ANALISIS PERSEPSI DAN RESPON PELAKU UMKM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL

(Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas)

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)

Oleh:
UFAIROH ASMA QONI'AH
1917201262

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

PURWOKERTO

2023

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Ufairoh Asma Qoni'ah
NIM	: 1917201262
Jenjang	: S1
Fakultas	: Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan	: Ekonomi dan Keuangan Islam
Program Studi	: Ekonomi Syariah
Judul Skripsi	: Analisis Persepsi dan Respon Pelaku UMKM Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas)

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

Purwokerto, 26 September 2023
Saya yang menyatakan,

Ufairoh Asma Qoni'ah
NIM. 1917201262

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

ANALISIS PERSEPSI DAN RESPON PELAKU UMKM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL (STUDI KASUS PADA RUMAH POTONG AYAM DI KABUPATEN BANYUMAS)

Yang disusun oleh Saudara **Ufairoh Asma Qoni'ah NIM 1917201262** Jurusan/Program Studi **Ekonomi Syariah** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Rabu** tanggal **18 Oktober 2023** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji	Sekretaris Sidang/Penguji
Iin Solikhin, M.Ag.	Sarpini, M.E.Sy.
NIP. 19720805 200112 1 002	NIP. 19830404 201801 2 001

Pembimbing/Penguji

Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.
NIP. 19750420 200604 2 001

Purwokerto, 25 Oktober 2023
Mengetahui/Mengesahkan
Dekan

Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag.
NIP. 19730921 200212 1004

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada
Yth: Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto
di-
Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudari Ufairoh Asma Qoni'ah NIM. 1917201262 yang berjudul:

ANALISIS PERSEPSI DAN RESPON PELAKU UMKM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL
(Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas)

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syariah (S. E.)

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Purwokerto, 29 September 2023
Pembimbing,

Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.
NIP. 19750420 200604 2 001

MOTTO

خَيْرُ النَّاسِ أَحْسَنُهُمْ خُلُقاً وَأَنْفَعُهُمْ لِلنَّاسِ

"Sebaik-baik manusia adalah yang paling bagus budi pekertinya dan yang paling bermanfaat bagi orang lain"

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

ANALISIS PERSEPSI DAN RESPON PELAKU UMKM TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL
(Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas)

Ufairoh Asma Qoni'ah
NIM. 1917201262
E-mail: ufairohasma01@gmail.com
Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi dan respons pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap kewajiban sertifikasi halal pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas. Sertifikasi halal menjadi aspek yang semakin penting dalam industri makanan dan minuman, terutama dalam konteks produk daging ayam. Rumah Potong Ayam menjadi salah satu produsen utama dalam peredaran dan penjualan daging ayam, oleh karena itu penting adanya penjaminan keamanan dan mutu halal pada RPA. Masih banyak RPA di wilayah Kabupaten Banyumas yang belum memiliki sertifikat halal. Kabupaten Banyumas memiliki sejumlah UMKM yang bergerak dalam industri ini, sehingga penting untuk memahami bagaimana pemilik usaha RPA memberikan tanggapan dan respon terhadap kewajiban sertifikasi halal.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan jenis penelitian kualitatif. Metode penelitian ini melibatkan observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas dan Kepala Bidang Kesehatan Hewan Dinas Peternakan Banyumas. Data dikumpulkan untuk mengidentifikasi persepsi mereka terkait sertifikasi halal, kendala yang mereka alami dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal, serta respon mereka terhadap perubahan dalam regulasi terkait halal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 2 dari 6 RPA yang menjadi sampel penelitian belum mengetahui tentang kewajiban sertifikasi halal dikarenakan kurang adanya sosialisasi dari pemerintah. Tanggapan dari pemilik RPA yaitu mereka setuju dengan kewajiban tersebut, namun terdapat beberapa kendala yang dialami sehingga belum dapat memenuhi persyaratan pengajuan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Hasil analisis respon dibagi menjadi dalam 3 aspek, yaitu respon kognitif, afektif, dan psikomotorik. Pada setiap aspek respon terdapat 3 macam spesifikasi, yaitu pada persyaratan untuk pengajuan sertifikat halal seperti pelatihan juru sembelih halal, penyelia halal dan lokasi pemotongan. Analisis persepsi dan respons mereka dapat menjadi dasar bagi pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pihak terkait lainnya untuk mengembangkan pendekatan yang lebih efektif dalam mendukung UMKM dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal.

Kata Kunci : Persepsi, Respon, Sertifikasi Halal, UMKM

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

PERCEPTION AND RESPONSE ANALYSIS OF SME PLAYERS TO HALAL CERTIFICATION OBLIGATIONS

(A Case Study of Chicken Slaughterhouses in Banyumas Regency)

Ufairoh Asma Qoni'ah
Student ID: 1917201262
E-mail: ufairohasma01@gmail.com
Department of Islamic Economics Faculty of Islamic Economics and Business
State Islamic University Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRACT

This study aims to analyze the perception and response of Micro, Small and Medium Enterprises (UMKM) to the obligation of halal certification at Chicken Slaughterhouses in Banyumas Regency. Halal certification is an increasingly important aspect in the food and beverage industry, especially in the context of chicken meat products. Chicken Slaughterhouses is one of the main producers in the circulation and sale of chicken meat, therefore it is important to ensure the safety and quality of halal in the Chicken Slaughterhouses. There are still many Chicken Slaughterhouses in Banyumas Regency that do not have halal certificates. Banyumas Regency has a number of SMEs that operate in this industry, so it is important to understand how Chicken Slaughterhouses business owners respond and respond to halal certification obligations.

This study is a field research study with a qualitative type of research. This research method involves observations and interviews with the owners of Chicken Slaughterhouse SMEs in Banyumas Regency and Chief of Animal Health, Animal Husbandry Office. Data was collected to identify their perceptions regarding halal certification, the challenges they face in meeting halal certification requirements, and their responses to changes in halal-related regulations.

The research results show that 2 out of 6 Chicken Slauhterhouses that are sample studies do not know about halal certification obligations due to lack of socialization from the government. The response from the Chicken Slaughterhouse owners was that they agreed with the obligation, but there were several obstacles that were experienced so that they could not meet the application requirements to obtain halal certification. Response analysis results are divided into three aspects: cognitive, affective, and psychomotoric responses. In every aspect of the response there are 3 specifications, namely the requirements for the application of halal certificates such as training of halal slaughtermen, halal investigators and cutting locations. Their perception and responses analysis can serve as a basis for the government, certification bodies, and other stakeholders to develop more effective approaches in supporting SMEs in fulfilling halal certification obligations.

Keywords: Perception, Response**,** Halal Certification, SMEs

PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA (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: 0543 b/U/1987.

1. 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	Ĥ	H̲	ha (dengan garis di bawah)
خ	kha’	Kh	ka dan ha
د	dal	D	De
ر	Żal	Ż	zet (dengan titik di atas)
س	ra’	R	Er
ص	zai	Z	Zet
س	sin	S	Es
ش	syin	Sy	es dan ye
ص	ṣad	S̲	es (dengan garis di bawah)
ض	d’ad	D̲	de (dengan garis di bawah)

ط	ta	T	te (dengan garis di bawah)
ظ	Ża	Z	zet (dengan garis di bawah)
ع	‘ain	‘	koma terbalik ke atas
ئ	gain	G	Ge
ف	fa’	F	Ef
ق	qaf	Q	Qi
ن	kaf	K	Ka
ي	Lam	L	‘el
م	Mim	M	‘em
ن	Nun	N	‘en
و	Waw	W	W
ه	Ha’	H	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

2. Konsonan Rangkap karena syaddah ditulis rangkap

عد ة	Ditulis	‘iddah

3. Ta’marbutah di akhir kata bila dimatikan ditulis h

حكمة	Ditulis	Hikmah	جزية	Ditulis	Jizyah

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

a. Bila diikuti dengan kata sandang "*al*" serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan h.

كرامة الأولياء	Ditulis	Karâmah al-auliyâ'

b. Bila ta"marbutah hidup atau dengan harakat, fathah atau kasrah atau dammah ditulis dengan t

زكاة الفطر	Ditulis	Zakât al-fitr

4. Vokal Pendek

َ	Fathah	Ditulis	A
ِ	Kasrah	Ditulis	I
ُ	Dammah	Ditulis	U

5. Vokal Panjang

1.	Fathah + alif	Ditulis	A
	جاهلية	Ditulis	Jâhiliyah
2.	Fathah + ya' mati	Ditulis	A
	تنسى	Ditulis	Tansa
3.	Kasrah + ya' mati	Ditulis	I
	كريم	Ditulis	Karîm
4.	Dammah + wawu mati	Ditulis	U
	فروض	Ditulis	Furûd

6. Vokal Rangkap

1.	Fathah + ya' mati	Ditulis	Ai
	بينكم	Ditulis	Bainakum
2.	Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
	قول	Ditulis	Qaul

7. Vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan apostrof

أأنتم	Ditulis	A'antum
أعدت	Ditulis	U'iddat

8. Kata sandang alif + lam

a. Bila diikuti huruf qomariyyah

القياس	Ditulis	Al-qiyâs

b. Bila diikuti huruf syamsiyyah ditulis dengan menggunakan harus syamsiyyah yang mengikutinya, serta menggunakan huruf I (el)-nya.

السماء	Ditulis	As-samâ

9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya.

ذوي الفروض	Ditulis	Zawi al-furûd

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah kehadirat Allah swt yang telah melimpahkan segala nikmat dan karunia-Nya, yang tidak akan mampu saya hitung begitu banyaknya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian akhir dari dunia perkuliahan.

Alhamdulillah setelah sekian banyak air mata dan air keringat menetes, setelah berhasil melawan kerumitan, dan kemalasan, setelah berhasil mengorbankan beberapa hal berharga. Benar kata orang bahwa tidak ada yang tidak bisa kalau memang mau berusaha. Perjuangan dari bulan Febriari 2023 dan berakhir di bulan September 2023 yang tidak lepas dari doa dan dukungan dari berbagai pihak. Terimakasih saya haturkan kepada Allah SWT yang selalu membimbing saya, selalu memperingatkan saya, dan menerima doa saya kembali walaupun perintahNya sering saya abaikan. Terimakasih telah menghadirkan orang-orang baik disekitar saya. Saya sadar tanpa bantuan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan selesai, terimakasih saya haturkan kepada:

1. Prof. Dr. KH. Moh. Roqib, M. Ag. Selaku Rektor UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
2. Prof. Dr. H. Fauzi, M.Ag., Wakil Rektor I UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Prof. Dr. H. Ridwan, M.Ag., Wakil Rektor II UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Prof. Dr. H. Sulkhan Chakim, S.Ag., M.M., Wakil Rektor III UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
5. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Dr. Ahmad Dahlan, M.S.I., selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
7. Dr. Atabik, M.Ag., selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
8. Iin Solikhin, M.Ag., selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.

9. Hj. Yoiz Shofwa Shafrani, S.P., M.Si., Ketua Jurusan Ekonomi dan Keuangan Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
10. Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I., Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
11. Dani Kusumastuti, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Skripsi. Terimakasih saya ucapkan atas segala arahan, bimbingan, waktu, dan pikiran demi terselesaikannya skripsi ini. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan perlindungan dan kemudahan dalam setiap urusan ibu serta membalas semua kebaikan yang telah ibu lakukan.
12. Segenap dosen dan staff administrasi UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
13. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
14. Kedua orang tua tersayang dan tercinta Ibu Fitroh Amaniyati dan Bapak Susyanto yang dengan ikhlas dan sabar merawat, mendidik, dan memberikan segala upaya terbaik untuk membesarkan anak-anaknya. Semoga Bapak dan Ibu selalu mendapatkan rezeki sehat, bahagia, dan selalu diberikan perlindungan oleh Allah SWT.
15. Kepada adik-adik penulis yang tersayang Ghossan Shofiyuddin, Ahmad Ghozi Azh-Zhofiri dan Jundana Dzikru Tanzil yang selalu memberikan dukungan positif untuk saya. Semoga bisa meraih cita-cita dan sukses dunia akhirat.
16. Kepada almarhum ayah penulis, alm. Hasim Rohmat Harsono yang selalu menjadi motivasi saya untuk menyelesaikan pendidikan saya sampai sarjana. Semoga almarhum bisa bangga dan menyaksikan saya dari surga. *I love you dad, my first love*.
17. Sahabat terdekat penulis Uud, Salsa, Bella, Iin dan Zahra serta teman-teman yang selalu memberikan semangat, dukungan, motivasi dan membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
18. Keluarga besar Ekonomi Syariah C 2019 yang telah bersama dalam proses belajar di bangku perkuliahan.

19. Keluarga besar DEMA FEBI 2020, DEMA FEBI 2021, dan DEMA UIN SAIZU 2022 yang telah memberikan warna dan pengalaman selama perkuliahan.
20. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan moril maupun materil dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih terdapat keterbatasan. Untuk itu, kritik dan saran yang bersifat membangun selalu penulis harapkan. Semoga skripsi ini berguna dan bermanfaat untuk penulis dan pembaca. Semoga Allah SWT membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Aamiin.

Purwokerto, 26 September 2023

Ufairoh Asma Qoni'ah
NIM. 1917201262

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN i
LEMBAR PENGESAHAN ii
NOTA DINAS PEMBIMBING iii
MOTTO iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA (ARAB LATIN) vii
KATA PENGANTAR xi
DAFTAR ISI xiv
DAFTAR TABEL xvi
DAFTAR GAMBAR xvii
DAFTAR LAMPIRAN xviii
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Definisi Operasional 4
C. Rumusan Masalah 6
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian 6
E. Kajian Pustaka 8
F. Sistematika Pembahasan 14
BAB II LANDASAN TEORI 16
A. Konsep Persepsi 16
1. Definisi Persepsi 16
2. Proses Terjadinya Persepsi 16
3. Macam-Macam Hasil Persepsi 16
4. Hubungan Persepsi Dan Respon 17
B. Konsep Respon 18
1. Definisi Respon 18
2. Macam-Macam Aspek Respon 18
C. Konsep Halal 19
1. Definisi Halal 19

2. Produk Makanan Halal 20
3. Daging yang Halal dan Baik dalam Islam 22
D. Sertifikasi Halal 23
1. Definisi Sertifikasi Halal 23
2. Proses Sertifikasi Halal 23
3. Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam 24
E. Proses Pemotongan Ayam Sesuai Syariat Islam 26
1. Syarat-Syarat Penyembelihan Dalam Syariat Islam 26
2. Proses Pemotongan Sesuai Syariat Islam 26
F. Landasan Teologis 28
BAB III METODE PENELITIAN 31
A. Jenis Penelitian 31
B. Tempat dan Waktu Penelitian 31
C. Subjek dan Objek Penelitian 31
D. Sumber Data 32
E. Teknik Pengumpulan Data 32
F. Teknik Analisis Data 34
G. Uji Keabsahan Data 35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 37
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 37
B. Persepsi Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal 45
C. Respon Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal 50
BAB V PENUTUP 60
A. Kesimpulan 60
B. Saran 61
DAFTAR PUSTAKA 63
LAMPIRAN-LAMPIRAN 66
DAFTAR RIWAYAT HIDUP 90

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas Tahun 2023, 3

Tabel 1.2 Kajian Pustaka, 9

Tabel 4.1 Presentase Agama Penduduk Kabupaten Banyumas, 38

Tabel 4.2 Pembagian Wilayah Sampel, 40

Tabel 4.3 Hasil Persepsi Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam, 49

Tabel 4.4 Respon Kognitif Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal, 57

Tabel 4.5 Respon Afektif Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal, 57

Tabel 4.6 Respon Psikomotorik Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal, 59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Banyumas, 39

Gambar 4.2 RPA Pak Feby, 41

Gambar 4.3 RPA Pak Teguh, 42

Gambar 4.4 RPA Madu Manis, 43

Gambar 4.5 RPA BOMA, 44

Gambar 4.6 RPA Al-Barokah, 45

Gambar 4.7 RPA Berkah Jaya, 46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara, 66

Lampiran 1.1 Pedoman Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam, 66

Lampiran 1.2 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Feby Jatilawang, 68

Lampiran 1.3 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja, 70

Lampiran 1.4 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas, 72

Lampiran 1.5 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA BOMA Kecamatan Kembaran, 74

Lampiran 1.6 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Al-Barokah Kecamatan Purwokerto Timur, 76

Lampiran 1.7 Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden, 77

Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian, 79

Lampiran 2.1 Dokumentasi Penelitian RPA Feby Kecamatan Jatilawang, 79

Lampiran 2.2 Dokumentasi Penelitian RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja, 80

Lampiran 2.3 Dokumentasi Penelitian RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas, 81

Lampiran 2.4 Dokumentasi Penelitian RPA BOMA Kecamatan Kembaran, 82

Lampiran 2.5 Dokumentasi Penelitian RPA Al-Barokah Kecamatan Purwokerto Timur, 83

Lampiran 2.6 Dokumentasi Penelitian RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden, 84

Lampiran 2.7 Dokumentasi Sertifikat CV. Agro Jaya Kecamatan Sokaraja dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 85

Lampiran 2.8 Dokumentasi Terkait NKV PT. Charoen Pokphand Kecamatan Wangon dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 86

Lampiran 3 Data RPA Kabupaten Banyumas, 87

Lampiran 3.1 Data Rumah Potong Ayam Terdaftar di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, 87

Lampiran 3.2 Data Rumah Potong Ayam Hasil Observasi, 88

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia termasuk salah satu negara mayoritas berpenduduk muslim, penjaminan halal atas berbagai produk yang beredar di Indonesia menjadi kebutuhan masyarakat. Tidak hanya pada produk yang bisa dikonsumsi seperti makanan dan minuman, tetapi juga dengan obat-obatan, kosmetik dan jasa yang ditawarkan. Kehalalan suatu produk sangat penting bagi umat Islam seperti pada QS. Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يَاأَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

"*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu*".

Ayat ini berisi penjelasan perintah bagi umat Islam untuk mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib* (baik dan bermanfaat secara kesehatan) (Muhammadiyah, 2021).

Berdasarkan dengan ayat di atas perintah bagi umat muslim untuk mengonsumsi makanan halal dan thoyyib, namun masih banyak ditemukan di lapangan UMKM atau restoran yang belum bersertifikasi halal. Mereka beranggapan produknya telah halal meskipun belum mengikuti proses sertifikasi halal secara resmi yang diadakan oleh LPPOM MUI ataupun BPJPH, pelaku UMKM berfikir bahan baku produk yang digunakan telah halal. Pemikiran produsen inilah yang menjadi penghambat adanya penjaminan kualitas halal pada rangkaian proses produksi pasok makanan.

Salah satu yang menjadi sumber protein hewani dengan harga yang masih terjangkau di kalangan masyarakat adalah ayam. Rumah Potong Ayam (RPA) memiliki peran penting dalam penjualan dan perederan produk hasil unggas. Maka dari itu Rumah Potong Ayam (RPA) diperlukan dapat menjamin

keamanan dalam proses penerapan pemotongan sehingga produk yang dihasilkan aman, sehat, dan dilakukan pemotongan sesuai syariat Islam.

Studi terdahulu mengemukakan bahwa ayam yang dipotong dengan proses tidak sesuai tata cara pemotongan syariat Islam dapat menyebabkan jumlah bakteri yang lebih banyak yang mengakibatkan umur manusia yang seharusnya, menjadi lebih pendek. Dengan melakukan pemotongan secara halal sesuai syariat Islam menghasilkan darah yang mengalir lebih banyak dari pada metode pemotongan secara tidak halal, sedangkan pemotongan secara tidak halal menyebabkan jumlah bakteri lebih banyak karena darah yang keluar lebih sedikit dan terhambat pada otot (Kholis, 2022, p. 232).

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 tahun 2014 Pasal 4 yang berisi tentang "*Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal*". Pada tanggal 17 Oktober 2019, Undang-Undang tersebut mulai diterapkan dan diwajibkan bagi seluruh pelaku usaha, baik pelaku usaha besar, menengah kecil dan mikro (Undang-Undang (UU) No. 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal, 2014). Adanya Undang-Undang tentang kewajiban bersertifikasi halal bagi pelaku usaha menyebabkan berbagai persepsi dan tanggapan yang positif atau negatif dari pelaku usaha atau UMKM, tanpa terkecuali pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA).

Peneliti telah melakukan observasi awal pada Rumah Potong Ayam di wilayah Kabupaten Banyumas. Terdapat beberapa pelaku RPA Pasar Wage yang mengatakan sudah memiliki sertifikasi halal dan ditunjukkan pada banner yang terdapat di depan kios, setelah dilakukan peninjauan ulang ternyata banner tersebut ialah bimbingan teknis penyembelihan unggas secara syar'i yang diadakan oleh BAZNAS dan MUI Kabupaten Banyumas. Dari sini dapat dilihat bahwa mereka sudah mengetahui akan kewajiban bersertifikasi halal, namun mereka masih salah dalam mengartikannya. Menurut mereka dengan sudah mengikuti bimbingan teknis penyembelihan unggas secara syar'i diartikan produknya sudah bersertifikasi halal. Hal ini dapat disebabkan karena kurangnya sosialisasi oleh pemerintah sehingga mereka kurang paham bagaimana proses sertifikasi halal secara resmi. Dengan mengikuti bimbingan

teknis atau pelatihan pemotongan unggas secara syar'i menjadi salah satu syarat pengajuan Rumah Potong Unggas/Ayam untuk mendapatkan label sertifikasi halal. Beberapa dari pelaku RPA juga beranggapan biaya untuk pengajuan sertifikasi halal mahal, mereka keberatan dengan adanya biaya proses yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal sehingga mereka memilih untuk tidak mengurusnya dan menunggu adanya keringanan dari pemerintah.

Tabel 1.1
Data Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas
Tahun 2023

No	Kecamatan	Jumlah RPA
1	Kecamatan Sokaraja	14
2	Kecamatan Purwokerto Timur	12
3	Kecamatan Banyumas	2
4	Kecamatan Baturaden	4
5	Kecamatan Kembaran	4
6	Kecamatan Wangon	1
7	Kecamatan Jatilawang	4

**Sumber: Data Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Banyumas*
***Sumber: Data Observasi*

Berdasarkan data Rumah Potong Ayam dari Dinas Peternakan dan Kesehatan hewan Kabupaten Banyumas baru 2 RPA yang terdaftar telah bersertifikat halal, yaitu pada CV. Agro Jaya Kecamatan Sokaraja dan PT. Charoen Pokphand Indonesia Kecamatan Wangon. Peneliti telah melakukan pendataan pada Rumah Potong Ayam di Kecamatan Sokaraja, Kecamatan Purwokerto Timur, Kecamatan Banyumas, Kecamatan Baturaden, Kecamatan Kembaran, dan Kecamatan Jatilawang yaitu terdapat 39 Rumah Potong Ayam di wilayah Kabupaten Banyumas.

Alasan penulis memilih RPA di Kabupaten Banyumas sebagai bahan penelitian karena terdapat 41 RPA di wilayah Kabupaten Banyumas. Dari 41 RPA baru 2 RPA yang sudah memiliki sertifikasi halal, dan 39 lainnya belum memiliki sertifikasi halal. Pengembangan industri makanan dan minuman di Indonesia membutuhkan rantai yang dapat menggambarkan peta peluang dan

tantangan dalam industri. RPA yang sudah bersertifikat halal memiliki peluang yang lebih besar karena RPA menjadi produsen utama dalam penjualan dan peredaran produk hasil unggas. Adanya kewajiban sertifikasi halal menyebabkan beberapa persepsi dan tanggapan pelaku RPA, diantaranya seperti kurangnya sosialisasi pemerintah mengakibatkan salah pemahaman dari pelaku RPA pada pernyataan telah mengikuti bimbingan teknis atau pelatihan pemotongan unggas secara syar'i bukan berarti produknya telah bersertifikat halal, selain itu mereka juga beranggapan besarnya biaya pada proses pengajuan sertifikasi halal menjadi kendala. Persepsi dan respon saling berkaitan karena persepsi merupakan suatu proses yang terbentuk dalam diri seseorang yang diawali penerimaan stimulus atau rangsangan melalui alat panca indera. Setiap individu menerima persepsi yang akan memicu respon yang berbeda karena berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi respon yang berbeda, seperti panca indera, pengalaman, dan ingatan. Hal ini yang menjadikan persepsi dan respon pelaku UMKM RPA terhadap kewajiban sertifikasi halal penting untuk diteliti. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul Persepsi dan Respon Pelaku UMKM Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas).

B. Definisi Operasional

1. Persepsi

Asal kata persepsi atau *perception* berasal dari bahasa latin *Percepto* dan *Percipio*, yang berarti pengarahan introduksi dan penafsiran oleh berita yang ditangkap oleh panca indera seseorang dengan tujuan mendapatkan pengarahan dan pemahaman akan lingkungan sekitar. Atau dengan kata lain persepsi merupakan tentang bagaimana seseorang melihat dan menilai sesuatu dengan cara pandang atau penilaiannya sendiri (Suharyanto, 2018).

2. Respon

Menurut Gulo (1996), respon merupakan suatu tanggapan yang bergantung pada stimulus atau merupakan akibat dari adanya stimulus.

Suatu interaksi antara beberapa orang yang hasilnya memberikan suatu bentuk tingkah laku yang diperlihatkan oleh seseorang, dimana tanggapan orang tersebut dapat bersifat baik atau buruk (Sutrisno, 2011).

3. Pelaku UMKM

Menurut Undang-Undang No. 20 tahun 2008 yang mengatur tentang usaha mikro, kecil dan menengah, UMKM merupakan usaha yang dijalankan oleh perorangan, rumah tangga, atau badan usaha berskala kecil. Menurut Rudjioto, UMKM merupakan usaha yang berperan penting dalam metode perkembangan ekonomi Indonesia, baik dari segi menciptakan bidang kegiatan, sumber daya manusia atau jumlah usahanya (NSP, 2021).

4. Kewajiban Sertifikasi Halal

Pada 17 Oktober 2014, RUU JPH resmi disahkan oleh Presiden keenam Republik Indonesia Soesilo Bambang Yudhoyono, dan DPR RI juga menyetujui menjadi Undang-Undang. Pada hari yang sama, Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia (HAM) Kabinet Indonesia Bersatu II Amir Syamsudin membuat menjadi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Namun, penerapan UU tersebut dimulai pada tanggal 17 Oktober 2019.

Dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal pasal 4 yang berisi "*Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal*" (Anwar, 2020, pp. 27-28). Otoritas sertifikasi halal di Indonesia sepenuhnya ditangani oleh LPPOM-MUI, namun berdasarkan UU Nomor 34 Tahun 2014 akan diserahkan kepada BPJPH di bawah Kementerian Agama. Logo halal MUI sudah dikenal di seluruh dunia dan diakui oleh berbagai badan sertifikasi halal. Produk yang mencantumkan label halal menjadi pilihan utama muslim secara nasional dan global. Sertifikat halal Indonesia telah mendapatkan pengakuan 48 badan sertifikasi asing di 22 negara. Pada tanggal 8 Februari 2018 MUI telah mengakui Lembaga Sertifikasi asing (*Certification Bodies* / CB) dari 45 negara (Nasional, 2018, p. 54).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dalam latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana persepsi pelaku UMKM rumah potong ayam (RPA) terhadap kewajiban sertifikasi halal?
2. Bagaimana respon pelaku UMKM rumah potong ayam (RPA) terhadap kewajiban sertifikasi halal?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

   Tujuan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti adalah untuk menganalisis dan mengetahui persepsi dan respon pelaku umkm terhadap kewajiban sertifikasi halal rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

2. Manfaat Penelitian

   a. Secara Teoritis

      Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat dan berkontribusi secara ilmiah dalam pengembangan informasi terkait kewajiban sertifikasi halal rumah potong ayam dan mengetahui respon positif maupun negatif dari pelaku UMKM baik skala besar maupun menengah kecil dan mikro.

   b. Secara Praktis

      1) Bagi Penulis

         Menambah wawasan dan pengetahuan penulis terhadap respon pelaku UMKM dengan adanya kewajiban sertifikasi halal rumah potong ayam, serta dapat menerapkan teori yang sudah dipelajari saat perkuliahan dengan masalah yang terjadi di lapangan.

      2) Bagi Pihak Akademik

Dapat digunakan sebagai sumber acuan atau rujukan dan informasi tambahan bagi mahasiswa lain yang akan melakukan analisis terkait dengan penelitian ini.

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

E. Kajian Pustaka

1. Penelitian Terdahulu

Setelah meninjau beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini, diantaranya sebagai berikut:

a. Penelitian yang dilakukan oleh Moch. Khoirul Anwar (2020) yang berjudul "Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal".
b. Penelitian yang dilakukan oleh Nur Kholis (2022) yang berjudul "Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam".
c. Penelitian yang dilakukan oleh Andi Nila Nurfadhilah (2022) yang berjudul "Respon Pelaku Usaha dan Konsumen Terhadap Kewajiban Penerapan Sertifikasi Halal Daging Sapi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Dinas Pertanian Kota Kendari".
d. Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Anshar, Akhmad Haries, dan Sulthon Fathoni (2022) yang berjudul "Persepsi Pemilik Toko Jamu Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Jamu Yang Belum Bersertifikat Halal di Kecamatan Samarinda Seberang".
e. Penelitian yang dilakukan oleh Rosmawati, Lilik Andaryuni, dan Aulia Rachman (2021) yang berjudul "Persepsi Pemilik Apotek Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Bagi Obat Yang Beredar di Indonesia (Studi kasus Apotek di Kecamatan Samarinda Seberang)".

Persamaan dan perbedaan dengan Penelitian Terdahulu

Tabel 1.2

Kajian Pustaka

No	Judul dan Nama Peneliti	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
1.	Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal, disusun oleh Moch. Khoirul Anwar (2020)	Melakukan penelitian tentang analisis respon pelaku usaha rumah potong ayam terhadap kewajiban sertifikasi halal	Objek penelitian Moch. Khoirul Anwar adalah LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dan RPA di wilayah Jawa Timur.	Secara kognitif, pelaku usaha RPA menengah ke atas sudah mengetahui kewajiban sertifikasi halal dan tata cara pengurusannya. Sedangkan pelaku usaha RPA mikro dan kecil banyak yang belum mengetahui. Secara afektif, pelaku usaha RPA menegah dan besar beranggapan sertifikasi halal itu penting sebagai konsekuensi dalam menjaga kualitas produk halal. Sedangkan pelaku usaha RPA mikro dan kecil merasa berat dengan adanya kewajiban tersebut, dan berharap adanya bantuan secara gratis dari pemerintah

				dalam proses sertifikasi halal. Secara konatif atau psikomotorik, pelaku usaha RPA menengah dan besar mempersiapkan mengikuti atau mengadakan pelatihan sistem jaminan halal dengan matang/aktif. Sedangkan pelaku usaha RPA mikro dan kecil terlihat pasif dan menunggu intruksi pemerintah.
2.	Kesiapan Sertifikasi Halal pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam, disusun oleh Nur Kholis (2022)	Kesiapan pelaku usaha RPA menjadi salah satu faktor persepsi atau respon pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal	Peneliti menganalisis pada kesiapan pelaku umkm RPA terhadap kewajiban sertifikasi halal	4 lokasi TPA dan RPA yaitu pada daerah Jawa Barat, Banten, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta juru sembelihnya maupun pada produk yang dihasilkan telah mengikuti proses sertifikasi halal. Tetapi banyak juga TPA yang belum memiliki izin, sebagian masyarakat belum mengenal sertifikasi halal, juru sembelihnya masih terbilang

				sedikit, dan minimnya pengetahuan teknis SDM di TPA sehingga butuh adanya pelatihan tambahan, dan minimnya sosialisasi terkait sertifikasi halal.
3.	Respon Pelaku Usaha dan Konsumen Terhadap Kewajiban Penerapan Sertifikasi Halal Daging Sapi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Dinas Pertanian Kota Kendari, disusun oleh Andi Nila Nurfadhilah (2022)	Menganalisis tentang respon pelaku usaha terhadap kewajiban penerapan sertifikasi halal	Peneliti menganalisis pada Rumah Potong Hewan (RPH) Daging Sapi	Berdasarkan Respon Kognitif, Afektif dan Konatif setelah mengadakan wawancara dan observasi di lapangan dari 4 responden bahwa mereka merespon baik adanya kewajiban sertifikasi halal LPPOM MUI karena mereka sadar bahwa produk makan yang dikonsumsi harus sesuai syariat Islam, *halalan thoyyiban* dalam arti halal sesuai syariat Islam dan baik sesuai dengan standar mutu kesehatan dan pemenuhan gizi serta organoleptik.
4.	Persepsi Pemilik Toko Jamu Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal	Menganalisis tentang persepsi pelaku	Objek penelitian yang diteliti yaitu toko	Persepsi pemilik toko jamu terhadap kewajiban

	Pada Jamu Yang Belum Bersertifikat Halal di Kecamatan Samarinda Seberang, disusun oleh Muhammad Anshar, Akhmad Haries, dan Sulthon Fathoni (2022)	umkm terhadap kewajiban sertifikasi halal	jamu yang belum bersertifikasi halal, sedangkan objek penelitian yang saya teliti adalah rumah potong ayam	sertifikat halal pada jamu yang belum bersertifikasi halal dapat dilihat dari 2 persepsi yaitu: Persepsi Positif oleh 3 pemilik toko jamu, karena adanya sertifikasi halal baik untuk masyarakat dan jamu yang sudah bersertifikat aman untuk dikonsumsi dan menjadi bentuk perantara untuk menyembuhkan. Persepsi Negatif oleh 4 pemilik toko jamu, karena adanya sertifikasi halal pada jamu yang belum bersertifikasi halal menyebabkan tidak tersedianya produk jamu yang dibutuhkan oleh konsumen sehingga dapat mengancam kesehatan dan keselamatan. Banyak pemilik toko jamu yang tidak mengetahui Peraturan Pemerintah No.39 Tahun 2021 tentang

				penyelenggaraan BPJPH Pasal 141 Nomor 1 huruf a. pandangan Islam terkait sesuatu yang haram berubah menjadi halal ketika dalam kondisi mendesak termasuk jamu yang harus bersertifikat halal.
5.	Persepsi Pemilik Apotek Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal Bagi Obat Yang Beredar di Indonesia (Studi Kasus Apotek di Kecamatan Samarinda Seberang), disusun oleh Rosmawati, Lilik Andaryuni, dan Aulia Rachman (2021)	Menganalisis tentang persepsi pelaku umkm terhadap kewajiban sertifikasi halal	Objek penelitian yang diteliti yaitu apotek, sedangkan objek penelitian yang saya teliti adalah rumah potong ayam	Persepsi pemilik apotek terhadap kewajiban sertifikasi halal pada obat yang beredar dilihat dari 2 persepsi yaitu: Persepsi positif oleh 3 pemilik apotek di Samarinda, karena obat yang sudah bersertifikasi halal sudah dipastikan aman dan sebagai perantara untuk menyembuhkan. Respon negatif oleh 4 pemilik apotek di Samarinda, karena kewajiban sertifikasi halal bagi obat menyebabkan kekosongan persediaan obat

				yang dibutuhkan dan mengancam keselamatan konsumen. Dan pemilik tidak mengetahui Undang-undang No.33 Tahun 2014 Pasal 4 pandangan Islam terkait sesuatu yang haram akan berubah menjadi halal ketika dalam keadaan mendesak termasuk obat.

F. Sistematika Pembahasan

BAB I : Pendahuluan

Berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, serta sistematika pembahasan.

BAB II : Landasan Teori

Berisi kajian pustaka terhadap penelitian serupa yang pernah dilakukan, mendeskripsikan teori yang menerangkan sedikit mengenai teori SOR untuk mengkaji lebih mendalam tentang persepsi dan respon pelaku UMKM terhadap kewajiban sertifikasi halal Rumah Potong Ayam.

BAB III : Metode Penelitian

Berisi tentang jenis dan sumber data, lokasi dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, teknik pengumpulan data, teknik keabsahan, dan teknik analisis data.

BAB IV : Pembahasan dan Hasil Penelitian

Bab ini berisi tentang pembahasan terkait gambaran umum tempat penelitian, dan hasil studi lapangan tentang Persepsi dan Respon Pelaku UMKM Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas.

BAB V : Penutup

Berisi kesimpulan, kritik dan saran tentang hasil penelitian, kata penutup. Di akhir terdapat daftar pustaka, lampiran, dan daftar riwayat hidup penulis.

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

BAB II
LANDASAN TEORI

A. Konsep Persepsi

1. Definisi Persepsi

Persepsi menurut Wolberg (1967), manusia adalah makhluk sosial juga makhluk perorangan, oleh karena itu adanya perbedaan antara manusia yang satu dengan lainnya. Adanya perbedaan membuat seseorang menyukai dan tidak menyukai suatu objek, tergantung bagaimana individu menafsirkan atau menilai suatu objek dengan persepsinya (Kawung, 2016, p. 67).

2. Proses Terjadinya Persepsi

Menurut Walgito (1989), alur proses terbentuknya persepsi yaitu: berawal dari objek yang menimbulkan rangsangan dan rangsangan tersebut mengenai alat panca indera, proses ini dinamakan proses kealaman fisik. Kemudian rangsangan diterima oleh panca Indera dan diteruskan oleh syaraf sensoris ke otak, proses ini dinamakan proses fisiologis. Kemudian terjadilah suatu proses di otak, sehingga individu dapat menyadari apa yang diterima dengan alat panca indera. Proses yang terjadi dalam otak/pusat kesadaran itulah yang dinamakan dengan proses psikologis. Pada taraf terakhir dari proses persepsi yaitu individu menyadari tentang apa yang diterima oleh panca indera (Riadi, 2020).

3. Macam-Macam Hasil Persepsi

Menurut Robbins, hasil persepsi pada pemikiran seseorang dapat dikategorikan menjadi dua yaitu:

a. Persepsi positif merupakan persepsi yang menggambarkan segala pengetahuan (tahu tidaknya) dengan penilaian positif atau sama dengan yang diinginkan dari objek yang dirasakan atau dari aturan yang ada dan tanggapan yang diteruskan dengan upaya pemanfaatannya.
b. Persepsi negatif yaitu persepsi yang menggambarkan segala pengetahuan (tahu tidaknya) dengan pandangan negatif, bertentangan

dengan apa yang diinginkan dari objek yang dirasakan atau dari aturan yang ada.

Sebab timbulnya persepsi negatif karena adanya rasa kurang puas dari seseorang kepada objek yang telah menciptakan persepsinya, adanya ketidaktahuan pribadi dan ketidak pemahaman individu terhadap objek yang dipersepsikan serta sebaliknya. Persepsi positif terjadi karena adanya kepuasan individu terhadap objek yang menjadi sumber persepsi, adanya pemahaman individu, serta adanya pengalaman individu terhadap objek yang dirasakan (Muawwanah, 2022, p. 142).

4. Hubungan Persepsi Dan Respon

Proses pembentukan persepsi dimulai dengan penerimaan rangsangan dari berbagai sumber melalui panca Indera yang dimiliki, setelah itu diberikan respon sesuai dengan penilaian dan pemberian arti terhadap rangsangan lain. Setelah diterima rangsangan atau data yang ada diseleksi. Untuk mengehemat perhatian yang digunakan rangsangan yang telah diterima diseleksi lagi untuk diproses pada tahapan yang lebih lanjut. Setelah diseleksi rangsangan diorganisasikan berdasarkan bentuk sesuai dengan rangsangan yang telah diterima, kemudian terbentuklah respon atau perilaku dari seseorang yang memiliki persepsi (Ramadhan, 2009).

Persepsi dan respon saling berkaitan karena persepsi merupakan suatu proses yang terbentuk dalam diri seseorang yang diawali penerimaan stimulus atau rangsangan melalui alat panca indera. Setiap individu menerima persepsi yang akan memicu respon yang berbeda karena berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi respon yang berbeda, seperti panca indera, pengalaman, dan ingatan. Menurut Abdul Rahman Saleh melalui bukunya yang berjudul Psikologi: Suatu Pengantar dalam Perspektif Islam, istilah persepsi biasanya digunakan untuk mengungkapkan tentang pengalaman terhadap suatu benda atupun suatu kejadian yang dialami. Dari istilah tersebut, maka disimpulkan bahwa persepsi berkaitan dengan respon, yaitu proses yang menggabungkan data

dari panca indera dan menghasilkan respon atau tanggapan perilaku (Aurellia, 2022).

B. Konsep Respon

1. Definisi Respon

Respon adalah setiap tingkah laku manusia yang pada hakekatnya merupakan tanggapan atau balasan (respon) dari stimulus atau rangsangan pada panca indera (Sutrisno, 2011). Respon menurut Berlo terdiri dari dua bagian, yaitu respon yang tidak terlihat dan respon yang terlihat. Respon yang tidak terlihat diuraikan oleh aspek kognitif (pengetahuan) dan afektif (sikap), sedangkan respon yang terlihat diuraikan oleh aspek psikomotorik (perilaku). Kedua aspek ini ada keterkaitan, namun ada yang relevan dan tidak relevan. Makna relevan yaitu sistem kognitif dan afektif memiliki sifat yang sama, kemudian timbul kondisi yang relevan dengan keterampilan psikomotorik dan tidak berubah, sedangkan makna tidak relevan yaitu terdapat kekurangan pada sistem kognitif dan afektif sehingga sistem tidak dapat disatukan, maka terbentuknya ketidak sesuaian dan adanya dorongan yang memaksa mengubah sistem kognitif sehingga tercapai kondisi yang relevan (Nurfadhilah, 2022, p. 20)

2. Macam-Macam Aspek Respon

a. Aspek Kognitif (Pengetahuan)

Aspek ini banyak dipermasalahkan pada bagaimana cara seseorang memperoleh pemahaman tentang sesuatu atau lingkungannya, dan bagaimana kesadaran berinteraksi dengan lingkungan sekitarnya. Setiap perilaku manusia pasti didasari oleh pengetahuan yang memberi arahan terhadap perilaku.

b. Aspek Afektif (Sikap)

Sikap cenderung untuk bertindak, beroperasi, berfikir dalam menghadapi objek, ide, situasi atau nilai. Sikap muncul dari pengalaman yang memiliki daya dorong atau motivasi dan bersifat evaluatif, yaitu

mengandung nilai menyenangkan atau tidak menyenangkan. Objek sikap dirasakan dengan adanya motivasi, tujuan, nilai dan kebutuhan.

c. Aspek Psikomotorik (Perilaku / Tindakan)

Menurut Jones dan Davis tindakan merupakan keseluruhan reaksi yang menggambarkan pilihan seseorang yang memiliki akibat terhadap lingkungannya. Suatu tindakan disebabkan oleh adanya kebutuhan dan diarahkan pada pencapaian sesuatu supaya kebutuhan tersebut terpenuhi (Sutrisno, 2011).

Menurut Effendy (2023), Teori SOR (*Stimulus, Organism, Response*) yaitu suatu proses komunikasi yang memunculkan tanggapan tertentu untuk mengantisipasi, dan memprediksi kesesuaian antara pesan dan tanggapan komunikator. Menurut teori ini, efek yang dihasilkan penerima merupakan respon spesifik terhadap stimulus tertentu. Besarnya efek dan persepsi tergantung pada stimulus (Kawung, 2016, p. 67).

C. Konsep Halal

1. Definisi Halal

Konsep halal dalam makanan ataupun barang yang dapat dikonsumsi menurut *Mu'jam al Wasith* adalah barang yang tidak haram, mengonsumsinya tidak dilarang oleh agama. Haram dibagi menjadi dua aspek, pertama haram secara *dzat* atau secara materi telah dinyatakan haram oleh syariat seperti babi, bangkai, dan darah. Kedua, haram bukan secara dzat-nya tetapi dari cara memperolehnya atau mengolah barang tersebut (Syauqi, 2020).

Halal dalam bahasa arab حلال berarti "diperbolehkan" yaitu segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam. Istilah halal sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam dari jenis dan cara memperolehnya. Suatu makanan dan minuman tidak hanya halal tetapi harus *thoyyib* yaitu bermanfaat bagi kesehatan (Halal, 2023).

Salah satu pentingnya mengonsumsi makanan halal menurut Abu Dzar Al Qilmani yaitu makanan apa saja yang masuk ke dalam tubuh, akan menjadi darah dan daging yang akan mendorong manusia pada perilaku atau perbuatan yang baik atau buruk sesuai dengan apa yang dikonsumsi (Susanti, 2021, p. 7). Penyebab doa seseorang belum terkabul salah satunya karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tidak halal. Oleh karena itu, penting bagi umat muslim untuk memastikan apa saja (makanan minuman) yang masuk ke dalam tubuhnya dan bagaimana cara memperolehnya (Setya, 2020). Rasulullah SAW bersabda: "Wahai Sa'ad perbaikilah makananmu (makanlah makanan yang halal) niscaya engkau akan menjadi orang yang selalu dikabulkan doanya. Demi jiwaku yang ada di tangan-Nya, sungguh jika ada seseorang yang memasukkan makanan haram ke dalam perutnya, maka tidak akan diterima amal-amalnya selama 40 hari. Kemudian, jika seorang hamba yang dagingnya tumbuh dari hasil menipu dan riba, maka neraka lebih layak baginya" (HR. At-Thabrani).

2. Produk Makanan Halal

Makanan halal adalah segala sesuatu makanan yang dapat dikonsumsi oleh manusia dan diperbolehkan dalam syariat Islam serta makanan tersebut bukanlah makanan haram yang disebutkan oleh Allah dalam Al-Qur'an. Mengonsumsi makanan yang suci dan bersih serta terbebas dari barang haram akan menyehatkan tubuh dan memungkinkan orang Islam meningkatkan ibadah dan melaksanakannya dengan lebih sempurna. Hubungan antara makanan dan kesehatan sangat erat, karena tubuh yang sehat dapat menyebabkan pemikiran yang sehat pula (Susanti, 2021, p. 8).

Untuk mendapatkan produk yang halal dan *thayyib*, terdapat 5 hal yang harus diperhatikan, yaitu:

a. Halal zatnya

Dilihat dari sisi kehalalan zatnya terbagi menjadi tiga jenis yaitu: nabati, hewani dan jenis olahan.

b. Halal cara memperolehnya

Makanan yang sudah halal secara zatnya harus diperoleh dengan cara yang halal juga.

c. Halal cara memprosesnya

Hewan yang halal dikonsumsi tidak dapat dimakan secara langsung tetapi harus halal dalam proses penyembelihan, pengulitan dan sebagainya. Pada proses penyembelihan terdapat beberapa syarat penyembelih, yaitu: orang Islam, baligh, berakal dan mengetahui syarat-syarat penyembelihan. Selanjutnya pada proses pembersihan dan pematangan, hendaknya hewan yang sudah mati setelah disembelih haruslah dibersihkan. Alat-alat yang digunakan pada proses selanjutnya harus suci, bersih, dan halal. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak, yang suci dan menyucikan. Tidak boleh mencampurkannya dengan bahan-bahan atau ramuan yang tidak halal. Alat-alat memasak yang digunakan seperti belanga, periuk, sendok dan sebagainya juga harus suci, bersih, dan halal. Serta tempat membasuh segala perkakas makanan dan hidangan hendaknya dipisahkan antara yang halal dan haram.

d. Halal pada penyimpanannya

Semua bahan makanan yang disimpan hendaklah disimpan pada tempat yang aman, seperti dalam lemari es, agar tidak busuk dan tidak disimpan pada tempat yang dapat bercampur dengan najis, seperti tuak atau benda haram lainnya. Pada proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang haram seperti najis dan lainnya.

e. Halal dalam penyajian

Dalam menyajikan makanan haruslah bersih dari najis dan kotoran. Para *supplier* atau *salles* haruslah orang yang sehat dan berpakaian bersih dan suci. Alat kemas atau bungkus atau sejenisnya harus halal dan suci dari najis (Susanti, 2021, p. 8).

3. Daging yang Halal dan Baik dalam Islam

Daging yang halal dan baik dalam Islam salah satunya dilihat dari cara penyembelihannya. Pengertian penyembelihan menurut bahasa yaitu menyempurnakan kematian, sedangkan menurut istilah penyembelihan yaitu memutus jalan makan, minum, nafas, dan urat nadi pada leher hewan dengan alat tajam dan sesuai syariat Islam. Penyembelihan dibagi menjadi tiga bagian:

a. *Al-Zabhu* yaitu memotong batang leher sebelah atas hewan yang bisa ditangkap oleh manusia untuk disembelih dengan syarat tertentu.
b. *Al-Nahru* yaitu memotong batang leher sebelah bawah hewan. Cara ini disunahkan untuk menyembelih unta, sedangkan hewan lainnya seperti sapi, kambing dan sejenisnya harus disembelih pada batang leher sebelah atas.
c. *Al-Aqru* yaitu sembelihan darurah (terpaksa). Hal ini dilakukan dengan cara melukai hewan dengan kekerasan yang membawa maut dimana-mana bagian badannya.

Menyembelih hewan dengan aturan yang ditetapkan oleh hukum syara adalah satu jalan yang menyebabkan daging hewan itu halal untuk dimakan, dan memenuhi syarat yang lain (Abduh, 2020).

Terdapat beberapa pedoman umum penyembelihan halal yang perlu diketahui oleh setiap kaum muslimin yang akan menyembelih hewan, dan terutama petugas penyembelihan hewan atau pengusaha ternak/RPH/RPA yaitu: (Purwanto, 2008, p. 53)

a. Penyembelihan hendaknya dilakukan oleh seorang muslim, sempurna akal dan dewasa (*akil-baligh*), mengetahui syarat-syarat penyembelihan, dan mempunyai ketermapilan teknis menyembelih.
b. Binatang yang akan disembelih adalah Binatang darat halal menurut Islam.
c. Binatang masih hidup dan tidak sakit sebelum disembelih.

d. Memutuskan pembuluh darah di kiri dan kanan leher, saluran pernafasan (*trakhea*) dan saluran makanan (*esofagus*).
e. Sekali sembelih, tidak mengangkat pisau berkali-kali.
f. Mengeluarkan darah sesempurna mungkin.

Saat mengonsumsi daging baik daging sapi, kambing, kerbau, ayam dan sebagainya, tentu harus diketahui tingkat kehalalannya. Meskipun daging tersebut halal untuk dikonsumsi namun apabila pada proses pengolahan tidak dilakukan secara halal maka daging tersebut dikategorikan makanan yang haram dan dilarang untuk dimakan. Misalnya diawali pada proses dari mana hewan itu diperoleh, apakah dari hasil mencuri, berburu, ataukah hasil beternak, apakah proses penyembelihannya sudah sesuai syariat Islam ataukah belum, apakah daging tersebut dari proses penjualannya tercampur dengan daging babi atau tidak.

D. Sertifikasi Halal

1. Definisi Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal oleh MUI memiliki peran penting karena dapat diartikan sebagai pemeriksaan proses produk tertentu dan memenuhi persyaratan higienis, sanitasi, dan keselamatan. Produk yang disertifikasi oleh dewan dapat menggunakan logo halal merk dagang terdaftar. Hughes dan malik (2017) mendeskripsikan sertifikasi halal sebagai kunci yang memungkinkan pengembangan industri halal global yang sukses (Nasional, 2018, p. 54).

2. Proses Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi halal melibatkan 3 pihak yaitu BPJPH, LPH dan MUI. BPJPH mengoperasionalkan Jaminan Produk Halal. LPH melakukan pemeriksaan dokumen-dokumen penjadwalan audit, pelaksanaan audit pelaksanaan rapat auditor, penerbitan nota audit, penyampaian berita acara hasil audit pada rapat Komisi Fatwa MUI. MUI melalui Komisi Fatwa menetapkan kehalalan produk berdasarkan hasil audit dan penerbitan Ketetapan Halal MUI. Sebelum melakukan pendaftaran halal, perusahaan

harus sudah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah dan melengkapi dokumen yang dipersyaratkan oleh BPJPH. Selanjutnya perusahaan dapat memilih LPH untuk pemeriksaan kehalalan produk (Muawwanah, 2022, p. 143).

Akan tetapi, saat ini sertifikat halal sudah diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama. Penetapan logo halal terbaru berlaku secara nasional dan tertuang dalam keputusan Kepala BPJPH nomor 40 Tahun 2022 tentang Penetapan label Halal. Proses yang dilakukan untuk mendapatkan sertifikat halal masih sama, hanya saja pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikat halal secara online melalui aplikasi SiHalal pada website https://ptsp.halal.go.id (Uly, 2022).

Dalam Upaya mendorong percepatan proses sertifikasi halal, Pemerintah telah menetapkan kebijakan Jaminan Produk Halal sebagai salah satu produk turunan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Upaya percepatan perlu dilakukan, salah satunya dengan mendorong percepatan sertifikasi halal bagi Rumah Potong Hewan, khususnya RPH yang telah memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV) yang dikeluarkan oleh Kementerian Pertanian. Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner Kementerian Pertanian Syamsul Ma'arif melanjutkan bahwa NKV dapat dijadikan persyaratan sertifikasi halal RPH. Karena, salah satu persyaratan memperoleh NKV adalah terpenuhinya unsur higienis dan sanitasi yang standarnya sudah disepakati secara internasional untuk perdagangan produk hasil sembelihan (Indonesia, 2022).

3. Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Ayam

Undang-Undang tentang kewajiban sertifikasi halal Rumah Potong Ayam, hal yang utama dicari adalah persepsi pada pelaku usahanya. Perlu diketahui bahwa sertifikasi halal pada Rumah Potong Ayam menjadi sangat penting karena mendapat pengakuan bahwa produk daging ayam dan proses pemotongannya sesuai dengan aturan dan prinsip syariat Islam. Berikut beberapa keunggulan dari sertifikasi halal bagi RPA (Amanusa, 2023):

a. Kepercayaan Konsumen

Sertifikasi halal meberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli dan konsumsi sudah dipastikan memenuhi standar syariat Islam. Konsumen Muslim akan memilih produk yang sudah pasti akan kehalalannya sehingga membantu memperluas pasar dan meningkatkan penjualan.

b. Menciptakan Diferensiasi Kompetitif

Dalam persaingan industri RPA, sertifikasi halal dapat menjadi keunggulan kompetitif. Dalam pasar yang semakin kompetitif, konsumen cenderung memilih produk yang memiliki kejelasan sertifikat halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal dapat membantu RPA untuk membedakan diri dari pesaing dan menarik lebih banyak pelanggan.

c. Akses ke Pasar Global

Sertifikasi halal tidak hanya penting di pasar domestic, tetapi juga memberikan akses yang lebih baik ke pasar global. Negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim yang signifikan mewajibkan produk halal, dan sertifikasi menjadi syarat untuk memasuki pasar tersebut. Melalui sertifikasi halal, RPA dapat membuka peluang ekspor dan meningkatkan ekspansi bisnis internasional.

d. Perlindungan Hukum

Sertifikasi halal memberikan perlindungan hukum bagi RPA. Apabila terjadi perselisihan atau tuntutan hukum terkait kehalalan produk, sertifikasi dapat menjadi bukti yang kuat bahwa RPA telah melaksanakan prosedur dan proses produksi dijamin sesuai dengan standar syariat. Hal ini menjadi pelindung reputasi usaha dan mengurangi risiko hukum yang mungkin muncul.

Pentingnya RPA memiliki sertifikasi halal salah satunya adalah mencari ridho Allah SWT. Karena jika kamu mengutamakan akhiratmu maka dunia akan datang kepadamu. Apabila manusia berusaha

mendapatkan sertifikasi halal RPA dengan tujuan berikhtiar mencari keridhoan Allah dan membantu umat Muslim supaya terjamin kehalalan produk yang akan dikonsumsi, maka Allah SWT akan menambah nikmat atau rezeki hamba-Nya dari arah yang tak disangka.

E. Proses Pemotongan Ayam Sesuai Syariat Islam

1. Syarat-Syarat Penyembelihan Dalam Syariat Islam

Terdapat syarat-syarat penyembelihan menurut syara, yaitu sebagai berikut (Qardhawi, 2007):

a. Binatang harus disembelih atau ditusuk (*nahr*) dengan suatu alat yang tajam yang dapat mengalirkan darah dan mencabut nyawa Binatang tersebut.
b. Penyembelihan atau penusukan (*nahr*) itu harus dilakukan di leher binatang tersebut, yaitu: bahwa kematian binatang tersebut justru sebagai akibat dari terputusnya urat nadi atau kerongkongan.
c. Tidak disebut selain asma Allah dan ini sudah disepakati oleh semua ulama.
d. Harus menyebut nama Allah atau dengan membaca bismillah ketika menyembelih.

2. Proses Pemotongan Sesuai Syariat Islam

Adapun proses pemotongan sesuai syariat Islam adalah sebagai berikut:

a. Ayam diambil dari kandang

Ayam yang diambil dari kandang adalah ayam yang sehat dan siap untuk disembelih.

b. Ayam ditimbang

Setiap ayam yang akan disembelih ditimbang terlebih dahulu. Hal tersebut dimaksudkan untuk mengetahui berat dari ayam dan sebagai penentu harga saat ayam didistribusikan ke konsumen.

c. Penyembelihan ayam

Setelah ditimbang, proses berikutnya adalah penyembelihan. Proses ini merupakan proses yang paling penting dalam penentuan

kehalalan daging yang dihasilkan dari proses penyembelihan. Apabila proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan syariat maka dapat dipastikan daging yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya secara *dzati*. Daging ayam yang sudah dikategorikan halal secara *dzati* harus dipastikan agar tidak tercampur dengan bahan lain atau daging lain yang dapat mengubah status kehalalan dari daging ayam tersebut.

Proses penyembelihan dilakukan secara manual terhadap satu per satu ekor ayam atau tidak menggunakan mesin. sebelum penyembelihan ayam diharuskan untuk menyebut nama Allah yaitu dengan membaca "*Bismillahi Allahuakbar*". Pemotongan atau penyembelihan hewan dilakukan dengan pisau yang sangat tajam. Karena dalam penyembelihan hewan diharuskan untuk memotong tiga saluran di leher sekaligus, yaitu saluran pernafasan, saluran makan, dan saluran pembuluh darah. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher, darah ayam dibiarkan keluar sebelum lanjut ke proses berikutnya.

d. Ayam dimasukkan ke dalam drum

Setelah ayam disembelih, kemudian dimasukkan ke dalam drum hingga benar-benar mati dan darah yang keluar banyak. Karena sebelum ke tahap selanjutnya ayam sudah dalam kondisi benar-benar mati agar tidak menyiksa ayam tersebut.

e. Ayam dimasukkan ke dalam air panas

Setelah ayam sudah dipastikan benar-benar mati, kemudian dimasukkan ke dalam air panas selama kurang lebih 2 menit. Air panas yang dimaksud adalah air hangat kuku atau tidak terlalu panas, karena jika terlalu panas dapat merusak ayam tersebut. Ayam dimasukkan ke dalam air panas untuk memudahkan saat proses pencabutan bulu.

f. Pencabutan bulu ayam

Ayam yang sudah direbus dengan air hangat kemudian dimasukkan ke dalam mesin pencabut bulu hingga bersih. Mesin ini

mempermudah pekerja dan menjadi efesien dari segi waktu, biaya, dan tenaga kerja.

g. Pembersihan dan pencucian daging ayam

Tahap berikutnya adalah pembersihan daging ayam, dibersihkan atau dicuci dengan air yang mengalir agar terhindar dari kotoran dan najis.

h. Ayam dipotong dan dikemas

Proses yang terakhir yaitu pemotongan ayam dan pengemasan. Daging yang sudah dibersihkan kemudian dipotong menjadi beberapa bagian sesuai dengan permintaan dari konsumen.

F. Landasan Teologis

Dalam ajaran agama Islam, persoalan halal atau haram itu sangat penting, karena setiap muslim dituntut melakukan atau menggunakan atau mengonsumsi sesuatu yang sudah terbukti akan kehalalannya. Dalam Islam, mengonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib. Perintah mengonsumsi makanan halal tidak hanya pada QS. Al-Baqarah ayat 168, tetapi juga pada QS. Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi:

وَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا ۚ وَٱتَّقُوا۟ ٱللَّهَ ٱلَّذِىٓ أَنتُم بِهِۦ مُؤْمِنُونَ

Artinya: "*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah sebagaimana kamu beriman kepada-Nya*."

Dalam ayat di atas, Allah memerintahkan kepada manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah berikan dan rizkikan kepada hamba-Nya. Dan bertakwalah kepada Allah dengan menjalankan perintah dan menjauhi larangan-Nya (Muhammadiyah, 2021). Perintah mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib*, diantaranya dengan mengonsumsi makanan yang berasal dari hewan. Namun, sebelum hewan tersebut dapat dikonsumsi haruslah melalui beberapa tahap yang tentunya sesuai dengan standar halal yang dianjurkan Islam, agar daging tetap halal dan baik untuk dikonsumsi. Seperti yang dijelaskan pada QS. Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ

وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ

Artinya: "*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kami menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi Nasib dengan anak panah, itu adalah kefasikan ....*"

Dalam QS Al-An'am ayat 121 Allah juga berfirman:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ

Artinya: "*Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah kefasikan*."

Ayat-ayat di atas tidak hanya menjelaskan bahwa mengonsumsi makanan yang halal dan suci hukumnya wajib, namun juga menjelaskan jenis, proses tahapan daging yang diperbolehkan seperti apa, dan juga merupakan bentuk perwujudan rasa syukur, ketaqwaan, dan keimanan kepada Allah SWT. Sebaliknya, apabila mengonsumsi sesuatu yang haram maka telah melaksanakan ajaran setan (Muhammadiyah, 2021).

Seluruh umat Muslim hendaknya memperhatikan perintah untuk mengonsumsi makanan halal. Jaminan produk halal ini tidak hanya penting bagi konsumen tetapi juga penting bagi produsen. Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal maka perlu diadakannya sertifikasi halal pada setiap UMKM. Salah satunya pada UMKM Rumah Potong Ayam yang menjadi produsen utama dalam pengedaran dan penjualan daging ayam.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal merumuskan UUJPH tentang produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal sebagai bentuk jaminan pengamanan dan kualitas kehalalan pangan bagi konsumen muslim di Indonesia, dengan melalui teori *Maslahah Mursalah* yang paling banyak dipelajari oleh Imam al-Ghazali yang dikenal dengan *Hujjat al-Islam*. Menurut bahasa kata *maslahah al-mursalah* berasal dari kata *saluha, yasluhu,*

salahan, yang berarti sesuatu yang baik, cocok dan bermanfaat. Sedangkan makna kata *mursalah* yaitu terlepas bebas, tidak terikat oleh dalil agama (al-Qur'an dan al-Hadits) membolehkan atau melarangnya (Putra, 2017, pp. 156-157).

Menurut al-Khawarizmi, arti *maslahah* secara etimologis oleh para ulama yaitu menjaga tujuan hukum Islam dengan cara menolak bencana / keburukan/hal-hal yang membuat rugi manusia. Keistimewaan dari kemaslahatan atau *maslahah mursalah* diantaranya adalah:

a. Pengaruh kepentingan hukum Islam tidak hanya di dunia, tetapi juga di akhirat.
b. Kepentingan yang terkandung dalam hukum Islam tidak hanya bersifat materi (*madi*) namun juga berupa immateri (*ruhi*) terhadap manusia.
c. Kepentingan agama dalam hukum Islam menjadi dasar bagi kepentingan-kepentingan yang lain. Artinya kepentingan agama tidak dapat disisihkan atau ditaklukan jika terjadi konflik antara kemaslahatan lain dengan agama.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sudah mulai diterapkan pada tanggal 17 Oktober 2019. Adanya kewajiban sertifikasi halal inilah yang menimbulkan banyak persepsi dan respon dikalangan pelaku UMKM. Sebagai umat Muslim, sebaiknya mengambil tanggapan dan tindakan yang baik demi kemasalahatan sesama saudaranya dengan cara mengambil tindakan dengan melakukan sertifikasi halal pada produknya. Seperti firman Allah pada QS. Az-Zumar ayat 18:

الَّذِينَ يَسْتَمِعُونَ الْقَوْلَ فَيَتَّبِعُونَ أَحْسَنَهُ ۚ أُولَٰئِكَ الَّذِينَ هَدَاهُمُ اللَّهُ ۖ وَأُولَٰئِكَ هُمْ أُولُو الْأَلْبَابِ

Artinya: "*Orang-orang yang mendengar perkataan lalu mengikuti apa yang paling baik di antaranya. Mereka itulah orang-orang yang telah diberi Allah petunjuk dan mereka itulah orang-orang yang mempunyai akal.*" (Septiani, 2021)

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang saya gunakan yaitu *Field Research* atau penelitian lapangan dan menggunakan metode penelitian kualitatif pendekatan deskriptif. Sugiyono (2011) menjelaskan bahwa metode penelitian kualitatif merupakan metode yang berdasar pada filsafat postpositivisme yang berfungsi untuk meneliti secara natural, dimana pemgambilan sampel pada sumber data dilakukan secara purposive, pada analisis data memiliki sifat induktif atau kualitatif (Sugiyono P. D., 2018, p. 424).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian yaitu di Rumah Potong Ayam (RPA) wilayah Kabupaten Banyumas. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari - Agustus tahun 2023.

C. Subjek dan Objek Penelitian

Suharsimi Arikunto (2010) mendeskripsikan subjek penelitian sebagai batas penelitian yang dapat ditentukan oleh seorang peneliti meliputi manusia, objek, atau hal yang memiliki informasi untuk mendukung penelitian (Salmaa, 2021). Subjek dalam penelitian ini yaitu pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) di Kabupaten Banyumas, pada bulan Februari - Agustus tahun 2023.

Mengingat terdapat banyak Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas, dengan total 39 kios yang tersebar di Kecamatan Sokaraja, Kembaran, Banyumas, Purwokerto Timur, Baturaden dan Jatilawang. Maka dari itu, penelitian ini menggunakan teknik *Cluster sampling* dan *Purposive* untuk kemudahan lokasi, tenaga dan waktu saat penelitian, diambil dari dua RPA pada beberapa kecamatan yang berada di wilayah Kabupaten Banyumas. *Cluster sampling* merupakan teknik untuk mengambil sampel area yang nantinya berfungsi untuk menentukan objek yang akan diteliti. *Purposive*

sampling merupakan teknik pengambilan sampel dengan suatu pertimbangan tertentu atau khusus (Sodik, 2015, pp. 65-66).

Sugiyono mendeskripsikan objek penelitian merupakan karakteristik atau ciri seseorang maupun benda yang ditentukan oleh peneliti guna dipelajari dan ditarik kesimpulan. Objek penelitian pada penelitian ini yaitu Persepsi dan Respon Pelaku RPA terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal di wilayah Kabupaten Banyumas.

D. Sumber Data

Pada penelitian ini sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

   Data primer adalah data yang diambil secara langsung dari subjek penelitian (Sugiyono P. D., 2018). Pada penelitian ini sumber data primer diperoleh dari pemilik dan pekerja di Rumah Potong Ayam.

2. Data Sekunder

   Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung atau melalui orang lain dan melalui dokumen (Sugiyono P. D., 2018). Data sekunder pada penelitian berupa dokumen grafis (tabel, catatan, atau data terkait penelitian) yang mendukung data primer.

E. Teknik Pengumpulan Data

Catherine Marshall, Gretchen B. Rossman, mendeskripsikan bahwa "*the fundamental methods relied on by qualitative researchers for gathering information are, participation in the setting, direct observation, in-depth interviewing, document review*". Teknik pengumpulan data pada penelitian ini meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pada penilitian kualitatif pengumpulan data dilakukan pada keadaan yang natural. (Sugiyono P. D., 2018, p. 457).

1. Observasi

Marshall (1995) mendeskripsikan "*through observation, the researcher learn about behaviour and the meaning attached to those behaviour*". Pada observasi, peneliti mempelajari perilaku, dan arti dari perilaku tersebut (Sugiyono P. D., 2018, p. 457).

Beberapa hal yang diperhatikan peneliti saat observasi Rumah Potong Ayam diantaranya label sertifikat halal pada Rumah Potong Ayam, mengamati proses pemotongan ayam apakah sudah menerapkan proses pemotongan sesuai dengan syariat Islam, dan melihat kondisi kandang atau lokasi sehingga dapat mengkategorikan Rumah Potong Ayam tersebut termasuk dalam pelaku usaha besar, menengah kecil atau mikro.

2. Interview / Wawancara

Wawancara merupakan sesi tanya jawab antara dua orang untuk bertukar informasi dan ide untuk mencari tahu arti dari suatu topik tertentu. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk menemukan masalah penelitian. Dalam wawancara, peneliti lebih mengenal informan dengan menghadirkan situasi dan fenomena yang terjadi (Sugiyono P. D., 2018, p. 465).

Dengan metode ini, pertanyaan yang diajukan tidak hanya terfokus pada pertanyaan terstruktur, karena jawaban informan dapat memunculkan pertanyaan baru sehingga mendapatkan beberapa informasi yang mendalam dan relevan dengan judul.

Pertanyaan yang akan diajukan meliputi pengetahuan dan pengalaman penyembelih mengikuti pelatihan tata cara pemotongan ayam sesuai syariat Islam, penerapan tata cara pemotongan tersebut, pengetahuan tentang Undang-Undang kewajiban sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam, pendapat dan tindakan yang dilakukan karena adanya kewajiban sertifikasi halal, kendala yang dialami pelaku usaha, pentingnya sertifikasi halal dan ketersediaan pelaku usaha dalam mengajukan sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam.

3. Dokumentasi

Sugiyono (2018) mendeskripsikan dokumentasi sebagai catatan keadaan yang telah terjadi dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental.

Pada metode ini, peneliti mengumpulkan dokumen-dokumen yang telah tersedia sebelumnya dan relevan dengan penelitian yang dilakukan. Seperti dokumentasi dalam bentuk tulisan pernyataan bahwa Rumah Potong Ayam tersebut telah bersertifikasi halal oleh MUI, dan data Rumah Potong Ayam yang sudah bersertifikasi halal di wilayah Kabupaten Banyumas. Metode dokumentasi ini membantu peneliti mendapat bukti yang konkret dalam penelitian.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan membandingkan informasi secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara dan catatan lapangan (Sugiyono P. D., 2018, p. 481). Langkah-langkah analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yaitu:

1. Reduksi Data

Dalam mereduksi data, data yang diperoleh di lapangan dirangkum dan difokuskan pada hal-hal yang penting untuk menemukan tema dan pola yang relevan terkait penelitian, sehingga akan menghasilkan data yang lebih jelas setelah direduksi.

Dalam penelitian ini, peneliti akan mengumpulkan data penunjang dan merangkum data yang berkaitan dengan persepsi dan respon pelaku UMKM terhadap kewajiban sertifikasi halal di RPA wilayah Kabupaten Banyumas.

2. Penyajian Data

Penyajian data merupakan kumpulan data atau informasi yang disusun untuk menarik kesimpulan dan tindakan, data dapat disajikan berupa bentuk diagram, grafik atau teks naratif (Rijali, 2018, p. 94).

Data-data yang diperoleh peneliti dari narasumber pemilik UMKM RPA nantinya akan disusun dan diolah sehingga data mudah dipahami dan terbaca jelas.

3. Penarikan Kesimpulan / Verifikasi

Kesimpulan akan diuji selama penelitian berlangsung, dengan meninjau catatan lapangan dan mencoba mereplikasi hasilnya dengan data lain (Rijali, 2018, p. 94).

Kesimpulan yang diberikan diawal dapat berubah jika tidak terdapat bukti yang kuat untuk mendukung data berikutnya. Apabila kesimpulan yang dicapai pada tahap awal didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten pada saat diteliti ulang di lapangan, maka dapat dikatakan sebagai kesimpulan yang kredibel (Sugiyono P. D., 2018, p. 492).

Dengan demikian, peneliti akan menarik kesimpulan dan temuan penelitian dengan menganalisis persepsi dan respon pelaku umkm terhadap kewajiban sertifikasi halal di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Banyumas.

Setelah mengumpulkan data yang dibutuhkan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data. Peneliti menggunakan analisis isi (*content analysis*) sebagai tahap awal. Menurut Altheide analisis isi kualitatif disebut sebagai *Ethnographic Content Analysis* (ECA), yaitu peneliti berinteraksi dengan materi dokumenter atau melakukan wawancara mendalam untuk mengajukan pertanyaan spesifik yang dapat dikontekstualisasikan untuk di analisis (Ojel, 2023). Kemudian menggunakan analisis sintesis, yaitu mencoba menganalisis sedekat mungkin upaya pengembangan menuju sertifikasi halal.

G. Uji Keabsahan Data

Pada penelitian ini menggunakan uji keabsahan teknik triangulasi, yang merupakan teknik menggabungkan data dari sumber-sumber dan waktu yang berbeda (Sugiyono P. D., 2018, p. 477). Dalam penelitian ini digunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik guna menguji kredibilitas data.

Data yang didapat pada teknik triangulasi sumber akan dikaji ulang saat melakukan wawancara mengenai respon pelaku UMKM terhadap kewajiban sertifikasi halal Rumah Potong Ayam (RPA) di wilayah Kabupaten Banyumas. Kemudian hasil wawancara tersebut di cek kembali kepada pelaku usaha RPA yang lain.

Triangulasi teknik dilakukan dengan cara mendapatkan data dari sumber yang sama dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda, yaitu dengan metode observasi, interview atau wawancara, dan dokumentasi.

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Banyumas merupakan sebuah wilayah yang terletak di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Ibu kotanya adalah Kota Purwokerto, bahasa yang digunakan adalah bahasa Banyumasan atau bahasa Jawa ngapak karena ciri khas bunyi /k/ yang dibaca penuh pada akhir kata merupakan sisa-sisa peninggalan bahasa Jawa Kuno.

Secara astronomis, Kabupaten Banyumas terletak antara 7°15'05"–7°37'10" Lintang Selatan dan antara 108°39'17"–109°27'15" Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten Banyumas sekitar 1.327,60 km2 atau setara dengan 132.759,56 ha, dengan wilayah antara daratan dan pegunungan dengan struktur pegunungan terdiri dari sebagian lembah, Sungai Serayu untuk tanah pertanian, sebagian dataran tinggi untuk pemukiman dan pekarangan, dan sebagian pegunungan untuk perkebunan dan hutan tropis terletak di lereng Gunung Slamet sebelah selatan.

Tabel 4.1

Presentase Agama Penduduk Kabupaten Banyumas

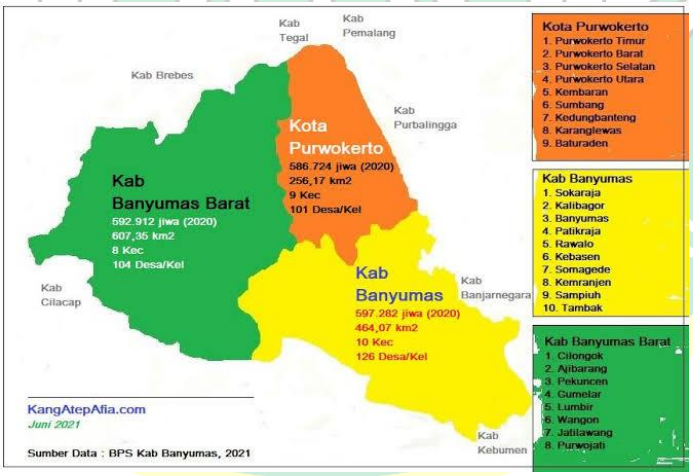
Agama	Presentase
Islam	98,13%
Kristen	1,67%
Protestan	1,05%
Katolik	0,62%
Buddha	0,11%
Hindu	0,02%
Lainnya	0,07%

Sumber : *Data Sekunder*

Penduduk di Kabupaten Banyumas mayoritas beragama Islam dengan minoritas beragama Kristen, Buddha, dan Hindu yang cukup sedikit. (Kabupaten Banyumas, 2023).

Pada wilayah Kabupaten Banyumas terdapat berbagai jenis UMKM, diantaranya yaitu UMKM kuliner, fashion dan agribisnis. Agribisnis dalam arti sempit diartikan sebagai perdagangan atau pemasaran hasil pertanian yang berusaha memaksimalkan keuntungan. Pengertian agribisnis secara luas merupakan suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mulai mata rantai produksi, pengolahan dan pemasaran hasil yang ada hubungannya dengan komoditi pertanian dalam arti luas (usahatani, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan) yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan (*profit oriented*) (Dwi Arifin, 2017, p. 4).

Salah satu contoh usaha pada agribisnis yaitu RPA (Rumah Potong Ayam) yang pada dasarnya terbilang cukup banyak tersebar di daerah Kabupaten Banyumas. Pada Kabupaten Banyumas terdapat pembagian wilayah sebagai berikut:



Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Banyumas

Berdasarkan pada gambar peta di atas, wilayah Kabupaten Banyumas terbagi menjadi tiga bagian, yaitu Kabupaten Banyumas Barat, Kabupaten Banyumas dan Kota Purwokerto. Wilayah Kabupaten Banyumas Barat meliputi 8 kecamatan, diantaranya Cilongok, Ajibarang, Pekuncen, Gumelar, Lumbir, Wangon, Jatilawang dan Purwojati. Untuk wilayah Kabupaten Banyumas

terdapat 10 kecamatan, diantaranya Sokaraja, Kalibagor, Banyumas, Patikraja, Rawalo, Kebasen, Somagede, Kemranjen, Sumpiuh dan Tambak. Sedangkan untuk wilayah Kota Purwokerto terdapat 9 kecamatan, diantaranya yaitu Purwokerto Timur, Purwokerto Barat, Purwokerto Selatan, Purwokerto Utara, Kembaran, Sumbang, Kedungbanteng, Karanglewas dan Baturaden. Berikut pembagian wilayah yang dijadikan sampel oleh peneliti:

Tabel 4.2

Pembagian Wilayah Sampel

No.	Wilayah	Kecamatan
1.	Banyumas Barat	Jatilawang
2.	Banyumas Tengah	Sokaraja, Banyumas
3.	Kota Purwokerto	Purwokerto Timur, Kembaran, Baturaden

Sumber : Data Primer yang diolah

1. Bagian Pertama

Bagian pertama Kabupaten Banyumas Barat sampel diambil pada Kecamatan Jatilawang yaitu pada RPA Feby. Pemilik RPA ini bernama Pak Febri dan dikhususkan untuk pemotongan ayam kampung dan bebek. RPA Feby sudah beroperasi kurang lebih 10 tahun, sejak tahun 2013. RPA Pak Feby termasuk dalam kategori RPA rumahan atau usaha menengah ke bawah dan setiap harinya menyembelih ayam atau bebek dengan jumlah kurang lebih 20 ekor ayam. RPA ini hanya dikelola oleh dua orang yaitu Pak Febri dan bapaknya.

Berikut urutan proses pemotongan dalam syariat Islam:

a. Mengucapkan Basmalah
b. Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
c. Limbah pemotongan ayam dibuang melalui saluran air yang pembuangan akhirnya di Sungai Tajum

Dari uraian proses pemotongan di RPA Feby, dan berikut dokumentasi pada RPA Feby:

Gambar 4.2 RPA Pak Feby

2. Bagian Kedua

Bagian Kedua Kabupaten Banyumas sampel diambil pada 2 kecamatan yaitu Kecamatan Sokaraja dan Kecamatan Banyumas.

a. Kecamatan Sokaraja

Pada kecamatan ini RPA yang menjadi tempat penelitian yaitu pada RPA Pak Teguh, alamat lengkapnya di RT 03/RW 06 Dusun III Banjaranyar Sokaraja. RPA ini dapat terbilang usaha menengah ke atas karena tempatnya cukup luas dan memiliki 6 orang pekerja. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya menyembelih dengan jumlah kurang lebih 400 ekor ayam.

Berikut urutan proses pemotongan pada RPA Pak Teguh dalam syariat Islam:

1) Mengucapkan Basmalah
2) Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
3) Limbah pemotongan ayam dibuang melalui saluran air yang mengalir ke kolam ikan lele di bagian belakang RPA, sedangkan untuk limbah bulu ayam diambil oleh warga sekitar.

Dari uraian proses pemotongan di RPA Pak Teguh, dan berikut dokumentasi pada RPA Pak Teguh:

Gambar 4.3 RPA Pak Teguh

b. Kecamatan Banyumas

Pada kecamatan ini, RPA yang menjadi tempat penelitian yaitu pada RPA Madu Manis, alamat lengkapnya di Banyumas Sudagaran, tepatnya di samping Pasar Banyumas. Pemilik RPA ini bernama Pak Bayu dan memiliki 3 orang pekerja. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya menyembelih dengan jumlah kurang lebih 250 ekor ayam.

Berikut urutan proses pemotongan pada RPA Madu Manis dalam syariat Islam:

1) Mengucapkan Basmalah
2) Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
3) Pembuangan limbah melalui saluran air yang mengalir ke sungai serayu.

RPA ini sudah beroperasi sejak tahun 2006 hingga sekarang. RPA Madu manis dapat dikategorikan sebagai usaha menengah ke bawah karena dilihat dari tempatnya yaitu rumahan dan jumlah penyembelihan ayam per harinya. Berikut merupakan dokumentasi saat observasi pada RPA Madu manis:

Gambar 4.4 RPA Madu Manis

3. Bagian ketiga

Bagian ketiga Kota Purwokerto, sampel diambil pada 3 kecamatan karena data RPA paling banyak terdapat di Kota Purwokerto, 3 kecamatan tersebut diantaranya adalah Kecamatan Kembaran, Kecamatan Purwokerto Timur, dan Kecamatan Baturaden.

a. Kecamatan Kembaran

Pada kecamatan ini, RPA yang menjadi tempat penelitian yaitu pada RPA BOMA, alamat lengkapnya di Kedungparuk Ledug Kecamatan Kembaran. Pemilik RPA ini bernama pak Wajdino dan memiliki 5 orang pekerja. RPA ini sudah beroperasi sejak tahun 2019. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya dilakukan penyembelihan dengan jumlah kurang lebih 400 ekor ayam pembelian bisa dalam bentuk brankas dan karkas.

Berikut urutan proses pemotongan pada RPA BOMA dalam syariat Islam:

1) Mengucapkan Basmalah
2) Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
3) Pembuangan limbah melalui saluran air yang mengalir ke sungai di sebelah RPA

RPA ini dapat terbilang usaha menengah ke atas karena tempatnya cukup luas dan dilihat dari jumlah penyembelihan per harinya. Berikut dokumentasi pada saat observasi di RPA BOMA:

Gambar 4.5 RPA BOMA

b. Kecamatan Purwokerto Timur

Pada kecamatan ini, RPA yang menjadi tempat penelitian yaitu pada RPA Al-Barokah, lokasi tepatnya di Kios Pasar Wage Purwokerto. Pemilik RPA ini bernama Pak Tri Wahyono dan hanya memiliki 3 orang pekerja. RPA Al-Barokah sudah beroperasi kurang lebih selama 10 tahun sejak tahun 2013. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler.

Berikut urutan proses pemotongan pada RPA Al-Barokah dalam syariat Islam:

1) Mengucapkan Basmalah
2) Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
3) Pembuangan limbah melalui saluran air di depan kios

RPA ini dapat dikategorikan sebagai usaha menengah ke bawah karena tempatnya yang kecil dan lokasinya di dalam pasar. Berikut dokumentasi saat observasi di RPA Al-Barokah:

Gambar 4.6 RPA Al-Barokah

c. Kecamatan Baturaden

Pada kecamatan ini RPA yang menjadi tempat penelitian yaitu pada RPA Berkah Jaya, alamat lengkapnya di Jalan Brigade, Dusun I Rempoah, Kecamatan Baturaden. RPA ini dapat terbilang usaha menengah ke atas karena tempatnya cukup luas dan memiliki 4 orang pekerja. Pemilik RPA ini bernama Pak Deden Irawan dan sudah beroperasi kurang lebih selama setahun. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya dilakukan penyembelihan dengan jumlah kurang lebih 300 ekor ayam.

Berikut urutan proses pemotongan pada RPA Berkah Jaya dalam syariat Islam:

1) Mengucapkan Basmalah
2) Memastikan ayam sudah mati dengan menunggu beberapa saat
3) Pembuangan limbah melalui saluran air yang mengalir ke kolam ikan lele dan bawal yang terletak di belakang RPA

Berikut dokumentasi saat observasi di RPA Berkah Jaya:

Gambar 4.7 RPA Berkah Jaya

B. Persepsi Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

Berikut beberapa persepsi pelaku usaha RPA terhadap adanya Kewajiban Sertifikasi Halal di Kabupaten Banyumas berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti, diantaranya adalah:

1. RPA Feby Kecamatan Jatilawang

   Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, Pak Febri selaku pemilik mengatakan belum mengetahui peraturan tentang adanya kewajiban sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam, hal tersebut dikarenakan belum adanya sosialisasi dari pemerintah setempat. Beliau juga mengatakan "*usaha sini kan masi kecil mba, yang memotong kesini paling warga sekitar*" dan beliau juga belum pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal, katanya "*paling hanya mengaji sama ustad saja mba, cara pemotongan sesuai syariat Islam bagaimana".* Meskipun belum bersertifikat halal, namun Pak Febri sudah menerapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam. Saat menyembelih, beliau memastikan ayam atau bebek nya dalam keadaan sehat dan selalu mengucapkan "*Bismillahi Allahu Akbar*" pada saat menyembelih. Pisau yang digunakan juga selalu diasah sebelum digunakan, agar tetap tajam dan tidak menyakiti hewan terlalu lama pada saat penyembelihan.

   Setelah peneliti menjelaskan bahwa adanya peraturan tentang kewajiban sertifikasi halal terhadap Rumah Potong Ayam, Pak Febri

setuju dengan adanya peraturan tersebut. Namun ada kendalanya, yaitu pemotongan ini hanya berskala kecil atau pemotongan rumahan, yang jumlah pemotongan per harinya tidak sampai 50 ekor hanya 10-20 ekor saja.

2. RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, Pak Teguh selaku pemilik mengatakan belum pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal dikarenakan belum mengetahui adanya pelatihan tersebut. Pak Teguh juga mengatakan "*oh ada ya mba pelatihan seperti itu, infonya dari mana? nanti kalau ada lagi saya mau ikut mba*". Tanggapan pemilik adanya sertifikat halal yaitu penting, dikutip dari kalimat "*jane si ya penting, karna ada suatu restoran minta sertifikat halal juga, tapi kan saya bingung mau ngurusnya kemana kan gatau*" dapat dilihat dari kalimat tersebut bahwa pak teguh belum mengetahui prosedur atau cara mengajukan atau mendapatkan sertifikasi halal. Namun RPA ini sudah menerapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam, karena ada *Kyai* setempat yang mengajari, ucap Pak Teguh. Beliau juga mengatakan "*rata-rata pemotongan seperti ini sudah menrapkan pemotongan sesuai syariat Islam mba dari Kyai setempat, seperti harus 3 urat yang terpotong, tapi untuk lanjutan ke MUI nya belum*". Beliau mengatakan mau mengikuti jika ada pelatihan juleha "*sing penting ora ndadak ya mba infone*".

3. RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, Mas Bayu selaku pemilik mengatakan sudah mengetahui adanya tentang kewajiban sertifikasi halal, dikarenakan sudah pernah dihubungi dari pihak UMP untuk mengikuti pelatihan juru sembelih halal "*tapi ribet ya mba, soalnya harus online ngurusnya daftarnya*" ucap Mas Bayu. Menurut beliau adanya sertifikasi halal bagi RPA "*yaa setuju, tapi misal ada biaya per-minggunya keberatan, karena secara itu ga menutup, kalau biaya satu tahun sekali mungkin bisa, tapi kalau seminggu sekali engga*", dapat dilihat tanggapan pelaku RPA ini bahwa beliau belum memahami

bagaimana prosedur pengajuan atau pendaftaran untuk mendapatkan sertifikasi halal. Untuk proses pemotongan, RPA ini sudah menerapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam.

4. RPA BOMA Kecamatan Kembaran

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Wajdino selaku pemilik RPA BOMA, beliau mengatakan "*kita si berusaha maksimal ya dalam pemotongan sesuai syariat Islam, cuma kan dalam agama Islam banyak persepsi ya berbagai macam*". Pak Wajdino sendiri setuju dengan adanya kewajiban sertifikasi halal, beliau dan pekerjanya sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal yang diadakan oleh UIN Halal Center pada akhir Mei lalu dan pada bulan Desember 2022 juga mengikuti pelatihan di Slawi. Beliau mengetahui dan paham bagaimana cara mengajukan atau mendapatkan sertifikasi halal. Pak Wajidino mengatakan "*isunya apa si selain juleha? penyelia dan NKV kan, kalau skala kaya gini ya NKV ga tembus, NKV kan profesional dokter, seharusnya NKV terbagi menjadi tiga kelas untuk kecil, menengah, dan besar*", salah satu yang menjadi kendala pada RPA BOMA yaitu pada standar yang terlalu tinggi untuk mendapatkan NKV.

5. RPA Al-Barokah Pasar Wage

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Tri Wahyono selaku pemilik RPA Al-Barokah, beliau mengatakan "*setuju adanya sertifikasi halal dan sudah mengikuti pelatihan juleha yang diadakan oleh BAZNAS*". Menurut beliau adanya kewajiban sertifikasi halal bagi RPA yaitu "*bagus si bagus mba, tapi kalau diterapin sekarang si bisa*", beliau belum memahami secara benar prosedur pengajuan atau mendapatkan sertifikasi halal, beliau beranggapan bahwa sudah mengikuti pelatihan juru sembelih halal diartikan bahwa sudah mendapatkan label sertifikasi halal. Untuk proses penyembelihan ayam sudah diterapkan sesuai syariat Islam "*karena menyangkut dosa juga si mba*", ucap Pak Tri Wahyono. Kurangnya sosialisasi dari pemerintah sehingga terjadi kesalahpahaman dalam mengartikan sertifikasi halal.

Beliau beranggapan yang penting sudah pernah mengikuti pelatihan dan mengetahui cara penyembelihan yang benar seperti saat memotong 3 uratnya harus terputus dan membaca *basmallah*, untuk permintaan konsumen di pasar paling banyak adalah ayam yang beratnya satu kilogram. Mau berpartisipasi kalau ada sosialiasi tentang sertifikasi halal dari pemerintah.

6. RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, Pak Deden selaku pemilik RPA Berkah Jaya sudah mengetahui adanya peraturan tentang kewajiban sertifikasi halal dan setuju dengan adanya sertifikasi halal tersebut, beliau mengatakan "*ya bagus, dan memang harus ada sertifikasinya*". Namun beliau belum mengikuti pelatihan juru sembelih halal yang diadakan di UIN Halal center pada akhir Mei lalu, dikarenakan "*sebenarnya saya mau ikut, cuma kemarin pas ada acara keluarga saudara ada yang meninggal*".

Untuk proses pemotongan sudah menerapkan sesuai syariat Islam "*dibacakan doa dulu di awal motong, dan selanjutnya hanya Bismillah Allahu Akbar karena banyak yang dipotong*" dan kebersihan kandang sudah dipastikan bersih, ayam yang akan disembelih dipastikan sehat, pembuangan limbah ke kolam belakang yang berisi lele dan bawal, beliau mengatakan "*kalau ke sungai nanti kita di demo warga mba, soalnya sebelah ada perumahan*". Pembeli atau konsumen juga beberapa ada yang menanyakan sudah bersertifikast halal atau belum. Pak Deden mengatakan akan mengikuti pleatihan juru sembelih halal jika diadakan lagi.

Tabel 4.3

Hasil Persepsi Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam

NO	NAMA RPA	PERSEPSI
1	RPA Feby Kecamatan Jatilawang	Pak Febri selaku pelaku usaha RPA Feby setuju dengan adanya kewajiban sertifikasi halal, namun terdapat kendala yaitu pemotongan ini hanya berskala kecil yang

		jumlah pemotongan per-harinya tidak sampai 50 ekor hanya 10-20 ekor saja.
2	RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja	Pak Teguh selaku pelaku usaha RPA ini belum mengetahui prosedur mengajukan atau mendapatkan sertifikasi halal, namun RPA ini sudah menerapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam, dan mengatakan mau mengikuti pelatihan juru sembelih halal jika diadakan.
3	RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas	Mas Bayu selaku pelaku usaha RPA Madu Manis mengatakan sudah mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal dan mengatakan setuju, namun keberatan jika ada biaya yang dikeluarkan setiap seminggu sekali untuk mendapatkan sertifikasi halal. Dapat dilihat bahwa beliau belum memahami bagaimana prosedur pengajuan untuk mendapatkan sertifikasi halal.
4	RPA BOMA Kecamatan Kembaran	Pak Wajdino selaku pelaku usaha RPA BOMA setuju dengan adanya kewajiban sertifikasi halal, beliau mengetahui dan paham bagaimana cara mengajukan atau mendapatkan sertifikasi halal. Namun ada satu yang menjadi kendala, yaitu pada standar yang terlalu tinggi untuk mendapatkan NKV.
5	RPA Al-Barokah Pasar Wage	Pak Tri Wahyono selaku pelaku usaha RPA Al-Barokah setuju dengan adanya kewajiban sertifikasi halal, namun beliau belum memahami secara benar prosedur pengajuan atau mendapatkan sertifikasi halal, beliau beranggapan bahwa sudah mengikuti pelatihan juleha diartikan bahwa sudah mendapatkan label sertifikasi halal.
6	RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden	Pak Deden selaku pelaku usaha RPA Berkah Jaya sudah mengetahui dan setuju adanya kewajiban sertifikasi halal, beliau mengatakan akan mengikuti pelatihan juleha jika diadakan lagi.

Berdasarkan hasil analisis penulis, terdapat kesimpulan bahwa masih ada pelaku usaha rumah potong ayam yang belum mengetahui adanya kewajiban mengenai sertifikasi halal, dan masih banyak yang belum paham mengenai persayaratan serta proses pengajuan untuk mendapatkan sertifikasi

halal tersebut. Namun, setelah dijelaskan adanya Undang-Undang tentang Kewajiban Sertifikasi Halal bagi UMKM salah satunya yaitu pada rumah potong ayam, persepsi pelaku usaha RPA yang menjadi sampel penelitian semuanya setuju bahwa pentingnya sertifikasi halal untuk rumah potong ayam adalah suatu kewajiban yang perlu dipenuhi.

C. Respon Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

Setiap persepsi seseorang akan menimbulkan respon terhadap objek, seperti halnya adanya kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku RPA yang pastinya memunculkan persepsi dan respon. Respon dapat dibagi menjadi tiga, yaitu respon kognitif (pengetahuan), respon afektif (sikap) dan respon psikomotorik (perilaku/tindakan). Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang peneliti lakukan, berikut respon pelaku RPA terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal:

1. Respon Kognitif Pelaku Usaha RPA terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

   Secara kognitif, dari semua pelaku usaha RPA yang menjadi sampel sudah mengetahui tata cara pemotongan ayam sesuai syariat Islam. Dengan mengucap Bismillahi Allahu Akbar dan menggunakan pisau yang tajam sehingga terputus tiga urat yang ada di leher yaitu saluran pernafasan (tenggorokan), saluran makan (kerongkongan), dan jalan darah (urat nadi). Penyembelihan seperti ini diharapkan dagingnya halal dan sehat karena mampu memisahkan darah dan daging sehingga terjaga kesuciannya.

   Walaupun pelaku usaha RPA sudah mengetahui tata cara pemotongan sesuai syariat Islam, namun masih ada pelaku usaha RPA yang tidak mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal yang terdapat pada UU JPH No. 33 Tahun 2014, yang tidak mengetahui yaitu RPA Feby Kecamatan Jatilawang dan RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja. Sedangkan pelaku usaha RPA Madu Manis, RPA BOMA, RPA Al-Barokah dan RPA Berkah Jaya sudah mengetahui kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan UU tersebut. Dalam pasal 4 dijelaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Undang-Undang (UU) No. 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal, 2014).

Begitu juga dengan pengetahuan tentang tata cara pengajuan atau mendapatkan sertifikasi halal, sebagian besar masih banyak yang belum mengetahui seperti RPA Feby, RPA Pak Teguh, RPA Madu Manis, RPA Al-Barokah dan RPA Berkah Jaya, hanya RPA BOMA yang sudah mengetahui dan paham bagaimana tata cara pengajuan dan mendapatkan sertifikasi halal. Sebelumnya, pengajuan sertifikasi halal ditujukan ke LPPOM MUI, tetapi setelah diimplementasikan UU JPH No. 33 Tahun 2014 pengajuan sertifikasi halal ke BPJPH Kementerian Agama Republik Indonesia. Dalam kewajiban sertifikasi halal, berikut respon kognitif mengenai hal-hal yang sertifikasi halal Rumah Potong Ayam:

a. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA)

   Respon mengenai kewajiban sertifikasi juru sembelih halal dari para pelaku usaha rumah potong ayam yang dijadikan sampel oleh peneliti dari semua pelaku usaha yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya memberikan respon baik akan tetapi dalam kegiatan sertifikasi juru sembelih halal para pelaku usaha banyak yang belum mengetahui bagaimana cara mendaftar dan informasi mengenai pelatihan juru sembelih mulai halal.

b. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Mempunyai Penyelia Halal

   Respon kognitif dari para pelaku usaha rumah potong ayam yang menjadi sampel dari penelitian ini yaitu memberikan respon mengenai kewajiban mempunyai penyelia halal untuk rumah potong ayamnya, dan berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan para pelaku usaha yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya berpendapat mengenai kewajiban mempunyai penyelia halal adalah suatu tindakan yang perlu diadakan untuk rumah potong ayam akan tetapi pelaku usaha juga perlu mengetahui bagaimana proses agar memiliki halal dan berapa biaya

untuk *fee* dari penyelia halal, karena tentunya para pelaku usaha perlu menyiapkan dana apabila mereka ingin melakukan sertifikasi halal pada RPA yang mereka miliki.

c. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban lokasi harus memeneuhi syarat lokasi RPA

Secara kognitif dari hasil wawancara semua pelaku usaha potong ayam yang dijadikan sampel oleh peneliti dalam penelitian ini mereka sudah memenuhi syarat mengenai kewajiban lokasi sesuai dengan syarat rumah potong ayam yaitu memiliki lokasi dengan radius 5 KM dari peternakan hewan babi dan mereka memiliki sanitasi pembuangan limbah yang sudah ditentukan dan sudah sesuai dengan ketentuan pembuangan limbah.

2. Respon Afektif Pelaku Usaha RPA terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

Respon afektif pelaku usaha RPA terhadap kewajiban sertifikasi halal sangat berbeda antara RPA menengah ke bawah dan RPA menengah ke atas. RPA menengah ke bawah yang peneliti observasi yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, sedangkan RPA menengah ke atas yang peneliti observasi yaitu RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya. RPA menengah ke atas relatif bisa menerima kewajiban tersebut, karena mereka beranggapan bahwa kewajiban sertifikasi halal merupakan suatu konsekuensi dalam menjaga kualiatas atau mutu produk yang halal sehingga mendapatkan kepercayaan konsumen atau masyarakat. Akan tetapi, RPA menengah ke bawah merasa berat dengan kewajiban sertifikasi halal dari segi biaya. Para pelaku RPA menengah ke bawah berharap pemerintah ikut memfasilitasi secara gratis sertifikasi halal. Dalam kewajiban sertifikasi halal, berikut respon afektif mengenai hal-hal yang sertifikasi halal Rumah Potong Ayam:

a. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Respon afektif dari para pelaku usaha rumah potong ayam yang dijadikan sampel oleh peneliti mengenai kewajiban sertifikasi juru

sembelih halal mereka setuju dengan wacana tersebut yang mana dari RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya berpendapat bahwa dengan adanya kewajiban juru sembelih halal apabila diadakan secara gratis dari para pelaku usaha mau mengikuti pelatihan jika sebaliknya apabila dalam pelatihan itu membutuhkan biaya dengan dana yang besar para pelaku usaha tidak setuju karena dari segi biaya mereka perlu memikirkan ulang kembali mengenai juru sembelih halal karena biayanya tidak sedikit apabila pembayarannya itu terbilang mahal.

b. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Mempunyai Penyelia Halal

Secara afektif respon dari para pelaku usaha mengenai kewajiban penyelia halal dari para Rumah potong ayam yang menengah ke bawah yaitu yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah memiliki pendapat bahwasanya mereka setuju dengan kewajiban memiliki penyelia halal untuk rumah potong ayam mereka akan tetapi setuju di sini hanya secara pendapat dalam prakteknya mereka perlu berpikir kembali bagaimana agar mereka bisa membayar dari si penyelia halal ini, dan untuk para pelaku usaha rumah potong ayam yang menengah ke atas yaitu RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya mereka tentunya akan dengan senang hati menerima berapapun yang harus mereka bayar agar mereka memiliki penyelesaian halal dan tentunya setuju dengan kewajiban memiliki penilai halal karena mereka sudah siap dari sisi dana untuk pembayaran dari penyelenggaraan.

c. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban lokasi harus memeneuhi syarat lokasi RPA

Secara afektif berdasarkan wawancara dengan para pelaku usaha, sampel penelitian ini mereka sangat setuju dengan ketentuan lokasi yang sesuai dengan undang-undang jaminan produk halal mengenai radius 5 km dengan peternakan hewan babi dan juga setuju

mengenai syarat-syarat pembuangan limbah yang sesuai dengan undang-undang jaminan produk halal.

3. Respon Psikomotorik Pelaku Usaha RPA terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

Dalam kewajiban sertifikasi halal, berikut respon psikomotorik mengenai hal-hal yang sertifikasi halal Rumah Potong Ayam:

a. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Respon psikomotorik pelaku usaha RPA yang peneliti observasi yaitu RPA yang pertama adalah RPA Feby tidak ada tindakan atau perilaku seperti mengikuti pelatihan juru sembelih halal yang sebagai salah satu syarat untuk mengajukan sertifikasi halal, alasannya karena RPA mikro kecil. RPA yang kedua yaitu RPA Madu Manis, belum mengikuti pelatihan juru sembelih halal tetapi akan mengikuti pelatihan yang diadakan oleh UMP. RPA yang ketiga dan keempat yaitu RPA Pak Teguh dan RPA Berkah Jaya belum mengikuti pelatihan juru sembelih halal tetapi akan mengikuti jika ada pelatihan selanjutnya dan berusaha mencari informasi tentang tata cara pengajuan sertifikasi halal dan kelengkapan syaratnya. Kemudian RPA yang kelima dan keenam yaitu RPA Al Barokah dan RPA BOMA, RPA Al Barokah sudah mengikuti pelatihan juru sembelih halal yang diadakan oleh BAZNAS dan RPA BOMA sudah mengikuti pelatihan juru sembelih halal yang diadakan oleh UIN Halal Center.

b. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban Mempunyai Penyelia Halal

Secara psikomotorik respon dari para pelaku usaha mengenai mempunyai penyelia halal tentunya mereka akan mengikuti apabila dari rumah potong yang lain sudah ada sertifikat juru sembelih halal dan mengikuti pelatihan, tentunya dari rumah potong ayam yang dijadikan sampel oleh penelitian ini seperti RPA BOMA dan Al-Barokah yang sudah mengikuti pelatihan juleha, RPA BOMA bersedia untuk

mengikuti pelatihan penyelia halal jika diadakan dan RPA Al-Barokah belum tahu akan mengikuti atau tidak. Sedangkan pelaku usaha RPA menengah ke bawah yaitu RPA Feby dan RPA Madu Manis tentunya mereka akan berusaha untuk mengikuti kewajiban juru sembelih halal sebagai tahap awal, akan tetapi tentunya mereka membutuhkan waktu yang lebih lama karena ada biaya di dalam mengikutinya dan apabila dalam pelatihan juru sembelih halal gratis dan mendapatkan undangan tentu mereka akan sangat setuju untuk mengikutinya. Untuk rumah potong ayam yang sekala menengah ke atas yaitu RPA Pak Teguh dan RPA Berkah Jaya mereka akan mau membayar berapapun biaya untuk juru sembelih halal dan pelatihan penyelia halal meskipun tidak gratis dalam latihan tersebut.

c. Respon Pelaku Usaha RPA mengenai Kewajiban lokasi harus memeneuhi syarat lokasi RPA

Secara psikomotorik pada pelaku usaha rumah potong ayam yang dijadikan sampel oleh peneliti pada penelitian ini semuanya berpendapat mereka akan mengikuti ketentuan yang sesuai dengan jumlah produk halal meskipun tentunya dari ketentuan tersebut dilihat dari dua sudut pandang, yang pertama yaitu dari pelaku usaha menengah ke bawah yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah mereka tentunya akan lebih lama untuk mempersiapkan dari sisi dana ataupun evaluasi mengenai rumah potong ayam mereka dan pembuangan limbahnya dan untuk dari sudut pandang para pelaku usaha yang menengah atas mereka yaitu RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya akan dengan siap menyiapkan Rumah potong mereka untuk bisa sesuai dengan jaminan produk halal dengan lebih cepat karena dari sisi keuangan dan pendanaan mereka lebih siap dan kuat.

Tabel 4.4

Respon Kognitif Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

No	Ket.	Respon Pelaku Usaha Rpa
1	Sertifikasi Juru Sembelih halal	- RPA Feby dan RPA Pak Teguh belum mengetahui bagaimana cara mendaftar dan mendapat informasi mengenai pelatihan juru sembelih halal. - Sedangkan RPA Madu Manis, RPA Al-Barokah, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya sudah mengetahui dan mendapatkan informasi mengenai pelatihan juru sembelih halal.
2	Mempunyai Penyelia Halal	RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya berpendapat mengenai kewajiban mempunyai penyelia halal adalah suatu tindakan yang perlu diadakan untuk rumah potong ayam akan tetapi pelaku usaha juga perlu mengetahui bagaimana proses agar memiliki halal dan berapa biaya untuk *fee* dari penyelia halal, karena tentunya para pelaku usaha perlu menyiapkan dana apabila mereka ingin melakukan sertifikasi halal pada RPA yang mereka miliki.
3	Memenuhi Syarat Lokasi RPA	Semua pelaku usaha rumah potong ayam yang dijadikan sampel oleh peneliti dalam penelitian ini mereka sudah memenuhi syarat mengenai kewajiban lokasi sesuai dengan syarat rumah potong ayam yaitu memiliki lokasi dengan radius 5 KM dari peternakan hewan babi dan mereka memiliki sanitasi pembuangan limbah yang sudah ditentukan dan sudah sesuai dengan ketentuan pembuangan limbah.

Tabel 4.5

Respon Afektif Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

No	Ket.	Respon Pelaku Usaha Rpa
1	Sertifikasi Juru Sembelih halal	RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah, RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya berpendapat bahwa dengan adanya kewajiban juru sembelih halal apabila diadakan secara gratis dari

		para pelaku usaha mau mengikuti pelatihan jika sebaliknya apabila dalam pelatihan itu membutuhkan biaya dengan dana yang besar para pelaku usaha tidak setuju karena dari segi biaya mereka perlu memikirkan ulang kembali mengenai juru sembelih halal karena biayanya tidak sedikit apabila pembayarannya itu terbilang mahal.
2	Mempunyai Penyelia Halal	- Rumah potong ayam yang menengah ke bawah yaitu yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah memiliki pendapat bahwasanya mereka setuju dengan kewajiban memiliki penyelia halal untuk rumah potong ayam mereka, akan tetapi setuju di sini hanya secara pendapat dalam prakteknya mereka perlu berpikir kembali bagaimana agar mereka bisa membayar dari si penyelia halal ini. - Pelaku usaha rumah potong ayam yang menengah ke atas yaitu RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya mereka tentunya akan dengan senang hati menerima berapapun yang harus mereka bayar agar mereka memiliki penyelesaian halal dan tentunya setuju dengan kewajiban memiliki penilai halal karena mereka sudah siap dari sisi dana untuk pembayaran dari penyelenggaraan
3	Memenuhi Syarat Lokasi RPA	Berdasarkan wawancara dengan para pelaku usaha, sampel penelitian ini mereka sangat setuju dengan ketentuan lokasi yang sesuai dengan undang-undang jaminan produk halal mengenai radius 5 km dengan peternakan hewan babi dan juga setuju mengenai syarat-syarat pembuangan limbah yang sesuai dengan undang-undang jaminan produk halal.

Tabel 4.6

Respon Psikomotorik Pelaku Usaha RPA Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal

No	Ket.	Respon Pelaku Usaha Rpa
1	Sertifikasi Juru Sembelih Halal	- RPA Feby tidak ada tindakan seperti mengikuti pelatihan juleha yang menjadi salah satu syarat untuk mengajukan sertifikasi halal, alasannya karena RPA mikro kecil - RPA Madu Manis belum mengikuti pelatihan juleha, tetapi akan mengikuti pelatihan yang diadakan oleh UMP. - RPA Pak Teguh dan Berkah Jaya belum mengikuti pelatihan juleha tetapi akan mengikuti jika akan diadakan pelatihan. - RPA Al-Barokah dan BOMA sudah mengikuti pelatihan juleha yang diadakan oleh BAZNAS dan UIN Halal Center.
2	Mempunyai Penyelia Halal	- RPA BOMA dan Al-Barokah yang sudah mengikuti pelatihan juleha, RPA BOMA bersedia untuk mengikuti pelatihan penyelia halal jika diadakan dan RPA Al-Barokah belum tahu akan mengikuti atau tidak. - Pelaku usaha RPA menengah ke bawah yaitu yaitu RPA Feby dan RPA Madu Manis tentunya mereka akan berusaha untuk mengikuti kewajiban juru sembelih halal sebagai tahap awal, akan tetapi tentunya mereka membutuhkan waktu yang lebih lama karena ada biaya di dalam mengikutinya - Untuk rumah potong ayam yang sekala menengah ke atas yaitu RPA Pak Teguh dan RPA Berkah Jaya mereka akan mau membayar berapapun biaya untuk juru sembelih halal dan pelatihan penyelia halal meskipun tidak gratis dalam latihan tersebut
3	Memenuhi Syarat Lokasi RPA	- Dari pelaku usaha menengah ke bawah yaitu RPA Feby, RPA Madu Manis dan RPA Al-Barokah mereka tentunya akan lebih lama untuk mempersiapkan dari sisi dana ataupun evaluasi mengenai Rumah

		potong ayam mereka dan pembuangan limbahnya. - Dari sudut pandang para pelaku usaha yang menengah atas mereka yaitu RPA Pak Teguh, RPA BOMA dan RPA Berkah Jaya akan dengan siap menyiapkan Rumah potong mereka untuk bisa sesuai dengan jaminan produk halal dengan lebih cepat karena dari sisi keuangan dan pendanaan mereka lebih siap dan kuat.

Berdasarkan hasil analisis respon pelaku usaha dari kognitif, afektif, dan psikomotorik, pelaku usaha memiliki intensi bahwasanya mereka setuju untuk mendaftarkan sertifikasi halal Rumah potong ayam mereka agar dapat mendaftarkan sertifikasi halal. Dalam penelitian ini, sebagian besar RPA telah menunjukkan kesiapan untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Dua dari enam RPA, yaitu RPA BOMA dan RPA Al-Barokah, telah mengikuti pelatihan juru sembelih halal, menunjukkan komitmen mereka terhadap pemenuhan standar halal. Selain itu, tiga RPA lainnya, yaitu RPA Berkah Jaya, RPA Pak Teguh, dan RPA Madu Manis, juga bersedia untuk mengikuti pelatihan juru sembelih halal dengan tujuan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Hanya satu RPA, yaitu RPA Feby, yang tidak mengambil tindakan dalam hal ini. Namun, perlu dicatat bahwa RPA Feby merupakan usaha mikro kecil dengan keterbatasan sumber daya dan produksi yang terbatas. Kondisi ini mungkin membuatnya kurang mampu secara finansial untuk mengikuti pelatihan dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal.

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa persepsi pelaku usaha RPA diantaranya:

1. Hasil penelitian dari persepsi pelaku usaha rumah potong ayam terdapat 6 Rumah potong ayam yaitu Feby kecamatan Jatilawang, Pak Teguh kecamatan sokaraja, Madu Manis kecamatan Banyumas, BOMA kecamatan kembaran, Al Barokah Pasar Wage dan Berkah Jaya Kecamatan Baturaden, 2 dari pelaku usaha rumah potong ayam belum mengetahui adanya Undang-Undang tentang Kewajiban Sertifikasi Halal yaitu pada RPA Feby dan RPA Pak Teguh. Sedangkan RPA Madu Manis, Al Barokah, dan Berkah Jaya belum memahami dengan benar mengenai prosedur pengajuan sertifikasi halal untuk rumah potong ayam dan juru sembelih halal, hanya RPA BOMA yang sudah mengetahui serta paham prosedur pengajuan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Namun, tanggapan dari pelaku usaha rumah potong ayam ini semuanya setuju dengan adanya kewajiban sertifikasi halal tersebut. Berdasarkan hasil analisis terdapat kesimpulan bahwa persepsi pelaku usaha RPA mengenai sertifikasi halal mereka semuanya setuju bahwa pentingnya sertifikasi halal untuk rumah potong ayam adalah suatu kewajiban yang perlu dipenuhi.
2. Hasil penelitian mengenai respon pelaku usaha RPA bahwa respon kognitif sendiri mengenai kewajiban sertifikasi halal untuk rumah potong ayam para pelaku usaha sudah mengetahui kewajiban sertifikasi halal ini karena sudah tercantum pada Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 mengenai jaminan produk halal, 4 dari 6 RPA yang dijadikan penelitian yaitu Rumah Potong Ayam BOMA, Madu Manis, Al Barokah, dan Berkah Jaya sudah mengetahui, namun yang paham dengan benar untuk pengajuan mengenai sertifikasi halal hanya 1 yaitu RPA BOMA, dua rumah potong ayam yang belum mengetahuinya yaitu Rumah potong

ayam Feby dan Pak Teguh. Respon afektif dari pelaku usaha mengenai kewajiban sertifikasi halal bahwasanya terdapat hasil bahwa semua rumah potong ayam yang menjadi objek penelitian peneliti bahwasanya mereka akan dengan setuju untuk mengikuti pelatihan jika diadakan, akan tetapi yang masih gratis karena ada rumah potong ayam yang memberatkan apabila pelatihan sertifikasi halal ini berbayar karena dengan minimnya dana yang ada. Respon psikomotorik pelaku usaha rumah potong ayam mengenai sertifikasi halal untuk rumah potong ayam dari 6 objek penelitian adalah rumah potong ayam yang sudah akan mengikuti sertifikasi halal untuk usaha ini yaitu ada di RPA BOMA dan RPA Al-Barokah. Selain itu, tiga RPA lainnya, yaitu RPA Berkah Jaya, RPA Pak Teguh, dan RPA Madu Manis, juga bersedia untuk mengikuti pelatihan juru sembelih halal dengan tujuan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Hanya satu RPA, yaitu RPA Feby yang tidak mengambil tindakan dalam hal ini dikarenakan usaha mikro kecil yang memiliki kendala pada dana. Berdasarkan hasil analisis respon pelaku usaha dari kognitif, afektif, dan psikomotorik pelaku usaha memiliki intensi bahwasanya mereka setuju untuk mendaftarkan sertifikasi halal Rumah potong ayam mereka agar dapat mendaftarkan sertifikasi halal.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah penulis lakukan, maka sebagai bagian akhir tulisan ini, penulis memberikan beberapa saran, diantaranya:

1. Pada Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam
   a. Pengusaha sebaiknya mengikuti pelatihan juru sembelih halal agar mengetahui tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam.
   b. Sebaiknya pengusaha mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal agar dapat memastikan bahwa setiap kegiatan dan produk yang dihasilkan sudah sesuai standar halal. Produk yang bersertifikat halal menjadikan masyarakat lebih percaya dan menjadikan nilai tambah bagi produk tersebut.

c. Tingkatkan rasa lebih ingin tahu tentang tata cara pengajuan sertifikasi halal yang resmi dengan cara mencari informasi ke pemerintah.

2. Bagi Pemerintah

Pemerintah sebaiknya lebih menggencarkan sosialisasi ke setiap desa untuk memberikan informasi dan edukasi mengenai tata cara pengajuan sertifikasi halal secara resmi, agar menjamin kehalalan dan kesehatan produk dengan sertifikasi halal. Mempermudah tata cara pengajuan sertifikasi halal sehingga dapat dijangkau oleh semua kalangan pelaku usaha RPA dan memberikan keringanan biaya bagi pelaku usaha RPA mikro kecil yang ingin mengajukan sertifikasi halal.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu ditambahkan referensi lebih banyak mengenai cara menggali persepsi dan respon pelaku RPA terhadap kewajiban sertifikasi halal, dan dapat melakukan penelitian terhadap dampak adanya Undang-Undang tentang kewajiban sertifikasi halal bagi rumah potong ayam.

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

DAFTAR PUSTAKA

Abduh, M. (2020). Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penyembelihan Binatang Ternak Sapi anatara Rumah Sembelihan Gong Medang dan Rumah Sembelihan (Tradisional) Di Kampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam. *Skripsi Panam: UIN Suska*.

Amanusa, A. (2023, Mei). *Keuntungan Sertifikasi Halal di Rumah Potong Ayam (RPA)*. Retrieved from PT Sumber Makanan Sehat: https://www.sumbermakanan.co.id/detail/artikel/244/ini-4-keuntungan-sertifikasi-halal-di-rumah-potong-ayam-rpa

Anwar, M. K. (2020). Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 28.

Aurellia, A. (2022, Agustus). *Persepsi: Arti, Contoh, dan Faktor yang Mempengaruhinya*. Retrieved from detikjabar: https://www.detik.com/jabar/berita/d-6243693/persepsi-adalah-arti-contoh-dan-faktor-yang-mempengaruhinya#:~:text=Dalam%20buku%20Psikologi%20Umum%20karya%20Sumanto%20tertulis%20persepsi,diperoleh%20dari%20respon%20terhadap%20objek%2C%20peristiwa%2C%20atau%

Chairunnisa, C. (2017). Analisis Respon Mahasiswa Terhadap Mata Kuliah Terintegrasi Islami Kemuhammadiyahan Dan Penghayatan Terhadap Nilai Agama Islam. *Faktor Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 11.

Dwi Arifin, S. M. (2017). *Pengantar Agribisnis.* Bandung: Mujahid Press.

Halal. (2023, Juni). *Wikipedia*. Retrieved from Wikipedia.

Indonesia, K. K. (2022, Desember Kamis). *Akselerasi Proses Sertifikasi halal untuk Rumah Potong Hewan dengan Nomor Kontrol Veteriner*. Retrieved from ekon.go.id: https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4800/akselerasi-proses-sertifikasi-halal-untuk-rumah-potong-hewan-dengan-nomor-kontrol-veteriner-pemerintah-luncurkan-pilot-project

Kabupaten Banyumas. (2023, Juli). Retrieved from Wikipedia Ensiklopedia Bebas: https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Banyumas

Kawung, A. V. (2016). PERSEPSI DAN SIKAP WISATAWAN TERHADAP OBJEK WISATA BUKIT KASIH KANONANG DI KECAMATAN KAWANGKOAN KABUPATEN MINAHASA. *ejournal.unsrat.ac.id*, 67.

Kholis, N. (2022). Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam. *ejournal.stikku.ac.id*, 232.

Muawwanah, S. H. (2022). Analisis Persepsi Sertifikasi Halal Pada Pelaku Usaha Kecil Mikro Di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Bisnis Ekonomi Halal*, 142.

Muhammadiyah, S. (2021, Januari Selasa). *Perintah Makan Makanan yang Halal dan Baik*. Retrieved from suaramuhammadiyah.id: https://suaramuhammadiyah.id/2016/02/01/perintah-makan-makanan-yang-halal-dan-baik-surat-al-baqarah-ayat-168-171/

Nasional, K. P. (2018). *Masreplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024.* PT Zahir Syariah Indonesia.

NSP, R. O. (2021). Pengertian UMKM, Kriteria, dan Perannya Dalam Ekonomi RI. *ocbcnisp.com*.

Nurfadhilah, A. N. (2022). Respon Pelaku Usaha dan Konsumen Terhadap Kewajiban Penerapan Sertifikasi Halal Daging Sapi Pada Rumah Potong Hewan (RPH) Dinas Pertanian Kota Kendari. *digilib.iainkendari.ac.id*, 20.

Ojel. (2023). Pengertian Analisis Isi. *Dosen Pendidikan*.

Pengertian Respon. (2011). *eprints.umm.ac.id*, 9.

Purwanto. (2008). *Pedoman dan Tata Cara Penyembelihan Hewan halal.* Bandung: PT Kiblat Buku Utama.

Putra, P. A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 155-156.

Qardhawi, Y. (2007). *Halal dan Haram Dalam Islam.* Surabaya: Bina Ilmu.

Ramadhan, B. F. (2009). Gambaran Persepsi. *lib.ui.ac.id*, 6.

Riadi, M. (2020). Persepsi (Pengertian, Proses, Jenis, dan Faktor yang Mempengaruhi). *kajianpustaka.com*.

Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 94.

Salmaa. (2021). Pengertian Subjek Penelitian: Ciri, Fungsi dan Contohnya. *penerbitdeepublish.com*.

Septiani, I. (2021, Juni). *Pengertian dan 5 Macam Persepsi dalam Dunia Psikologi dan islam*. Retrieved from kompasiana.com: https://www.kompasiana.com/ihwaniseptiani6284/60c6a96d8ede4827c772b7b3/pengertian-dan-5-macam-persepsi-dalam-dunia-psikologi-dan-islam?page=1&page_images=1

Setiawan, E. (2023). *Persepsi*. Retrieved from kbbi.web.id: https://kbbi.web.id/persepsi

Setya, D. (2020). Perkara Tidak Terkabulnya Doa. *Detik Hikmah*.

Sodik, S. S. (2015). *DASAR METODOLOGI PENELITIAN.* Yogyakarta: Literasi Media Publishing.

Sugiyono, P. D. (2018). *METODE PENELITIAN BISNIS.* Bandung: ALFABETA, CV.

Suharyanto, A. (2018). Teori Persepsi : Pengertian, Konsep, Penerapan dan Kritikannya. *DosenPsikologi.com*.

Susanti, F. W. (2021). *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia.* jakarta: Sinar Grafika.

Sutrisno, S. P. (2011). Pengertian Respon. *pratamasandra.wordpress.com*.

Syauqi, M. I. (2020, April). *Makna "Halalan Thayyiban" dalam Al-Qur'an*. Retrieved from islam.nu.or.id: https://islam.nu.or.id/tafsir/makna-halalan-thayyiban-dalam-al-qur-an-lQ1AD

Uly, Y. A. (2022, Maret). *Cara Mengurus Sertifikasi Halal Terbaru di BPJPH Kemenag*. Retrieved from KOMPAS.com: https://www.kompas.com/wiken/read/2022/03/19/063500181/cara-mengurus-sertifikasi-halal-terbaru-di-bpjph-kemenag

Undang-Undang (UU) No. 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal. (2014). *JDIH BPK RI*, 4.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 1.1

Pedoman Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam

Identitas informan

Nama :

Jabatan :

Waktu :

1. Apa nama Rumah Potong Ayam ini?
2. Didirikan pada tahun berapa?
3. Apakah pemilik mengetahui tata cara pemotongan ayam sesuai syariat Islam?
4. Apakah Rumah Potong Ayam ini sudah menerapkan tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?
5. Apakah sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?
6. Untuk menjaga kebersihan kendangnya bagaimana?
7. Untuk pembuangan limbahnya kemana?
8. Apakah pemilik mengetahui UU tentang Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Rumah Potong Ayam?
9. Apakah pemilik setuju dengan adanya Undang-Undang tersebut?
10. Apakah menurut bapak/ibu sertifikasi halal itu penting?
11. Bagaimana pandangan bapak/ibu terkait pentingnya sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam?
12. Apakah menurut bapak/ibu dengan diterapkannya tata cara pemotongan sesuai syariat Islam sudah cukup sebagai jaminan produk halal?
13. Apakah Rumah Potong Ayam ini sudah bersertifikasi halal?
14. Apa faktor yang menjadi kendala dalam mengajukan sertifikasi halal?
15. Bagaimana pandangan pemilik dengan adanya sosialisasi atau pelatihan tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?

16. Apakah pemilik bersedia mengajukan untuk mendapatkan sertifikasi halal Rumah Potong Ayam ini?
17. Apakah pemilik mengetahui prosedur mendapatkan sertifikasi halal Rumah Potong Ayam ini?

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

Lampiran 1.2

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Feby Kecamatan Jatilawang

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Febri

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 12 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini pak?"

I : "Disini motong khusus ayam kampung sama bebek mba"

P : "Ayamnya hasil ternak sendiri ya pak?"

I : "Oh engga mba, saya beli di pasar terus ditampung disini"

P : "Setiap harinya menyembelih berapa ekor ayam pak?"

I : "Sedikit mba, ga sampai 50 paling sekitar 10-20 ekor, soalnya yang motong kesini paling warga sekitar sini, sama kalau bebek biasanya pesenan rumah makan tapi jumlahnya juga ga banyak"

P : "Pekerjanya ada berapa orang pak?"

I : "Cuma saya sendiri sama bapak saya, dikit si mba motongnya"

P : "Pemotongan ini sudah berdiri sejak tahun berapa ya pak?"

I : "Sudah lama mba, sekitar 10 tahun ada"

P : "Apakah bapak mengetahui adanya Undang-Undang tentang Kewajiban Sertifikasi Halal bagi RPA?"

I : "Engga tau mba".

P : "Apakah sudah pernah ada sosialisasi dari pemerintah tentang kewajiban sertifikasi halal?"

I : "Belum ada mba, mungkin karena pemotongan saya masih kecil ya jadinya engga ada"

P : "Apakah bapak mengetahui tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Tahu mba, saya juga ngaji ke Kyai tata cara pemotongan sesuai syariat Islam"

P : "Apakah sudah diterapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Sudah mba, setiap motong saya membaca *Bismillah Allahu Akbar*, menggunakan pisau yang tajam hingga 3 urat pada ayam terputus, kemudian ditunggu hingga darahnya keluar banyak dan benar-benar mati baru direbus dengan air hangat kurang lebih selama 2 menit, setelah itu baru dimasukkan ke dalam mesin pencabut bulu hingga bersih, setelah itu dicuci"

P : "Bagaimana tanggapan bapak adanya kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?"

I : "Setuju si mba, tapi karena ini pemotongan kecil jadi yang penting sudah diterapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam mba".

P : "Pembuangan limbahnya mengalir ke arah mana ya pak?"

I : "Kalau untuk air pemakaian dan darah mengalir ke sungai sebelah mba, namnya sungai tajum, tapi kaluu limbah bulu biasanya ada yang ngambil"

P : "Apabila nanti diadakan pelatihan juru sembelih halal, apakah bapak mau mengikuti?"

I : "Engga kayanya mba, soalnya pemotongan rumahan si ini"

P : "Saya izin merekam proses penyembelihan boleh pak?"

I : "Masuk aja mba, tapi ini tinggal motong bebek"

Lampiran 1.3

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Teguh

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 11 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini pak?"

I : "Ayam broiler aja mba"

P : "Ternak sendiri atau bagaimana pak?"

I : "Engga, saya ngambil ke Kalibagor"

P : "Setiap harinya menyembelih berapa ekor ayam pak?"

I : "Sekitar 400 ekor ayam pemotongan per harinya"

P : "Sejak tahun berapa sudah beroperasi pemotongan ini pak?"

I : "Dari 2015 mba"

P : "Berapa orang jumlah pekerja disini pak?"

I : "Ada 6 orang pekerja"

P : "Ayam seperti apa yang biasa dicari oleh konsumen?"

I : "Ayam yang dari 0,8 sampai 1,3 ya 2 kg lah mba"

P : "Apakah bapak mengetahui adanya Undang-Undang tentang Kewajiban Sertifikasi Halal?"

I : "Iya cuma sekedar tahu aja mba, tapi belum tahu cara mengajukannya"

P : "Apakah bapak sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?"

I : "belum pernah, memang ada ya mba? nanti saya mau ikut kalau ada ya mba, tapi infonya jangan mepet"

P : "Ada pak, ada yang diadakan dari UMP dan UIN Halal Center, nanti kalau ada lagi saya kabarin pak"

I : "Soalnya saya ga denger kabar itu mba jadi gatau, ga pernah ke kota si mba"

P : "Tanggapan menurut bapak adanya kewajiban sertifikasi halal ini bagaimana?"

I : "Jane si ya penting, karena ada satu warung atau rumah makan yang minta sertifikat halal juga, itu kan saya yang bikin bingung mau ngurusnya kemana gatau"

P : "Berarti bapak belum mengetahui tata cara pengajuan sertifikasi halal ya pak?"

I : "Iya belum tahu mba"

P : "Apakah sudah diterapkan tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Ya kayanya si sudah, dari setempat sini kan ada *Kyai* nya, tapi kan gatau istilahnya proses sempurnanya menurut pemerintah sama sini sama apa engga kan belum tahu jelas"

P : "Untuk pembuangan limbahnya kemana ya pak?"

I : "Saya limbah ada yang ngambil (bulunya), kalau darah dan usus nya langsung masuk ke kolam, kolamnya di belakang mba"

P : "Kalau untuk kebersihan kandangnya bagaimana pak?"

I : "Saya bersihkan setiap hari, cuman caranya ngilangin laler belum bisa mba"

P : "Apabila nanti diadakan pelatihan juru sembelih halal, apakah bapak mau mengikuti?"

I : "*InsyaAllah* mau, yang penting jangan mendadak, mengikuti pelatihan itu salah satu tahapan mendapatkan sertifikat halal ya mba?"

P : "Iya betul pak, itu salah satunya, nanti saat mengikuti pelatihan akan dijelaskan tata cara pengajuan untuk mendapatkan sertifikasi halal bagaimana. Saya izin rekam video saat proses penyembelihan boleh?"

I : "Ohh ya boleh mba"

Lampiran 1.4

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Mas Bayu

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 12 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini mas?"

I : "Ayam broiler"

P : "Setiap harinya berapa ekor ayam yang disembelih?"

I : "Rata-rata 250 ekor ayam, tapi ga mesti"

P : "Sudah berdiri sejak tahun berapa pemotongannya?"

I : "Sejak tahun 2006, dari bapak saya yang mengelola kemudian dilanjutkan oleh saya"

P : "Untuk jumlah pekerjanya ada berapa orang ya?"

I : "ada 3 orang, 4 orang sama saya"

P : "Apakah Mas Bayu mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?"

I : "Belum tahu lho mba"

P : "Apakah sudah pernah ada sosialisasi dari pemerintah terkait sertifikasi halal?"

I : "Belum ada juga mba"

P : "Menurut Mas Bayu sendiri, bagaimana tanggapannya terkait kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?"

I : "Kalau dari saya setuju saja, tapi kalau ada biaya per minggunya mungkin engga mba, soalnya ga nutup usaha kita cuma ambil keuntungan dikit doang si mba, masi pemotongan kecil"

P : "Kalau biaya per minggu mungkin tidak ada mas, paling biaya saat harus mengikuti standar kebersihan kendang dan sanitasi dari pemerintah dan saat pengajuan sertifikasi halalnya"

I : "Oalah gitu, kirain saya ada biaya per minggunya"

P : "Apakah sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?"

I : "Kemarin saya dihubungi dari UMP mba, pelatihan juru sembelih halal juga, hari Sabtu tanggal 15 besok, mau ikut tapi cukup ribet ya mba karena pendaftarannya harus online"

P : "Untuk proses pemotongan disini apakah sudah diterapkan sesuai syariat Islam?"

I : "Ya cuma doa-doa sendiri, sama paling *bismillahirrahmanirrahiim,* gada cara yang panjang-panjang"

P : "Untuk pembuangan limbahnya kemana ya mas?"

I : "Ke kali Serayu mba, dan untuk bulu kita bayar uang kebersihan mba, jadi ada yang ngambil"

P : "Menurut Mas Bayu penting atau tidak mengikuti pelatihan juru sembelih halal sebagai salah satu syarat pengajuan sertifikasi halal?"

I : "Ya penting si, karena itu ada pembelajarannya juga, harus Islam juga kan ya"

P : "Ayam seperti apa yang dicari oleh konsumen?"

I : "Ayam yang gemuk dan sehat"

P : "Apakah ada pertanyaan dari konsumen tentang sudah bersertifikat halal atau belum?"

I : "Engga ada mba, kalau konsumen yang penting ayamnya bagus, bersih, engga ada yang luka"

P : "Saya izin rekam video saat proses penyembelihan boleh?"

I : "Iya boleh"

Lampiran 1.5

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA BOMA Kecamatan Kembaran

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Pak Wajdino

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 10 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini?"

I : "Kita hanya ayam broiler mba"

P : "Setiap harinya berapa ekor ayam yang disembelih pak?"

I : "Kurang lebih 400 ekor ayam"

P : "Sudah berdiri sejak tahun berapa pemotongannya?"

I : "Dari 2019"

P : "Ini ternak ayam sendiri atau beli pak?"

I : "Beli di PT mba"

P : "Ayam seperti apa yang biasa dicari oleh konsumen?"

I : "Ada 2 macam si, disini kan ada yang jual brankas dan karkas"

P : "Apakah bapak mengetahui tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Tahu mba, cuma kan ya namanya agama Islam banyak persepsi cara pemotongannya"

P : "Apakah sudah diterapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "*InsyaAllah* sudah sesuai syariat si yaa kita berusaha maksimal sesuai dengan syariat Islam, kita juga engga mau main-main mba"

P : "Apakah sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?"

I : "Iya kemarin sudah ada yang berangkat ikut pelatihan dari UIN Halal Center, saya juga sebelumnya ikut yang diadakan di Slawi pada bulan Desember"

P : "Untuk proses penyembelihan yang dilakukan bagaimana ya pak?"

I : "Kalau sesuai syariat intinya niat dulu, ada yang niat berdasarkan waktu (saya niat menyembelih sampai dhuhur), niat berdasarkan jumlah ekor, kemudian yang menyembelih harus beragama Islam dan mengucap *bismillah*"

P : "Untuk pembuangan limbahnya kemana?"

I : "Ke kali di sebelah dan antara diambil sama petani atau ya terbuang biasa, itu si buat sekarang ini, *goals*nya saya ingin ada pipa dan segala macem"

P : "Apakah ada kendala pada proses pengajuan sertifikasi halal?"

I : "Skala kaya gini dikasih NKV ya ga akan tembus, NKV kan professional dokter, kalau bisa NKV dibikin beberapa level kelas bawah, menengah sama atas"

P : "Apa tanggapan bapak adanya kewajiban sertifikasi halal buat RPA?"

I : "Ya saya memperhatikan itu juga, saya setuju"

P : "Saya izin melihat dan merekam video proses penyembelihan ayam boleh pak?"

I : "Boleh mba"

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

Lampiran 1.6

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Al-Barokah Kecamatan Purwokerto Timur

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Pak Tri Wahyono

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 10 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini?"

I : "Khusus ayam broiler"

P : "Sudah berdiri sejak tahun berapa pemotongannya?"

I : "Udah lama si mba, udah hampir 10 tahun, kurang lebih dari 2013"

P : "Berapa jumlah pekerja di RPA ini?"

I : "3 orang pekerja"

P : "Apakah bapak mengetahui tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?

I : "Iya tahu mba, kan saya sudah pernah mengikuti pelatihan yang diadakan oleh BAZNAS"

P : "Apakah sudah diterapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Alhamdulillah sudah mba, kan menyangkut dosa juga"

P : "Bagaimana menurut tanggapan bapak adanya kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?"

I : "Bagus si bagus mba, tapi kalau untuk itu ya bisa"

P : "Pembuangan limbahnya kemana ya pak?"

I : "Ke saluran air pasar mba"

P : "Ayam yang seperti apa yang biasa dicari oleh konsumen?"

I : "Ayam yang gemuk dan sehat"

P : "Saya izin merekam video proses penyembelihan ayam boleh pak?"

I : "Boleh mba"

Lampiran 1.7

Transkip Hasil Wawancara Pemilik dan Pelaku Usaha RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Pak Deden Irawan

Jabatan : Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 11 Juli 2023

P : "Jenis ayam apa saja yang disembelih disini?"

I : "Ayam nasional ayam broiler mba"

P : "Setiap harinya berapa ekor ayam yang disembelih pak?"

I : "Ga tentu si mba, rata-rata ya 300 ada"

P : "Sudah berdiri sejak tahun berapa pemotongan ini?"

I : "Belum ada setahun mba"

P : "Berapa jumlah pekerja disini?"

I : "Disini ada 3 orang pekerja, 4 sama saya"

P : "Apakah bapak mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal bagi RPA?"

I : "Sudah mengetahui mba"

P : "Apakah bapak mengetahui tata cara pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Paling baca *bismillah* mba"

P : "Apakah sudah diterapkan proses pemotongan sesuai syariat Islam?"

I : "Sudah mba"

P : "Apakah bapak sudah pernah mengikuti pelatihan juru sembelih halal?"

I : "Belum mba, kemarin mau ikut yang dari UIN tapi kebetulan saudara saya ada yang meninggal, jadi belum ikut"

P : "Bagaimana menurut tanggapan bapak adanya kewajiban seertifikasi halal ini?"

I : “Ya bagus dan memang harus ada sertifikasinya”

P : “Kalau untuk kendala yang dialami dalam pengajuan sertifikasi halal ada pak?

I : “Ndak ada kendala mba, *InsyaAllah* nanti kalau ada pelatihan lagi ikut mba”

P : “Pembuangan limbahnya kemana ya pak?

I : “Ini di belakang ada kolam lele dan bawal mba, ga mungkin kita uang ke sungai soalnya kan sebelah ada perumahan, nanti kita di demo yang ad amba”

P : “Kalau untuk menjaga kebersihan RPA bagaimana pak?”

I : “Kita sapu tiap hari mba, setiap sore udah bersih lagi, kalau tempat pemotongan lain merang pasti *gumpal* mba, kalau disini kan engga”

P : “Saya izin rekam video saat proses penyembelihan boleh pak?”

I : “Boleh mba”

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

Lampiran 2 : Dokumentasi Penelitian

Lampiran 2.1

Dokumentasi Penelitian RPA Feby Kecamatan Jatilawang

Dokumentasi wawancara dengan pemilik RPA Feby

Dokumentasi saat proses penyembelihan

Dokumentasi Kandang RPA Feby

UIN SAIFUDDIN ZUHRI

Lampiran 2.2

Dokumentasi Penelitian RPA Pak Teguh Kecamatan Sokaraja

Dokumentasi wawancara pemilik RPA Pak Teguh

Dokumentasi pembuangan limbah yang disaring dulu, dan mengalir ke kolam lele belakang

Dokumentasi saat pemotongan daging ayam

Lampiran 2.3

Dokumentasi Penelitian RPA Madu Manis Kecamatan Banyumas

Dokumentasi wawancara pemilik RPA Madu Manis

Dokumentasi tempat RPA Madu Manis

Dokumentasi pemotongan jeroan

Lampiran 2.4

Dokumentasi Penelitian RPA BOMA Kecamatan Kembaran

Dokumentasi wawancara pemilik RPA BOMA

Dokumentasi tempat RPA BOMA

Dokumentasi pemotongan daging

Lampiran 2.5

Dokumentasi Penelitian RPA Al-Barokah Kecamatan Purwokerto Timur

Dokumentasi wawancara pemilik RPA Al-Barokah

Dokumentasi pencucian jeroan ayam

Dokumentasi kandang RPA Al-Barokah

Lampiran 2.6

Dokumentasi Penelitian RPA Berkah Jaya Kecamatan Baturaden

Dokumentasi pencucian jeroan

Dokumentasi kandang RPA Berkah Jaya

Dokumentasi tempat RPA Berkah Jaya

Lampiran 2.7

Dokumentasi Sertifikat Halal CV. Agro Jaya Kecamatan Sokaraja dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan

بسم الله الرحمن الرحيم

MAJELIS ULAMA INDONESIA PROVINSI JAWA TENGAH

THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA CENTRAL JAVA

KETETAPAN HALAL

اثبات الحلال

HALAL DECREE

No. : 15020010750314 المرقم :

إن مجلس العلماء الاندونيسي – بعد الاختبارات والبحوث – بالاعتماد على فحص الخويات والإجراءات من Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengujian dan pembahasan, berdasarkan pemeriksaan yang telah dilakukan oleh *(The Indonesian Council of Ulama, after examining, and discussing the audit result conducted by)*

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)

قرر بان المنتجات الغذائية أو الأدوية أو مستحضرات التجميل المبين إسمها أدناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Menetapkan bahwa produk yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut Syariat Islam *(declare that the product stated below as HALAL according to the Islamic Law)*

Jenis Produk *Type of Product*	TERLAMPIR	نوع المنتجات
Nama Produk *Name of Product*	TERLAMPIR	إسم المنتجات
Nama Perusahaan *Name of Company*	CV. AGRO JAYA	إسم الشركة
Alamat Perusahaan *Company's Address*	Jl. Suparjo Rustam RT: 01 RW: 07, Dusun Pritgantil, Sokaraja Tengah, Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, Indonesia	عنوان الشركة

Dikeluarkan di Semarang pada : 25 SEPTEMBER 2020 *Issued in Semarang on* اصدرت هذه الشهادة بسمارنغ في

Berlaku sampai dengan : 25 SEPTEMBER 2022 *Valid until* وصالحة إلى

مادامت تركيبات المواد المشار إليها وعملية إنتاجها ونظام ضمان الحلال (HAS 23000) مطابقة على الشكل الذي قررة قسم الإفتاء بالمجلس

selama bahan-bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang diterapkan sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI.

as long as the ingredient, production prosess, and the implementation of Halal System Assurance System (HAS 23000) are in accordance to the decree of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama

DITETAPKAN *ENACTED BY*
KETUA KOMISI FATWA MUI JATENG

DIAJUKAN/*PROPOSED BY*
LEMBAGA PEMERIKSA HALAL
HALAL ASSESSMENT AGENCY
LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MUI JATENG

DISETUJUI/*APPROVED BY*
KETUA UMUM MUI JATENG

Drs. KH. AHMAD HADU[illegible]

Prof. Dr. H. AHMAD [illegible] MA

KH. AHMAD DARODJI, M.Si

Lampiran 2.8

Dokumentasi Terkait NKV PT. Charoen Pokphand Kecamatan Wangon dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan

PEMERINTAH KABUPATEN BANYUMAS
DINAS PERIKANAN DAN PETERNAKAN
Jl. Gatot Subroto No. 108 PURWOKERTO Kode Pos 53116
Telp./Fax. 0281-636149 Email : dinkannak@banyumaskab.go.id

Nomor : 524.3/4551-1/ IV /2022
Lampiran : -
Perihal : Rekomendasi NKV

Purwokerto, 26 April 2022

Kepada Yth
Kepala Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah
di
UNGARAN

Menindaklanjuti surat dari PT.Charoen Pokphand Indonesia Tbk Banyumas Nomor : 001/CPI-BNY/LD-WWP/I/2022, tanggal 22 Januari 2022 perihal Permohonan Rekomendasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk jenis usaha Gudang Berpendingin (Cold Storage) dengan data sebagai berikut :

Nama Perusahaan	:	PT.Charoen Pokphand Indonesia, Tbk
Nama Pimpinan /Penanggung Jawab	:	Ferdiansyah Gunawan Tjoe
Alamat Perusahaan	:	Jl.Wangon-Ajibarang,Ds.Windunegara, Kec.Wangon,Kab.Banyumas,Jawa Tengah.
Alamat Unit Usaha	:	Jl.Wangon-Ajibarang,Ds.Windunegara, Kec.Wangon,Kab.Banyumas,Jawa Tengah.

Berdasarkan hasil verifikasi terhadap penerapan higiene sanitasi dan keamanan pangan pada Unit Usaha tersebut, Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas memberikan rekomendasi untuk dilakukan Audit Nomor Kontrol Veteriner (NKV).

Demikian surat rekomendasi ini disampaikan untuk proses lebih lanjut. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

KEPALA DINAS PERIKANAN DAN PETERNAKAN
KABUPATEN BANYUMAS

PEMERINTAH KABUPATEN BANYUMAS DINKANNAK

Ir. SUJISTIONO, M.Si
NIP. 19680228 199403 1 004

Tembusan Yth :
1.Pimpinan PT.Charoen Pokphand Indonesia Tbk;
2.Arsip (Bidang Keswan Kesmavet).

Lampiran 3 : Data RPA Kabupaten Banyumas

Lampiran 3.1

Data Rumah Potong Ayam Terdaftar di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan

Data RPA Kabupaten Banyumas				
No	Nama Kios	Alamat	No.HP	Keterangan
1	CV Agro Jaya	Sokaraja Tengah RT 01/07	02816445427	Sudah bersertifikat halal
2	PT Charoen Pokphand	Kecamatan Wangon		Sudah bersertifikat halal

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

Lampiran 3.2

Data Rumah Potong Ayam Hasil Observasi

Data RPA Kabupaten Banyumas				
No	Nama Kios	Alamat	No.HP	Keterangan
Kecamatan Sokaraja				
1	Juremi	Banjarsari Kidul RT 01/04	085121631011	Belum bersertifikat halal
2	H. Imam	Sokaraja Kidul RT 01/02	082138481412	Belum bersertifikat halal
3	Priyati	Sokaraja Tengah RT 04/03	085865692911	Belum bersertifikat halal
4	Sri Astuti	Sokaraja Tengah RT 04/03	081328747888	Belum bersertifikat halal
5	Wiarti	Sokaraja Tengah RT 01/03	081327543667	Belum bersertifikat halal
6	Sudirah	Pejagalan Wetan RT 03/03	081227619816	Belum bersertifikat halal
7	Agus Suradi	Pliken	085842960839	Belum bersertifikat halal
8	Syamiyati	Kalibagor	085728148699	Belum bersertifikat halal
9	Munhimah	Sokaraja Tengah	081295240301	Belum bersertifikat halal
10	Falach	Karangdadak RT 04/01	081542731815	Belum bersertifikat halal
11	Nur Hidayati	Karangrawu RT 05/03	085867209422	Belum bersertifikat halal
12	Sumarni	Kedungwuluh RT 03/04		Belum bersertifikat halal
13	Pak Teguh	Sokaraja RT 03/06	082135731410	Belum bersertifikat halal
Kecamatan Purwokerto Timur				
14	Sudimampir	Pasar Wage	082138644868	Belum bersertifikat halal
15	Wijaya Saung	Pasar Wage	081391393660	Belum bersertifikat halal
16	Pana Ragil	Pasar Wage	081392063947	Belum bersertifikat halal
17	Bangkit	Pasar Wage	085540243194	Belum bersertifikat halal
18	Al Barokah	Pasar Wage	082227634665	Belum bersertifikat halal
19	Jefri	Pasar Wage	081327552727	Belum bersertifikat halal
20	UD. Pardi	Pasar Wage	082134778249	Belum bersertifikat halal
21	Ayam Family	Pasar Wage	081226666252	Belum bersertifikat halal
22	Saung Putih	Pasar Wage	081391364059	Belum bersertifikat halal
23	UD. Kurnia	Pasar Wage	08122601637	Belum bersertifikat halal
24	Bayu	Pasar Wage	081910005508	Belum bersertifikat halal
25	Khoriah	Pasar Wage	08895893128	Belum bersertifikat halal
Kecamatan Banyumas				
26	Mitra Jaya Abadi	Pasar Banyumas	085869780899	Belum bersertifikat halal
27	Madu manis	Pasar Banyumas	083126971977	Belum bersertifikat halal
Kecamatan Baturraden				
28	Al Fatih	Pasar Pamijen	081229408020	Belum bersertifikat halal
29	Pak Sarno	Pasar Pamijen	085870474306	Belum bersertifikat halal

30	Satria 01	Pasar Pamijen	082223911740	Belum bersertifikat halal
31	Berkah Jaya	Pasar Pamijen	085741122229	Belum bersertifikat halal
Kecamatan Kembaran				
32	Darko	Desa Purbadana RT 05/01	081391394825	Belum bersertifikat halal
33	Boma		085713786168	Belum bersertifikat halal
34	Sangkun Hidayanto	Desa Purbadana RT 02/02		Belum bersertifikat halal
35	Maju Sentosa	Purwodadi	085327083112	Belum bersertifikat halal
Kecamatan Jatilawang				
36	Jarwo	Desa Tunjung		Belum bersertifikat halal
37	Rasim	Desa Tunjung		Belum bersertifikat halal
38	Suwanto	Desa Tunjung		Belum bersertifikat halal
39	Feby	Margasara, Margasana	081228347982	Belum bersertifikat halal

UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri
   1. Nama Lengkap : Ufairoh Asma Qoni'ah
   2. NIM : 1917201262
   3. Tempat/Tgl. Lahir : Purbalingga, 23 April 2000
   4. Alamat Rumah : Perum. Griya Abdi Kencana Jl. Sekar Dahlia 3 No.2 Purbalingga Wetan, Jawa Tengah
   5. Nama Orang Tua
      Nama Ayah : Susyanto
      Nama Ibu : Fitroh Amaniyati

B. Riwayat Pendidikan

   Pendidikan Formal

   1. TK/PAUD : TK Harapan Bunda Purwokerto (2005-2006)
   2. SD/MI : MI SAMBAS Purbalingga (2006-2012)
   3. SMP/MTS : Gontor Putri 1 Jawa Timur (2013-2015)
   4. SMA/MA : Gontor Putri 1 Jawa Timur (2016-2018)
   5. S1 : Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (2019-sekarang)

C. Pengalaman Organisasi
   1. Anggota Kementerian Ekonomi dan Kewirausahaan DEMA FEBI IAIN Purwokerto (2020/2021)
   2. Staf Ahli Kementerian Ekonomi dan Kewirausahaan DEMA FEBI IAIN Purwokerto (2021/2022)
   3. Kepala Kementerian Ekonomi dan Kewirausahaan DEMA UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (2022/2023)

Purwokerto, 26 September 2023

Ufairoh Asma Qoni'ah