaan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia di dalam segi material dan moral (halal) (Amir dan TjiptoSubroto, 2019). Konsumen daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu ini sebagian besar adalah agen – agen atau pedagang daging sapi di pasar tradisional, warung makan, tukang bakso, dan juga masyarakat secara umum (Wawancara dengan Bapak Slamet pemilik peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon). Jadi pengolahan daging sapi menjadi barang atau makanan yang lebih bernilai juga sudah dilakukan dalam rantai nilai halal daging sapi, yaitu konsumen daging sapi yang berupa pemilik rumah makan dan pedagang makanan seperti pedagang bakso telah dapat membuat daging sapi menjadi olahan yang lebih mempunyai nilai jual yang tinggi.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kecamatan Wangon merupakan kecamatan dengan jumlah sapi yang dipotong terbanyak di Kabupaten Banyumas pada kurun waktu 2019. Jumlah sapi yang dipotong di Kecamatan Wangon pada Tahun 2019 yaitu mencapai 1.878 ekor sapi. Jumlah ini merupakan jumlah terbanyak dari 27 Kecamatan di Kabupaten Banyumas. Karena jumlah sapi potong yang terbanyak di Kabupaten Banyumas menjadikan Kecamatan Wangon juga memiliki produksi daging sapi terbanyak di Kabupaten Banyumas pada Tahun 2019, yaitu mencapai 356.820 kg daging sapi. Salah satu peternakan sapi yang ada di Kecamatan Wangon yaitu peternakan sapi di Desa Jambu Kecamatan Wangon, peternakan sapi ini merupakan peternakan sapi yang dimiliki oleh keluarga besar Bapak Samad dengan empat pengelola yaitu Bapak Kanto, Bapak Adi, Bapak Slamet, dan Bapak Triono, peternakan sapi ini menjadi peternakan sapi terbesar di Kecamatan Wangon.

Pola rantai nilai daging sapi di peternakan sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon ada tiga, yaitu Pemasok – Peterak – Masyarakat, Pemasok – Peternak – Pedangan Olahan – Masyarakat, dan Pemasok – Peternak – Agen – Masyarakat. Terdapat pelaku yang terlibat langsung dalam aliran rantai nilai halal pada daging sapi dan pelaku yang tidak terlibat langsung. Pelaku yang terlibat langsung yaitu pemasok sapi, peternak sapi, pedagang olahan daging sapi, Agen, dan masyarakat. Terdapat pula lembaga yang terlibat langsung dalam rantai nilai halal daging sapi, yaitu Rumah Potong Hewan yaitu sebagai penyedia juru penyembelih halal untuk memastikan bahwa penyembelihan sapi dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Terdapat pula pelaku yang secara tidak langsung terlibat dalam aliran rantai nilai, yaitu pemerintah sebagai pembuat keputusan dan kebijakan yang akan berpengaruh terhadap kegiatan rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon.



*Halal Value Chain Analysis* terdiri dari aktivitas utama yaitu logistik masuk, aktivitas operasi, logistik keluar, penjualan dan pelayanan. Sapi yang terdapat di peternakan sapi Desa Jambu yaitu berasal dari Sokaraja, Ajibarang, Purwokerto, Banjarnegara dan Bumiayu. Untuk memastikan Kesehatan sapi maka sapi yang masuk ke peternakan sapi ini sudah diperiksa terlebih dahulu saat dibeli di pasar. Selanjutnya aktivitas operasi merupakan kegiatan produksi sapi di olah menjadi daging sapi yaitu penyembelihan sapi. Sapi di sembelih di Rumah Potong Hewan (RPH) oleh juru penyembelih halal yang sudah tersertifikasi oleh MUI, produksi sapi disini yaitu hanya daging sapi segar. Daging sapi yang sudah siap di pasarkan akan didistribusikan oleh pengusaha kepada para agen atau di jual sendiri ke pasar tradisional. Distribusi dilakukan dengan distribusi langsung oleh pengusaha dengan dibungkus plastik. Kegiatan selanjutnya yaitu penjualan daging sapi, daging sapi akan di jual ke agen, masyarakat dan kepada pedagang pengolah seperti rumah makan. Pemasaran daging sapi meliputi wilayah Sidareja, Cilacap, Bumiayi, Ajibarang dan pasaran lokal di Kecamatan Wangon. Aktivitas utama rantai nilai yang terakhir yaitu pelayanan yang dilakukan dengan memperlakukan pembeli dengan seramah mungkin dan pengusaha sudah melakukan pelayanan purna jual, yaitu seperti pemberian bingkisan pada saat akan hari raya Idul Fitri.

*Halal Value Chain Analysis* juga terdapat empat aktivitas pendukung, yaitu infrastruktur, manajemen SDM, pengembangan teknologi dan pengadaa. Infrastruktur yaitu meliputi akses menuju peternakan yang baik, ketersediaan listrik dan air juga sudah mencukupi, namun untuk sarana pengolahan limbah dipeternakan ini belum ada. Selanjutnya kualitas sumber daya manusia yang ada di peternakan ini baik untuk pekerja pemotongan maupun pekerja kendang dapat dikatakan masih kurang dalam kapasitas diri karena sistem perekrutan pegawai dilakukan tanpa melihat kualifikasi yang dibutuhkan, selain itu juga tidak adanya pelatihan kerja dan alur kerja yang jelas yang tertuang dalam standar operasional prosedur kerja. Selanjutnya penggunaan teknologi untuk pada aktivitas rantai nilai halal daging sapi ini masih dapat dikatakan sangat kurang karena pengusaha belum memanfaatkan pengembangan teknologi

secara maksimal. Aktivitas pendukung rantai nilai halal yang terakhir yaitu pengadaan yang meliputi hubungan dengan mitra pemasok, pengusaha dan mitra pemasok dapat dikatakan jarang bertemu langsung, komunikasi dan transaksi hanya dilakukan melalui hubungan telepon saja, untuk menjaga hubungan baik dengan mitra pemasok pengusaha dan pemasok hanya mengandalkan saling percaya diantara pebisnis.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan oleh penulis yaitu:

1. Bagi Pengusaha Daging Sapi
  - a. Bagi pengusaha daging sapi sebaiknya dalam melakukan pengadaan kebutuhan sapi harus di perhatikan lagi mengenai Kesehatan sapi. Karena walaupun hukum daging sapi adalah halal untuk dimakan akan tetapi juga harus memenuhi unsur *Toyyib* dan sehat maka dapat dikatakan bahwa daging sapi adalah benar-benar halal dan layak untuk di konsumsi.
  - b. Pengusaha juga sebaiknya untuk dapat lebih mengetahui secara langsung kondisi dari mitra pemasok, untuk memastikan secara langsung baik kebersihan, kualitas dan juga kondisi dari sapi yang akan dikirimkan.
  - c. Sebaiknya pengusaha dapat mendaftarkan produknya untuk dapat mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia, untuk memastikan bahwa setiap kegiatan pengolahan daging sapi telah dipastikan sesuai dengan standar halal. Selain itu produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal juga menjadikan masyarakat lebih percaya dengan produk tersebut dan dapat menjadikan nilai tambah bagi produk halal tersebut.
  - d. Pengusaha sebaiknya terus melakukan pengembangan diri dan mempelajari pengembangan teknologi untuk menunjang keberlangsungan dalam usahanya.

- e. Pengusaha sebaiknya lebih memperhatikan lagi pembuangan limbah kandang, pembuangan limbah untuk dapat lebih bisa memperhatikan lingkungan, jangan sampai limbah kandang mencemar lingkungan karena pembuangannya yang masih kurang tepat.
2. Bagi Rumah Potong Hewan
- a. Setiap Rumah Potong Hewan sebagai pusat pemotongan hewan halal seharusnya selain mempunyai juru potong hewan juga harus memiliki dokter hewan. Hal ini dimaksudkan agar setiap sapi yang akan di potong benar – benar dilakukan pemeriksaan *antemortem* dan *post-mortem* secara baik dan benar sesuai dengan prosedur.
  - b. Selain sebagai pusat penyembelihan hewan, Rumah Potong Hewan juga merupakan sebuah lembaga di bawah pemerintah, oleh karena itu seharusnya petugas di Rumah Potong Hewan selain memberikan pelayanan penyembelihan hewan juga dapat menjadi pusat informasi mengenai produk halal yang harus di daftarkan sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).



IAIN PURWOKERTO

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., & Sartika, M. 2019. “*Halal Lifestyle Di Indonesia*”, dalam *Jurnal Ekonomi Syariah*, Volume 05, Nomor 02 Edisi April.
- Afiati, Fifi. 2009. “Pilih – Pilih Daging ASUH”, dalam *Jurnal BioTrends*, Volumen 4, Nomor 1.
- Ali M., 2016. Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM J. Ilmu Syariah*. 16: 291–306.
- Amir, Abdul Saidir and Waspodo Tjibtosubroto. 2019. “*The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach*” *IOSR Journal of Economics and Finance (IOSR-JEF)*, Volume 10, Issue 1 Ver. I (Jan. – Feb.2019), PP 14-22.
- Arikunto, Suharsimi. 1995. *Dasar – Dasar Research*. Bandung: Tarsoto.
- Australian Centre for International Agricultural Research (ACIAR). 2012. *Membuat Rantai Nilai Lebih Berpihak Pada Kaum Miskin: Buku Pegangan Bagi Praktisi Analisis Rantai Nilai*. Terjemahan: Mia Hapsari Kusumawardani. Jakarta: Penerbit Tabros.
- Badan Pusat Statistik. 2015. “Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota dan Agama yang Dianut di Provinsi Jawa Tengah”, dalam <https://jateng.bps.go.id/statictable/2016/08/19/1272/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota-dan-agama-yang-dianut-di-provinsi-jawa-tengah-2015.html> diakses 27 Juni 2020, pukul 15.53 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2019. “Jumlah Ternak yang Dipotong Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (ekor), 2019”, dalam <https://banumaskab.bps.go.id/statictable/2020/03/29/235/jumlah-ternak-yang-dipotong-menurut-kecamatan-dan-jenis-ternak-ekor-2019.html> diakses 25 September 2020, pukul 22.45 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2019. “Produksi Daging Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak (kg), 2019”, dalam <https://banyumaskab.bps.go.id/statictable/2020/03/29/236/produksi-daging->

[ternak-menurut-kecamatan-dan-jenis-ternak-kg-2019.html diakses 23 Juni 2020](#), diakses 23 Juni 2020, pukul 22.29 WIB.

David, Fred R., & Forest R. David. 2016. *Manajemen Strategik Suatu Pendekatan Keunggulan Bersaing*. Jakarta: Salemba Empat.

Departemen Agama RI. 2003. *Pedoman Produksi Halal: Proyek Pembinaan Pangan Halal Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji*.

Firmansah, M., Anang. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*. Surabaya: Qiara Media.

Fitriadi, Rizki, Atih Rohaeti dariah, & Yuhka Sundaya. 2017. “Analisis Rantai Nilai Komoditas Kentang Di Kecamatan Pengalengan”, dalam *Jurnal Ilmu Ekonomi*, Volume 3, Nomor 2.

Halal Assurance System 23103. *Persyaratan Pemenuhan Sistem Jaminan Halal pada Rumah Potong Hewan*.

Hamid, Atiqah. 2012. *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*. Jogjakarta: Diva Press.

Haming, Murdifin, & Mahfud Nurnajamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.

Hardani, et al. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.

Harnadi. 2017. “Value Chain Analysis Berdasarkan Prinsip Syariah Dalam Mewujudkan Good Corporate Governance (Studi Pada Rumah Makan Ayam bakar Wong Solo Cabang Makassar)”. *Skripsi*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

Idri. 2015. *Hadis Ekonomi: Ekonomi Dalam Perspektif Hadis Nabi*. Jakarta : Prenada Media Group.

Isnaeni, Aisyah. 2020. “Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)”. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.

Julianto, Eka Widayat, & Daranto. 2016. “Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan”, dalam *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, Volume 1, Nomor 1.

- Kaplinsky, Raphael, & Mike Morris. 2001. *A Handbook for Value Chain Research*.
- Kotler, Philip, & Kevin Lane Keller. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Luhur, Estu Sri, & Risna Yusuf. 2017. "Analisis Rantai Nilai Ikan Cakalang Di Kota Ambon, Maluku", dalam *Jurnal Sosek KP*, Volume 12, Nomor 1.
- Ma'rifat, Tian Nur, & Arief Rahmawan. 2017. "Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo", dalam *Jurnal Cemara*, Vol. 14, No.1.
- Mangifera, Liana. 2015. "Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta", dalam *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis*, Volume 19, Nomor 1.
- Nurjannah. 2006. "Makanan Halal dan Penyembelihan Secara Islami (Suatu Bimbingan Bagi Masyarakat Muslim)", dalam *Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, Volume VII, Nomor 2.
- Pearce, John A, & Richard B. Robinson, Jr. 2008. *Manajemen Strategis: Formulasi, Implementasi, dan Pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Porter, Michael E. 1985. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance (Chapter)*. New York: The Free Press.
- Qaradhawi, Yusuf. 2014. *Halal dan Haram*. Bandung: Penerbit Jabal.
- Qardhawi, Muhammad Yusuf. 1980. *Halal wal haram fil Islam*. Terj. Mu'ammal. Hamidy. Halal dan Haram dalam Islam. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Qardhawi, Yusuf. 2019. *Halal Haram Dalam Islam*. Surakarta: Era Adicitra Intermedia.
- Rahmawati, Rina. 2017. "Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbolonggo Kabupaten Lampung Timur)". *Skripsi*. Metro: Institut Agama Islam Negeri Metro.
- Ramlah, Ulya Fuhaidah. 2018. "Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi", dalam *Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*, Volume 18, Nomor 2.

- Republik Indonesia. 2014. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Jakarta.
- Saptarini, K. 2009. "Isolasi Salmonella spp. pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan", *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih .E, S. Gayatri dan B.T. Eddy. 2017. "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Konsep Daging Sapi Yang Asuh Di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri", dalam *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, Volume 1, Nomor 2 Edisi November.
- Siyoto, Sandu, & Ali Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Subianto, Pratiwi. 2018. "Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal", dalam *jurnal Conference on Islamic Management, Accounting, and Economics (CIMA)E Proceeding*, Vol. 2, 2019.
- Subianto, Pratiwi. 2018. "Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal", dalam *jurnal Conference on Islamic Management, Accounting, and Economics (CIMA)E Proceeding*, Vol. 2, 2019.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suryana, A. 2007. Dukungan teknologi penyediaan produk pangan peternakan bermutu, aman dan halal. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII. Bogor, 21 Nopember 2007.
- Zulaekah, Siti, & Yuli Kusumawati. 2005. "Halal dan Haram Makanan Dalam Islam", dalam *Jurnal Suhuf*, Volume XVII, Nomor 1.
- Zulfanita, Hanung Dhidhik Arifin dan Priyono. 2013. "Keamanan dan pengamanan pangan produk daging sapi bermutu dan halal di Indonesia", dalam *Jurnal Surya Agritama*, Volume 2, Nomor 1 Edisi Maret.

Zulham, S. 2018. Peran Negara dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal. Jakarta: Kencana.





## LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 1.1

Pedoman Wawancara Pemilik/Pengelola Peternakan Sapi di Desa Jambu

Identitas Informan

Nama :

Jabatan :

Waktu :

Tempat :

Pertanyaan Peneliti

1. Bagaimana sejarah berdirinya peternakan ini?
2. Sejak kapan usaha ini dimulai?
3. Berapakah luas peternakan ini?
4. Dimana lokasi usaha daging sapi?
5. Apakah nama yang digunakan untuk usaha daging sapi ini?
6. Berapa luas lahan yang digunakan untuk usaha peternakan sapi ini?
7. Apasaja kah jenis usaha disini?
8. Darimana kah anda mendapatkan pasokan sapi ?
9. Bagaimana cara anda mendapatkan pasokan sapi?
10. Pasokan sapi yang masuk ke peternakan ini apakah sudah dipastikan kesehatannya terlebih dahulu?
11. Bagaimana cara anda memilih sapi yang layak untuk dikonsumsi?
12. Kesulitan apa yang anda hadapi ketika mencari pasokan sapi?
13. Darimana kah anda mendapatkan makanan untuk sapi?
14. Bagaimana proses produksi daging sapi?
15. Dimanakah anda memotong daging sapi?
16. Apakah ada pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* pada sapi untuk memastikan kesehatan sapi?
17. Jenis sapi apa yang biasanya di produksi untuk dimanfaatkan dagingnya?
18. Apakah dari pengusaha memperhatikan proses produksi halal daging sapi?

19. Apasajakah alat-alat produksi yang digunakan?
20. Apakah ada fasilitas sanitasi untuk membersihkan alat – alat produksi?
21. Apasajakah sarana produksi daging sapi?
22. Berapa banyak produksi daging sapi setiap harinya?
23. Faktor apasaja kah yang membuat produksi daging sapi berubah-ubah?
24. Apakah lokasi produksi jauh dari barang najis?
25. Bagaimana apabila terdapat sapi yang mati tiba-tiba saat belum disembelih?
26. Apakah usaha daging sapi yang anda jalani sudah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI?
27. Bagaimana cara anda mendistribusikan daging sapi kepada konsumen?
28. Bagaimana cara anda menyimpan daging sebelum di distribusikan?
29. Selain produk daging sapi apakah ada produk olahan dari daging sapi juga yang dijual?
30. Berapa harga daging sapi per kilogramnya?
31. Berpakah jumlah daging sapi yang dapat dijual setiap harinya?
32. Kemana saja anda memasarkan daging sapi?
33. Siapa sajakah target pasar yang anda tuju?
34. Bagaimana sistem penjualan yang anda lakukan?
35. Berapa volume penjualan anda dalam sehari?
36. Strategi bersaing seperti apakah yang anda gunakan untuk menghadapi para pesaing bisnis?
37. Kendala apakah yang anda alami dalam penjualan daging sapi?
38. Bagaimana cara anda memperlakukan kepada setiap pembeli?
39. Apakah ada pelayanan purna jual pada usaha ini?
40. Apakah usaha anda ini sudah terdapat surat izin usaha ataupun yang sejenisnya?
41. Apakah di tempat usaha anda ini terdapat struktur organisasi badan usaha secara terstruktur?
42. Bagaimana aturan tata kerja di sini?
43. Bagaimana sistem bekerja untuk para pekerja disini?
44. Berapa jumlah pegawai di peternakan ini?

45. Bagaimana sistem perekrutan karyawan disini?
46. Bagaimana sistem pengupahan atau gaji di sini?
47. Apakah selain gaji, ada juga bonus untuk para pekerja?
48. Bagaimana beban kerja yang diberikan kepada para pekerja?
49. Apakah dalam pemotongan hewan masih menggunakan teknologi manual atau mekanis?
50. Apakah anda sudah memanfaatkan teknologi untuk membantu proses penyelesaian pekerjaan pada bisnis yang anda jalankan?
51. Bagaimana cara anda untuk membina hubungan dengan mitra bisnis seperti kepada para pemasok sapi?
52. Bagaimana cara anda dalam mencari mitra pemasok?
53. Apakah anda sudah mengetahui kondisi mitra pemasok?
54. Berapa harga seekor sapi yang anda dapatkan?
55. Berapa jarak dari mitra pemasok ke peternakan sapi ini?
56. Berapa biaya operasional yang anda keluarkan untuk pengadaan pasokan sapi?



**IAIN PURWOKERTO**

## Lampiran 1.2

### Pedoman Wawancara Juru Sembelih Halal Rumah Potong Hewan (RPH) Wangon

#### Identitas Informan

Nama :

Jabatan :

Waktu :

Tempat :

#### Pertanyaan Peneliti

1. Apakah juru sembelih di RPH ini sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI?
2. Apakah ada dokter hewan di RPH ini?
3. Syarat apasajakah yang harus dipenuhi oleh petugas penyembelih secara syariat Islam?
4. Apakah RPH ini hanya dikhususkan untuk penyembelihan hewan halal?
5. Apakah petugas penyembelih memiliki kartu identitas sebagai penyembelih?
6. Bagaimana teknik penyembelihan di RPH ini?
7. Apakah peralatan yang digunakan menyembelih hewan bebas dari najis?
8. Apasaja persyaratan alat yang digunakan untuk penyembelihan hewan?
9. Apakah besar kecilnya alat sembelih yang digunakan menyesuaikan dengan besar kecilnya hewan yang akan disembelih?
10. Dimanakah anda mengasah alat penyembelih hewan ?
11. Apakah terdapat pemeriksaan hewan sebelum dan sesudah disembelih?
12. Bagaimana cara anda melakukan pengendalian hewan sebelum disembelih?
13. Jika pemotongan *stunning*, apakah dilakukan dengan tidak sampai melukai hewan?
14. Berapa waktu yang diperlukan untuk memingsankan sapi dalam stunning?
15. Syarat apasaja kah yang harus terpenuhi saat akan menyembelih hewan?
16. Bagaimana ketentuan penyembelihan sapi sesuai syariat Islam?
17. Apabila satu kali pemotongan tidak memutus 3 saluran apakah boleh diulang pak?
18. Bagaimana apabila sapi yang akan disembelih ternyata sakit?
19. Bagaimana ciri-ciri utuk daging yang bagus?

### Lampiran 1.3

#### Pedoman Wawancara Pegawai Kadang Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

##### Identitas Informan

Nama :

Jabatan :

Waktu :

Tempat :

##### Pertanyaan Peneliti

1. Jam berapakah jam kerja dipetnakan ini?
2. Bagaimana sistem pekerja disini?
3. Apa yang dilakukan jika sapi baru datang dari pemasok? Apakah ada perlakuan khusus?
4. Berupa apa makanan sapi yang diberikan untuk para sapi ?
5. Darimanakah anda memperoleh makanan sapi?
6. Apakah dalam mencari rumput anda meminta izin kepada pemilik ladang atau sawah?
7. Bagaimana pakan sapi yang bagus untuk sapi?
8. Seberapa sering kandang sapi dibersihkan?
9. Seberapa sering sapi disini dibersihkan?
10. Bagaimana pembuangan limbah kandang disini?
11. Apakah sudah ada pengolahan limbah kandang?

#### Lampiran 1.4 : Transkrip Hasil Wawancara

##### Keterangan

P : Peneliti

N : Narasumber

##### Transkrip Hasil Wawancara Pemilik/Pengelola Peternakan Sapi di Desa Jambu

##### Identitas Informan

Nama : Kustriyah

Jabatan : Pemilik/Pengelola Peternakan

Waktu : 20 Mei 2021

Tempat : Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

P : Bagaimana sejarah awal berdirinya peternakan ini bu?

N : Awalnya dulu bapak yang merintis peternakan ini mba, bapak saya mulai senang dengan sapi itu dari bujangan, dulu suka ikut orang punya sapi ke pasar terus lama kelamaan bapak saya jadi belajar terus mulai pelihara sapi sendiri terus jadi lama lama bapak saya juga menjadi jagal sapi mba jadi bukan cuma pelihara tapi juga nyembelih sapi buat dijual setiap hari mba. Tapi memang dulunya si ya ada peternakan ada buat potong, memang dari bapak turun temurun kaya gitu, kalau yang sudah bisa dipotong ya di potong kalau yang belum bisa ya dibesarkan. Sekarang setelah bapak wafat Untuk pengelolaan peternakan ini dibagi menjadi empat, karena kan anaknya bapak saya ada empat mba, Adi, Kanto, Slamet dan saya, kalau punya saya yang mengelola itu suami saya anak matunya bapak itu Pak Triono, itu ada pembagiannya, sini sendiri, sana sendiri dan sebelah sana sendiri. Orang satu megang kalau full ada 25 kalau full ini semua ya ada ratusan. Memang dari kecil sudah diajarkan berternak sapi ya memang diarahkan ya mungkin karena bapaknya pedagang mungkin kan anaknya bodo ngga sekolah itu mungkin ya udah lah bisanya kaya gitu ya kaya gitu aja lah, kalau memang kelola sapi ya memang dari kecil memang dibikin kandang usaha sendiri kalau pemotongan kan sekitar 2010 atau 2011an lah. Dulu kalau dari bapak setau saya awal mulanya juga belum pedagang, ya awal mulanya ikut

jadi karyawan lama-lama kan tetap berpikiran oh sistemnya kaya gini terus dikembangkan kaya gitu, lah kalau saya lah memang cuma tinggal melanjutkan kan dari kecil memang cuma sapi, kerbau, kambing, kan kaya gitu ya anu menang udah bisa lah wong dari kecil memang kaya gitu bapaknya, memang kalau dari bapak saya ya awalnya memang pekrja biasa. Ya kan mungkin kalau dulu sistem bank kan belum kaya gini lah pembiayaan belum seenak ini, ya tetep ini modal pribadi dari seperak dua perak mungkin dikumpulin, karena orang dulu kan mungkin, ngga kaya orang sekarang, kalau orang sekarang si banyak yang nawarin kalau dulu bukan orang pinter ya ngga bisa ngambil bank kan kaya gitu.

P : Sejak kapan usaha peternakan dan potong sapi ini dimulai bu?

N : Berarti dari umur kecil saya, tapi kalau punya saya berdirinya ini si memang dari 2005 an yang kandang saya ini, kalau kandang atas ya sekitar 75an berapa gitu mba 1975an mba yang atas itu tinggalan dari bapak. kalau memang atas itu tinggalan bapak itu sekitan 75an, kalau anak - anaknya berarti kan dari keturunan ya kan sekolah dulu baru bisa kan bikin sendiri kaya gitu, sekitar 2005 masih ayam telur sini kayaknya, sekitar 2010an diganti kandang sapi iya berarti kalau berdirinya kandang sapi sekitar 2010an lah keturunannya menjalani usaha sapi.

P : Berapakah luas peternakan ini?

N : Ya sekitar setengah hektaran lah mba sekitar 560 m<sup>2</sup>

P : Dimana alamat lokasi usaha daging sapi ini bu?

N : ya ini ikutya desa jambu kecamatan wangon ini mba

P : Apa nama yang digunakan untuk usaha daging sapi ini bu?

N : Engga ada mba, orang tahunya ini kandang sapi di Jambu kan di Jambu cuma ada ternak sapi ya sini aja mba.

P : Berapa luas lahan yang digunakan untuk usaha peternakan sapi ini bu?

N : Kurang tau itu mba, tapi kalau untuk peternakan ini mulai dari depan hingga belang sana memang punya keluarga besar semua mba, yang dari bapak yang jelasnya turun temurun, yang jelas ini kan tetep usaha keluarga tapi kan sudah ada pembagiannya sendiri-sendiri.

P : Apasaja kah jenis usaha yang ada disini bu?

N : Ini si ya memang produk sapi segar saja olahan sapi tidak ada mba.





## Transkrip Hasil Wawancara Pemilik/Pengelola Peternakan Sapi di Desa Jambu

### Identitas Informan

Nama : Slamet

Jabatan : Pemilik/Pengelola Peternakan

Waktu : 7 Maret 2021

Tempat : Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

P : Darimana bapak mendapatkan pasokan sapi ke peternakan ini?

N : Kalau itu dari pasaran lokal sini aja, kalau memang yang dari Purwokerto, Banjar, Bumiayu mana aja pokoknya kalau ada barangnya ya saya beli, tapi kalau pasarannya ya memang Sokaraja, Ajibarang, Bumiayu itu udah.

P : Bagaimana cara anda mendapatkan pasokan sapi?

N : Ya kalau memang dipasar ya saya yang ke pasar kalau memang dari petani itu saya yang di panggil kerumahnya ya pernah atau dibawa sini sama petani.

P : Pasokan sapi yang masuk ke peternakan ini apakah sudah dipastikan kesehatannya terlebih dahulu pak?

N : Di pasar kan ada itu yang namanya mantri itu ngga ada pemeriksaan paling Cuma secara fisik dilihat ada untuk surat jalan. Sapi sehat dan engga ya ngga tau mba, kan ada sapi sehat tiba-tiba jadi sakit, sapi kan sama bisa pusing, kakinya patah atau apa sama sebenarnya sama orang ngga beda jauh, kalua memang ada lab nya lah itu baru bisa ya Indonesia belum ada lah itu, ya kalau dibidang belum siap memang alatnya yang ngga ada.

P : Bagaimana cara bapak memilih sapi yang layak untuk dikonsumsi?

N : Ya itu kan biasanya ciri-cirinya sapinya sehat, terus tanduknya Panjang, ya pokoknya saya ngga bisa jelasin intinya saya lihat sapi itu sehat ya mungkin kalau betina ya mungkin masih produksi tapi udah agak tua apa betina afkir

P : Kesulitan apa yang bapak hadapi ketika mencari pasokan sapi?

N : Kalau saya sendiri kan paling Cuma potong 1 atau 2 paling kan satu

minggunya kalau 1 kan 7 ekor lah ya kalau 2 berarti 14 ekor insya allah belum ada kesulitan, kalau masalah untung rugi itu si apaya namanya rezeki atau nasib.

P : Darimana bapak mendapatkan makanan untuk sapi?

N : Kalau sini sendiri makanan sapi lokal Jerami lah , ya dari sini sini aja, sama kalau dibikin fermentasi kan dari konsentrat sama kalau sini *budin* lah itu apa si itu berarti kan singkong dicampur, nah itu untuk stamina

P : Bagaimana proses produksi daging sapi ini pak?

N : Ya paling sapi disembelih, di potong – potong terus bagian jeroannya itu dicuci mba. Kalau sini, saya sendiri jam 12 malam mulai kegiatan produksi mba, kan nanti jam 12 untuk pemotongan, ntar selesai jam 2 terus dikirim ke cilacap sama ke Ajibarang jam 3 ke sidareja berarti itu untuk pengeber kalau ke pasar itu ya berarti jam 4

P : Dimanakah bapak memotong daging sapi?

N : Ya kalau potong memang seharusnya di RPH semua mba, kalau rumah potong itu ya ada satu mba di Desa Banteran itu punya pemeritah kalau potong ya di rumah potong semua paling ya sapi dipotong sana, baru di kemas terus dibagi di rumah. Di RPH yang memotong ya memang dari sana mba, apa namanya kayimnya juga memang dari negara udah diakui memang udah ikut pelatihan pelatihan potong. Itukan berarti ada dua yang satu Pak Hamid yang satu Pak Sohirun.

P : Apakah ada pemeriksaan *antemortem* dan *postmortem* pada sapi untuk memastikan kesehatan sapi sebelum disembelih pak?

N : Kalau memang sapi nya sehat udah sehat sapi sehat kan keliatan, cukup dilihat aja, sapi jalan biasa, sapi sehat kan keliatan kalau memang sapi ngga sehat kan ngga bisa jalan, entar kalau udah dipotong baru diperiksa hatinya, paru, jantung, yang jelas daging diambil sample sama mantri hewan atau dokter hewannya, dambil dagingnya kan nunggunya juga lama sekarang diambil sample nya baru dibawa jogja lah ya masa sini ngga dijual yakan tetep ntar kan bas ikan kaya gitu kan kalau nunggu hasil sample keluar itu nunggu berapa har ikan udah basi itu.

- P : Jenis sapi apa yang biasanya di produksi untuk dimanfaatkan dagingnya pak?
- N : Yang dikonsumsi jenis mental, ya yang jelas sapi lokal, ya ada brangus, sama itu mental kan banyak banget jenisnya. Itu memang aturan dari pemerintah dianjurkan itu pejantan, kalau betina itu ada umurnya biasanya umur berapa tahun gitu, apa betina produktif atau sudah afkir kan kaya gitu. Kalau betina produktif lebih baik untuk dijual dipasar yang jelas itu kan ngga boleh dipotong kan kaya gitu.
- P : Apa dari pihak sini memperhatikan proses produksi halal daging sapi pak?
- N : Ya iya, setahu saya mba kan sapi disembelih ada cara-cara tertentu yang semua orang belum tentu bisa, makanya saya potongnya di RPH kan disana tukang potongnya udah tau cara-cara yang benarnya mba.
- P : Untuk produksi daging sapi apasaja alat-alat produksi yang digunakan pak?
- N : Ya perkakas adanya pisau, ada apa ya pokoknya pisau ada cepu, ada kristal ada sengkuku nanti habis potong itu kan berarti di bersihkan kan kaya gitu.
- P : Apa disini ada fasilitas sanitasi untuk membersihkan alat – alat produksi pak?
- N : Di bersihkan itu ikut karyawan, kalau sini udah selesai potong berarti jam 4 entar berangkat ke pasar itu baru dibersihin kalau sini udah bersih semua baru nanti ke pasar. Bersihnya berarti disini saja engga ada tempat khusus untuk membersihkan.
- P : Apasaja sarana produksi daging sapi untuk daging sapi pak?
- N : Ya paling kandang sapi, tempat nyembelih sapi, tempat potong daging sama buat nyimpen daging aja mba.
- P : Berapa banyak produksi daging sapi setiap harinya pak?
- N : Ya kalau itu si ngga ada mesti ya, ngga bisa dibilang, kalau misal lagi banya pesenan ya bisa banyak memang kalau ngga ada ya ngga potong. Seharinya rata-rata ya satu atau dua ekor lah, kalau misal satu ya berarti

dibesarin tapi kok kalau tanggung secara itu nya berarti kakasnya kurang dibikin 2 yang kecil. Biasanya kalau permintaan kepala, seumpunya Bumiayu minta satu Cilacap minta satu berarti kan bingung kalau potong gede cuma satu kan ngga mungkin dipotong lagi kan ngga mungkin, mungkin pilih yang kecil jadi kepalanya kan dua.

P : Faktor apasaja yang membuat produksi daging sapi berubah-ubah pak?

N : Ya itu dari berat sapi, itu dari pakan juga bisa, kesehatan, ya memeng dari pakan.

P : Apakah lokasi produksi jauh dari barang najis atau empat najis pak?

N : Jauh, disini ngga ada tetangga yang melihara hewan najis kaya anjing gitu si mba, jadi ya jauh. RPH juga ya biasanya itu sapi, kambing, kalau missal ada kuda ya kuda mba.

P : Apa yang bapak lakukan apabila terdapat sapi yang mati tiba-tiba saat belum disembelih?

N : Ya setahu saya itu kalau di potong kan haram mba dagingnya ya langsung dimakamkan.

P : Apakah usaha daging sapi yang bapak jalani sudah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI?

N : Kalau dari saya sendiri belum, saya juga ya belum tau. Setahu saya kalau punya izin yang apa itu halal itu kan di kasih label kan biasanya, kalau saya kan memang bungkusnya juga bungkus plastik biasa kan kaya gitu masalahnya kan engga di paking untuk berapa bulan, itu kan berarti cuma untuk satu hari langsung habis. Jadi ya satu hari harus habis, minimal ya satu hari dua hari itu lah. Kalau untuk yang halal mungkin itu ngga tau saya, apa halal dari pemotongannya nya apa dari daging apa dari jangka waktu nya saya kan belum tau.

P : Bagaimana cara bapak mendistribusikan daging sapi kepada konsumen?

N : Pakai mobil, ya kalau permintaannya memang banyak ya pakai mobil kalau paling dibawah 50 kg pakai motor. Tempatnya itu pakai kantong pakai plastik terus di masukan ke kantong. Ngirimnya langsung sama karyawan yang ngirim.

- P : Bagaimana cara bapak menyimpan daging sebelum di distribusikan?
- N : Paling yang bisa satu freezer itu daging, kalau kaya kaki gitu ngga di campur, sama dalemnya kaya paru, jantung, hati ya dalemnya itu jadi satu jadi bagiannya dibagi bagi, kalau dijadiin satu ya bisa rusak mba kalau memang di freezer tetep dipisah.
- P : Selain produk daging sapi apakah ada produk olahan dari daging sapi juga yang dijual disini pak?
- N : Ini si ya memang produk sapi segar yang disediakan disini, paling ya daging yang sisa hari ini dibekukan untuk dijual lagi besoknya. Umpamanya sekarang 5 kilo yang laku 3 kilo kan bisa di bawa lagi besok cuma disimpan dipendingin. Kalau olahan sapi itu tidak ada, paling kebagian pesenan pemerintah untuk program PKH itu memang itu saya kebagian PKH setiap bulan.
- P : Berapa harga daging sapi per kilogramnya pak?
- N : Itu kalau harga daging yang sebenarnya itu yang dipasaran sekitar 120 ribu 125 ribu an ya yang jelas 120 lah kaya gitu aja untuk per kilogramnya untuk yang dipasar, tapi kan kalau untuk pengeber biasanya kurang lagi masalahnya untuk dijual dipasar lagi mungkin dari saya apa dikurangi seribu apa berapa kaya gitu.
- P : Berpakah jumlah daging sapi yang dapat dijual setiap harinya pak?
- N : Ya kalau dari agen warung banyak ya banyak kalau pas lagi sedikit ya sedikit. Kalau yang PKH itu setiap sebulan sekali biasanya ya sekitar 2 ton sampai 3 ton berarti itu untuk wilayah kecamatan wangon. Saya memegang Kecamatan Wangon. Kakak (Kanto) memegang Kecamatan Kebasen, kakaknya lagi (Adi) memegang Kecamatan Jatilawang, yang adik (Triono) memegang Kecamatan Purwojati.
- P : Kemana saja biasanya memasarkan daging sapi memasarkan daging sapi?
- N : Menyuplai ke Sidareja, Cilacap, Bumiayu, Ajibarang, sama pasar Wangon sini saja mba.
- P : Siapa sajakah target pasar yang dituju pak?
- N : Kalau yang dipasar wangon itu berarti kan ya tetep kepedagang bakso,

rumah makan sama ya berarti apa si itu ya, ya masyarakat lah yang jelas konsumen rumah. Kalau yang ke Cilacap, Bumiayu ya kalau itu, cara itunya ya kaya pengeber lah itu, luper kaya gitu apa mungkin apa ya, kalau cara jawanya pengeber lah pedagang juga.

P : Bagaimana sistem penjualan yang bapak lakukan?

N : Sistem penjualannya masih biasa di pasar sama pesan biasa, ya kalau online nan sini bisa, missal ada pesanan lewat Whats App gitu mba.

P : Berapa volume penjualan anda dalam sehari?

N : Kalau untuk saya sendiri sini wilayah wangon, paling banyak 5 kilo 10 kilo lah. Kalau agen ya tergantung sana, kalau permintaan lagi banyak ya banyak mba, kalau misal lagi ngga ada ya ibaratnya kaya buat sandingan aja apa gimana gitu yah.

P : Strategi bersaing seperti apakah yang bapak gunakan untuk menghadapi para pesaing bisnis?

N : Kalau masalah bersaing gitu si ya tinggal kualitas aja.

P : Kendala apakah yang bapak alami dalam penjualan daging sapi?

N : Ya paling kendalanya tawar menawar mba, kan missal di TV di mana itu udah tau kalau daging sapi ya harganya 120 ribu masih aja nawar kurang dari 100 ribu lah ya itu.

P : Bagaimana cara Bapak memperlakukan kepada setiap pembeli?

N : Ya seramah mungkin lah mba ya namanya pembeli itu adalah raja ya bagaimana caranya itu kesopanan kan ada.

P : Apakah ada pelayanan purna jual pada usaha ini pak?

N : Ya paling itu kalau lebaran ngasih apa ke pelanggan gitu, ngga *ketang* gula kopi atau apa gitu atau kaos, apa missal daging gitu setengah atau berapa.

P : Apakah usaha bapak ini sudah terdapat surat izin usaha ataupun yang sejenisnya?

N : Ya izin kandang, izin pemotongan RPH ya sudah itu saja.

P : Apakah di tempat usaha anda ini terdapat struktur organisasi badan usaha Secara terstruktur?

- N : Saya pedagang biasa mba jadi ngga ada.
- P : Bagaimana aturan tata kerja di sini pak?
- N : Kalau saya sendiri seenaknya aja, yang jelas yang sini potong selesai kendang selesai ya udah diem aja, kalau missal harusnya sapi makan kan harusnya ada pekerja, kalau belum dikasih makan ya saya tegur tapi kalau memang sudah semua ya buat apa saya tegur.
- P : Bagaimana sistem bekerja untuk para pekerja disini pak?
- N : Kalau disini harian.
- P : Berapa jumlah pegawai di peternakan ini pak?
- N : Yang rutin ada satu di kandang dan yang harian itu ada tiga sampai empat itu yang potong. Nah itu untuk masing-masing kandang saya, kakak dan adik itu sediri.
- P : Bagaimana sistem perekrutan karyawan disini pak?
- N : Pegawai ya orang sini semua, kan kadang ada anak ngga mau sekolah atau ibunya ngga mampu membiayai nanti kesini mau ikut kerja, ya kalau mau kerja ya silahkan, missal kaya bisanya apa, ternyata ngga bisa apa apa yaudah sebisanya dia apa entar kan tetep sedikit demi sedikit kan tetep bisa kan.
- P : Bagaimana sistem pengupahan atau gaji di sini pak?
- N : Ya sistemnya yang jelas harian, mau diminta minggon atau apa yang jelas kan sistemnya harian, tapi kalau misal ada lemburan ya dikasih lemburan kalau ada lemburan. kalau orang kendang itu tak kasih sehari 100 ribu, kalau yang dipotong biasanya tergantung potongnya berapa yang berangkat berapa, berarti misalkan ya motong satu yang berangkat anak tiga ya udah berarti kan 300 ribu dibagi tiga kaya gitu tapi kalau missal yang berangkat empat ya berarti 300 ribu di bagi empat. Kalau potongnya dua sapi ya beda lagi biasanya.
- P : Apakah selain gaji, ada juga bonus untuk para pekerja?
- N : Ya kalau dikatakan bonus paling biasanya kan kasian kalau udah cari rumput panas panas paling ya ada tambahan rokok atau kalau mau mending uang aja ya nggapapa, kalau memang hari besar ya memang ada

sendiri. Kalau pekerjaan potong ya memang cuma potong saja sama ke pasar, kalau memang pekerjaan kandang lah bisa dikandang bisa di kebun.

P : Bagaimana beban kerja yang diberikan kepada para pekerja disini pak?

N : Ya kalau ngga dikandang ya di kebun, kalau ngga di kebun ya di potong, ya cuma apa si potong sama pelihara sapi aja sama di kebun. Kalau pekerja kandang ya membersihkan kandang sama cari makan sapi, kalau pekerja potong ya potong sama ke pasar paling ya itu mba.

P : Apakah dalam pemotongan hewan masih menggunakan teknologi manual atau mekanis?

N : Sini manual, kalau di RPH sapi yang dipingsankan dulu dengan alat itu paling sapi yang impor aja itu yang BX itu pakainya kan pake tembakan itu kan.

P : Apakah bapak sudah memanfaatkan teknologi untuk membantu proses penyelesaian pekerjaan pada bisnis yang anda jalankan?

N : Paling biasa saja disini mba, saya kan cuma pedagang biasa. Teknologi ya paling nyimpen daging sama sekarang pada bisa kalau pesen online lewat Whats App paling cuma itu mba.

P : Bagaimana cara bapak untuk membina hubungan dengan mitra bisnis seperti kepada para pemasok sapi?

N : Ya paling saring percaya, sama orangnya aja ngga pernah langsung, ya tau si tau tapi kan sehariannya hubungannya kan paling cuma lewat hp aja ya paling pak pesen sekian – sekian, kalau ketemu orangnya ya paling kalau ada masalah atau apa tapi udah saling percaya ya udah.

P : Bagaimana cara bapak dalam mencari mitra pemasok?

N : Itu si kadang temen lah, kadang temen dari Banjar atau dari Bumiayu menghubungi biasanya, tinggal nanti kesepakatannya saya yang kesana atau dia yang kesini.

P : Apakah bapak sudah mengetahui kondisi mitra pemasok?

N : Ya saling percaya aja, ya paling cuma biasanya dari kiriman wa aja, kan



biasanya tetep beda dengan yang aslinya, tapi kan di pelajari, si pemilik sapi nya kan saya udah tau orangnya dia tinggi nya seberapa ya dia suruh foto bareng dengan sapinya, kalau memang sama orang itu lebih tinggi sapinya kan berarti sapinya besar tapi kok kalau sapinya lebih pendek ya berarti sapinya kecil.

P : Berapa harga seekor sapi yang bapak dapatkan?

N : Tergantung besar kecilnya, kalau sapi hidup ya timbangan hidup di kalikan, melalui tawar menawar juga. Kalau untuk di potong sekarang kisaran dibawah 20 juta, antara 18, 17, antara 15 sampai 20 juta lah.

P : Berapa jarak dari mitra pemasok ke peternakan sapi ini pak?

N : Kalau dekat ya sini sini aja kalau saat ini paling jauh ya Sokaraja ya paling masih lokal, kalau misalkan kurang, itu lah baru ke Muntilan, Margoyoso, ya tetap ke Gunung Kidul lah, kalau untuk sekarang Ajibarang, Sokaraja, sama petani sini aja udah cukup. Kadang juga dari Unsoed, dari peternakan BPTU kadang juga ada yang masuk kalau yang dari sana biasanya sapi yang bermasalah, misal kakinya patah apa sudah afkir biasanya itu lewatnya hp, kenalan tim jual atau apa, lah itu karena sapi negara jadi ya paling disana di rapatka dulu saya juga nanti dikasih surat pengeluaran.

P : Berapa biaya operasional yang bapak keluarkan untuk pengadaan pasokan sapi?

N : Kalau pakai mobil sendiri ya paling bensin, kalau pakai mobil rental ya apa dibikin per ekor atau dibikin borongan kaya gitu, yang dihitung jarak tempuh sama muatannya, misal dari Sokaraja ke sini satu ekor seratus atau berapa tergantung kesepakatan, atau biasanya yang rutin ini dari sini Ajibarang, Ajibarang ke sini kan 50 ribu per ekor tapi ya itu kan ada yang gede ada yang kecil, misalkan 4 harusnya 200 ribu ya udah itu 150 ribu saja karena ada yang gede ada yang kecil itu kalau mobil rental, tapi kalau mobil sendiri ya paling supir sama solar. Ya kalau supir kan ngga sampe satu hari kan, misal berangkat jam 8 itu kan paling jam 11 udah pulang ya dikasih 100 atau 150 ribu kalau bensin paling ya 50 ribu lah.

## Transkrip Hasil Wawancara Juru Sembelih Halal Rumah Potong Hewan (RPH)

Wangon

### Identitas Informan

Nama : Sohirun

Jabatan : Juru Sembelih Halal

Waktu : 20 Maret 2021

Tempat : Rumah Potong Hewan (RPH) Wangon

P : Apakah juru sembelih di RPH ini sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI pak?

N : Sudah, dulu iku pelatihan di Semarang sama yang terakhir ujian di Bogor, kalau di Bogor udah SNI udah SNI lah gampangnya tersertifikasi. Kalau yang punya sertifikat saya sama pak hamid, itu dua,

P : Apakah ada dokter hewan di RPH ini pak?

N : Sekarang lagi kosong, sementara untuk saat ini lagi sendirian, sementara saya sendirian sudah setahun lebih tiga bulanan lah, dulu tah ada trimistarnya tapi dari kantor belum mengirim lagi kemarin mau diisi, nanti nunggu dari kantor. Kemarin mau di tambah dari purwokerto tapi ngga jadi sana masih kekurangan orang, saya kan dulu pernah sekolah di peternakan mba itu bagian matri hewan jadi ya saya tahu.

P : Syarat apasajakah yang harus dipenuhi oleh petugas penyembelih secara syariat Islam untuk bisa menyembelih hewan secara halal pak?

N : Syaratnya ya berumur 18 belas tahun ke atas, beragama islam, ya intinya sudah baligh, sudah dewasa, dan tau hukum lah halal haram.

P : Apakah RPH ini hanya dikhususkan untuk penyembelihan hewan halal pak?

N : Iya, biasanya disini sapi kambing, sekarang kambing kebanyakan.

P : Apakah bapak memiliki kartu identitas sebagai penyembelih?

N : Ngga ada, adanya sertifikatnya cuma itu dulu lupa perberlakuannya baru 4 tahun.

P : Bagaimana teknik penyembelihan di RPH ini pak?

N : Kalau BX nya pakai *stunning*, yang dipingsankan dulu itu angger wong

biasa jere di tembak. Tapi kalau yang lokal kan lebih kecil ya manual saja mba, pengendalinnya pakai tali.

P : Apakah peralatan yang digunakan untuk penyembelihan hewan bebas dari najis pak?

N : Ya iya mba, saya punya sendiri-sendiri, pribadi, itu buat kerja sendiri si jadi ada sendiri buat kerja si.

P : Apasaja persyaratan alat yang digunakan untuk penyembelihan hewan pak?

N : Ya yang jelas syarat yang utama harus tajam. Dulu saya pakai golok, sekarang pakai pisau, pisaunya sudah landep banget harus landep mba, kalau ngga itu kasihan, lihatnya juga kan kasihan kan kalau motong itu tarikan, kalau orang sana-sana biasanya dari atas ke bawah tapi kalau orang banyumas biasanya dari atas ke bawah. Arah potongnya dari bawah ke atas atau atas ke bawah itu sama, yang penting tiga salutan itu terputus.

P : Apakah besar kecilnya alat sembelih yang digunakan menyesuaikan dengan besar kecilnya hewan yang akan disembelih pak?

N : Itu tidak yang penting pisaunya bendanya itu landep ya itu syarat utamanya, meski hewannya besar banget pisaunya kecil tapi tajam itu udah mesti terpotong.

P : Dimanakah bapak mengasah alat penyembelih hewan ?

N : Ngasahnya itu sebelum untuk memotong yang jelas membawa pisau itu sudah di asah, udah di asah dari rumah ngga di sini.

P : Apakah terdapat pemeriksaan hewan sebelum dan sesudah disembelih pak?

N : Ya *antemortem* sama *postmortem*nya ada. Ya *antemortem*nya karena kita litanya jelas nah itu lihat, ya dilihat secara fisiknya itu si sudah kelihatan, itu si sebelumnya di *antemortem* atau di *postmortem* sudah kelihatan contoh kaya yang BX, BX masuk ke sini kan disana sudah melalui dokter hewan, disini si ya Insya Allah lah, ya di *antemortem* disini sebelumnya ya tetap di periksa memang secara kasat matanya ya seperti itu, Insya

Allah si sehat, dalam artian sehat jarang lah sapi yang dipotong disini sakit. Kalau *postmortem*nya diperiksa jantung, paru sama dagingnya baik atau ngga mba.

P : Bagaimana cara bapak melakukan pengendalian hewan sebelum disembelih?

N : Sebelum di potong di kandang mba, ya kalau itu kan termasuk kedalam kesejahteraan hewan mba memang itu jadi kita pun harus memposisikan diri kalau hewan pun seperti kita lah kita kendalikan dengan kelembutan lah. Biasanya kalau yang BX itu sebenarnya lebih mudah di BX nya karena di sket langsung si, dalam artian sapi-sapi masuk sudah satu sapi si itu biasanya berontaknya karena setres baru datang, ya jarang si mba sapi berontak kaya gitu, pokoknya seramah mungkin mba hewan kan sebenarnya butuh perlakuan seperti itu.

P : Jika pemotongan *stunning*, apakah dilakukan dengan tidak sampai melukai hewan pak?

N : Itukan syarat *stunning* nya memang harus pingsan kan itu waktunya sekitar 7 detik, dulu waktu saya di bogor kalau 7 detik kok tidak terpotong itu udah bangun kejadiannya di bogor saya 2 kali menangi karena orangnya udah takut duluan, karena ragu kemungkinan, kalau *stunning* pasti pingsan, kalau belum pingsan dia ngga akan jatuh, ngga akan roboh. Kan kelihatan itu biasanya kalau dia belum roboh berarti belum tepat sasaran harus diulang ladi agar sapinya pingsan. Bagian melakukan *stunning* agar tepat sasaran kalau orang jawa mengatakan di ubun-ubun lah mba namanya. Jadi pada prinsipnya kalau *stunning*, kalau belum ambruk belum pingsan itu ngga akan jatuh mba, kemungkinan sakit ya kita tidak tahu ya, tapi intinya *stunning* itu sekali tembak lah gampangane kalau udah ambruk jatuh lah itu sudah betul, jadi kok kalau menyakiti ibaratnya ya tidak lah karena memang prosesnya seperti itu, jadi itu tidak sampai merusak organ dalam, memang itu secara itu MUI juga dihalalkan, jadi sebenarnya lebih praktis dari pada yang manual,

kalau manual yang pakai tali yang kaya disana itu kan pali tali toh, nah itu memang lebih ringkes ini.

P : Berapa waktu yang diperlukan untuk memingsankan sapi dalam stunning pak?

N : Kalau itu tah tergantung sapinya, kan sebelum kita melakukan *stunning* sapinya harus tenang dulu, kita juga harus fokus juga yang melakukan *stunning* yang nembakin *stunning* kalau bisa itu satu sasaran sekali kena langsung pingsan, karena satu peluru juga mahal itu pelurunya.

P : Syarat apasaja kah yang harus terpenuhi saat akan menyembelih hewan?

N : Intinya ya orang Islam baca bismillah (*Bismillahi Allahu Akbar*), kalau di Indonesia kan ada beberapa organisasi ada yang pakai Allahumma sholi 'ala sayyidina Muhammad, lah kalau saya tah engga pokoknya itu intinya kalau sudah *Bismillahirrahmanirrahim* Insya Allah kita ikhlas ya halal, di Bogor ya saya diajari *Bismillahi Allahu Akbar* ya sama lah, kalau itu sebenarnya ngga jadi masalah lah sebenarnya intinya menyebut nama Allah, syaratnya memang jika udah menyebut nama Allah ya halal.

P : Bagaimana ketentuan penyembelihan sapi sesuai syariat Islam?

N : Itu dirobahkan berarti tidur dibaringkan posisinya ke kiblat, untuk 3 saluran yang harus terpotong pada saat penyembelihan itu saluran pernafasan, terus urat nadi, pembuluh darah, memotong tiga saluran itu tidak sampai memotong kepalanya. Jarak dari pemotongan sampai mati itu biasanya ada yang mengatakan biasanya 5 menit, 7 menit ya kita lihat aja dari mata, kakinya udah gerakannya tidak ada kan keliatan ya sekitar 5 sampai 7 menit, ngga lama dari proses pemotongan. penyembelihan satu tarikan lah satu potongan itu pisaunya tajam, cara wong banyumas ya sepisan lah, maksudnya 1 kali memutus 3 saluran itu.

P : Apabila satu kali pemotongan tidak memutus 3 saluran apakah boleh diulang pak?

N : Kalau waktu di bogor jadi gini ada yang mengatakan ini bayak pendapat si ya ada yang mengatakan satu potongan belum terputus 3 saluran yang penting pisau ini belum terangkat dari potongan ini kok baru dua kurang

satu yang pembuluh darah pisau itu belum diangkat dia motong lagi narik lagi, tapi ada yang berpendapat dia udah diangkat tapi ternyata ada satu yang belum terpotong dia ngga mau motong lagi ada yang seperti itu, ini si kejadian di lapangan ya, kalau aturan yang bener si sebenarnya sekali potong, dan memang kalau belum terangkat satu belum terpotong kita potong lagi ngga masalah tapi syaratnya pisaunya jangan diangkat dulu.

P : Bagaimana apabila sapi yang akan disembelih ternyata sakit pak?

N : Jarang si mba kalau sakit, karena jagal juga biasanya ngga mau kalau potong sapi sakit, karena pasti rugi. Pertama dagingnya ngga bagus, makannya jagal ya motongnya sebgas mungkin seahat mungkin, karena kan nanti dipasarkan kalau dia dagingnya ngga bagus kan nanti ngga laku tambah rugi.

P : Bagaimana ciri-ciri utuk daging yang bagus pak?

N : Yang warnanya merah, ngga pucat, yang kenyal itu yang ngga berair, keliatan lah kalau daging segar ngga kaya kalau sapi gelonggongan itu kadar airnya keliatan. Kalau daging digantung aja itu airnya sampai pada netes, orang awampun kalau ditidoki bisa ngerti, dagingnya juga lembek banget, itu kalau secara hukumnya juga udah haram. Itu sapi glonggongan bisa banyu tok mba kalau dicantelkan itu bisa bobote pada tapi airnya netes itu yang gelonggongan, tapi itu kalau yang di Wangon si itu ngga ada kalau yang banyak itu dulu memang saya tau di Boyolali.

Transkrip Hasil Wawancara Pegawai Kadang Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

Identitas Informan

Nama : Sutrisno  
Jabatan : Pegawai kandang  
Waktu : Sabtu, 12 Juni 2021  
Tempat : Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon

P : Jam berapakah jam kerja di sini pak ?

N : Jam 07.00 sampai jam 17.00 sore mba

P : bagaimana sistem kerja disini pak ?

N : Harian mba, gajinya harian juga

P : Jika sapi baru datang dari pemasok apakah ada perlakuan khusus pak?

N : Ngga mba ini langsung dimasukan ke kandang, setiap pagi kan dipotong, di kandang ya langsung dipakanin disini kan belanja setiap hari rabu sama sabtu.

P : Makanan sapi berupa apa pak ?

N : Disini itu singkong sama dami mba

P : Dari mana makanan sapi di peroleh pak?

N : Ya seadanya mba, kalau disini ngga ada ya pokoke ngendi sing ana mba lah, biasane Ajibarang, Pekuncen, Kalimanggis, Glempang sampai perbatasan Bumiayu mba ngarite. Sedinten ping telu semobil mba.

P : Apakah dalam mencari rumput bapak izin kepada pemilik sawah?

N : Ya tinggal ambil mba, paling biasane sama yang punya sawah kalau tau buat makan sapi ya tinggal ambil. Paling ya bilangnyanya sama yang punya sawah mau cari dami buat pakan sapi, sama yang punya sawah ya sudah sana tidak apa-apa.

P : Bagaimana pakan sapi yang bagus untuk sapi pak ?

N : Ya kue saya kan pagi-pagi motongi sungkong terus dicampur, tapi sebelumnya di bersihkan dulu tempat makanan sapinya, pertamanya air, keduanya kasih ampas tahu, ketiganya baru singkong nah selesai sapi

makan itu baru makan dami. Sehari itu dua kali kaya gitu mba biar sapinya cepet gemuk.

P : Seberapa sering kandang sapi di bersihkan pak?

N : Ya setiap hari mba

P : Seberapa sering sapi dibersihkan pak?

N : Kalau sapi disini kan untuk dipotong dan ya disini setiap hari dibersihkan karena kan untuk dipotong kan itu pengaruh mba kalau misal sapi kotor itu kan nanti banyak lalat tubuhnya yakan mbok banyak penyakitnya.

P : bagaimana pembuangan limbah peternakan disini pak ?

N : kalau kotoran sapinya itu ke kali ini dicairkan dulu terus nanti dibuangnya ke kali. Kalau yang daminya ini dibakar kalau yang masih basa ya dikeringkan dulu terus dibakar.

P : berarti disini belum ada pengolahan limbahnya nggih pak?

N : Ngga mba yang penting disini engga mengganggu tetangga sekitar. Kalau dibuat kompos modale besar mba dan disini kan bos saya cuma dagang daging sapi aja mba.



IAIN PURWOKERTO



Lampiran 2

: Doumentasi Penelitian



Kandang Sapi di Peternakan Desa Jambu



Makanan Sapi Berupa Jerami



Singkong Untuk Makanan Sapi



Tempat Pematangan Daging Sapi



Wadah Daging Sapi



Freezer Tempat Menyimpan Daging

3038374



BADAN NASIONAL  
SERTIFIKASI PROFESI  
INDONESIAN PROFESSIONAL  
CERTIFICATION AUTHORITY

**SERTIFIKAT KOMPETENSI**  
**CERTIFICATE OF COMPETENCE**



**BNSP**  
BADAN NASIONAL SERTIFIKASI PROFESI

No. 84131 1221 7 000 3038374 2016

Dengan ini menyatakan bahwa,  
*This is to certify that,*

**Abdul Chamid**

No. Reg.TAN 079. A.0162.732 2016

Telah kompeten pada bidang:  
*Has competent in the area of:*

**Penyembelihan Hewan Halal**  
**Halal Slaughtering**

Dengan Kualifikasi:  
*With Qualification:*

**Juru Sembelih Halal**  
**Halal Slaughter**

Sertifikat ini berlaku untuk : 4 (empat) tahun  
*This certificate valid for : 4 (four) years*

Jakarta, 12 Desember 2016

Lembaga Sertifikasi Profesi Pertanian  
*Agriculture Professional Certification Body*

**Dr. Ir. Widi Hartono, M.Sc**  
Ketua  
*Chairman*

**BNSP**

Tampak Depan Sertifikat Juru Sembelih Halal

**Daftar Unit Kompetensi**  
**List of Competency Units**

No.	Kode Unit Kompetensi <i>Code of Competency Units</i>	Judul Unit Kompetensi <i>Title of Competency Units</i>
1.	A.016200.001.01	Melakukan Ibadah Wajib <i>Conducting Worship Obligatory</i>
2.	A.016200.002.01	Menerapkan Persyaratan Syarat Islam <i>Implementing Islamic Shari'ah</i>
3.	A.016200.003.01	Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja <i>Implementing Health and Working Safety</i>
4.	A.016200.004.01	Melakukan Komunikasi Efektif <i>Conducting Effective Communication</i>
5.	A.016200.005.01	Mengkoordinasikan Pekerjaan <i>Organizing Job</i>
6.	A.016200.006.01	Menerapkan Higiene Sanitasi <i>Implementing Hygiene and Sanitation</i>
7.	A.016200.007.01	Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan <i>Applying Animal Welfare Principles</i>
8.	A.016200.008.01	Menyiapkan Peralatan Penyembelihan <i>Preparing Slaughtering Equipments</i>
9.	A.016200.009.01	Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan <i>Conducting Physical Examination</i>
10.	A.016200.010.01	Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih <i>Declaring Animal Health Status</i>
11.	A.016200.011.01	Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan <i>Applying Animal Slaughtering Technique</i>
12.	A.016200.012.01	Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan <i>Checking the Slaughtering Process</i>
13.	A.016200.013.01	Menetapkan Status Kematian Hewan <i>Determining Status of Animal Death</i>



**Abdul Chamid**

Tanda tangan pemilik/Signature of holder



Jakarta, 12 Desember 2016

Lembaga Sertifikasi Profesi Pertanian  
*Agriculture Professional Certification Body*

**Dr. Ir. Bambang Gatut Nuryanto, M.Si**  
Bagian Sertifikasi/Certification Division

Tampak Belakang Sertifikat Juru Sembelih Halal



Lubang pembuangan darah saat menyembelih



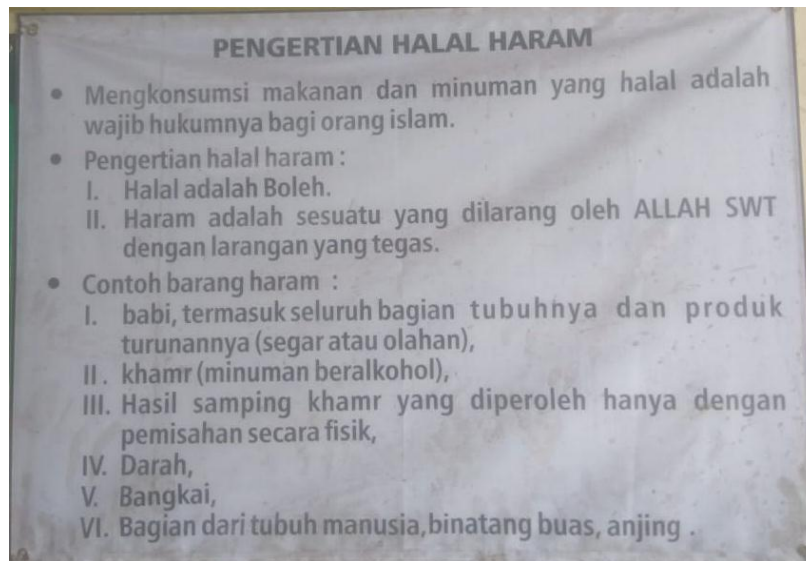
Tempat Mengikat Kaki Sapi Saat Disembelih



Alat Penggantung Sapi Setelah Disembelih



Tempat *Stunning* Sapi

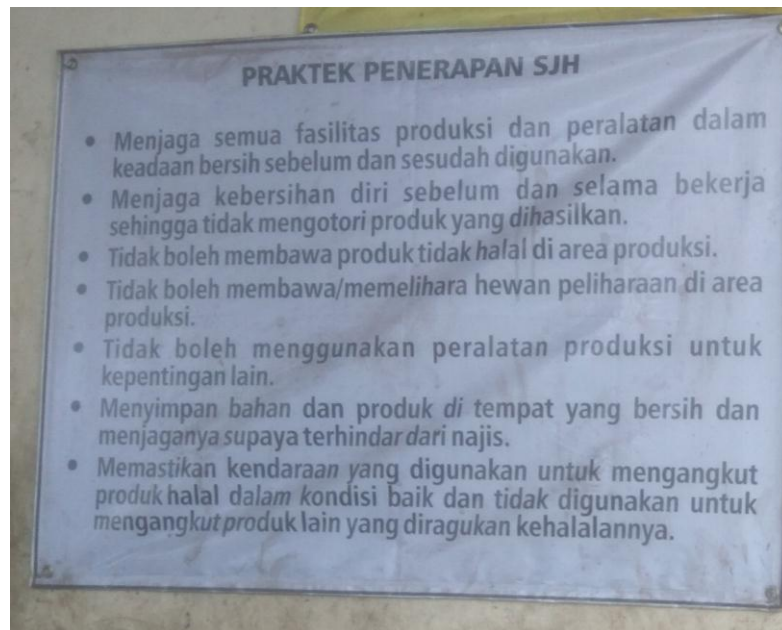


Poster Pengertian Halal Haram Di RPH



Poster Do'a Menyembelih Hewan di RPH





Poster Sistem Jaminan Halal di RPH



Larangan Pemoangan Sapi Betina Produktif

Lampiran 3 : Surat Menyurat

Lampiran 3.1

Surat Observasi Pendahuluan



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.ainpurwokerto.ac.id

Nomor : 1647/In.17/FEBLIJ.ES/PP.009/IX/2020 Purwokerto, 04 September 2020  
Lamp. : -  
Hal : **Permohonan Izin Observasi Pendahuluan**

Kepada Yth.  
Kepala Dinas Perikanan dan Peternakan Kab. Banyumas  
Di  
Purwokerto

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dalam rangka pengumpulan data guna penyusunan Proposal Skripsi yang berjudul *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi di Kabupaten Banyumas (Studi Kasus Pada Rumah Potong Hewan Kabupaten Banyumas).

Maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin observasi kepada mahasiswa/i kami:

1. Nama : Lulu Pangukir
2. NIM : 1717201106
3. Semester / Program Studi : VI / Ekonomi Syariah
4. Tahun Akademik : 2019/2020
5. Alamat : Banjarsari Kidul RT 04 RW 01 Kec. Sokaraja  
Kab. Banyumas

Adapun observasi tersebut akan dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Obyek yang diobservasi : Jumlah dan Kondisi RPH di Kabupaten  
Banyumas
2. Tempat/ Lokasi : Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten  
Banyumas
3. Waktu Observasi : 08 s/d 30 September 2020

Demikian permohonan ini kami buat, atas izin dan perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah,  
  
**D/Devi Lela Hilvatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

Tembusan Yth.  
1. Wakil Dekan I  
2. Kasubbag Akademik  
3. Arsip

## Lampiran 3.2

### Surat Permohonan Izin Riset Pendahuluan



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.iaipurwokerto.ac.id

Nomor : 0777/In.17/FEBI.J.ES/PP.009/III/2021

Purwokerto, 24 Maret 2021

Lamp. : -

Hal : **Permohonan Izin Riset Individual**

Kepada Yth.  
Pemilik Peternakan Sapi  
Di  
Desa Jambu, Kecamatan Wangon, Banyumas

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dalam rangka pengumpulan data guna penyusunan skripsi, maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin riset (penelitian) kepada mahasiswa/i kami:

1. Nama : Lulu Pangukir
2. NIM : 1717201106
3. Semester / Program Studi : VIII / Ekonomi Syariah
4. Tahun Akademik : 2020 / 2021
5. Alamat : Banjarsari Kidul RT 04 RW 01 Kecamatan Sokaraja, Banyumas
6. Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas

Adapun observasi tersebut akan dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Obyek : Analisis Halal Value Chain pada daging sapi
2. Tempat/ Lokasi : Peternakan Sapi Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas Dan RPH Kecamatan Wangon, Banyumas
3. Waktu Penelitian : 25 Maret s/d Mei 2021
4. Metode Penelitian : Observasi, Wawancara, dan Pengumpulan Data

Demikian permohonan ini kami buat, atas izin dan perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*



Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

- Tembusan Yth.
1. Wakil Dekan I
  2. Kasubbag Akademik
  3. Arsip

## Lampiran 3.3

### Surat Berhak Mengajukan Judul Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

#### **SURAT KETERANGAN**

Nomor: 1048/In.17/FEBI.J.E.S/PP.009/VI/2020

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP : 19851112 200912 2 007  
Jabatan : Ketua Jurusan Ekonomi Syariah  
Pada Instansi/lembaga : Institut Agama Islam Negeri Purwokerto

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Semester / Jurusan : VI / Ekonomi Syariah  
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Tahun Akademik : 2019/2020

Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut sudah berhak mengajukan judul proposal skripsi. Sebagai bukti berikut ini disertakan transkrip nilai sementara.

Demikian surat keterangan ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk mengajukan judul proposal skripsi dan digunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Purwokerto  
Pada tanggal : 18 Juni 2020  
Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
19851112 200912 2007

## Lampiran 3.4

### Surat Usulan Menjadi Pembimbing



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iainpurwokerto.ac.id

Nomor : 1254/In.17/FEBl.J.Es/PP.009/VII/2020 Purwokerto 09 Juli 2020  
Lampiran : 1 lembar  
Hal : Usulan menjadi pembimbing skripsi

Kepada:  
Yth. Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
Dosen Tetap IAIN Purwokerto  
Di  
Purwokerto

*Assalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Sesuai dengan hasil sidang penetapan judul skripsi mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto pada tanggal 6 Juli 2020 dan konsultasi mahasiswa kepada Kaprodi pada tanggal 6 Juli 2020 kami mengusulkan Bapak/Ibu untuk menjadi Pembimbing Skripsi mahasiswa:

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Semester : VI (Enam)  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Produk Daging Sapi (Studi Kasus Pada Peternakan Sapi Potong Didi Jaya Farm Desa Purbadana Kecamatan Kembaran Banyumas)

Untuk itu, kami mohon kepada Bapak/Ibu dapat mengisi surat kesediaan terlampir. Atas kesediaan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu 'alikum Wr. Wb.*

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah  
  
**Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 3.5

### Surat Pernyataan Kesiediaan Menjadi Pembimbing Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

#### **SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI PEMBIMBING SKRIPSI**

Berdasarkan surat penunjukan oleh Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto No. 1254/In.17/FEBI.J.ES/PP.009/VII/2020 tentang usulan menjadi pembimbing skripsi.

Atas nama : Lulu Pangukir NIM. 1717201106

Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Produk Daging Sapi (Studi Kasus Pada Peternakan Sapi Potong Didi Jaya Farm Desa Purbadana Kecamatan Kembaran Banyumas)

Saya menyatakan bersedia / ~~tidak bersedia~~ \*) menjadi pembimbing skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Purwokerto, 9 Juli 2020

Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

Catatan: \*Coret yang tidak perlu

## Lampiran 3.6

### Surat Bimbingan Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

Nomor: 1256/In.17/FEBlJ.ES/PP.009/VII/2020

Purwokerto 10 Juli 2020

Lamp : -

Hal : Bimbingan Skripsi

Kepada:

Yth. Ibu Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.

Dosen Tetap Institut Agama Islam Negeri Purwokerto

Di

Purwokerto

*Assalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Berdasarkan surat penunjukan pembimbing skripsi yang telah kami sampaikan dan surat pernyataan kesediaan menjadi pembimbing skripsi yang telah Bapak/Ibu tandatangani atas nama:

1. Nama : Lulu Pangukir
2. NIM : 1717201106
3. Semester : VI (Enam)
4. Prodi : Ekonomi Syariah
5. Alamat : Banjarsari Kidul RT 04 RW 01 Kecamatan Sokaraja  
Kabupaten Banyumas
6. Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Produk Daging Sapi (Studi Kasus Pada Peternakan Sapi Potong Didi Jaya Farm Desa Purbadana Kecamatan Kembaran Banyumas)

Maka kami menetapkan Bapak/Ibu sebagai Dosen Pembimbing Skripsi mahasiswa tersebut. Mohon kejasama Bapak/Ibu untuk melaksanakan bimbingan skripsi sebaik-baiknya sebagaimana aturan yang berlaku.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu 'alikum Wr. Wb.*

Jurusan Ekonomi Syariah  
  
**Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 3.7

### Surat Keterangan Mengikuti Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iainpurwokerto.ac.id

#### SURAT KETERANGAN MENGIKUTI SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Nomor : ...../In.17/FS.J.E.S/PP.009/X/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto menerangkan bahwa:

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Semester : VII (Tujuh)  
Program Studi : Ekonomi Syariah

Telah mengikuti seminar proposal pada:

NO	HARI/TANGGAL	PRESENTER	TANDA TANGAN PRESENTER	
1	Kamis, 11 Juni 2020	Ayu Sukmawati	1	
2	Kamis, 11 Juni 2020	Fia Ningsih		2
3	Rabu, 12 Agustus 2020	Anita Apriani	3	
4	Rabu, 12 Agustus 2020	Fika Puspitasari		4
5	Jum'at, 4 September 2020	Yanu Riyanti	5	
6				
7				
8				
9				
10				

Pernah menjadi pembahas mahasiswa atas nama:

Nama : Fika Puspitasari  
Judul Proposal : Peranan Kampung marketer Dalam Meningkatkan kemandirian Eknomi Warga Desa Tanjungmulu Kecamatan Karangmoncol Kabupaten Purbalingga  
Materi yang dibahas/ pertanyaan : Kampung marketer ini dibentuk oleh satu orang atau oleh pemerintah Kecamatan Karangmoncol, mengapa dikatakan mandiri dalam perekonomiannya ?





KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 43 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iainpurwokerto.ac.id

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk mendaftar seminar proposal skripsi.

Purwokerto, 13 Oktober 2020  
Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



**Dr. H. Laila Hilvatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 3.8

### Surat Permohonan Persetujuan Judul Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

Hal : Permohonan Persetujuan Judul Skripsi

Purwokerto, 23 Oktober 2020

Kepada:  
Yth. Dekan FEBI  
Institut Agama Islam Negeri Purwokerto  
Di  
Purwokerto

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Purwokerto:

1. Nama : Lulu Pangukir
2. NIM : 1717201106
3. Semester : VII (Tujuh)
4. Prodi : Ekonomi Syariah
5. Tahun Akademik : 2020/2021

Dengan ini saya mohon dengan hormat untuk menyetujui judul skripsi saya guna melengkapi sebagian syarat untuk menyelesaikan studi program S-1 pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Purwokerto.

Adapun judul skripsi yang saya ajukan adalah:

*Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas

Sedangkan sebagai Dosen Pembimbing Skripsi adalah: Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.


Demikian surat permohonan ini saya buat, atas perhatian dan perkenan Bapak, saya ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alikum Wr. Wb.*

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing

  
Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

Hormat Saya,

  
Lulu Pangukir  
NIM. 1717201106

Menyetujui

Kepala Jurusan Ekonomi Syariah  
  
  
Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

Tembusan:

1. Wakil Dekan I
2. Kasubbag AKA
3. Arsip

## Lampiran 3.9

### Surat Rekomendasi Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iainpurwokerto.ac.id

#### REKOMENDASI SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Dengan ini kami Dosen Pembimbing dari mahasiswa:

Nama	: Lulu Pangukir
NIM	: 1717201106
Semester	: VII (Tujuh)
Prodi	: Ekonomi Syariah
Tahun Akademik	: 2020/2021
Judul Proposal Skripsi	: <i>Halal Value Chain Analysis</i> Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas

Menerangkan bahwa proposal skripsi mahasiswa tersebut telah siap untuk diseminarkan apabila yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan akademik. Kepada pihak-pihak yang terkait dengan seminar ini harap maklum.

Mengetahui,  
Kepala Jurusan Ekonomi Syariah



**Dewi Laela Hilvatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

Purwokerto, 23 Oktober 2020  
Dosen Pembimbing



**Dewi Laela Hilvatin, S.E., M.S.I.**  
NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 3.10

### Surat Keterangan Telah Lulus Semua Mata Kuliah



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.iaipurwokerto.ac.id

#### **SURAT KETERANGAN**

Nomor: 1097/In.17/FEBJ.ES/PP.009/V/2021

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP : 19851112 200912 2 007  
Jabatan : Ketua Jurusan Ekonomi Syariah  
Pada Instansi/lembaga : Institut Agama Islam Negeri Purwokerto

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Semester / Jurusan : VIII (Delapan) / Ekonomi Syariah  
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Tahun Akademik : 2020/2021

Mahasiswa tersebut diatas telah lulus semua mata kuliah (kecuali skripsi).

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya sebagai salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian komprehensif.

Dibuat di : Purwokerto

Pada tanggal : 10 Mei 2021

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 3.11

### Surat Keterangan Lulu Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.ainpurwokerto.ac.id

#### SURAT KETERANGAN LULUS SEMINAR

Nomor : 2109/In.17/FEBL.J.E.S/PP.009/XI/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto menerangkan bahwa :

N a m a : **Lulu Pangukir**  
N I M : 1717201106  
Semester : VII  
Jurusan : Ekonomi Syari'ah

Berdasarkan Surat Rekomendasi Sidang Seminar Proposal Revisi Substansi dan Metodologi Proposal dengan Judul :

"Halal Value Chain Analysis Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas"

Pada Tanggal **6 November 2020** dan dinyatakan **LULUS**.

Dengan perubahan proposal /hasil Proposal sebagai berikut :

1. Substansi Masalah
  - Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka diperlukan penguatan rantai nilai halal dari hulu sampai hilir. *Value Chain* (rantai nilai) berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam bisnis terhadap nilai tersebut.
  - Ditambahkan teori yang akan digunakan dalam penelitian pada latar belakang masalah.
2. Metodologi Penelitian
  - Metode penelitian kualitatif, dengan menggunakan teknik analisis Milles dan Huberman.
3. Teknik Penulisan
  - Dijabarkan pada teori yang hendak digunakan.
4. Lain-lain
  - Spasi yang digunakan dalam daftar pustaka berjarak 1,5.
5. Saran
  - Pada kajian teori dijabarkan untuk setiap teknik penelitian yang akan dilakukan agar lebih memudahkan pada saat melakukan penelitian.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk melakukan Riset penulisan Skripsi program S-1. Terima kasih.

Dibuat di : Purwokerto

Pada Tanggal : 13 November 2020

Ditandatangani oleh Ketua Jurusan Ekonomi Syariah,

**Hilyatin, M.S.I**  
1112 200912 2 007

Lampiran 3.12

Surat Keteangan Lulu Ujian Komprehensif



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

**SURAT KETERANGAN LULUS UJIAN KOMPREHENSIF**

Nomor: 1243/In.17/FEBIJ.ES/PP.009/VI/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam,

Institut Agama Islam Negeri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Lulu Pangukir

NIM : 1717201106

Program Studi : Ekonomi Syariah

Pada tanggal 02/06/2021 telah melaksanakan ujian komprehensif dan dinyatakan LULUS,

dengan nilai : **82 / A-**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat mendaftar ujian munaqasyah.

Dibuat di Purwokerto

Tanggal **3 Juni 2021**

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



**Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I**

NIP. 19851112 200912 2 007

## Lampiran 4 : Berita Acara Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iainpurwokerto.ac.id

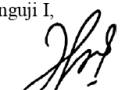
### BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Nama : **Lulu Pangukir**  
NIM : 1717201106  
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syari'ah / Ekonomi Syari'ah (S1)  
Semester : VII  
Judul : Halal Value Chain Analysis Pada Daging Sapi Di Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas  
Pembimbing : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
Catatan :

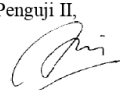
NO	ASPEK	URAIAN
1	Substansi Masalah	Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka diperlukan penguatan rantai nilai halal dari hulu sampai hilir. <i>Value Chain</i> (rantai nilai) berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam bisnis terhadap nilai tersebut.  Ditambahkan teori yang akan digunakan dalam penelitian pada latar belakang masalah.
2	Metode Penelitian	Metode penelitian kualitatif, dengan menggunakan teknik analisis Milles dan Huberman.
3	Teknik Penulisan	Dijabarkan pada teori yang hendak digunakan
4	Lain-lain	Spasi yang digunakan dalam daftar pustaka berjarak 1,5
5	Saran	Pada kajian teori dijabarkan untuk setiap teknik penelitian yang akan dilakukan agar lebih memudahkan pada saat melakukan penelitian

Purwoketo, 6 November 2020

Penguji I,

  
**Dewi Laela Hilyatin, SE., M.S.I**  
NIP. 19851112 200912 2 000

Penguji II,

  
**Sulasih, S.E., M.Si.**  
NIDN. 0619018002

Lampiran 5 : Blanko Penilaian Ujian Kprehensif



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126  
Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

**BLANGKO PENILAIAN UJIAN KOMPREHENSIF**

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Tanggal Ujian : Rabu, 02 Juni 2021

NO	ASPEK PENILAIAN	RENTANG SKOR	NILAI
1	Materi Utama		
	a. Ke-IAIN-an	0 - 20	16,4
	b. Ke-Fakultas-an	0 - 30	24,6
	c. Ke-Prodi-an	0 - 50	41
<b>TOTAL NILAI</b>		0 - 100	<b>82 / A-</b>

Purwokerto, 02/06/2021  
Penguji,



Shofiyulloh, M.H.I





Lampiran 6 : Kartu Bimbingan Skripsi



**BLANGKO/KARTU BIMBINGAN**

Nama : Lulu Pangkhir  
 NIM : 1717201106  
 Prodi/semester : Ekonomi Syariah/ VIII (Delapan)  
 Dosen Pembimbing : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
 Judul Skripsi : *Halal Value Chain Analysis* Pada Daging Sapi Di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas

No	Bulan	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan*)	Tanda Tangan**)	
				Pembimbing	Mahasiswa
1	Juli	Selasa/ 14 Juli 2020	1. Penulisan disesuaikan dengan panduan skripsi 2. Semua data yang mendukung dimasukkan 3. Belum ada nomor halaman 4. Pointer diperbaiki 5. Ditambahkan kajian teori sesudah tinjauan pustaka 6. Pada bagian kajian teori dijelaskan teori yang akan digunakan 7. Penjelasan sumber data dan teknik pengumpulan data dijabarkan 8. Lebih di spesifikasikan untuk fokus penelitiannya dalam latar belakang masalah		



**KEMENTERIAN AGAMA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp. : 0281-636624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

2	Oktober	Jum'at/ 9 Oktober 2020	1. Tempat penelitian diganti di wangon (daerah produksi daging sapi terbanyak di Banyumas) 2. Pada latar belakang masalah dijelaskan kelebihan dari peternakan yang menjadi tempat penelitian sebagai satu-satunya peternakan yang sudah menerapkan rantai nilai		
3	Januari	Selasa/ 19 Januari 2021	1. Perdalam konsep halal melalui aturan – aturan produk halal dan jurnal		
4	Februari	Selasa/ 16 Februari 2021	1. Ditambahkan untuk kriteria daging yang baik dan berkualitas baik. 2. Langsung lanjut penelitian untuk bab 4		
5	April	Senin/ 19 April 2021	1. Data yang dimasukkan di bab 4 dipilih data yang berkaitan dengan penelitian saja 2. Penelitian difokuskan lagi		
6	Mei	Selasa/ 18 Mei 2021	1. Judul skripsi difokuskan ke lokasi penelitian. 2. Lengkapi sumber/referensiya 3. Lebih memaksimalkan pemakaian teori di bab 4 4. Teori di bab 2 gunakan untuk menganalisa di bab 4		
7	Juni	Rabu/ 02 Juni 2021	1. Bab 4 acc, lanjut ke bab 5 sekaligus lampiran - lampiran		



IAIN PURWOKERTO

KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat: Jl. Jend. A. Yani No. 40/A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-636624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

8	Juni	Rabu/ 16 Juni 2021	1. Kesimpulan di bab 5 direvisi dijadikan menjadi 1 kalimat tidak per point		
9	Juni	Kamis/ 17 Juni 2021	1. ACC Munaqasyah		

\*) diisi pokok-pokok bimbingan;

\*\*) diisi setiap selesai bimbingan.


Purwokerto, 17 Juni 2021  
Pembimbing,

Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.  
NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 7 : Sertifikat

Lampiran 7.1

Sertifikat Pengembangan Bahasa Inggris


  
**IAIN PURWOKERTO**  
**MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS**  
**INSTITUTE COLLEGE ON ISLAMIC STUDIES PURWOKERTO**  
**LANGUAGE DEVELOPMENT UNIT**  
Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto, Central Java Indonesia, [www.iainpurwokerto.ac.id](http://www.iainpurwokerto.ac.id)

---

**CERTIFICATE**  
*Number: In.17 UPT.Bhs-PP.00.9 007 2018*


This is to certify that :

Name : **LULU PANGUKIR**  
Student Number : **1717201106**  
Study Program : **ES**

 Has completed an English Language Course in Intermediate level organized by Language Development Unit with result as follows:

**SCORE: 86      GRADE: EXCELENT**

Purwokerto, 10<sup>th</sup> January 2018  
Head of Language Development Unit,  
  
**Dr. Subur, M.Ag**  
NIP. 19670307 199303 1 005



Lampiran 7.2

Sertifikat Pengembangan Bahasa Arab

  
IAIN PURWOKERTO

**وزارة الشؤون الدينية  
الجامعة الإسلامية الحكومية بورنوكرتو  
الوحدة لتنمية اللغة**

عنوان، شارع جندول أمحمديني رقم: ٤٢، بورنوكرتو ٥٢١٢٦، هاتفه ٠٢٨١-٦٢٥٦٢٤ www.iainpurwokerto.ac.id

---

**الشهادة**  
الرقم بر ١٧ / UPT. Dhs / PP ٠٤ / ٢٠١٨

تشهد الوحدة لتنمية اللغة بأن:

الاسم : لولو بانجوكير  
رقم القيد : ١٧١٧٢٠١١٠٦  
القسم : ES

قد استحق/استحقت الحصول على شهادة إجادة اللغة العربية بجميع  
مهاراتها على المستوى المتوسط وذلك بعد إتمام الدراسة التي عقدتها  
الوحدة لتنمية اللغة وفق المنهج المقرر بتقدير:

٧٠  
—————  
١٠٠  
(جيد)

سورة  
ساحة  
الشهادة

٢٠١٨ بتاريخ ١٧ يناير  
KEMENTERIAN AGAMA  
الوزارة الإسلامية للغة،  
IAIN PURWOKERTO  
اللجنة المنظمة للغة  
١٩٦٧.٣٠٧ ١٩٩٣.٣١ ٠.٥٥ : رقم الحظف

Lampiran 7.3

Sertifikat BTA/Ppi



KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO  
UPT MA'HAD AL-JAMI'AH

Alamat: Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126  
Telp : 0281-636624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id

# SERTIFIKAT

Nomor: B-205/In.17/UPT.MAJ/Sti.011/II/2018

Diberikan oleh UPT Ma'had Al-Jami'ah IAIN Purwokerto kepada:

**LULU PANGUKIR**  
1717201106

MATERI UJIAN	NILAI
1. Tes Tulis	84
2. Tartil	80
3. Kitabah	75
4. Praktek	80

NO. SERI: MAJ-G1-2018-301

Sebagai tanda yang bersangkutan telah LULUS dalam Ujian Kompetensi Dasar Baca Tulis Al-Qur'an (BTA) dan Pengetahuan Pengamalan Ibadah (PPI).

Purwokerto, 26 Februari 2018  
Mudir Ma'had Al-Jami'ah,

Drs. H. M. Mukti, M.Pd.I  
NIP. 19570521 198503 1 002






Lampiran 7.4

Sertifikat Praktik Bisnis Mahasiswa (PBM)

 <p><b>IAIN PURWOKERTO</b> KEMENTERIAN AGAMA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto 53126 Telp : 0281-635624, Fax : 0281-636553, www.febi.iainpurwokerto.ac.id</p>	<h1>Sertifikat</h1> <p>Nomor : 1656/In.17/D.FEBI/PP.009/IX/2020</p> <p>Berdasarkan Rapat Yudisium Panitia Praktek Bisnis Mahasiswa (PBM) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto menerangkan bahwa :</p> <p>Nama : Lulu Pangukir NIM : 1717201106</p> <p>Dinyatakan Lulus dengan Nilai 85(A-) dalam mengikuti Praktek Bisnis Mahasiswa (PBM) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto Periode Semester Genap 2019/2020.</p> <p>Mengetahui, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam <i>[Signature]</i> <b>Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag</b> NIP.19730921 200212 1 004</p> <p>Purwokerto, 10 September 2020 Kepala Laboratorium FEBI <i>[Signature]</i> <b>H. Sochimim, Lc., M.Si.</b> NIP. 19691009 200312 1 001</p> 
---	---

Lampiran 7.5

Sertifikat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)

 <p><b>IAIN PURWOKERTO</b></p>	<p><b>KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA</b> <b>INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO</b> <b>FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM</b></p> <p>Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126 Telp. : 0281-635624, Fax : 0281-636553; website : febi.iainpurwokerto.ac.id</p>
<h1>Sertifikat</h1>	
<p><b>Nomor : 881/In.17/D.FEBI/PP.009/3/2021</b></p>	
<p>Berdasarkan Rapat Yudisium Panitia Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto menerangkan bahwa :</p>	
<p>Nama : <b>LULU PANGUKIR</b> NIM : <b>1717201106</b></p>	
<p>Telah mengikuti Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto Periode Semester Gasal 2020/2021 di :</p>	
<p><b>DINAS PENDIDIKAN KABUPATEN BANYUMAS</b></p>	
<p>Mulai Bulan Januari 2021 sampai dengan Februari 2021 dan dinyatakan <b>Lulus</b> dengan mendapatkan nilai <b>92,5(A)</b>. Sertifikat ini diberikan sebagai tanda bukti telah mengikuti Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto dan sebagai syarat mengikuti ujian <i>Munaqasyah/Skripsi</i>.</p>	
<p>Mengetahui, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam</p>   <p><b>Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag</b> NIP.19730921 200212 1 004</p>	<p>Purwokerto, 30 Maret 2021</p>   <p><b>H. Soekimin, Lc., M.Si.</b> NIP. 19691009 200312 1 001</p>



Lampiran 7.6

Sertifikat Kuliah Kerja Nyata (KKN)



# SERTIFIKAT

Nomor: 347/K.LPPM/KKN.46/11/2020


Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM)  
Institut Agama Islam Negeri Purwokerto menyatakan bahwa :

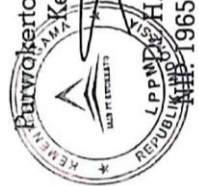
Nama : LULU PANGUKIR  
NIM : 1717201106  
Fakultas / Prodi : FEBI / ES

## TELAH MENGIKUTI

Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan Ke-46 IAIN Purwokerto Tahun 2020  
dan dinyatakan LULUS dengan Nilai **95 (A)**.

Purwokerto, 13 November 2020  
Ketua LPPM,

  
H. Ansoni, M.Ag.  
NPI: 19650407 199203 1 004



Lampiran 7.7  
Sertifikat Aplikom

# SERTIFIKAT

APLIKASI KOMPUTER

KEMENTERIAN AGAMA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO

## UPT TEKNOLOGI INFORMASI DAN PANGKALAN DATA

Alamat: Jl. Jend. Ahmad Yani No. 40A Telp. 0281-635624 Website: www.iainpurwokerto.ac.id Purwokerto 53126



### IAIN PURWOKERTO

---

**SKALA PENILAIAN**

SKOR	HURUF	ANGKA
86-100	A	4.0
81-85	A-	3.6
76-80	B+	3.3
71-75	B	3.0
65-70	B-	2.6

**MATERI PENILAIAN**

MATERI	NILAI
Microsoft Word	100 / A
Microsoft Excel	80 / B+
Microsoft Power Point	90 / A

**SKALA PENILAIAN**

SKOR	HURUF	ANGKA
86-100	A	4.0
81-85	A-	3.6
76-80	B+	3.3
71-75	B	3.0
65-70	B-	2.6

No. IN.17/UPT-TIPD/3462/IV/2021

Dibertakan Kepada:

## LULU PANGUKIR

NIM: 1717201106

Tempat / Tgl. Lahir: Purbalingga, 05 April 1999

Sebagai tanda yang bersangkutan telah menempuh dan **LULUS** Ujian Akhir Komputer pada Institut Agama Islam Negeri Purwokerto Program **Microsoft Office®** yang telah diselenggarakan oleh UPT TIPD IAIN Purwokerto.





Purwokerto, 23 April 2021  
Kepala UPT TIPD

**Dr. H. Fajar Hardoyo, S.Si, M.Sc**  
NIP. 19801215 200501 1 003



Lampira 8 : Biodata Mahasiswa

### **BIODATA MAHASISWA**

Nama : Lulu Pangukir  
NIM : 1717201106  
Jurusan : Ekonomi Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Tempat/ Tanggal Lahir : Purbalingga, 05 April 1999  
Alamat : Banjarsari Kidul RT 04 RW 01, Kecamatan  
Sokaraja – Banyumas, Jawa Tengah  
Nomor HP/WA Aktif : 085-726-149-846  
Email : [lulupangukir599@gmail.com](mailto:lulupangukir599@gmail.com)  
Nama Orang Tua/Wali : Ayah : Wardo  
Ibu : Muksonah

Riwayat Pendidikan :

1. TK Pertiwi Banjarsari Kidul 2004 – 2006
2. SD Negeri Banjarsari Kidul 2006 – 2011
3. SMP Neger 3 Sokaraja 2011 – 2014
4. SMK Negeri 1 Purbalingga 2014 – 2017
5. UIN Prof. K.H. Syaifuddin Zuhri 2017 - 2021

Pengalaman Organisasi :

1. KSR PMI Unit UIN Prof. K.H. Syaifuddin Zuhri
2. Himpunan Mahasiswa Jurusan (HMJ) Ekonomi Syariah
3. Generasi Baru Indonesia (GenBI) Purwokerto

4. Kelompok Studi Pasar Modal (KSPM) FEBI UIN Prof. K.H. Syaifuddin  
Zuhri

Purwokerto, 17 Juni 2021



Lulu Pangukir  
NIM. 1717201106