

**ANALISIS DAMPAK SERTIFIKASI HALAL
DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA USAHA
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:

**NUR SEPTIANI
NIM. 1917201091**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI KEUANGAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI
PURWOKERTO
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Septiani

NIM : 1917201091

Jenjang : S.1

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Jurusan : Ekonomi dan Keuangan Syari'ah

Program Studi : Ekonomi Syari'ah

Judul Skripsi : Analisis Dampak Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas

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

Purwokerto, 30 Desember 2023

Saya menyatakan,




Nur Septiani
NIM. 1917201091

PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHR



**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 DAMPAK SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN
VOLUME PENJUALAN PADA USAHA RUMAH POTONG AYAM DI
KABUPATEN BANYUMAS**

Yang disusun oleh Saudara **Nur Septiani NIM 1917201091** Program Studi **S-1 Ekonomi Syariah** Jurusan Ekonomi dan Keuangan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Rabu, 17 Januari 2024** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji

Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.

NIP. 19750420 200604 2 001

Sekretaris Sidang/Penguji

Siti Ma'sumah, S.E., M.Si., CRA., CRP.,
CIAP

NIP. 19830510 202321 2 033

Pembimbing/Penguji

Ma'ruf Hidayat, M.H.

NIP. 19940604 201903 1 012

Purwokerto, 24 Januari 2024

Mengesahkan
Dekan,

Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag.

NIP. 19730921 200212 1 004

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada

Yth: Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

di-

Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudara Nur Septiani NIM. 1917201091 yang berjudul:

Analisis Dampak Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syari'ah (S.E).

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Purwokerto, 29 Desember 2023
Pembimbing

Ma'ruf Hidayat, M.Pd.

NIP. 199406042019031012.

MOTTO

لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا

“Allah tidak membebani seseorang, kecuali menurut kesanggupannya”
(Q.S Al- Baqarah: 286)

“Tidak ada alasan untuk tidak bisa”



PERSEMBAHAN

Segala Puji dan syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas”. Dengan penuh rasa syukur atas rahmat dan karunia Allah SWT, penulis persembahkan kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, rahmat, hidayah, serta rezeki kepada saya, sehingga skripsi ini dapat dibuat dan selesai sesuai harapan. Puji syukur yang tak terhingga pada Allah SWT.
2. Kepada Orang tua tercinta Bapak Ahmad Dahlan dan Ibu Tarsini. Terima kasih karena telah menjadi orang tua terhebat, yang selalu memberikan bimbingan, motivasi, cinta dan kasih sayang serta doa yang tiada hentinya.
3. Almarhumah nenek tercinta, Ni Sarwini yang telah memberikan semangat dan kasih sayang yang selalu mengiringi setiap langkah dengan untaian do'a. *I really miss you.*
4. Keluarga besar Ki Sukardi, Ki Suhyadi dan Bani Kertawijaya yang selalu memberi dukungan, doa, motivasi sekaligus pembelajaran mengenai hidup. *You know? You are the best forever.*
5. Hormat ta'dzim kepada guru-guru Pondok Pesantren Darul Abror Watumas, Purwanegara, Purwokerto Utara dan dosen-dosen atas semua bekal ilmu yang telah diberikan selama perkuliahan di UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Semua pihak yang telah bertanya “kapan sidang?”, “kapan nyusul?”, “kapan wisuda?” dan lain sejenisnya. Kalian adalah alasan saya untuk segera menyelesaikan skripsi ini.

**ANALISIS DAMPAK SERTIFIKASI HALAL
DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA USAHA
RUMAH POTONG AYAM DI KABUPATEN BANYUMAS**

Nur Septiani

NIM. 1917201091

Email: nuurseptiaanii@gmail.com

Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas. Sertifikasi halal merupakan aspek penting dalam industri makanan dan minuman, termasuk pada produk daging ayam potong. Rumah Ayam Potong menjadi salah satu produsen utama dalam peredaran dan penjualan daging ayam, oleh karena itu penting adanya penjaminan keamanan dan mutu halal pada RPA. Beberapa RPA di Kabupaten Banyumas sudah memperoleh sertifikasi halal sehingga produk daging ayamnya terjamin sesuai syari'at Islam.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif. Peneliti menggunakan teknik purposive yaitu pertimbangan dalam pemilihan informan yang dianggap mengetahui informasi terkait tema yang akan diteliti. Sedangkan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi di RPA Kabupaten Banyumas. Data dikumpulkan untuk mengidentifikasi proses sertifikasi pada rumah potong ayam, pangsa pasar sebelum dan sesudah mendapatkan sertifikat halal, dan dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 4 RPA yang telah memiliki sertifikat halal mengikuti proses sertifikasi halal dengan mempersiapkan dokumen yang diserahkan ke lembaga halal dan membayar. Pangsa pasar sebelum sertifikat halal konsumen hanya di sekitar tempat usaha, dan setelah memiliki sertifikat halal konsumen meningkat hingga ke lintas kecamatan. Hasil analisis dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan menunjukkan bahwa volume penjualan pada 4 RPA mengalami peningkatan namun belum signifikan karena sertifikat halal baru didapatkan 6 bulan yang lalu dan terdapat kendala di masyarakat yaitu kurangnya kesadaran dan pengetahuan masyarakat akan pentingnya sertifikat halal pada produk.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Volume Penjualan, Rumah Potong Ayam

**ANALYSIS OF THE IMPACT OF HALAL CERTIFICATION IN
INCREASING SALES VOLUME IN CHICKEN SLAUGHTERHOUSE
BUSINESSES IN BANYUMAS REGENCY**

Nur Septiani

NIM. 1917201091

E-mail: nuurseptiaanii@gmail.com

Departement of Islamics, Faculty of Islamic Economics and Business

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRACT

This study aims to analyze the influence of halal certification on boosting sales in chicken slaughterhouse businesses in Banyumas Regency. Halal certification plays a crucial role in the food and beverage industry, particularly in broiler meat product. Chicken slaughterhouses serve as key players in the distribution and sale of chicken meat, underscoring the importance of ensuring halal safety and quality. Several chicken slaughterhouses in Banyumas Regency have acquired halal certification, ensuring compliance with Islamic law for their chicken meat product.

Conducted as field research using qualitative methods, the study employs purposive sampling to select informants knowledgeable about the research them. Data collection involves observation, interviews, and documentation at the chicken slaughtering Banyumas Regency. The collected data aims to delineate the certification process at the nation market chicken slaughterhouse both before and after obtaining a halal certificate, as well as to assess the impact of halal certification on sales volume.

The research finding indicate that four chicken slughterhouse possessing halal certificates undergo the certification process by preparing and submitting documents to halal institutions, incurring associated costs. Prior to obtaining halal certification, consumers were primarily local, but after certification, consumer reach expanded across sub-districts. The results of the analysis of the impact of halal certification in increasing sales volume show that sales volume at 4 RPA has increased but is not significant because the halal certificate han only been obtained 6 months ago and there were obstacles in the community, namely the lack of awareness and knowledge of the community about the importance of halal certificates on products.

Keywords : Halal Certification, Sales Volume, Chicken Slaughterhouse

PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB-INDONESIA

Transliterasi kata-kata yang dipakai dalam penelitian skripsi ini berpedoman pada surat Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI. Nomor: 158/1987 dan Nomor: 0543b/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 diatas)
ج	Jim	J	Je
ح	H	<u>H</u>	ha (dengan garis di bawah)
خ	kha'	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	ze (dengan titik diatas)
ر	ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Šad	Š	es (dengan garis di bawah)
ض	d'ad	<u>D</u>	de (dengan garis di bawah)
ط	Ṭa	T	te (dengan garis di bawah)
ظ	Ža	<u>Ž</u>	zet (dengan garis di bawah)
ع	'ain	'	koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge

ف	fa'	F	Ef
ق	Qaf	Q	Q
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	'el
م	Mim	M	'em
ن	Nun	N	'en
و	Waw	W	W
ه	ha'	H	Ha
ء	Hamza h	'	Apostrof
ي	ya'	Y	Ye

2. Konsonan rangkap karena syaddah ditulis rangkap

عِدَّة	Ditulis	'Iddah
--------	---------	--------

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

حكمة	Ditulis	Hikmah	جزية	Ditulis	Jizyah
------	---------	--------	------	---------	--------

(Ketentuan ini tidak diperlakukan pada kata-kata arab yang sudah terserap dalam bahasa indonesia, seperti zakat, salat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

- a. Bila diikuti dengan kata sandang "al" serta bacaan ke dua itu terpidah, maka ditulis dengan h.

كرامة الولايا	Ditulis	Karāmah Al-Auliyyā'
---------------	---------	---------------------

- b. Bila ta "marbutah hidup atau dengan harakat, *fathah* atau *kasrah* atau *dommah* ditulis dengan t.

زكاة الفطر	Ditulis	Zakāt Al-Fitr
------------	---------	---------------

4. Vokal Pendek

(ا)	Fatah	A
(اِ)	Kasroh	I
(اُ)	Dhomah	U

5. Vokal Panjang

1.	Fathah + Alif	Ditulis	A
	جاهلية	Ditulis	Jāhiliyah
2.	Fathah+Ya'mati	Ditulis	A
	تنسي	Ditulis	Tansā
3.	Kasrah+Ya'mati	Ditulis	I
	كريم	Ditulis	Karim
4.	Dammah+Wawu Mati	Ditulis	U
	فروض	Ditulis	Furud

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*

أنتم	Ditulis	a'antum
أعدت	Ditulis	u'iddat

8. Kata sandang alif + Lam

a. Bila diikuti huruf qomariyyah

القياس	Ditulis	al-qiyās
--------	---------	----------

b. Bila diikuti huruf syamsiyyah ditulis dengan menggunakan huruf

syamsiyyah yang mengikutinya, serta menggunakan huruf I (el)-nya.

السماء	Ditulis	as-samā
--------	---------	---------

9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya

ذوى الفروض	Ditulis	zawi al-furūd
------------	---------	---------------



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah dan karunia-Nya. Sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Baginda Nabi Agung Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman Jahiliyah menuju zaman yang terang benderang yaitu Agama Islam yang kita nanti-nantikan syafa'atnya di yaumul qiyamah nanti. Setelah melalui perjuangan untuk melawan masa-masa jenuh dan pergantian topik berkali-kali, akhirnya rampung sudah pengerjaan skripsi ini. Semua ini tidak lepas dari banyaknya orang yang membantu dan mendorong penulis untuk dapat menyelesaikannya. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. K.H. Ridwan, M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
2. Prof. Dr. H. Suwito, M.Ag., selaku Wakil Rektor I Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Prof. Dr. H. Sulkhan Chakim, S.Ag., M.M., selaku Wakil Rektor II Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Prof. Dr. H. Sunhaji, M.Ag., selaku Wakil Rektor III Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
5. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag., Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Dr. Ahmad Dahlan, M.S.I Ketua Jurusan Ekonomi dan Keuangan Syariah UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokert.
7. H. Sochimim, Lc., M.Si. Koordinator Program Studi Ekonomi Syariah UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
8. Ma'ruf Hidayat, M.H., Dosen Pembimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Terimakasih saya ucapkan atas segala bimbingan, arahan, masukan, motivasi, serta kesabarannya demi terselesaikannya penyusunan skripsi ini. Semoga Allah SWT selalu memberikan perlindungan dan membalas kebaikan Bapak. Semoga Allah SWT selalu memberikan kesehatan, kebahagiaan, dan rezeki yang melimpah.

9. Segenap dosen dan staf akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
10. Bapak Agus Sutarto, Bapak Warsito, Bapak Yayan, dan Bapak Kuat Riyanto selaku pemilik RPA yang menjadi sampel penelitian ini, yang telah berkenan memberikan data selama penelitian
11. Orang tua tercinta, pemicu semangat dan sumber dari segala kebahagiaan Bapak Ahmad Dahlan dan Ibu Tarsini yang selalu memberikan nasihat dan doa, motivasi, perhatian, dan kasih sayangnya yang mengiringi penulis untuk menyelesaikan studinya. Semoga Ibu dan Bapak selalu diberikan kesehatan, panjang umur, rezeki yang melimpah, dijauhkan dari segala marabahaya, dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
12. Abah Kyai Taufiqurahman dan Ibu Nyai Wasilatul Karomah, selaku pengasuh Pondok Pesantren Darul Abror Watumas, Purwanegara, Purwokerto Utara terimakasih atas ilmu, nasihat, motivasi dan dukungan kepada penulis.
13. Kakak-kakak penulis yang tersayang Agus Budiono, Wiwin Novitasari, dan Asep Urip Rinawati beserta keluarga kecilnya. Terimakasih selalu memberikan dukungan positif untuk menyelesaikan pendidikan saya sampai sarjana.
14. Keluarga Halal Centre UIN Saizu Purwokerto, Pendamping Proses Produk Halal dan Relawan Halal, terimakasih atas segala doa dan dukungannya dalam menyelesaikan penelitian saya terkait sertifikat halal di RPA Halal.
15. Teman-teman seperjuangan Ekonomi Syariah F angkatan 2019.
16. Teman-teman FEBI English Club dan GenBI Purwokerto periode 2021-2022 untuk pengalaman yang sangat berharga.
17. Sahabat terdekat penulis Latifatul Muniroh, Fira Nisa, Nisa Mukhlisotun, Risqi Utami, Aminah Aulia, dan Nidaul Hasanah, tanpa kalian semua, rasanya kehidupan di kampus dan di pondok takkan meninggalkan kesan yang sedemikian mendalam.
18. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Terlambat lulus atau tidak tepat waktu bukanlah sebuah kejahatan, bukan pula sebuah aib. Alangkah kerdilnya jika mengukur kecerdasan seseorang hanya dari siapa yang paling cepat lulus. Bukankah sebaik-baik skripsi adalah skripsi yang selesai? Karena mungkin ada suatu hal dibalik itu semua, dan percayalah alasan penulis disini merupakan alasan yang sepenuhnya baik. Semua orang punya waktunya masing-masing. Semoga semua partisipasi serta sumbangan pikir yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis terbuka dengan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Harapan penulis, semoga skripsi ini dapat memberi manfaat bagi penulis dan pembaca.

Purwokerto, 30 Desember 2023



Nur Septiani
NIM. 1917201091



UIN
PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
NOTA DINAS PEMBIMBING	iii
MOTTO	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB-INDONESIA	viii
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Definisi Operasional.....	8
C. Rumusan Masalah	9
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	9
F. Sistematika Pembahasan	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Perilaku Konsumen	12
B. Sertifikasi Halal.....	19
C. Volume Penjualan	25
D. Rumah Potong Ayam	31
E. Kajian Pustaka.....	41
F. Landasan Teologi.....	50
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	53
A. Jenis Penelitian.....	53
B. Tempat dan Waktu Penelitian	53

C. Subjek dan Objek Penelitian	54
D. Sumber Data.....	54
E. Teknik Pengumpulan Data.....	55
F. Teknik Analisis Data.....	56
G. Teknik Uji Keabsahan Data	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	59
A. Gambaran Umum Rumah Potong Ayam Bersertifikat Halal di Kabupaten Banyumas	59
B. Proses Sertifikasi Halal pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas	65
C. Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas	71
D. Pangsa Pasar Sebelum dan Sesudah Memiliki Sertifikat Halal pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas	77
BAB V PENUTUP.....	84
A. Kesimpulan	84
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

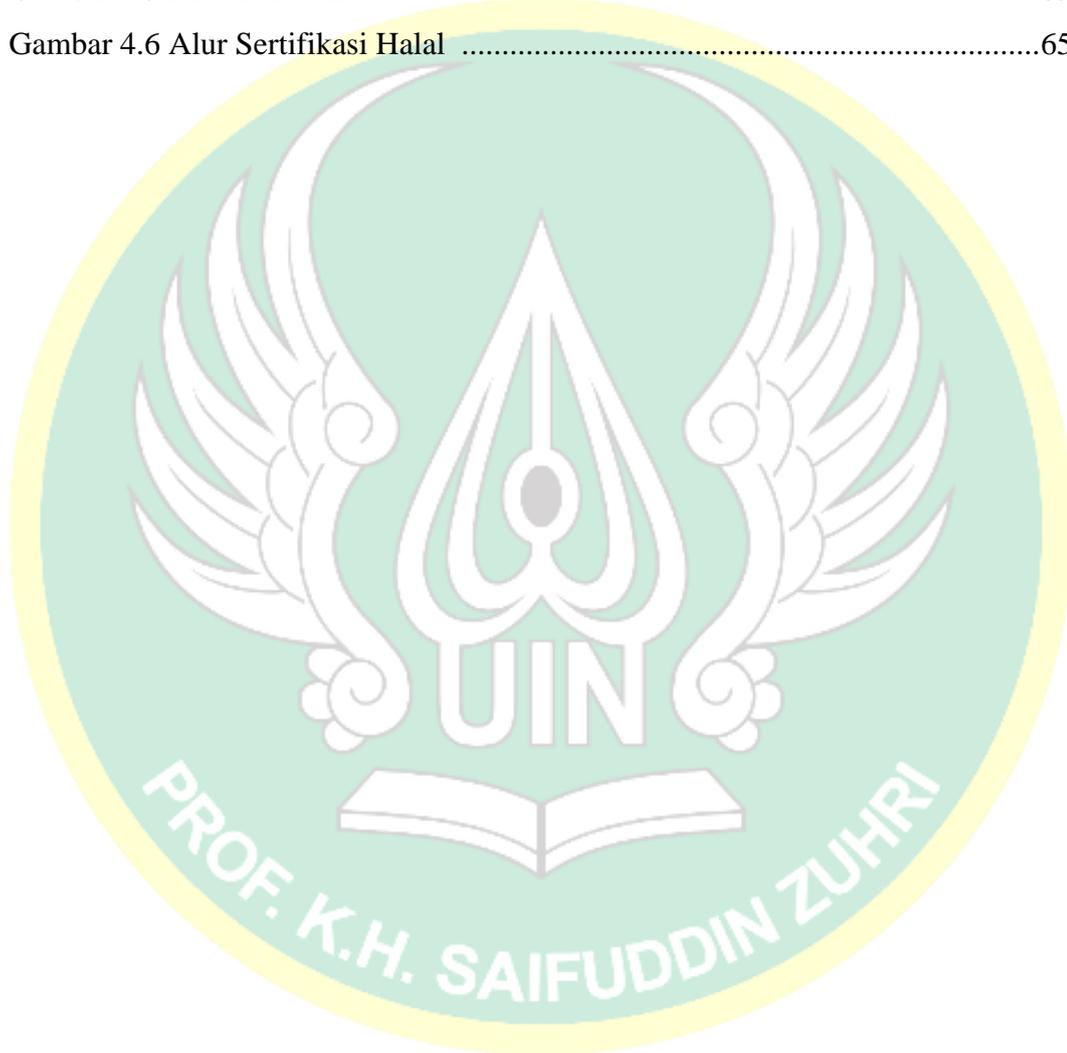
DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah RPH & TPH di Indonesia pada Tahun 2022	3
Tabel 1.2 Jumlah Produksi Daging Ternak Menurut Jenisnya (Kg) di Kabupaten Banyumas Tahun 2020 hingga 2022	4
Tabel 1.3 Data RPA Bersertifikat Halal di Kabupaten Banyumas Tahun 2023	7
Tabel 1.4 Penelitian Terdahulu	47
Tabel 4.1 Persentase Agama Penduduk di Kabupaten Banyumas	59
Tabel 4.2 Pembagian Wilayah Sampel	61
Tabel 4.3 Perbandingan Pangsa Pasar Sebelum dan Sesudah Memiliki Sertifikat Halal.....	81



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Banyumas	60
Gambar 4.2 RPA Fajar	62
Gambar 4.3 RPA Aan Lingsing	63
Gambar 4.4 RPA Agus Farm	64
Gambar 4.5 RPA Mumtaza	65
Gambar 4.6 Alur Sertifikasi Halal	65



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 1.1 : Pedoman Wawancara Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam
- Lampiran 1.2 : Hasil Wawancara di RPA Fajar Kecamatan Kembaran
- Lampiran 1.3 : Hasil Wawancara di RPA Aan Lengsing Kecamatan Somagede
- Lampiran 1.4 : Hasil Wawancara di RPA Agus Farm, Desa Rancamaya,
Kecamatan Cilongok
- Lampiran 1.5 : Hasil Wawancara di RPA Mmumtaza, Desa Panembangan,
Kecamatan Cilongok
- Lampiran 2 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 2.1 : Dokumentasi Penelitian RPA Fajar
- Lampiran 2.2 : Dokumentasi Penelitian RPA Aan Lengsing
- Lampiran 2.3 : Dokumentasi Penelitian RPA Agus Farm
- Lampiran 2.4 : Dokumentasi Penelitian RPA Mumtaza
- Lampiran 2.5 : Dokumentasi Sertifikat Halal RPA
- Lampiran 2.6 : Dokumentasi Ketetapan Halal LPPOM MUI
- Lampiran 2.7 : Dokumentasi Sistem Jaminan Halal dan Kebijakan Halal RPA



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia terkenal sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Berdasarkan data Kemendagri, sebanyak 241.7 juta jiwa penduduk memeluk agama Islam dari jumlah seluruh penduduk di Indonesia yang terhitung hingga akhir tahun 2022 sebanyak 277,75 juta jiwa (Rizaty, 2023). Islam menegaskan pematuhan terhadap syari'at, termasuk dalam pemilihan makanan yang halal. Sejalan dengan ajaran dalam Q.S Al-Baqarah ayat 168 :

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Ayat tersebut menerangkan bahwa kewajiban umat Islam untuk mengonsumsi makanan halal, suci dan baik (*thayyib*), bukan hanya pada produk konsumsi seperti makanan dan minuman, tetapi juga pada obat-obatan, kosmetik, dan jasa yang ditawarkan (Aprilia & Priantina, 2022). Meskipun demikian, masih banyak ditemukan di lapangan UMKM atau tempat makan yang belum memiliki sertifikat halal, dengan keyakinan bahwa produknya sudah halal tanpa sertifikasi resmi dari LPPOM MUI maupun BPJPH. Pemikiran ini tentu menghambat penjaminan kualitas halal dalam proses produksi makanan.

Sebagai negara yang berlandaskan hukum, penting bagi pemerintah untuk menciptakan regulasi yang dapat menjaga hak-hak dasar warganya dalam hal tersebut. Selain itu, produsen juga memiliki tanggung jawab untuk melindungi hak-hak konsumen terkait dengan produk mereka (Dyah, Riyanti, & Karim, 2022). Pemerintah Republik Indonesia telah

mengambil langkah penting dalam memastikan perlindungan hukum terhadap konsumen Muslim dengan mengeluarkan Undang-Undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang telah ditetapkan sejak 17 Oktober 2014. Tujuannya adalah memastikan bahwa produsen harus menerapkan sistem jaminan halal dalam proses produksi produk mereka (Hartati, 2018).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4 yang berbunyi “*Semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal*”. Pada tanggal 17 Oktober 2014, ketentuan tersebut berlaku untuk semua pelaku usaha, baik yang berskala besar, menengah, kecil, dan mikro, termasuk pelaku usaha rumah potong ayam (Undang-Undang No.33 tahun 2014 Jaminan Produk, 2014). Implementasi undang-undang jaminan produk halal secara tidak langsung menjadi tantangan bagi produsen. Karena mayoritas penduduk Indonesia yang beragama Islam, permintaan pasar terhadap produk yang berlabel halal (memiliki sertifikat halal) menjadi suatu kebutuhan. Oleh karena itu, produsen seperti dituntut untuk segera memiliki sertifikat halal atas produknya.

Sertifikasi halal dan labelisasi halal merupakan dua bagian yang memiliki hubungan erat, meskipun memiliki perbedaan mendasar di antara keduanya. Sertifikasi halal diberikan oleh lembaga yang memiliki kewenangan, dengan maksud memberikan pengakuan resmi atas status halal produk dalam bentuk label halal. Dalam konteks ini, lembaga yang berperan dalam memberikan sertifikasi halal dan mengawasi labelisasi produk halal di Indonesia adalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Adapun masa berlakunya ialah selama tidak ada perubahan komposisi bahan yang digunakan atau proses produk halal pada usaha yang dijalankan.

Dalam mencantumkan label halal pada produk memerlukan sertifikat halal sebagai persyaratan wajib, yang merupakan bukti legalitas usaha. Langkah ini bertujuan untuk mencegah pemalsuan, sehingga

memberikan keyakinan kepada konsumen mengenai kehalalan produk, dan menghapus keraguan mereka. Sebagai contoh rumah potong hewan (RPH) Daging Baik yang sekarang lebih meningkatkan promosi dengan branding halal sehingga produktifitas melonjak daripada rumah potong hewan lainnya (Abdurrahman, 2020). Hal ini memperlihatkan bahwa label halal pada suatu produk tidak hanya menjadi suatu jaminan halal atas produk yang dijual oleh produsen melainkan juga menjadi bagian dari beberapa strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan penjualan, terutama di Indonesia yang memiliki pangsa pasar produk halal lebih banyak daripada negara lainnya (Baharun & Niswa, 2019).

Ayam merupakan sumber protein hewani yang masih terjangkau di kalangan masyarakat. Rumah potong ayam memiliki peran penting dalam penjualan dan perlindungan produk unggas. Oleh karena itu, penting bagi rumah potong ayam untuk memastikan keamanan selama proses pemotongan guna menghasilkan produk yang aman, sehat, dan halal sesuai dengan syariat Islam (Qoni'ah, 2023). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistika (BPS) tercatat pada tahun 2022, terdapat 1.644 rumah potong hewan (RPH) dan tempat pemotongan hewan (TPH) yang beroperasi di Indonesia. Dari data tersebut, selama periode 2021 sampai 2023 terdapat 486 rumah potong hewan yang telah tersertifikasi halal oleh LPPOM MUI.

Tabel 1.1 Jumlah RPH & TPH di Indonesia pada Tahun 2022

No.	Nama	Nilai/RPH/TPH
1.	Jawa	604
2.	Sumatera	343
3.	Sulawesi	259
4.	Bali & Nusa Tenggara	171
5.	Kalimantan	162
6.	Maluku & Papua	105
Total		1.644

Sumber: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/>

Pemerintah Provinsi Jawa Tengah mencatat peningkatan jumlah rumah potong hewan halal sejak 2013 hingga 2023. Dari 78 unit rumah potong hewan, 10 unit sudah bersertifikat halal dan sertifikat Nomor

Kontrol Veteriner (NKV), sementara 33 dari 50 unit rumah potong unggas juga sudah memiliki sertifikat halal. Namun, data tidak mencakup rumah potong hewan maupun unggas yang ilegal dan tidak terlacak. Hal itu dikarenakan penerbitan sertifikat halal masih terbatas pada rumah potong ayam berskala kecil, yang mayoritas ilegal, dan penyembelih yang belum memahami tata cara penyembelihan halal (Dinas Kominfo Jateng, 2023).

Berdasarkan riset dari Halal Science Center IPB University dan Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) pada tahun 2021, diketahui bahwa lebih dari 85% rumah potong hewan di Indonesia tidak memiliki sertifikasi halal atau juru sembelih halal (Puspaningtyas, 2023). Permasalahan ini menjadi serius terutama dalam pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Daging sebagai produk dengan risiko ketidakhallalan tinggi dapat menyebabkan turunannya menjadi tidak halal jika dihasilkan dari rumah potong hewan yang tidak memenuhi standar halal. Oleh sebab itu, sertifikasi halal diperlukan sebagai jaminan kehalalan produk daging (Mudalno, et al., 2022).

Rumah potong ayam atau disebut RPA merupakan bagian dari sektor pemotongan daging, yang tugas utamanya adalah menjamin kehalalan produk daging yang dikonsumsi oleh masyarakat. Titik kritis dari aspek kehalalan pada rumah potong ayam adalah ditinjau dari cara penyembelihan, proses produksi, dan penjualan atau pendistribusian. Pada titik tersebut, akan menentukan kehalalan suatu produk daging ayam potong yang dihasilkan. Pada tahun 2022 produksi daging ayam potong di Kabupaten Banyumas mencapai 20.728.516 kg, untuk populasi penduduk muslim di Kabupaten Banyumas sebanyak 1.866.907 jiwa (Banyumas, 2023). Fakta ini tergambar dari data statistik yang dirilis oleh Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas seperti yang tertera di bawah (Banyumas, 2023):

Tabel 1.2 Jumlah Produksi Daging Ternak Menurut Jenisnya (Kg) di Kabupaten Banyumas Tahun 2020 hingga 2022

No.	Jenis Ternak	2020	2021	2022
1.	Sapi/ <i>Cow</i>	1.699.930	1.767.950	1.841.100
2.	Kerbau/ <i>Buffalo</i>	-	-	570
3.	Babi/ <i>Pig</i>	45.210	45.210	47.454
4.	Kambing/ <i>Goat</i>	556.092	582.426	599.754
5.	Domba/ <i>Sheep</i>	74.955	88.236	90.820
6.	Ayam Buras/Kampung/ <i>Native Chicken</i>	700.789	372.455	383.733
7.	Ayam Ras Pedaging/ <i>Boiler</i>	18.447.242	20.112.583	20.728.516
8.	Itik/ <i>Duck</i>	130.592	67.535	69.476

Sumber: Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Banyumas

Berdasarkan data tersebut, dengan tingginya angka pemotongan ayam, penting untuk mengawasi status kehalalan produk ayam potong. Guna memastikan kenyamanan, kepastian, dan jaminan kehalalan bagi konsumen. Jika ayam potong tidak memenuhi standar halal, maka produk pangan olahan yang berasal darinya juga kehilangan status halal. Suatu produk dianggap haram berdasarkan dua kriteria, yaitu haram *li dzatihi* yang terkait dengan benda atau bahan yang secara mutlak diharamkan oleh hukum Islam, seperti darah, bangkai, dan babi (Amin, 2008). Kriteria lainnya yaitu haram *li ghairihi*, dimana suatu hal tidak diharamkan berdasarkan zatnya, tetapi keharamannya timbul karena cara penanganan atau perolehannya yang tidak sesuai dengan syariat Islam (Amin, 2008). Oleh karena itu, pengawasan terhadap proses pemotongan ayam, khususnya di rumah potong ayam menjadi suatu kebutuhan.

Berdasarkan penelitian awal terhadap rumah potong ayam Pandawa5, peneliti melakukan wawancara dengan Bapak Ardian pemilik Ayam Potong Segar Pandawa5 diketahui bahwa ayam potong yang diproduksi itu halal karena ayam didatangkan dari supplier yang telah bersertifikat halal yaitu dari CV Agro Jaya dan PT Charoen PokPhand Indonesia. Walaupun Ayam Potong Segar Pandawa5 belum memiliki sertifikat halal dan juru sembelihnya juga belum bersertifikat halal. Proses penyembelihan dilakukan sesuai syariat Islam, namun ketika peneliti observasi ke lokasi, juru sembelih memotong ayam sambil merokok. Jadi, tidak diketahui secara pasti apakah beliau membaca basmalah terlebih

dahulu atau tidak dan apakah proses itu menghasilkan produk halal atau tidak. Maka dari itu, sebagai konsumen muslim tetap perhatikan aspek kehalalan produk yang kita konsumsi (Ardian, 2023).

Peneliti juga melakukan penelitian awal terhadap rumah potong ayam di Pasar Wage, ditemukan bahwa beberapa pelaku usaha ayam potong telah memiliki label halal yang tercantum pada banner kios mereka. Namun setelah ditinjau lebih lanjut, terungkap bahwa logo atau label halal pada banner tersebut hanya sebagai tanda partisipasi bahwa pelaku usaha telah mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis yang diselenggarakan oleh Baznas dan MUI Kabupaten Banyumas, bukan karena telah memiliki sertifikat halal.

Dari informasi ini, terlihat bahwa mereka menyadari kewajiban bersertifikasi halal, tetapi pemahaman mereka masih kurang tepat. Menurut mereka, mengambil ayam dari supplier bersertifikat halal dan mengikuti bimbingan teknis penyembelihan unggas secara syariah dianggap telah menghasilkan produk halal serta sebagai langkah memperoleh sertifikat halal. Hal ini mungkin disebabkan oleh minimnya sosialisasi dari pemerintah sehingga pemahaman mengenai proses sertifikasi halal resmi masih kurang. Mengikuti bimbingan teknis merupakan salah satu syarat untuk pengajuan sertifikasi halal pada rumah potong ayam. Beberapa pelaku usaha RPA juga beranggapan bahwa biaya yang dikeluarkan untuk pengajuan sertifikasi halal itu mahal, sehingga mereka memilih mengabaikannya sambil berharap ke depannya ada keringanan dari pemerintah.

Alwi, Sunarso, dan Maidarti (2019) dengan metode *survey* menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner pada 55 *stand/boots* pameran diketahui bahwa sertifikasi halal penting dalam meningkatkan penjualan. Menurut Rido & Sukmana (2023) sertifikasi halal pada produk terbukti mampu meningkatkan minat beli dan keputusan pembelian konsumen, serta mampu meningkatkan omset penjualan setelah memiliki sertifikasi halal. Menurut Salindal, dkk (2018) sertifikasi halal merupakan

langkah strategis untuk mempertahankan konsumen perusahaan, meningkatkan daya saing serta memberikan nilai tambah pada suatu produk. *Canadian Agri-Food Service Report* tahun 2008 mengungkapkan bahwa sejumlah negara non-Muslim terdapat permintaan yang tinggi atas produk halal. Yang artinya produk halal semakin diminati oleh konsumen non-Muslim (Sari & Junaidi, 2020).

Menurut data yang peneliti temukan di lapangan, dari total 39 rumah potong ayam yang tercatat di Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Banyumas, hanya empat (4) di antaranya yang telah bersertifikat halal, ini tersebar di Kecamatan Cilongok, Kecamatan Somagede dan Kecamatan Kembaran.

Tabel 1.3 Data RPA Bersertifikat Halal di Kabupaten Banyumas Tahun 2023

No.	Nama RPA/RPU	Alamat	Pemilik
1.	RPA Aan Lensing	Desa Sokawera RT 004 RW 001 Kecamatan Somagede	Kuat Riyanto
2.	RPA Fajar	Desa Bojongsari RT 001 RW 004 Kecamatan Kembaran	Mukhlis
3.	RPA Agus Farm	Desa Rancamaya Rt 001 RW 001 Kecamatan Cilongok	Agus Sutarto
4.	RPA Mumtaza	Desa Panembangan RT 003 RW 002 Kecamatan Cilongok	Sofyan Astori

Sumber: Data Pusat Kajian & Pengembangan Halal UIN Saizu Purwokerto

Berdasarkan data tersebut, peneliti melakukan wawancara awal pada pemilik RPA bersertifikat halal, diperoleh informasi bahwa sertifikasi halal didapatkan belum lama ini, yakni pada bulan Juni 2023. Artinya, dampak yang ditimbulkan karena adanya kepemilikan sertifikat halal belum signifikan. Disisi lain, masyarakat masih banyak yang belum mengetahui adanya aturan bahwa semua produk makanan wajib memiliki sertifikat halal terutama pada pelaku usaha olahan daging. Mereka masih mempertimbangkan harga, jarak, serta rasa tidak enak hati kepada supplier lama apabila mengambil produk daging ayam potong dari rumah potong ayam yang bersertifikat halal (supplier baru) untuk usahanya.

Berdasarkan uraian di atas, maka yang menjadi hal menarik untuk diteliti adalah analisa bagaimana proses sertifikasi pada rumah potong ayam dan dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam yang telah bersertifikat halal di Kabupaten Banyumas. Sehingga penulis berminat untuk meneliti dengan mengangkat judul **“Analisis Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas.”**

B. Definisi Operasional

1. Sertifikasi Halal

Menurut Ramlan & Nahrowi (2014), sertifikasi halal dianggap sebagai bagian dari etika bisnis yang seharusnya dijalankan pelaku usaha untuk memberikan jaminan kehalalan kepada konsumen. Serta dapat memberikan keuntungan ekonomis seperti meningkatkan kepercayaan konsumen, menjadi USP (*unique selling point*), memperluas pangsa pasar, meningkatkan stabilitas produk di pasar, dan merupakan investasi yang terjangkau (Faridah, 2019). Sertifikasi halal merupakan suatu proses untuk mendapatkan sertifikat halal dan sebagai syarat mencantumkan label halal pada produk.

Sertifikasi halal pada RPA dilakukan dengan memenuhi beberapa kriteria yaitu kriteria penyembelih, kriteria hewan yang disembelih, kriteria alat penyembelihan, kriteria cara penyembelihan, dan kriteria penanganan pasca menyembelih (Lembaga Pelatihan Kerja, 2016).

2. Volume Penjualan

Penjualan memegang peran penting dalam operasional perusahaan, untuk memasarkan produk dan meningkatkan visitabilitas di kalangan konsumen. Volume penjualan merupakan jumlah pencapaian dari hasil penjualan perusahaan pada periode tertentu. Jika

volume penjualan meningkat, maka laba yang diperoleh juga akan meningkat. Tujuannya adalah untuk memaksimalkan laba dan untuk keberlangsungan hidup perusahaan di masa depan (Putra, 2017). Volume penjualan sama dengan total penjualan. Indikator volume penjualan menurut Kotler dan Keller (2016) mencakup harga yang ditentukan oleh pelaku usaha, promosi yang digunakan, kualitas produk yang ditawarkan, dan saluran distribusi.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Proses Sertifikasi Halal Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas?
2. Bagaimana Dampak Sertifikat Halal dalam Peningkatan Volume Penjualan Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk Mengetahui Proses Sertifikasi Halal Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas.
2. Untuk Menganalisa Dampak Sertifikat Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan bisa berkontribusi dalam memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam.

2. Manfaat Praktis

- a. Peneliti, sebagai sarana pendekatan dan penetapan teori-teori yang telah diperoleh sebelumnya di bangku perkuliahan dan praktiknya di lapangan sehingga menambah wawasan dan pengetahuan.

- b. Civitas Akademika, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk peneliti-peneliti yang lainnya dengan konsep penelitian berkaitan dengan sertifikasi halal dalam mempengaruhi volume penjualan pada usaha rumah potong ayam.
- c. Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam, dengan adanya hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi pemikiran dan masukan, serta sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan berkaitan dengan sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam.
- d. Pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pemerintah untuk lebih serius dalam mengawasi peredaran produk halal di Indonesia dengan menjamin terpenuhinya aspek kehalalan bagi konsumen Muslim.

F. Sistematika Pembahasan

Penelitian ini dibuat secara terstruktur dan terperinci untuk memberikan kemudahan bagi para pembaca dalam memahami sebuah makna dan dapat memperoleh manfaat. Sistematika keseluruhan dalam penelitian ini merupakan satu kesatuan yang saling berkaitan antara yang satu dengan lainnya, sehingga dapat dilihat sebagai berikut :

BAB I, PENDAHULUAN

Dalam bab ini membahas tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian pustaka, dan diakhiri sistematika pembahasan pada studi kasus RPA di Kabupaten Banyumas.

BAB II, LANDASAN TEORI

Pada bab ini membahas tentang telaah pustaka yang membahas teori-teori yang berkaitan dengan penelitian ini dan menjadikan acuan dari penelitian terdahulu untuk keperluan analisis dalam penelitian.

BAB III, METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode penelitian yang digunakan untuk memperoleh data yang terdiri dari jenis penelitian, subjek dan objek

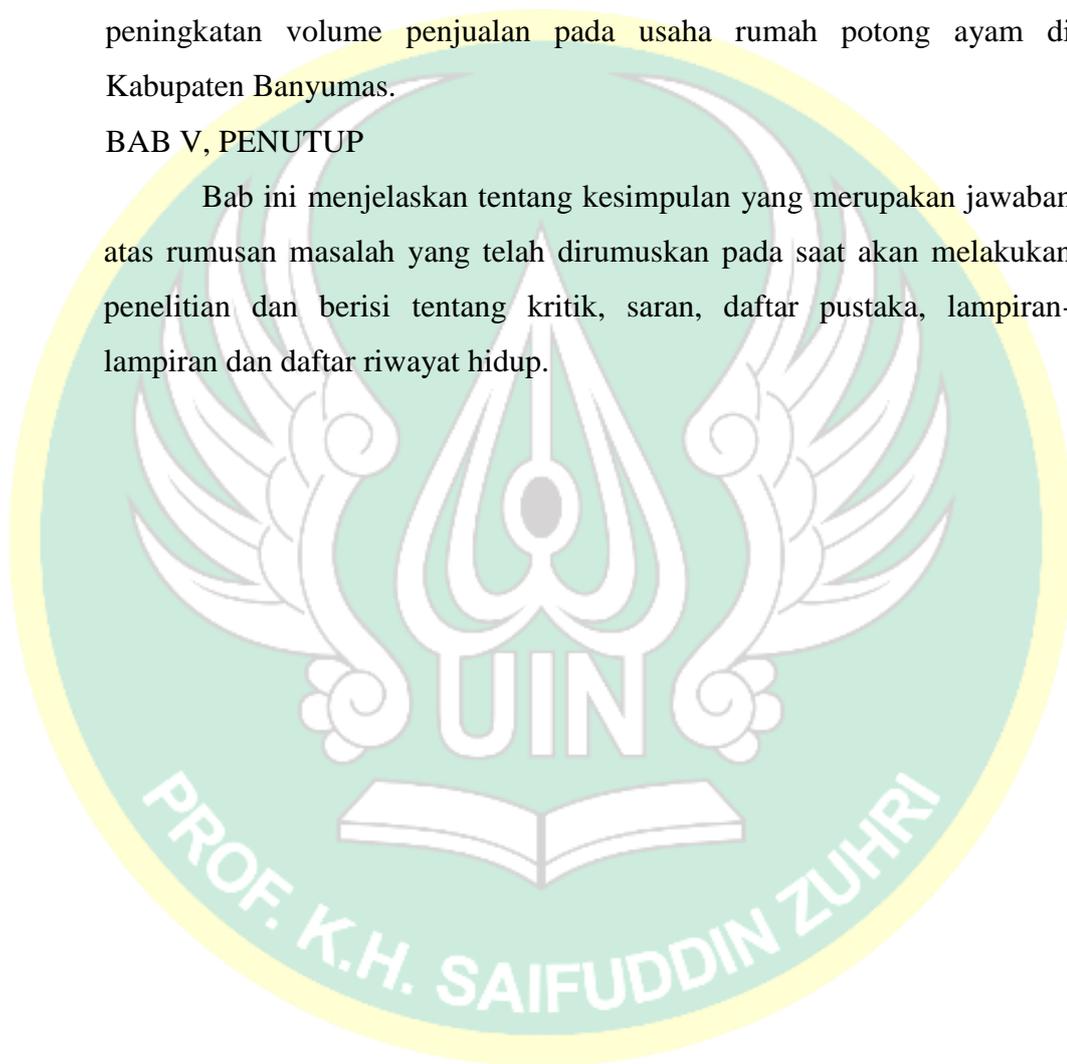
penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, serta teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini.

BAB IV, PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

Bab ini memuat tentang hasil penelitian dan pembahasan yang meliputi gambaran objek penelitian, penyajian data analisis, dan pembahasan temuan mengenai sertifikasi halal dalam mempengaruhi peningkatan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

BAB V, PENUTUP

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan yang merupakan jawaban atas rumusan masalah yang telah dirumuskan pada saat akan melakukan penelitian dan berisi tentang kritik, saran, daftar pustaka, lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup.



BAB II

LANDASAN TEORI

A. Perilaku Konsumen

Istilah perilaku konsumen berkaitan dengan studi mengenai masalah manusia yang terfokus pada objek tertentu. Dalam studi pemasaran, konsep perilaku konsumen terus berkembang melalui beragam pendekatan. Perilaku konsumen mencakup langkah-langkah langsung dalam mendapatkan, menggunakan, dan menghabiskan produk atau jasa, termasuk proses keputusan sebelum dan sesudah tindakan tersebut (Firmansyah, 2018). Untuk memahami konsumen dan merancang strategi yang sesuai, penting untuk memahami pemikiran, perasaan, tindakan, serta faktor-faktor yang memengaruhi dan dipengaruhi oleh konsumen. Ini merupakan respons psikologis kompleks yang muncul dalam bentuk perilaku individu dalam upaya menggunakan sumber daya terbatas seperti uang, waktu dan tenaga untuk mendapatkan kepuasan dari produk atau layanan yang diinginkan.

Perilaku konsumen merupakan proses yang berkaitan erat dengan pembelian, melibatkan pencarian, penelitian, dan evaluasi produk atau jasa. Ini merupakan dasar keputusan pembelian, yang mencakup aspek kualitas, harga, promosi, dan distribusi produk. Harga yang tinggi memerlukan lebih banyak pertimbangan dan usaha dari konsumen. Keputusan pembelian dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti harga produk, model kemasan, dan kualitas produk. Biasanya konsumen melakukan aktivitas berpikir, mempertimbangkan, dan mempertanyakan sebelum melakukan pembelian, sehingga perilaku konsumen menjadi penting dalam memilih dan membeli produk atau jasa (Firmansyah, 2018).

Menurut Firmansyah (2018) perilaku konsumen adalah suatu proses pengambilan keputusan oleh konsumen dalam memilih, membeli, memakai, dan memanfaatkan produk, jasa, serta gagasan, atau pengalaman dalam rangka memuaskan kebutuhan dan hasrat konsumen. Ketika

konsumen membutuhkan suatu produk, minat dan preferensinya terhadap produk tersebut muncul secara otomatis. Kemampuan dalam memahami kebutuhan konsumen menjadi strategi efektif untuk membuat produk disukai dan menghasilkan keuntungan. Keunggulan produk yang terbukti secara jelas serigkali menarik minat konsumen, terutama berdasarkan pengalaman positif orang lain atau pengalaman pribadi yang meyakinkan, oleh karena itu, menjaga keunggulan produk menjadi kunci untuk tetap kompetitif (Firmansyah, 2018).

Konsumen umumnya menyimpan informasi produk dalam ingatan mereka, yang secara otomatis dan tanpa disadari, hal ini memungkinkan konsumen untuk mengambil kembali informasi terkait produk. Produsen atau pemasar dapat mendukung proses ini dengan mempromosikan eksposur produk. Setelah ingatan aktif, konsumen menerjemahkan informasi tersebut, menciptakan makna dan pengetahuan pribadi, yang selanjutnya informasi produk tersebut dikaitkan dengan lingkungan, identitas diri, dan pengetahuan lain yang dimilikinya, sehingga dapat membuat kesimpulan terkait informasi yang diperoleh.

Sebagai contoh, pandangan konsumen tentang santan merk “Kara”, salah satu kesimpulan yang mungkin diambil adalah bahwa santan instan tersebut dianggap mirip dengan santan kelapa asli, memiliki harga terjangkau, praktis digunakan untuk berbagai masakan, dapat disimpan di lemari es, dan lain sebagainya. Meskipun terdapat kemungkinan kesimpulan lain, yang jelas jawaban konsumen mencerminkan pemikiran, keyakinan, dan pengetahuan mereka terhadap produk tersebut. Kebenaran atau ketidaksetujuan terhadap jawaban konsumen tidak menjadi isu utama karena yang penting adalah eksistensi prositif produk. Semakin positif keyakinan konsumen terhadap produk, semakin positif pula sikap mereka terhadapnya (Ferrinadewi, 2008).

Keyakinan dan kepuasan terhadap produk dan jasa menjadi pendorong bagi konsumen untuk mengambil tindakan yang mencerminkan keyakinan dan perasaannya (Ferrinadewi, 2008). Beberapa perilaku

konsumen seperti memeriksa produk di rak, meneliti kemasan, atau memutar roda kereta belanja, dapat menjadi fokus bagi manajer pemasaran karena berpotensi memengaruhi afeksi, pemahaman, dan keputusan pembelian. Contoh nyata adalah bagaimana lokasi dan jenis tempat berbelanja dapat memengaruhi pembelian impulsif, seperti memilih obat vitamin di lorong khusus di apotek. Keputusan pembelian dipengaruhi keyakinan, seperti ibu rumah tangga yang memilih pasar tradisional untuk buah dan sayur dengan keyakinan bahwa harganya lebih murah. Perilaku konsumen terjadi sebagai hasil dari proses afeksi (emosi) dan kognisi (pemikiran), yang menciptakan keyakinan dan tindakan konsumen dalam melihat dan membeli produk (Firmansyah, 2018).

1. Jenis Perilaku Konsumen

Berbagai perilaku konsumen mencakup langkah-langkah seperti mencium, memeriksa, dan memastikan kualitas produk sebelum pembelian, baik untuk barang konsumsi sehari-hari seperti durian maupun untuk produk jangka panjang seperti peralatan elektronik. Pada layanan, konsumen juga dapat mengevaluasi pengalaman setelah menggunakan jasa, seperti memberikan umpan balik atau menilai kualitas layanan. Secara keseluruhan, perilaku konsumen melibatkan serangkaian langkah yang dilakukan sebelum, selama, dan setelah pembelian produk atau penggunaan jasa.

Secara umum, perilaku konsumen dapat dikategorikan menjadi dua jenis yaitu perilaku konsumen yang bersifat rasional dan irasional. Perilaku konsumen yang bersifat rasional melibatkan pertimbangan terhadap kebutuhan mendesak, kebutuhan utama, dan manfaat produk sebelum pembelian. Sementara perilaku konsumen yang bersifat irasional cenderung dipengaruhi oleh rayuan pemasaran suatu produk tanpa mempertimbangkan aspek kebutuhan atau kepentingan. Berikut ini beberapa ciri-ciri dari Perilaku Konsumen yang bersifat Rasional:

- a. Konsumen memilih produk berdasarkan kebutuhan dan preferensinya

- b. Produk yang dipilih konsumen memberikan manfaat yang optimal bagi konsumen
- c. Konsumen memilih produk yang kualitasnya bagus
- d. Konsumen memilih produk yang harganya sesuai dengan kemampuan dan pendapatan konsumen
- e. Konsumen memilih produk sesuai dengan kenyamanan lingkungan toko

Beberapa ciri-ciri Perilaku Konsumen yang bersifat Irasional:

- a. Konsumen sangat cepat tertarik dengan iklan dan promosi di media baik cetak maupun elektronik
- b. Konsumen memfavoritkan produk yang memiliki merek terkenal atau sudah dikenal luas
- c. Konsumen memilih produk bukan untuk kebutuhan, tetapi karena gengsi atau prestise
- d. Konsumen memilih produk hanya karena ingin mencoba-coba

Berdasarkan karakteristik dan pola tingkah laku, perilaku konsumen dapat dibagi menjadi beberapa jenis, meliputi:

- a. Perilaku Pembelian Rutin

Konsumen melakukan pembelian secara reguler tanpa memerlukan pertimbangan mendalam. Produk-produk sehari-hari seperti bahan makanan atau produk kebersihan seringkali termasuk dalam kategori ini.

- b. Perilaku Pembelian Implusif

Konsumen membuat keputusan pembelian secara spontan tanpa perencanaan sebelumnya. Ini sering terjadi karena adanya rangsangan dari lingkungan atau promosi yang menarik.

- c. Perilaku Pembelian Berdasarkan Kebiasaan

Konsumen cenderung membeli produk tertentu secara otomatis karena sudah menjadi kebiasaan atau rutinitas dalam gaya hidup mereka.

- d. Perilaku Pembelian Berdasarkan Informasi

Konsumen melakukan riset dan mencari informasi sebelum membuat keputusan pembelian. Mereka mungkin membandingkan merek, fitur, dan ulasan sebelum membuat keputusan.

e. Perilaku Pembelian Berdasarkan Pengaruh Sosial

Konsumen dipengaruhi oleh kelompok atau individu lain dalam pengambilan keputusan pembelian. Ini bisa termasuk saran dari teman, keluarga, atau idola/selebriti.

f. Perilaku Pembelian Berdasarkan Nilai

Keputusan pembelian konsumen dipengaruhi oleh nilai-nilai pribadi, moral, atau sosial yang mereka anut.

g. Perilaku Pembelian Berdasarkan Kepuasan

Konsumen cenderung membeli produk yang memberikan tingkat kepuasan tertinggi berdasarkan pengalaman sebelumnya.

2. Mengenal Masalah Konsumen

Sebagai produsen atau pemasar barang dan jasa, perlu mengetahui cara-cara mengenali masalah konsumen. Hal ini diperlukan agar masalah yang dialami oleh konsumen tersebut dapat diubah menjadi sebuah peluang. Jika dapat memperbaiki kekurangan penjualan atau mengetahui hal apa yang sering menjadi masalah konsumen, maka hal tersebut akan menjadi perbaikan bagi penjualan produk dan bisnis.

Berikut terdapat cara untuk dapat mengenali Perilaku Konsumen:

a. Jadilah sebagai Pelanggan

Melihat situasi dari perspektif seorang pembeli yang tidak selalu sejalan dengan pandangan penjual. Sebagai contoh, ketika mengunjungi pusat perbelanjaan sebagai konsumen, berbagai kelemahan dapat teridentifikasi, seperti kurangnya responsivitas atau keramahan dari pegawai, ketersediaan produk yang tidak memadai, atau kualitas produk yang kurang memuaskan. Dari pengalaman tersebut, kita dapat memahami dan belajar

mengenai masalah-masalah yang sering dihadapi oleh konsumen.

b. Amati Sekeliling Konsumen dan Pesaing

Langkah lain yang dapat dilakukan adalah mengamati lingkungan sekitar konsumen dan pesaing bisnis. Dengan memerhatikan bisnis yang memiliki kesamaan atau serupa dengan bisnis yang sedang dijalankan, maka kita dapat mengidentifikasi kelemahan-kelemahan yang mungkin dapat muncul dalam sektor bisnis tersebut. Hal ini memungkinkan kita untuk dengan cepat mengambil tindakan pencegahan atau perbaikan pada bisnis kita.

c. Menambah Kenalan

Meningkatkan jejaring sosial dan memperluas lingkaran pertemanan memberikan dampak positif yang signifikan pada individu dan bisnis. Selain menambah *networking* atau koneksi mitra kerja, hal ini juga dapat memperluas jaringan bisnis. Saat berinteraksi dalam perkenalan baru, penting untuk menjaga pembicaraan tetap positif dengan menggunakan kalimat-kalimat yang mendukung dan tidak merendahkan lawan bicara.

d. Menambah wawasan

Bagi siapapun yang berkeinginan meningkatkan tingkat kecerdasannya, pendekatan yang umum dilakukan adalah melalui kegiatan membaca. Meskipun beberapa orang cenderung memilih membaca berita secara daring, ada juga yang lebih memilih membaca koran sebagai sumber informasi. Rutin membaca setiap hari, baik untuk memperbarui berita maupun melibatkan diri dalam literatur pengetahuan, dapat secara signifikan meningkatkan wawasan. Oleh karena itu, disarankan untuk tidak membatasi pilihan bacaan dan terus menjelajahi berbagai topik untuk memperluas pengetahuan terkait berbagai aspek dunia.

e. Bertanya Langsung Masalah yang Dihadapi oleh Pelanggan

Tidak ada salahnya untuk menggali pandangan pelanggan lain terkait bisnis kita melalui komunikasi. Langkah awal dapat dilakukan dengan memulai perkenalan kepada pelanggan lainnya, mengajukan pertanyaan-pertanyaan ringan seperti sapaan, ungkapan perasaan, dan lain sebagainya sebagai upaya awal dalam membangun interaksi.

f. Membuka Pemikiran

Setiap keputusan dalam kehidupan umumnya didasarkan pada suatu bentuk kepercayaan. Untuk melatih pemikiran yang terbuka, disarankan untuk mencatat beberapa keyakinan dasar yang dianut dan mengkaji alasan di balik setiap kepercayaan tersebut. Selanjutnya, pertimbangkan bagaimana diri akan berubah jika memiliki keyakinan yang berbeda, dan eksplorasi terhadap kepercayaan baru tersebut selama satu minggu untuk merasakan dampaknya. Selain itu, dapat diajukan pertanyaan kepada orang lain mengenai nilai atau keyakinan yang mereka anut, dengan tujuan memahami alasan di balik keyakinan tersebut. Kesimpulannya, setiap keyakinan bersifat unik bagi setiap individu, dan sikap berpikir terbuka melibarkan kenyamanan dalam menghadapi perbedaan serta kemampuan memahami sudut pandang yang beragam.

Contoh, apakah keyakinan pelanggan terhadap bakso atau mie ayam atau makanan favoritnya sebagai yang paling lezat? Ini bisa diuji dengan eksperimen mengonsumsinya secara rutin. Dalam jangka waktu tertentu, perubahan pikiran terhadap kelezatan dapat diamati, mendorong pertimbangan terhadap makanan lain. Pola perilaku konsumen yang awalnya konsisten dapat berubah, memerlukan analisis pemasar untuk strategi baru.

B. Sertifikasi Halal

Halal merupakan istilah Arab yang berarti “dibolehkan”, sementara haram berarti “tidak dibolehkan”. Istilah ini merujuk pada serangkaian aturan dalam Islam yang mengatur kegiatan yang diizinkan dan yang dilarang dalam penggunaan suatu produk (Alwi, Sunarso, & Maidarti, 2019). Secara etimologi, “halal” merujuk pada tindakan yang diperbolehkan karena tidak terikat oleh larangan (Ali, 2016). Dalam konteks Islam, benda-benda yang dapat dikonsumsi adalah yang mencerminkan nilai-nilai baik dan memberikan manfaat material dan spiritual kepada umat (Rianto, Al Arif, & Amalia, 2010). Halal adalah sesuatu yang diizinkan berdasarkan prinsip-prinsip Islam, sebagaimana tersirat dalam Al-Qur’an Surat Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya” (Qur'an Kemenag, 2022).

Ayat tersebut memerintahkan untuk mengonsumsi rezeki halal dan baik. “Halal” mencakup baiknya sumber, dan cara memperolehnya. Sedangkan “baik” mencakup manfaat bagi tubuh. Prinsip ini harus diperhatikan dalam memilih makanan, karena mempengaruhi tidak hanya jasmani tetapi juga rohani. Istilah makanan dalam konteks ini tidak hanya merujuk pada yang dikonsumsi melalui mulut, tetapi mencakup segala sesuatu yang digunakan atau dikonsumsi oleh tubuh seperti kosmetik. Kosmetik yang tidak halal menunjukkan bahwa dalam proses pembuatannya, digunakan bahan-bahan yang bertentangan dengan prinsip-prinsip Islam. Bagi umat Islam, kesadaran terhadap hal tersebut dapat menimbulkan ketidaknyamanan dan keraguan ketika menggunakan produk tersebut, terutama saat melakukan ibadah sholat (Lesnida, 2021).

Sertifikasi berperan sebagai pengakuan resmi bahwa produk telah memenuhi standar halal, sehingga memberikan keyakinan kepada konsumen terkait keamanan konsumsi produk tersebut (Suryaning,

Ristiana, Ulya, & Rinanti, 2023). Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, diketahui bahwa sertifikasi halal ialah suatu proses pengesahan atau penilaian resmi yang diberikan oleh lembaga atau otoritas yang berwenang kepada produk, makanan, atau fasilitas yang telah memenuhi standar dan persyaratan yang ditetapkan sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam. Sertifikasi halal adalah pengakuan resmi tentang kehalalan peoduk yang dikeluarkan oleh BPJPH didasarkan pada fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI (BPJPH, 2014).

Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pelaku usaha diwajibkan memberikan tanda pada produk makanan dan minuman yang tidak halal, dengan menggunakan gambar sebagai penanda. Sebagai contoh, di Bali, produk yang mengandung babi ditandai dengan gambar babi. Hal tersebut merupakan kewajiban berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yang memastikan pengungkapan bahan-bahan dalam produk makanan dan minuman sebagai tanda kejujuran bisnis. Proses sertifikasi halal melibatkan serangkaian pemeriksaan untuk memverifikasi kesesuaian bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal perusahaan dengan standar yang ditetapkan (Faridah, 2019).

Pemerintah Republik Indonesia telah mengeluarkan peraturan yang melindungi dan menjamin kehalalan produk kepada konsumen di Indonesia. Hal itu tertuang dalam beberapa landasan hukum antara lain:

1. Undang-Undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Pasal 5)
2. Undang-Undang (UU) Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja
3. Peraturan Menteri Agama Nomor 26 tahun 2019 tentang Penyelenggara Jaminan Produk Halal
4. Peraturan Pemerintah Nomor 31 tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

5. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Menurut Pasal 139 dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 menjelaskan bahwa untuk produk makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman, serta hasil sembelihan dan jasa penyembelihan wajib memiliki sertifikat halal.

Untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI, perusahaan harus melalui beberapa langkah dalam proses sertifikasi halal yang telah ditetapkan, yaitu:

1. Pengajuan Permohonan
 - a. Permohonan sertifikat halal diajukan oleh pelaku usaha secara tertulis kepada BPJPH
 - b. Permohonan sertifikat harus dilengkapi dengan dokumen:
 - 1) Data pelaku usaha
 - 2) Nama dan jenis produk
 - 3) Daftar produk dan bahan yang digunakan
 - 4) Proses pengolahan produk
 - c. Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengajuan permohonan sertifikasi halal diatur dalam Peraturan Menteri (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 29)
2. Penetapan Lembaga Pemeriksaan Halal
 - a. BPJPH menetapkan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk.
 - b. Penetapan LPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam jangka waktu paling lama 5 hari kerja terhitung sejak dokumen permohonan sebagaimana dimaksud dalam pasal 29 ayat (2) dinyatakan lengkap.
 - c. Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara penetapan LPH diatur dalam Peraturan Pemerintah (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 Pasal 30).

3. Pemeriksaan dan Pengujian

- a. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk sebagaimana dimaksud dalam Pasal 30 ayat (1) dilakukan oleh Auditor Halal.
- b. Pemeriksaan terhadap produk dilakukan di lokasi usaha pada saat proses produksi.
- c. Dalam hal pemeriksaan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdapat bahan yang diragukan kehalalannya, dapat dilakukan pengujian di laboratorium.
- d. Dalam pelaksanaan pemeriksaan di lokasi usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (2). Pelaku usaha wajib memberikan informasi kepada Auditor halal (Undang-Undang Republik Indonesia nomor 33 tahun 2014 Pasal 31).
- e. LPH menyerahkan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian hasil kehalalan produk kepada BPJPH.
- f. BPJPH menyampaikan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kepada MUI untuk memperoleh penetapan kehalalan produk (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 Pasal 32).

4. Penetapan Kehalalan Produk

- a. Penetapan kehalalan produk dilakukan oleh MUI.
- b. Penetapan kehalalan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam Sidang Fatwa Halal.
- c. Sidang fatwa halal MUI sebagaimana dimaksud pada ayat (2) mengikutsertakan pakar, unsur kementerian/lembaga, dan/atau instansi terkait.
- d. Sidang fatwa halal sebagaimana dimaksud pada ayat 3) memutuskan kehalalan produk paling lama 30 hari kerja sejak MUI menerima hasil pemeriksaan dan/atau pengujian produk dari BPJPH.

- e. Keputusan penetapan halal produk sebagaimana dimaksud pada ayat (4) ditandatangani oleh MUI.
- f. Keputusan penetapan halal produk sebagaimana dimaksud pada ayat (5) disampaikan kepada BPJPH untuk menjadi dasar penerbitan sertifikat halal (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 Pasal 33).

5. Penerbitan Sertifikat Halal

- a. Dalam hal sidang fatwa halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 33 ayat (2) menetapkan halal pada produk yang dimohonkan pelaku usaha, BPJPH menerbitkan sertifikat halal.
- b. Dalam hal sidang fatwa halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 33 ayat (2) menyatakan produk tidak halal, BPJPH mengembalikan permohonan sertifikat halal kepada pelaku usaha disertai dengan alasan (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 Pasal 34).

Proses sertifikasi halal melibatkan tiga elemen, yaitu BPJPH, LPH, dan MUI. BPJPH memiliki tanggung jawab terhadap seluruh produk halal. LPH berperan dalam mengaudit, menerbitkan audit, melaksanakan audit, menyelenggarakan rapat auditor, mengeluarkan nota audit, serta menyampaikan hasil audit ke rapat Komisi Fatwa MUI. Selanjutnya, MUI melalui Komisi Fatwa menentukan status kehalalan produk berdasarkan hasil audit dan mengeluarkan ketetapan halal MUI. Sebelum mengajukan sertifikasi halal, perusahaan diwajibkan menerapkan sistem jaminan halal (SJH) sesuai regulasi pemerintah dan menyediakan dokumen yang diminta oleh BPJPH. Setelah itu, perusahaan dapat memilih LPH untuk mengevaluasi kehalalan produk (Muawwanah, 2022).

Sertifikat halal sekarang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama. Logo halal terbaru telah ditetapkan secara nasional melalui Keputusan Kepala BPJPH Nomor 40 Tahun 2022 tentang Penetapan Label Halal. Proses perolehan sertifikat halal tetap sama, namun kini pelaku usaha dapat mengajukan permohonan

secara daring melalui aplikasi Sihalal atau website ptsp.halal.go.id. (Uly, 2022). Indikator sertifikasi halal menurut Shaari dan Arifin (Triana, 2021) mencakup pemahaman tentang logo halal, pemilihan produk halal sesuai lembaga yang berstatus legal, pemilihan produk berdasarkan logo halal, pengetahuan mengenai perbedaan logo halal dan logo palsu, dan pemahaman produk yang memakai sertifikasi halal dari negara lain (Masruroh & Rafikasari, 2022).

Penting untuk dicatat bahwa sertifikasi halal pada rumah potong ayam memiliki signifikan besar karena menunjukkan pengakuan bahwa daging ayam dan proses pemotongannya mematuhi norma dan prinsip syariah Islam. Berikut beberapa keuntungan sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam (RPA) (Amanusa, 2023):

1. Kepercayaan Konsumen

Penggunaan sertifikat halal memberikan keyakinan kepada konsumen kepada konsumen bahwa produk yang mereka beli dan konsumsi telah memenuhi standar syariat Islam. Konsumen Muslim cenderung memilih produk yang telah dipastikan halal, sehingga membantu perluasan pangsa pasar dan peningkatan penjualan.

2. Menciptakan Diferensiasi Kompetitif

Dalam persaingan industri Rumah Potong ayam (RPA), sertifikasi halal dapat menjadi faktor keunggulan kompetitif. Pada persaingan pasar yang semakin sengit, konsumen lebih cenderung memilih produk yang telah bersertifikat halal. Dengan demikian, sertifikat halal dapat membantu RPA untuk membedakan dirinya dari pesaing dan menarik lebih banyak pelanggan.

3. Akses ke Pasar Global

Keberadaan sertifikasi halal memiliki nilai tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga dapat menciptakan akses yang lebih baik ke pasar global. Negara-negara dengan populasi mayoritas Muslim yang menetapkan persyaratan produk halal dan sertifikasi sebagai

syarat masuk ke pasar mereka. Dengan mendapatkan sertifikasi halal RPA dapat menggali peluang ekspor dan merangsang pertumbuhan bisnisnya di tingkat internasional.

4. Perlindungan Hukum

Perlindungan yang diberikan oleh sertifikasi halal menjadi penting bagi Rumah Potong Ayam (RPA). Dalam situasi perselisihan atau tuntutan hukum terkait kehalalan produk, sertifikasi halal berfungsi sebagai bukti kuat yang menunjukkan bahwa RPA telah mengikuti prosedur dan proses produksi yang mematuhi standar syariat Islam. Ini bukan hanya menjaga reputasi bisnis tetapi juga mengurangi potensi risiko hukum yang dapat muncul di masa mendatang.

C. Volume Penjualan

1. Pengertian Volume Penjualan

Menurut Mulyadi dalam Damanik (2014) Penjualan merupakan aktivitas di mana penjual berupaya menjual barang atau jasa dengan harapan mendapatkan keuntungan dari terciptanya suatu transaksi. Dalam buku yang berjudul "*Salesmanship*" karya Etta Mamang Sanagdji, penjualan dianggap sebagai salah satu model yang paling klasik dan dinamis dalam memenuhi permintaan, menarik pembeli, dan melakukan transaksi (Resmawati, 2018). Konsep penjualan melibatkan orientasi pada tingkat penjualan, di mana pemasar percaya bahwa pengaruh terhadap konsumen diperlukan untuk mencapai tujuan penjualan maksimum perusahaan. Oleh karena itu, upaya pemasaran difokuskan pada peningkatan keterampilan penjualan dan intensifikasi promosi untuk membujuk konsumen agar membeli, sehingga dapat meningkatkan volume penjualan (Tjiptono, 2014).

Menurut Schiffan seperti yang dikutip oleh Reynaldi (2013), volume penjualan adalah jumlah penjualan yang dicapai oleh perusahaan untuk periode tertentu, diukur dalam satuan unit, total, atau

rupiah. Menurut Rangkuti dalam Damanik (2013), mendefinisikan volume penjualan adalah pencapaian yang dinyatakan secara kuantitatif dari segi fisik atau jumlah unit produk. Sementara itu, Wiens Anorga (1993) yang dikutip Putra pada tahun (2013), mengartikan volume penjualan sebagai jumlah yang diperhitungkan dari perspektif biaya perusahaan untuk memproyeksikan target unit penjualan guna mencapai laba yang ditetapkan.

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa volume penjualan adalah jumlah pencapaian dari hasil penjualan perusahaan yang mencerminkan naik turunnya penjualan disajikan dalam bentuk total, rupiah, ataupun satuan unit pada periode tertentu. Tujuan yang perusahaan adalah memaksimalkan laba perusahaan untuk memastikan pertumbuhan berkelanjutan. Kenaikan volume penjualan dalam kegiatan pemasaran mencerminkan efisiensi perusahaan, meskipun tidak selalu diikuti oleh kenaikan laba. Volume penjualan dihasilkan dari proses penjualan produk dan diukur dari total pendapatan perusahaan (Resmawati, 2018). Peningkatan volume penjualan dengan penurunan biaya distribusi dapat meningkatkan laba perusahaan, sebaliknya penurunan volume penjualan dapat mengakibatkan penurunan laba.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi volume penjualan

Faktor-faktor yang mempengaruhi volume penjualan antara lain (Swastha, 2014):

a. Kondisi dan kemampuan penjual

Transaksi jual beli atau alih kepemilikan barang dan jasa melibatkan penjual dan pembeli. Penjual harus meyakinkan pembeli untuk memahami ciri-ciri barang, harga produk, serta syarat penjualan seperti pembayaran, pengiriman, layanan, garansi dan lainnya. Kemampuan penjual sangat mempengaruhi kepercayaan pembeli dalam membeli produk yang ditawarkan (Putra, 2017).

b. Modal

Modal sangat penting dalam mencapai target penjualan. Menawarkan barang yang belum familiar di pasaran atau ketika pembeli berada jauh memerlukan usaha ekstra dan menjadi tantangan perusahaan. Dalam situasi tersebut, penjual perlu memperkenalkan produk dengan menggunakan sumber daya seperti alat transportasi, tempat pemasaran, strategi promosi, dan sebagainya. Semua usaha ini memerlukan modal yang memadai (Putra, 2017).

c. Kondisi Organisasi Perusahaan

Pada perusahaan besar, kegiatan penjualan umumnya ditangani oleh departemen khusus yang disebut bagian penjualan dan pemasaran. Bagian ini dikelola oleh individu yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam bidang penjualan. Sementara itu, pada perusahaan kecil, orang yang menangani kegiatan penjualan juga melakukan fungsi lain karena keterbatasan jumlah tenaga kerja dan struktur organisasinya lebih sederhana (Putra, 2017).

d. Kondisi pasar

Pasar memiliki dampak signifikan dalam aktivitas penjualan, baik sebagai pembeli maupun penjual. Kondisi pasar dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti jenis pasar, segmen pasar, daya beli konsumen, frekuensi pembelian, serta keinginan dan kebutuhan konsumen. Upaya utama dalam menarik pasar adalah meningkatkan volume penjualan dengan menekankan penjualan produk (Putra, 2017).

e. Faktor lain

Faktor lain yang dimaksud adalah kegiatan pendukung dari pemasaran seperti periklanan, bergabung dengan komunitas lain, acara bazar, pemberian hadiah, kampanye dan tindakan lain yang dapat berdampak pada penjualan (Swastha, 2014).

Menurut Kotler & Amstrong (2012) faktor-faktor yang mempengaruhi volume penjualan yaitu produk, biaya promosi, dan kualitas.

1. Produk

Menurut Kotler & Keller (2009), produk merupakan segala hal yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memenuhi keinginan atau kebutuhan, termasuk barang, jasa, pengalaman, orang, tempat, property, organisasi, informasi bahkan ide. Menurut Kotler & Amstrong (2012) indikator atau unsur-unsur produk meliputi beberapa hal:

- a. Kualitas Produk, adalah salah satu faktor utama dalam strategi “*positioning*” bagi pemasar. Memiliki dampak secara langsung terhadap kinerja produk, sehingga kualitas berhubungan erat dengan nilai serta kepuasan pelanggan.
- b. Fitur Produk, mencakup tingkat model yang lebih maju daripada produk dasar untuk membedakan produk perusahaan dengan produk pesaing.
- c. *Style* dan Desain Produk, memiliki perbedaan yang signifikan, di mana desain tidak hanya fokus pada penampilan tetapi juga bertujuan untuk meningkatkan kinerja produk, mengurangi biaya produksi, dan meningkatkan keunggulan kompetitif.

2. Biaya Promosi

Promosi merupakan kegiatan untuk menginformasikan konsumen tentang produk baru dalam perusahaan melalui berbagai media seperti iklan, publikasi, dan penjualan personal (Kotler & Amstrong, 2012). Sedangkan biaya promosi menurut regulasi dari Menteri Keuangan adalah biaya penjualan yang dikenakan kepada wajib pajak untuk mempromosikan produk, baik secara langsung maupun tidak langsung guna meningkatkan penjualan. Tujuannya adalah untuk menyampaikan informasi mengenai produk baru, menjelaskan fungsi produk, merayu pelanggan agar melakukan

pembelian, serta mengingatkan pelanggan tentang produk dan tempat pembelian (Malau, 2018).

Dalam kegiatan promosi, penting bagi perusahaan untuk membentuk hubungan yang kuat antara produsen dan konsumen melalui berbagai elemen bauran promosi. Kotler & Armstrong (2014) mengidentifikasi lima elemen bauran promosi, yaitu periklanan, penjualan pribadi, promosi penjualan, hubungan masyarakat, dan pemasaran langsung. Sebagai bahan untuk mencapai konsumen, media yang digunakan seperti publikasi artikel, seminar, pameran, berita, pidato, dan kegiatan masyarakat (Malau, 2018).

3. Kualitas

Menurut Goeth dan Davis, kualitas merupakan suatu keadaan dinamis terkait dengan produk, layanan, individu, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi ekspektasi. Menurut Kotler (1997) kualitas merujuk pada semua atribut dan karakteristik yang memengaruhi kemampuan produk atau layanan untuk memuaskan kebutuhan konsumen, baik yang diungkapkan maupun tersirat. Pentingnya kualitas terletak pada konsumen, di mana produk atau layanan dianggap berkualitas ketika dapat memenuhi atau bahkan melampaui harapan konsumen (Putra, 2017).

3. Indikator Volume Penjualan

Indikator dari volume penjualan menurut Kotler dan Keller (2016) adalah sebagai berikut:

a. Harga

Menurut Kotler dan Armstrong (2018) harga merujuk pada jumlah uang yang dibebankan untuk produk atau jasa, serta nilai total yang diberikan konsumen dalam pertukaran untuk manfaat yang diperoleh dari kepemilikan atau penggunaan produk tersebut. Pentingnya harga dalam keberhasilan perusahaan terletak pada pengaruhnya terhadap keuntungan dari penjualan produk.

Menetapkan harga terlalu tinggi dapat mengakibatkan penurunan penjualan, sedangkan menetapkan harga terlalu rendah dapat mengurangi keuntungan perusahaan (Kotler & Amstrong, 2018). Indikator harga menurut Tjiptono (2019) terdiri dari ketersediaan harga, total harga produk, dan perbandingan harga produk.

b. Promosi

Promosi pada dasarnya mencakup semua upaya yang bertujuan untuk menyampaikan informasi produk kepada target pasar dengan tujuan memberikan informasi. Promosi bertujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen, meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang produk, serta memperkuat ikatan konsumen dengan produk tersebut. dalam beberapa kasus, promosi juga bertujuan untuk mengingatkan konsumen yang mungkin sudah lupa tentang produk tersebut (Alma, 2007). Menurut Kotler & Keller (2020) menyatakan indikator promosi antara lain: 1) Periklanan, 2) Penjualan Personal, 3) Promosi Penjualan.

c. Kualitas Produk

Kualitas produk mengacu pada standar atau karakteristik yang menentukan tingkat keunggulan atau kebaikan suatu barang atau jasa. Produk yang berkualitas memang lebih menarik bagi konsumen dan kualitas tersebut mencakup beberapa aspek penting seperti performa atau kinerja produk, fitur produk yang melengkapi fungsi dasar, keandalan produk, dan kepatuhan produk terhadap standar yang ditetapkan (Alma, 2007). Misalnya adanya label halal atau kepemilikan sertifikat halal untuk produk makanan. Jadi produsen mempunyai kemampuan untuk mempengaruhi preferensi konsumennya melalui kepatuhan produk.

d. Saluran Distribusi

Penerapan distribusi yang memenuhi kebutuhan konsumen dapat menjadi strategi efektif untuk menarik pembeli dalam

membeli produk yang ditawarkan. Sebagai contoh, untuk barang kebutuhan sehari-hari termasuk makanan pokok, produk kebersihan, atau bahan konsumsi lainnya yang dibeli secara rutin atau dengan interval yang sering, distribusi dibuat sedekat mungkin kepada konsumen agar kebutuhan tersebut terpenuhi dengan cepat. Ini merupakan bagian dari aktifitas untuk memastikan ketersediaan produk bagi konsumen target, menggunakan saluran distribusi sebagai sarana untuk menyalurkan barang kepada konsumen (Alma, 2007). Kloter dan Armstrong (2018) menyatakan indikator saluran distribusi yaitu sistem transportasi, ketersediaan produk, dan waktu penantian.

D. Rumah Potong Ayam

1. Pengertian rumah potong ayam

Rumah potong ayam (RPA) adalah struktur yang didesain dan dibangun sesuai dengan prosedur untuk memproses ayam yang akan dikonsumsi oleh masyarakat umum (SNI 99002, Modul Pelatihan Juru Sembelih Halal, 2016). Rumah potong ayam (RPA) menjadi faktor utama dalam kegiatan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam. Pemotongan ayam adalah proses mengubah ayam yang masih hidup menjadi karkas yang siap diolah atau dimasak (*ready to cook*). Dalam usaha jasa rumah potong ayam, salah satu aspek pemasaran yang sangat penting adalah kualitas produk, yaitu dengan memiliki sertifikasi halal. Dimana dengan sertifikat halal yang dimiliki dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk usahanya. Sehingga dapat mempertahankan pasar yang telah diraih atau bahkan meningkat (Saroba, 2016).

Mengelola produk ayam juga penting, serta menjaga kebersihan lingkungan karena limbah padat yang dihasilkan dari rumah pemotongan ayam lebih mudah dibersihkan daripada limbah cair. Limbah bulu ayam padat dapat diolah kembali, seperti digunakan

untuk membersihkan debu dan membuat tepung campuran pakan. Selain itu, masyarakat dapat mengolah dan mengonsumsi kembali isi perut ayam seperti usus, hati, dan ampela (SNI, 1999)

2. Syarat lokasi pemotongan

Adapun persyaratan lokasi RPA sesuai dengan SNI 01-6160-1999 melibatkan beberapa aspek, seperti:

- a. Kesesuaian lokasi dengan Rancangan Umum Tata Ruang (RUTR), Rencana Detail Tata Ruangan (RDTR) setempat dan/atau Rencana Bagian Wilayah Kota (RBWK).
- b. Lokasi di luar kawasan kota yang padat penduduknya, tidak menimbulkan gangguan atau pencemaran lingkungan.
- c. Jauh dari industri logam atau kimia, tidak berada di daerah rawan banjir, bebas dari asap, bau, debu, dan kontaminan zat lainnya.
- d. Memiliki lahan yang cukup luas untuk pengembangan Rumah Pemotongan Unggas

3. Penyembelihan secara syar'i

Secara etimologi, penyembelihan hewan berasal dari kata *dzabh*, *dzakaat*, *tadzkiyah* yang artinya memotong, membelah atau membunuh (az-Zuhaili, 2011). Secara terminologi, penyembelihan adalah tindakan disengaja memotong saluran makanan, tenggorokan, dan dua pembuluh darah hewan menggunakan alat tajam, kecuali kuku dan gigi, dengan tujuan melepaskan nyawa hewan secara ringan dan tanpa menyebabkan rasa sakit (Musa, 2006). Madzhab Hanafi dan Maliki menyattakan bahwa penyembelihan melibatkan pemotongan urat-urat kehidupan tertentu pada hewan sembelihan, seperti urat tenggorokan (*hulqum*), kerongkongan (*marii'*), dan dua urat di bagian samping leher (*wajadain*). Sementara itu, madzhab Syafi'I dan Hanbali menjelaskan bahwa penyembelihan melibatkan pemotongan tenggorokan dan kerongkongan hewan yang halal dimakan (az-Zuhaili, 2011).

Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, menjelaskan penyembelihan adalah tindakan menyembelih hewan sesuai dengan aturan hukum Islam. Sedangkan penyembelihan sesuai dengan SNI 99002:2016 tentang pemotongan halal pada unggas, merujuk pada proses membunuh hewan hingga mencapai kematian sempurna dengan mengikuti prinsip kesejahteraan hewan dan syariat agama Islam.

Berdasarkan definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa penyembelihan merupakan tindakan mematikan atau melepaskan roh hewan dengan cara memotong leher sesuai dengan syariat agama Islam. Dalam konteks ini, penting untuk mencatat bahwa penyembelihan tidak setara dengan membunuh, karena membunuh dapat melibatkan metode kejam seperti pukulan, cekikan, penyiraman air panas, pembakaran, dan lainnya (Husna, 2021). Metode-metode tersebut dianggap kejam dan dapat menyebabkan penderitaan pada hewan, sedangkan dalam Islam, penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang baik dan tidak menimbulkan rasa sakit pada hewan.

Penyembelihan hewan dapat terjadi melalui dua metode, yaitu secara tradisional dan mekanik. Penyembelihan tradisional melibatkan penggunaan peralatan konvensional seperti pisau atau golok. Sedangkan penyembelihan mekanik menggunakan alat modern berupa mesin pemotong hewan (Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, 2010). Dengan kata lain, perbedaan mendasar terletak pada alat pemotong dan tingkat kontribusi manusia. Dalam penyembelihan tradisional, proses dilakukan secara langsung oleh manusia dengan menggunakan alat sederhana. Sementara pada penyembelihan mekanik, mesin khusus yang bertanggung jawab untuk melakukan proses tersebut. Agar penyembelihan memenuhi standar syari'at ada beberapa kriteria yang perlu diperhatikan, antara lain sebagai berikut:

- a. Kriteria Penyembelih

Penyembelih sering disebut sebagai juru sembelih halal adalah individu yang melakukan penyembelihan unggas dan telah memenuhi persyaratan hukum. Selain bertanggung jawab atas proses penyembelihan, juru sembelih halal juga memiliki peran dalam memastikan bahwa unggas berada dalam keadaan hidup dan melakukan pemisahan unggas yang telah mati sesaat sebelum proses penyembelihan. Kriteria juru sembelih halal yaitu:

1) Berakal dan *mumayyiz*

Orang gila sembelihannya tidak sah. Orang mabuk sembelihannya pun tidak sah. Yang dimaksud *mumayyiz* adalah manusia yang bisa membedakan antara kebaikan dan keburukan. Misalnya, bisa membedakan antara najis dan bukan najis, bisa membedakan antara aurat dan bukan aurat. Umumnya anak berstatus *mumayyiz* ketika dia sudah berusia 7 tahun. Untuk itu sembelihan anak kecil yang belum *mumayyiz*, tidak sah.

2) Harus bisa mengucapkan basmalah

Karena syarat halal sembelihan adalah membaca basmalah. Allah SWT. berfirman dalam Qur'an Surat Al-An'am ayat 121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجِدُوا لَكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ﴿١٢١﴾

Dan janganlah kamu mengonsumsi binatang yang tidak disebutkan nama Allah saat disembelih. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik (Qur'an Kemenag, 2022).

3) Beragama Islam atau ahli kitab

Orang yang melakukan penyembelihan harus beragama Islam karena penyembelihan merupakan bagian dari ibadah kepada Allah yang memerlukan niat. Allah SWT. berfirman dalam Qur'an Surat Al-Maidah ayat 5:

أَلْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الْطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَالٌ لَكُمْ
وَطَعَامُكُمْ حَلَالٌ لَهُمْ

Pada hari ini dihalalkan bagi kamu yang baik-baik, makanan (sembelihan) yang diberi Al-kitab itu halal bagimu, dan makanan kamu halal (pula) bagi mereka (Qur'an Kemenag, 2022).

- 4) Memiliki pemahaman tentang cara penyembelihan yang sesuai dengan syariah

Selain kriteria di atas, pemahaman yang tepat terhadap syarat-syarat penyembelihan menurut syariah juga menjadi kriteria penting bagi seorang penyembelih. Kehalalan hewan sembelihan ditentukan oleh cara penyembelihan hewan yang harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam.

b. Kriteria Hewan yang disembelih

Ada beberapa kriteria hewan yang disembelih antara lain:

- 1) Hewan halal untuk disembelih

Hewan yang haram seperti anjing dan babi dan keturunannya, meskipun disembelih dengan cara syar'i, statusnya tetap haram. Menurut Purwanto (2018) menjelaskan hewan darat yang halal dimakan yang dipakai sebagai pakan hewan lain tidak perlu disembelih, seperti ayam untuk pakan buaya. Hewan darat yang halal dimakan ada dua macam yaitu hewan yang mudah ditangkap, seperti unta, sapi, kerbau, kaambing dan binatang jinak, atau hewan peliharaan seperti ayam, bebek, dan lainnya. Sedangkan hewan yang sulit ditangkap, misalnya hewan

buruan seperti rusa, kijang, dan lain-lain. Hewan ini boleh tidak disembelih kalau sudah dibunuh ketika berburu (dipanah, ditombak, atau ditembak).

Abu Hurairah meriwayatkan bahwa seseorang bertanya tentang masalah air aut kepada Rasulullah SAW. Beliau menjawab “*Air laut adalah suci dan bangkainya halal.*” (H.R Ahmad dan Ahli Sunan). Untuk hewan laut seperti ikan, udang, siput air, dan sebagainya, tidak perlu disembelih untuk mengonsumsi dagingnya. Kehalalan hewan laut terdapat dalam Q.S Al-Maidah ayat 96:

أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَّعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ
صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمَّتْ حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ ﴿٩٦﴾

Diperbolehkan bagimu untuk mengonsumsi binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai hidangan yang nikmat, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat, selama kamu dalam ihram. dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan (Qur'an Kemenag, 2022).

2) Masih hidup ketika disembelih

Hewan yang mati (bangkai) percuma saja disembelih, statusnya tetap haram. Karena itulah menurut Imam Syafi'i mensyaratkan diantara syarat sembelihan yang halal adalah adanya *al-Hayah al-Mustaqirrah*, artinya hewan yang benar-benar masih hidup sebelum disembelih, sehingga hewan tersebut bisa bertahan hidup sesaat setelah disembelih. Misalnya hewan terluka, terserempet oleh kendaraan, atau jatuh ke dalam sumur, asalkan hewan itu masih hidup dan tubuhnya masih tampak bergerak itu boleh disembelih sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam (Purwanto, 2018).

3) Kematianya disebabkan karena penyembelihan

Harus bisa dipastikan bahwa kematian hewan itu disebabkan proses penyembelihan dan bukan yang lainnya. Karenanya ada 2 sebab kematian pada binatang sembelihan atau hewan buruan, dan tidak diketahui dengan pasti, dengan sebab apa hewan itu mati, maka tidak boleh dimakan. Karena tidak bisa dipastikan apakah hewan itu mati karena disembelih atau karena sebab lainnya. Pandangan Ibn Qudamah mengenai proses penyembelihan hewan adalah sebagai berikut:

Jika seekor hewan yang telah disembelih masih menunjukkan gerakan atau jatuh ke air atau tertimpa sesuatu yang umumnya dapat menyebabkan kematian, maka hewan tersebut tidak halal untuk dikonsumsi. Pandangan ini diterangkan oleh Imam al-Kharqi sebagai pandangan dari Imam Ahmad. Meskipun sejumlah ulama pengikut madzhab Hanbali setuju dengan pendapat ini, mayoritas fuqoha berpendapat bahwa kondisi tersebut tidak menjadikan hewan tersebut haram. Mereka menekankan bahwa jika hewan tersebut telah disembelih, maka hukumnya adalah mati, dan jika kepala hewan dipenggal setelah disembelih, hal itu tidak dianggap haram sesuai dengan pandangan Imam Ahmad (Fatwa MUI, 2009).

Dasar hukum Imam al-Kharqi terkait penyembelihan hewan merujuk pada hadits yang diriwayatkan oleh Imam 'Adi bin Hatim, menyatakan bahwa jika hewan jatuh ke dalam air, maka sebaiknya tidak dimakan. Ibn Mas'ud juga memberikan riwayat serupa, menyebutkan bahwa jika seseorang melempar burung untuk berburu, lalu burung tersebut jatuh ke air dan tenggelam, maka sebaiknya tidak dimakan karena tenggelam bisa menjadi penyebab kematian. Pertentangan antara halal dan

haram dalam konsumsi seperti pada hewan yang tenggelam menyebabkan penekanan pada faktor yang membuatnya diharamkan. Tidak ada jaminan bahwa satu penyebab menentukan kematian, bisa jadi karena dua aktivitas, satu halal dan satu haram (Ibn Qudamah, al-Mughni, juz 9 halaman 318) (Fatwa MUI, 2009).

c. Kriteria Alat Penyembelihan

- 1) Harus bisa mengalirkan darah (melukai)
- 2) Harus tajam
- 3) Selain gigi dan kuku atau tulang.

Alat penyembelihan yang tajam dirancang untuk tidak menyakiti hewan dan dapat efektif melukai atau mengalirkan darah. Sementara itu, larangan menggunakan gigi, kuku atau tulang disebabkan karena penyembelihan dengan cara tersebut dianggap sebagai bentuk penyiksaan terhadap binatang. Ketika digunakan untuk menyembelih, gigi, kuku atau tulang hanya berfungsi untuk mencekik binatang, tidak mengalirkan darah. Binatang yang tercekik akan mengalami penderitaan. Hal ini berbeda dengan alat yang dirancang untuk mengalirkan darah di urat leher serta memutus kerongkongan dan tenggorokan.

d. Kriteria Cara Penyembelihan

- 1) Niat dan membaca basmalah sesaat menjelang menyembelih

Orang yang melakukan penyembelihan hewan halal tidak hanya menjalankan suatu prosedur, namun juga membawa niat ibadah kepada Allah SWT dalam tindakannya. Meskipun niat ini tidak selalu diungkapkan secara lisan, hati orang tersebut menyiratkan bahwa penyembelihan yang dilakukan merupakan perbuatan baik untuk memenuhi kebutuhan umat muslim. Dan ketika hendak memotong leher

hewan, penyembelih harus menyebut nama Allah. Dalam Qur'an Surat Al-An'am, Allah berfirman:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ

Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelinya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan (Qur'an Kemenag, 2022).

Oleh karena itu, ulama mensyaratkan bahwa orang wajib membaca bacaan basmalah harus sesaat sebelum menyembelih. Menurut Purwanto (2018) mengemukakan bahwa setiap orang muslim mampu mengucapkan kalimat basmalah dengan cukup fasih. Khusus untuk hewan qurban, penyembelih disyaratkan hendaknya juga bisa membaca atau melafadzkan takbir secara baik dan fasih.

2) Tidak dipersembahkan untuk selain Allah

Hanya untuk Allah, tidak untuk dipersembahkan kepada yang lain. Allah SWT berfirman menyebutkan daftar binatang yang haram dimakan yaitu pada Qur'an Surat Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan (Qur'an Kemenag, 2022).

3) Harus dilakukan di tempat yang benar

Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda kehidupan hewan (*hayah mustaqirah*). Penyembelihan harus dilakukan di tempat yang benar, dan itu ada 3 keadaan:

a) Keadaan normal pada hewan selain onta

Proses penyembelihan dapat dilakukan dengan cara menyembelih di ujung leher (disebut dengan *ad-Dzabh*).

b) Keadaan normal untuk onta

Penyembelihan dilakukan dengan memposisikan alat pemotong di pangkal leher (cara menyembelih onta disebut *an-Nahr*).

c) Keadaan tidak normal

Keadaan di mana penyembelih tidak dapat melakukan pemotongan di leher hewan, contohnya ketika hewan tersebut terjatuh ke dalam sumur (diperlakukan seperti *Shaid* atau hewan buruan).

4) Harus putus urat dan tenggorokan

Imam Abdul Aziz bin Baz menyebutkan bahwa ada tiga keadaan yang memenuhi syarat dalam penyembelihan yang sesuai syariat, yaitu:

a) Keadaan terbaik dalam penyembelihan adalah terputusnya tenggorokan, kerongkongan, dan dua urat leher. Jika empat hal ini terputus, sesuai dengan Fatwa MUI No. 12 Tahun 2019 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihann Halal, maka penyembelihannya dianggap halal.

b) Terputusnya tenggorokan, kerongkongan, dan salah satu urat leher. Penyembelihannya benar, halal, dan dapat dikonsumsi, meskipun tingkatannya di bawah kondisi yang pertama.

c) Terputusnya tenggorokan dan kerongkongan saja, tanpa dua urat leher. Menurut pandangan madzhab Syafi’I dan madzhab Hanbali, sembelihannya dianggap halal. (Shalatul idain, Dr. Said Al Qahthani).

5) Penyembelihan dilakukan dalam satu gerakan cepat.

6) Memastikan bahwa kematian hewan disebabkan oleh proses penyembelihan (Fatwa MUI, 2009).

e. Kriteria Penanganan Pasca Menyembelih

Dalam Majmu’ Fatawa Lajnah Daimah menjelaskan bahwa daging ayam yang sudah dipotong kemudian direndam ke dalam air panas untuk menghilangkan bulunya sebelum isi perut ayam dibersihkan, sehingga kotoran ayam bercampur dengan daging ayam, daging tersebut tetap halal untuk dimakan. Hewan yang disembelih lalu dimasukkan ke dalam air panas tidak mempengaruhi kehalalan dagingnya. Namun, wajib menunggu hewan benar-benar tidak bergerak lagi (Fatwa Lajnah Daimah no. 5563) (Lembaga Pelatihan Kerja, 2016).

E. Kajian Pustaka

Penulis mengkaji beberapa informasi terkait dengan studi sebelumnya mengenai dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam. Referensi atau kutipan disusun dari berbagai penelitian sebelumnya yang relevan dan sesuai dengan tema masalah penelitian ini (Kusumastuti & Khoiron, 2019). Berikut adalah kajian pustaka yang dilakukan dalam penelitian ini:

1. Siti Indah Purwaning Yuwana & Hikmatul Hasanah (2021) yang berjudul “*Literasi Produk Bersertifikasi Halal dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM*”. Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM), Vol.1 No.2.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaku UMKM di Kecamatan Sumpalsari bisa memahami, mengerti, dan

mengetahui tentang arti produk halal, proses pengajuan sertifikasi halal terhadap produk usaha, dan sekaligus mendaftarkan produknya sehingga mampu menaikkan omset penjualan produknya. Pelaku UMKM di Kecamatan Sumbersari masih banyak yang kurang peduli akan pentingnya pengurusan sertifikasi halal pada produk makanan dan kosmetik yang dijual oleh pelaku usaha itu perlu mendapatkan jaminan halalnya karena makanan dan kosmetik tersebut akan dikonsumsi oleh masyarakat luas. Hasil dari program pengabdian masyarakat ini memberikan dampak positif kepada pelaku UMKM, yaitu pemahaman arti penting pengurusan sertifikasi halal dan pengaruhnya terhadap volume penjualan (Yuwana & Hasanah, 2021).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Yuwana & Hasanah tersebut, memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaan penelitian ini meliputi sertifikasi halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi subjek penelitian dan teknik pengumpulan data. Yang mana subjek penelitian ini adalah pelaku usaha rumah potong ayam dan dalam penelitian ini penulis mengumpulkan informasi dengan cara wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Sedangkan pada penelitian sebelumnya subjek penelitiannya ialah pelaku UMKM seperti toko kelontong, atau penjual makanan minuman lainnya dan metode pengumpulan datanya melalui *focus group* yaitu ceramah dengan teknik diskusi interaktif

2. Taufik Alwi, Sunarso, & R. Titin Maidarti (2019). *Peningkatan Penjualan Melalui Eksebis dan Sertifikasi Halal*. Jurnal Pengembangan Wiraswasta Vol. 21 No. 01.

Penelitian menggunakan metode *Survey* dengan instrumen 5 Skala Likert, yang mana sampel penelitian ditentukan dengan teknik sampling dengan *Purposive Non Probability Sampling* sebanyak 55 *stand/boots* pameran. Peneliti menyimpulkan bahwa kegiatan promosi melalui eksebis atau pameran perdagangan berpengaruh signifikan

dalam arah yang positif terhadap peningkatan volume penjualan produk halal. Faktor keberadaan produk tersertifikasi halal merupakan nilai jual yang memiliki pengaruh positif dalam peningkatan penjualan produk sebab jumlah konsumen di Indonesia mayoritas Muslim sehingga terdapat peluang pasar untuk peredaran produk halal (Alwi, Sunarso, & Maidarti, 2019).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Alwi, dkk di atas memiliki persamaan dan perbedaan yang mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaan penelitian ini meliputi sertifikasi halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi metode penelitian dan sampel penelitian. Dimana pada penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dan sampel penelitian sebanyak 4 usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas yang telah menerapkan sertifikasi halal. Sedangkan pada penelitian sebelumnya menggunakan metode penelitian kuantitatif dan subjek penelitiannya sebanyak 55 *stand* (*boots* pameran).

3. Muhammad Raihan Syaifudin & Fakhrina Fahma, (2022). *Analisis Kepemilikan Sertifikat Halal terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak*. Jurnal Performa: Media Ilmiah Teknik Industri, Vol. 21 No.1.

Dalam penelitian ini ditemukan bahwa UMKM Mendoan Ngapak yang tergolong usaha mikro memiliki standar operasional yang jelas dan tertata dengan baik. Salah satu keunggulan yang dimiliki adalah inovasi pada bentuk *packaging* yang menarik. Selain itu, kepemilikan sertifikat halal juga menjadi keunggulan usaha tersebut. Kepemilikan sertifikat halal ini merupakan salah satu faktor yang memberikan pengaruh cukup besar terhadap pendapatan karena sertifikat halal membantu meningkatkan kepercayaan pada konsumen dan meluaskan jangkauan pemasaran. Peningkatan penjualan dibuktikan dengan adanya kenaikan jumlah omzet rata-rata perbulan dari Rp. 4.500.000,00 pada saat sebelum sertifikasi, menjadi Rp.

9.500.000,00 setelah memiliki sertifikat halal MUI (Syarifudin & Fahma, 2022).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Raihan Syarifudin, dkk di atas memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaan dalam penelitian ini meliputi sertifikat halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi fokus penelitian, yang mana penelitian ini menekankan dampak sertifikat halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam. Sedangkan fokus penelitian sebelumnya menekankan pada dampak kepemilikan sertifikasi halal terhadap pendapatan UMKM Mendoan Ngapak.

4. Syamsuri Rahim, Tiara Halifah Puspa, Nur Wahyuni (2023). *Pengaruh Sertifikat Halal Terhadap Peningkatan Pendapatan Penjualan Usaha di Sektor Food and Beverage Kota Makassar*. Jurnal Ilmiah Bisnis & Kewirausahaan (JBK) Vol. 12 No.1.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh sertifikat halal terhadap peningkatan pendapatan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan sertifikat halal sebagai variabel X dan peningkatan pendapatan penjualan sebagai variabel Y. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan membagikan kuesioner ke 30 perusahaan sektor *food and beverage* di Makassar. Berdasarkan hipotesis dan analisis yang telah dilakukan peneliti menyimpulkan bahwa sertifikat halal berpengaruh positif dan signifikan sebesar 41,3% terhadap peningkatan pendapatan penjualan. Artinya produk perusahaan di bidang *food and beverage* yang memiliki sertifikat halal dan mencantumkan label halal dapat memberikan dampak positif dan berpotensi besar untuk meningkatkan pendapatan (Rahim, Sari, & Wahyuni, 2023).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Rahim, dkk di atas memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan penulis. Persamaan dalam penelitian ini meliputi

sertifikat halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi metode penelitian dan fokus penelitian. Yang mana dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif dan fokus penelitian yakni volume penjualan. Sedangkan penelitian sebelumnya menggunakan metode deskriptif kuantitatif dan fokus penelitian menekankan pada pendapatan penjualan.

5. Muhammad Rido dan Abdul Hadi Sukmana (2021). *Urgensi Sertifikasi Halal bagi Bisnis UMKM*. Jurnal of Applied Business and Banking (JABB) Vol. 2 No. 2.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh justifikasi dan meningkatkan keyakinan bahwa sertifikasihalal merupakan sesuatu yang sangat penting, tidak hanya bagi konsumen, tetapi juga bagi UMKM selaku pelaku usaha/produsen. Sejak disahkannya undang-undang jaminan produk halal, UMKM menghadapi tantangan baru yaitu kewajiban memiliki sertifikat halal yang semestinya merupakan kebutuhan bagi UMKM dalam upaya mengembangkan dan memajukan usahanya. Dengan menggunakan metode Systematic Literature Review, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal pada produk UMKM terbukti mampu meningkatkan minat beli dan keputusan pembelian konsumen, serta mampu meningkatkan omset penjualan setelah memiliki sertifikat halal pada produknya (Rido & Sukmana, 2021).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Rido & Sukmana di atas memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaan dalam penelitian ini meliputi sertifikasi halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi metode penelitian. Dimana dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, sedangkan penelitian sebelumnya menggunakan metode *Systematic Literature Review (SLR)*.

6. Hana Khairunnisa, Deni Lubis, & Qoriatul Hasanah (2020). *Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal*. Jurnal AL-MUZARA'AH Vol. 8 No.2.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik umum pemilik UMKM dan karakteristik usahanya, menganalisa perubahan perolehan omzet sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal, dan faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan omzet UMKM setelah memiliki sertifikat halal. Data penelitian dikumpulkan melalui proses wawancara kepada 40 pelaku UMKM makanan dan minuman yang memiliki sertifikat halal di Kota Bogor. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif, uji-t sampel berpasangan dan analisis regresi linear berganda. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perubahan omzet UMKM sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal. Faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan perolehan omzet UMKM setelah memiliki sertifikat halal secara positif dan signifikan yaitu modal, jam kerja, lama usaha, dan dummy promosi (Khairunnisa, Lubis, & Hasanah, 2020).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Khairunnisa, dkk tersebut memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis. Persamaan dalam penelitian ini meliputi tema penelitian tentang sertifikasi halal dan pengaruhnya. Sedangkan perbedaannya meliputi metode penelitian dan lokasi penelitian. Yang mana dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif dan penelitian dilakukan di usaha rumah potong ayam. Sedangkan penelitian sebelumnya menggunakan metode kuantitatif dan dilakukan pada UMKM makanan dan minuman.

7. Resi Resmawati (2018). *Analisis Perbandingan Volume Penjualan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Sertifikat Halal (Studi Pada PT. Soka Cipta Niaga Bandung Tahun 2018)*. Bandung : Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom. Jurnal e-Proceeding of Applied Science: Vol. 4 No. 2.

PT Soka Cipta Niaga Bandung didirikan sejak tahun 2011 dan secara resmi mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia pada tahun 2015. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan volume penjualan dari perusahaan sebelum dan sesudah mendapatkan sertifikasi halal. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, studi pustaka dan studi dokumentasi. Adapun wawancara yang dilakukan menggunakan dua cara yaitu wawancara terstruktur dan semi terstruktur.

Hasil penelitian yang penulis lakukan dapat disimpulkan bahwa rata-rata volume penjualan sebelum sertifikasi halal adalah sebesar 33,03% dan setelah sertifikasi halal adalah 21,11% tetapi hasil tersebut tidak dapat dibandingkan karena tahun realisasi penjualan setelah sertifikasi halal baru dua tahun berjalan sedangkan sebelum sertifikasi halal sudah empat tahun. Namun, volume penjualan setelah sertifikasi mengalami kenaikan yang signifikan (Resmawati, 2018).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Resi Resmawati di atas memiliki persamaan dan perbedaan mendasar dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis. Persamaan dalam penelitian ini meliputi sertifikasi halal dan pengaruhnya, fokus penelitian yang lebih menekankan pada aspek volume penjualan serta metode penelitian yang digunakan, yakni kualitatif deskriptif. Sedangkan perbedaannya meliputi subjek penelitian yang mana dalam penelitian ini subjek penelitiannya adalah usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas bukan PT Soka Cipta Niaga Bandung.

Tabel 1.4 Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti, Tahun, dan Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Yuwana, dkk (2021) <i>Literasi Produk Bersertifikasi Halal dalam Rangka</i>	Pelaku UMKM Kecamatan Sumbersari masih banyak yang kurang peduli akan	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi, subjek penelitian, dan metode pengumpulan data

	<i>Meningkatkan Penjualan pada UMKM</i>	pentingnya pengurusan sertifikasi halal pada produknya. Dari hasil penelitian ini memberikan dampak positif kepada pelaku UMKM yakni pemahaman akan pentingnya pengurusan sertifikasi halal dan pengaruhnya terhadap volume penjualan.		
2.	Taufik Alwi, dkk (2019) <i>Peningkatan Penjualan Melalui Eksebis dan Sertifikasi Halal</i>	Kegiatan promosi melalui eksebis atau pameran perdagangan mempunyai pengaruh yang signifikan dalam arah positif terhadap peningkatan volume penjualan produk halal, sehingga berpotensi pada pasar untuk peredaran produk halal.	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi, metode penelitian, dan sampel penelitian
3.	Syaifudin & Fahma (2022) <i>Analisis Kepemilikan Sertifikat halal terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak</i>	Kepemilikan sertifikasi halal merupakan salah satu faktor yang memberikan pengaruh cukup besar terhadap pendapatan karena membantu meningkatkan kepercayaan konsumen dan meluaskan jangkauan pemasaran. Hal ini dibuktikan dengan adanya kenaikan jumlah omzet rata-rata penjualan perbulan dari Rp.4.500.000,00 pada saat sebelum sertifikasi, menjadi Rp.9.500.000,00 setelah memiliki sertifikasi halal MUI pada UMKM Mendoan Ngapak.	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi, dan fokus penelitian. Yang mana pada penelitian sebelumnya lebih menekankan pada peningkatan pendapatan. Sedangkan pada penelitian ini berfokus pada peningkatan volume penjualan.
4.	Rahim, dkk (2023) <i>Pengaruh Sertifikat</i>	Sertifikat halal berpengaruh positif dan	Sertifikasi halal dan	Lokasi, metode penelitian dan

	<i>Halal Terhadap Peningkatan Pendapatan Penjualan Usaha di Sektor Food and Beverage Kota Makassar</i>	signifikan terhadap peningkatan pendapatan penjualan. Artinya produk pada perusahaan di bidang <i>food and beverage</i> yang menerapkan sertifikat halal dan mencantumkan label halal memberikan nilai positif serta memiliki peluang besar dalam meningkatkan pendapatan.	pengaruhnya	fokus penelitian
5.	Muhammad Rido & Sukmana (2021) <i>The Urgence of Halal for MSME Business</i>	Sertifikasi halal pada produk UMKM terbukti mampu meningkatkan minat beli dan keputusan pembelian konsumen, serta mampu meningkatkan omset penjualan setelah memiliki sertifikat halal.	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi dan metode penelitian. Dimana pada penelitian sebelumnya menggunakan metode <i>systematic literature review</i> sedangkan penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif
6.	Khairunnisa, dkk (2020) <i>Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal</i>	Terdapat perubahan omzet UMKM sebelum dan sesudah memiliki sertifikasi halal. Faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan perolehan omzet UMKM setelah sertifikasi halal secara positif dan signifikan adalah modal, jam kerja, lama usaha, dan <i>dummy</i> promosi	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi dan metode penelitian
7.	Resi Resmawati (2018) <i>Analisis Perbandingan Volume Penjualan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan</i>	Rata-rata volume penjualan sebelum sertifikasi halal adalah sebesar 33,03% dan setelah sertifikasi halal sebesar 21,11%.	Sertifikasi halal dan pengaruhnya	Lokasi dan subjek penelitian

	<p><i>Sertifikasi Halal (Studi pada PT Soka Cipta Niaga Bandung Tahun 2018)</i></p>	<p>Walaupun hasil tersebut tidak bisa dibandingkan karena tahun realisasi penjualan setelah sertifikasi halal baru dua tahun berjalan sedangkan sebelum sertifikasi halal sudah empat tahun. Tetapi volume penjualan setelah sertifikasi halal mengalami kenaikan yang signifikan.</p>		
--	---	--	--	--

Dari beberapa penelitian diatas dengan penelitian yang sedang diteliti terletak pada fokus masalah dan peneliti tidak menemukan penelitian yang sama dengan yang peneliti lakukan, khususnya di Universitas Islam Negeri Profesor Kiyai Haji Saifuddin Zuhri Purwokerto.

F. Landasan Teologi

Dalam Islam, kewajiban untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik merupakan perintah agama yang penting. Perintah mengonsumsi makanan halal tidak hanya disebutkan dalam Q.S Al-Baqarah ayat 168, tetapi juga pada Q.S Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”

Dalam ayat di atas, Allah SWT memerintahkan umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal, bermanfaat, dan diperoleh dengan cara yang baik, sebagai bentuk ketaatan, rasa syukur, dan takwa kepada-Nya (Muhammadiyah, 2021). Perintah mengonsumsi makanan halal dan *thoyyib* mencakup sumber makanan dari hewan, dengan persyaratan

tahapan tertentu agar daging tetap halal sesuai standar Islam, seperti yang dijelaskan pada Q.S. Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَحَلْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصَبِ
وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ

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

Dalam Q.S Al-An'am ayat 121 Allah SWT 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 menyembelinya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan.”

Ayat-ayat tersebut tidak hanya menjelaskan kewajiban mengonsumsi makanan yang halal dan baik hukumnya wajib, tetapi juga memberikan panduan mengenai proses tahapan daging yang diizinkan serta mencerminkan rasa syukur, takwa, dan keimanan kepada Allah SWT. Sebaliknya, apabila mengonsumsi sesuatu yang haram dianggap sebagai melaksanakan ajaran setan (Muhammadiyah, 2021). Setiap umat muslim hendaknya mematuhi perintah mengonsumsi makanan halal. Keamanan produk halal tidak hanya relevan bagi konsumen, tetapi juga penting bagi produsen. Untuk memastikan bahwa suatu produk memenuhi standar halal, sertifikasi halal perlu diterapkan pada setiap Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Salah satunya adalah UMKM Rumah Potong Ayam yang merupakan produsen utama produk daging ayam.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal merumuskan Undang-Undang Jaminan Produk Halal untuk produk yang beredar di Indonesia,

yang mengharuskan sertifikasi halal sebagai langkah untuk menjamin keamanan dan kualitas kehalalan makanan bagi konsumen muslim di Indonesia. Pendekatan ini juga berkaitan dengan teori *Maslahah Marsalah* yang diperkenalkan 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).

Menurut al-Khawarizmi, secara etimologis *maslahah* menurut para ulama merujuk pada menjaga tujuan hukum Islam dengan cara menolak bencana atau keburukan atau hal-hal yang merugikan manusia. Keistimewaan dari kemaslahatan atau *maslahah mursalah* yaitu:

- 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*) tetapi juga bersifat immateri (*ruhi*) terhadap manusia.
- c. Kepentingan agama dalam hukum Islam menjadi dasar bagi kepentingan-kepentingan yang lain. Artinya kepentingan agama tidak dapat diabaikan atau dikalahkan 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 sertifikasi halal ini yang menimbulkan banyak pengaruh atau dampak pada UMKM, termasuk dalam meningkatkan volume penjualan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan analisis kualitatif deskriptif yang menguraikan bagaimana dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas. Dalam penelitian kualitatif landasan teori tidak bersifat tetap, melainkan dapat berubah seiring berjalannya waktu. Fokus penelitian kualitatif terletak pada pelaksanaan riset lapangan yang menggabungkan teori dengan data yang diperoleh dari lapangan atau situasi sosial (Sugiyono, 2019). Teori-teori yang diterapkan harus sesuai dengan permasalahan penelitian. Dalam konteks penelitian kualitatif, kejelasan teori menjadi sangat penting, berperan dalam mengartikan masalah penelitian, membentuk dasar hipotesis, serta menjadi acuan dalam penyusunan instrumen penelitian dan metode perolehan data ilmiah (Sugiyono, 2019).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian merujuk pada lokasi pelaksanaan penelitian. Dalam hal ini menjadi sebuah tahapan penting yang menetapkan objek dan tujuan penelitian. Penetapan ini memudahkan penulis dalam menentukan tempat pelaksanaan penelitian, yaitu di Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas yang telah memiliki sertifikat halal dan telah melakukan proses sertifikasi halal pada usahanya. Rumah potong ayam yang telah tersertifikasi halal di Kabupaten Banyumas tersebar di tiga kecamatan antara lain :

- a. RPA Aan Lengsing, Kecamatan Somagede
- b. RPA Fajar, Kecamatan Kembaran
- c. RPA Agus Farm, Kecamatan Cilongok

d. RPA Mumtaza, Kecamatan Cilongok

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada 21 Juli sampai dengan 12 Desember 2023.

C. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian merujuk pada sumber atau lokasi dimana data penelitian diperoleh. Menurut Sugiyono (2019) menyatakan bahwa dalam penelitian kualitatif, pemilihan sampel, informan, bertujuan untuk memperoleh informasi sebanyak mungkin. Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik RPA, karyawan RPA, dan konsumen.

Menurut Sugiyono (2019) menjelaskan bahwa objek merujuk pada atribut, sifat, atau nilai yang dimiliki oleh individu, objek, atau kegiatan dengan variasi tertentu yang peneliti tetapkan untuk dipelajari dan akhirnya diambil kesimpulan. Objek penelitian ini yaitu mengenai dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

D. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder.

1. Data Primer

Menurut Sugiyono menjelaskan bahwa data primer merujuk pada sumber data yang memberikan informasi langsung kepada pengumpul data (Sugiyono, 2022).

2. Data Sekunder

Data sekunder, menurut Sugiyono, adalah sumber informasi yang tidak memberikan data secara langsung kepada pengumpul data, melainkan melalui perantara seperti orang lain, dokumen atau media lain yang diperoleh dan dicatat oleh pihak lain (Sugiyono, 2022).

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang akan digunakan peneliti yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

1. Observasi

Observasi adalah kegiatan yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap situasi lapangan untuk memperoleh informasi nyata dan memahami secara pasti permasalahan yang dihadapi (Sugiyono, 2019). Menurut Hardani, dkk, menjelaskan bahwa observasi merupakan cara pengumpulan data yang sistematis terhadap obyek penelitian baik secara langsung maupun tidak langsung (Hardani, et al., 2020). Penulis memilih observasi karena dapat memberikan data yang lebih akurat dan jelas melalui pengamatan langsung ke lapangan. Dalam penelitian ini, observasi digunakan untuk memahami dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

2. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan dua individu untuk bertukar informasi melalui dialog tanya-jawab, sehingga dapat menghasilkan data sesuai dengan kebutuhan (Sugiyono, Metodologi Penelitian Kuantitatif, dan Kualitatif dan R&D, 2019). Dalam penelitian ini, jenis wawancara yang digunakan adalah wawancara mendalam di RPA Fajar, RPA Aan Lengsing, RPA Mumtaza, dan RPA Agus Farm, peneliti mengajukan sejumlah pertanyaan kepada pemilik RPA, karyawan RPA dan pelanggan RPA tersebut untuk mendapatkan informasi terkait dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas. Pendekatan ini memungkinkan jawaban komprehensif, lengkap, dan mendalam mencakup semua variabel yang relevan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi berasal dari kata “dokumen”, yang merujuk pada catatan tertulis. Metode dokumentasi adalah cara mengumpulkan data

dengan mencatat informasi yang telah ada (Hardani, et al., 2020). Sugiyono (2015) menjelaskan bahwa dokumen mencatat peristiwa yang sudah terjadi dan dapat berupa tulisan, gambar, atau karya momental seseorang. Misalnya, catatan harian, biografi, foto, sketsa, lukisan, patung, film, dan lain sebagainya (Hardani, et al., 2020). Teknik ini digunakan untuk memperoleh informasi tertulis atau dokumentasi mengenai dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses sistematis mencari dan menyusun data yang diperoleh dari pelaksanaan, catatan lapangan, dan sumber lainnya agar dapat dipahami dengan mudah dan hasilnya dapat disampaikan kepada orang lain. Kegiatan analisis data melibatkan pengorganisasian, pembagian data ke dalam unit-unit, sintesis, penggolongan pola, pemilihan informasi yang relevan untuk dipelajari, serta pembuatan kesimpulan yang dapat dijelaskan kepada pihak lain (Sugiyono, 2013). Miles and Huberman (1992) menyatakan bahwa kegiatan dalam analisis data mencakup reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan penarikan kesimpulan (*onclusion drawing/verification*) (Hardani, et al., 2020).

a. Reduksi Data (*data reduction*)

Mereduksi data berarti merangkum, memilih, dan memfokuskan pada hal-hal yang pokok, dicari tema dan polanya serta membuang hal-hal yang tidak perlu. Tujuan dari reduksi data yakni menyederhanakan data yang diperoleh selama melakukan penggalian data di lapangan (Sodik, 2015). Tahap awal yang dilakukan penulis dalam mereduksi data dari hasil wawancara kepada narasumber yang menjadi subjek penelitian di RPA bersertifikat halal di Kabupaten Banyumas, kemudian penulis menulis ringkasan yang

dilakukan dengan wawancara yang kemudian digolongkan, selanjutnya memilah-milah data yang benar-benar penting dan membuang data yang tidak perlu, dan yang terakhir yaitu dengan memfokuskan data yang sudah dipilih atau data pokok sehingga memperoleh suatu kesimpulan.

b. Penyajian Data (*data display*)

Menurut Miles dan Huberman menyatakan bahwa penyajian data adalah kumpulan informasi yang memungkinkan adanya pembuatan kesimpulan. Pada tahap ini peneliti berusaha mengklasifikasikan dan menyajikan data sesuai dengan pokok permasalahan, dimulai dengan memberi kode pada setiap aspek permasalahan (Sodik & Siyoto, 2015). Dalam proses penyajian data, data-data yang telah direduksi, penulis menyajikan informasi dalam bentuk tabel yang menggambarkan hasil dari penelitian yang dilakukan peneliti di RPA bersertifikat halal di Kabupaten Banyumas.

c. Kesimpulan dan Verifikasi (*conclusion drawing/verifiatiion*)

Tahap akhir dalam analisis data disebut kesimpulan atau verifikasi. Dimana peneliti mengevaluasi data untuk menarik kesimpulan. Tujuannya adalah mencari hubungan, persamaan, dan perbedaan (Sodik & Siyoto, 2015). Meskipun kesimpulan masih bersifat sementara karena bukti-bukti belum cukup kuat, kecuali jika sudah terbukti kuat dan valid, maka kesimpulan tersebut dianggap kredibel. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum ada atau masih remang-remang sehingga setelah diteliti menjadi jelas. Hasil penelitian tersebut dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek. Proses penarikan kesimpulan ini menggunakan pendekatan induktif, dimana pemikiran berawal dari fakta atau peristiwa khusus menuju pada pemahaman umum.

G. Teknik Uji Keabsahan Data

Pemeriksaan keabsahan data tidak hanya berfungsi untuk menyanggah apa yang telah dituduhkan bahwa penelitian kualitatif tidak ilmiah, tetapi merupakan tahap yang tidak dapat dipisahkan dalam penelitian kualitatif (Mekarisce, 2020). Uji keabsahan data penting dilakukan untuk memastikan kepercayaan dan pertanggungjawaban data yang dihasilkan. Dalam penelitian ini, penulis menerapkan triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

a. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber untuk menguji kredibilitas data dengan mengecek data yang diperoleh melalui beberapa sumber penelitian seperti dari wawancara, observasi, maupun survei (Sugiyono, 2022). Untuk pengecekan data dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara dengan pemilik pemotongan ayam, dan karyawan maupun pelanggan di RPA yang telah bersertifikat halal di Kabupaten Banyumas. Kemudian dilanjutkan dengan wawancara kepada pemilik RPA agar mendapatkan hasil yang mampu dipertanggung jawabkan kebenarannya atau sudah kredibel.

b. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik adalah metode yang merujuk pada pengumpulan data menggunakan metode tambahan untuk memastikan keakuratan dan kelengkapan informasi tertentu, sehingga peneliti dapat memanfaatkan berbagai metode untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif (Mekarisce, 2020). Misalnya, informasi dalam penelitian ini diperoleh dengan wawancara, kemudian dicek dengan observasi, dan dokumentasi terkait peningkatan volume penjualan sebagai dampak dari adanya sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas.

BAB IV PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Rumah Potong Ayam Bersertifikat Halal di Kabupaten Banyumas

Kabupaten Banyumas terletak di Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Ibu kotanya adalah Kota Purwokerto, dan dialek yang digunakan disebut sebagai bahasa Banyumasan atau bahasa Ngapak. Karakteristik utamanya adalah pengucapan penuh pada akhir kata (k) yang merupakan warisan dari bahasa Jawa Kuno.

Secara astronomi, Kabupaten Banyumas terletak antara 180°39'17" sampai 109°27'15" Bujur Timur dan antara 7°15'05" sampai 7°37'10" Lintang Selatan. Kabupaten Banyumas memiliki luas wilayah 1.327,59 km² atau 132.759 ha dengan total 27 kecamatan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas pada tahun 2022 memiliki jumlah penduduk sebanyak 1.806.013 jiwa. Dengan demikian, rata-rata tingkat kepadatan penduduk Kabupaten Banyumas adalah 1.360 jiwa/km².

Tabel 4.1 Persentase Agama Penduduk di Kabupaten Banyumas

Agama	Persentase
Islam	98.13%
Kristen	1.67%
Protestan	1.05%
Katholik	0.62%
Buddha	0.11%
Hindu	0.02%
Lainnya	0.07%

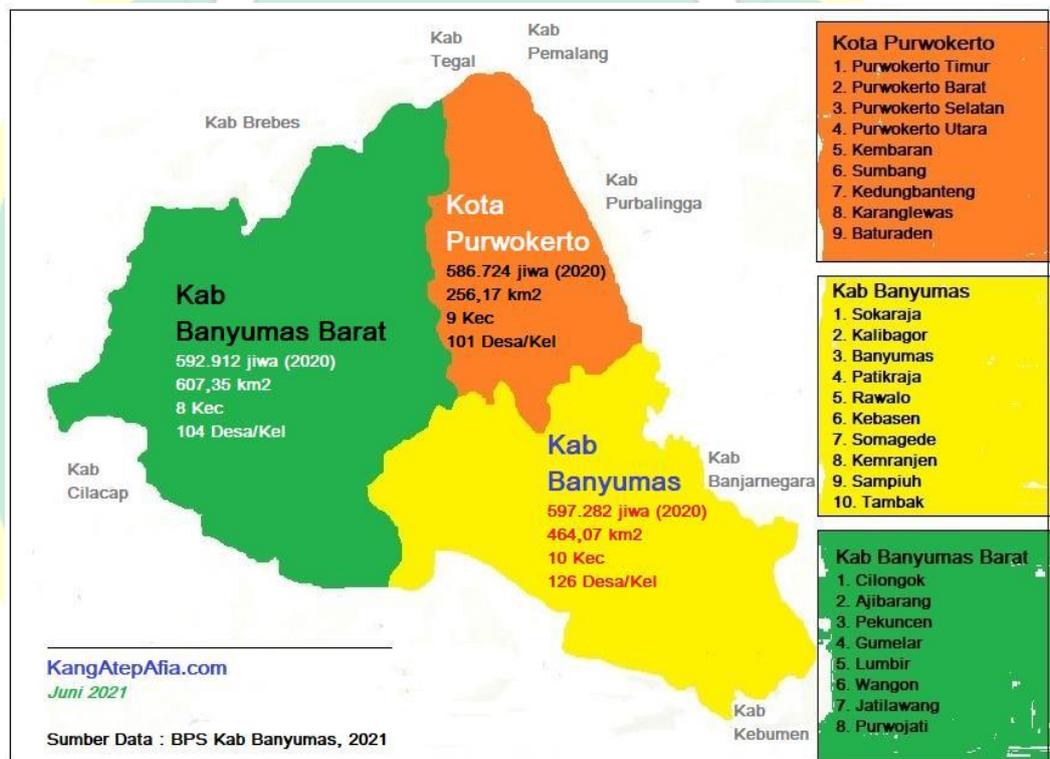
Sumber: Data Sekunder

Mayoritas penduduk Kabupaten Banyumas memeluk agama Islam, sementara terdapat minoritas penganut agama Kristen, Buddha, dan Hindu yang jumlahnya relatif sedikit (Banyumas, 2023).

Di Kabupaten Banyumas, terdapat beragam jenis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk UMKM di bidang kuliner, fashion, dan agribisnis. Dalam konteks yang lebih sempit, agribisnis diartikan sebagai kegiatan perdagangan atau pemasaran hasil pertanian dengan tujuan

memaksimalkan keuntungan. Secara umum, agribisnis mencakup seluruh rangkaian kegiatan usaha mulai dari produksi, pengolahan, hingga pemasaran hasil yang berhubungan dengan berbagai komoditas pertanian. Seperti sektor pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, dan peternakan dengan tujuan memperoleh keuntungan (Arifin, 2017).

Agribisnis di Kabupaten Banyumas mencakup berbagai usaha, salah satunya adalah Rumah Potong Ayam (RPA) yang cukup banyak di wilayah tersebut. Di Kabupaten Banyumas, memiliki struktur pembagian wilayah yaitu sebagai berikut:



Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Banyumas

Berdasarkan peta di atas, Kabupaten Banyumas terbagi menjadi tiga bagian, yaitu Kota Purwokerto, Kabupaten Banyumas, dan Kabupaten Banyumas Barat. Wilayah Kota Purwokerto mencakup 9 kecamatan, diantaranya Purwokerto Timur, Purwokerto Barat, Purwokerto Selatan, Purwokerto Utara, Kembaran, Sumbang, Kedungbanteng, Karanglewas, dan Baturaden. Sementara itu, Kabupaten Banyumas memiliki 10 kecamatan, yaitu Sokaraja, Kalibagor, Banyumas, Patikraja, Rawalo, Kebasen,

Somagede, Kemranjen, Sumpiuh, dan Tambak. Pada bagian Kabupaten Banyumas Barat terdiri dari 8 kecamatan, yaitu Cilongok, Ajibarang, Pekuncen, Gumelar, Lumbir, Wangon, Jatilawang, dan Purwojati. Berikut adalah pembagian wilayah yang dijadikan sampel oleh peneliti:

Tabel 4.2 Pembagian Wilayah Sampel

No.	Wilayah	Kecamatan
1.	Purwokerto	Kembaran
2.	Banyumas	Somagede
3.	Banyumas Barat	Cilongok

Sumber: Data Primer yang diolah

1. Bagian Pertama

Bagian pertama, Kota Purwokerto. Sampel diambil di Kecamatan Kembaran yaitu RPA Fajar. Pemilk RPA ini bernama Pak Warsito dan Pak Mukhlis. Lokasinya berada di Desa Bojongsari RT 001/RW 004 Kecamatan Kembaran, Kabupaten Banyumas. RPA ini terbilang usaha menengah karena tempat nya cukup luas dan memiliki 4 orang pekerja. RPA ini sudah beroperasi sejak tahun 2007. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam kampung dan ayam broiler. Dan setiap harinya bisa menyembelih kurang lebih 300 kg dan 20 ekor ayam kampung.

Berikut langkah-langkah dalam proses pemotongan ayam di RPA Fajar sesuai standar halal:

- a. Mengucapkan kalimat Basmalah
- b. Menunggu sejenak untuk memastikan ayam benar-benar sudah mati
- c. Sisa pemotongan ayam dibuang ke saluran air yang menuju kolam ikan lele di belakang RPA, sementara warga sekitar mengambil bulu ayamnya

Demikian proses pemotongan ayam di RPA Fajar telah dijelaskan, dan berikut adalah dokumentasi pada RPA Fajar:



Gambar 4.2 RPA Fajar

2. Bagian Kedua

Bagian kedua, Kabupaten Banyumas. Sampel diambil di Kecamatan Somagede yaitu RPA Aan Lingsing. Pemilik RPA ini bernama Pak Kuat Riyatno. Lokasinya di Desa Sokawera RT 004/RW 001 Kecamatan Somagede. Jenis ayam yang diproduksi di RPA Aan Lingsing adalah ayam broiler dan setiap harinya bisa menyembelih kurang lebih 150 kg untuk para pelanggan baik di pasar, kios, ataupun restoran.

Berikut langkah-langkah dalam proses pemotongan ayam di RPA Aan Lingsing sesuai standar halal:

- a. Mengucapkan kalimat Basmalah
- b. Menunggu sejenak untuk memastikan ayam benar-benar sudah mati
- c. Sisa pemotongan ayam dibuang ke saluran air yang menuju kolam ikan lele di belakang kandang ayam RPA, sementara untuk limbah bulu ayam diambil warga.

Demikian proses pemotongan ayam di RPA Aan Lingsing telah dijelaskan, dan berikut adalah dokumentasi pada RPA Aan Lingsing:



Gambar 4.3 RPA Aan Lengsing

3. Bagian Ketiga

Bagian ketiga, Kabupaten Banyumas Barat. Sampel diambil pada 2 RPA di Kecamatan Cilongok yaitu di Desa Rancamaya dan Desa Panembangan.

a. Desa Rancamaya

Pada desa ini RPA yang menjadi tempat penelitian adalah RPA Agus Farm. Pemilik RPA ini bernama Pak Agus Sutarto dan usaha RPA ini dijalankan hanya bersama isterinya. Alamat lengkapnya di Desa Rancamaya RT 001/RW 001 Kecamatan Cilongok. Jenis ayam disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya memproduksi ayam potong dengan jumlah kurang lebih 180 kg untuk pembelian bisa dalam bentuk karkas dan filet.

Berikut langkah-langkah dalam proses pemotongan ayam di RPA Agus Farm sesuai standar halal:

- 1) Mengucapkan kalimat Basmalah
- 2) Menunggu sejenak, memastikan ayam benar-benar sudah mati
- 3) Sisa pemotongan ayam dibuang ke saluran air yang menuju kolam ikan lele di bawah kandang ayam RPA, sementara untuk limbah bulu ayam di kubur di kebun belakang RPA.

Demikian proses pemotongan ayam di RPA Agus Farm telah dijelaskan, dan berikut adalah dokumentasi pada RPA Agus Farm:



Gambar 4.4 RPA Agus Farm

b. Desa Panembangan

Di desa ini RPA yang menjadi tempat penelitian adalah RPA Mumtaza. Pemilik RPA ini bernama Pak Sofyan Astori atau akrab disapa Pak Yayan. RPA ini dijalankan oleh Pak Sarno dan isterinya, serta beralamat di Desa Panembangan RT 003/RW 002 Kecamatan Cilongok. RPA ini dapat terbelang usaha kecil mikro karena tempatnya sederhana dan seadanya dan merupakan usaha sampingan Pak Yayan. Jenis ayam yang disembelih yaitu ayam broiler dan setiap harinya menyembelih dengan jumlah 50 kg dan angka tidak pasti tergantung pesanan.

Berikut langkah-langkah dalam proses pemotongan ayam di RPA Mumtaza sesuai standar halal:

- a. Mengucapkan kalimat Basmalah
- b. Menunggu sejenak, memastikan ayam benar-benar sudah mati
- c. Sisa pemotongan ayam dibuang ke saluran air yang menuju kolam ikan lele di belakang kandang ayam RPA, sementara untuk limbah bulu ayam di kubur di kebun samping RPA.

Demikian proses pemotongan ayam di RPA Mumtaza telah dijelaskan, dan berikut adalah dokumentasi pada RPA Mumtaza:



Gambar 4.5 RPA Mumtaza

B. Proses Sertifikasi Halal pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas

Sertifikasi halal memberikan keyakinan kepada konsumen muslim untuk memilih makanan yang sesuai dengan aturan agama dan aman bagi kesehatannya. Produk ayam potong yang bersertifikat halal telah memenuhi standar kehalalan produk selama proses pengolahannya. Perolehan sertifikasi halal melibatkan berbagai tahap untuk memastikan bahwa proses penyembelihan dari awal hingga akhir sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh BPJPH (Lembaga Negara di bawah Kementerian Agama).



Gambar 4.6 Alur Sertifikasi Halal

a. Mempersiapkan Sistem Jaminan Halal

Sebelum mengajukan permohonan sertifikat halal, produsen perlu menyusun sistem jaminan halal terlebih dahulu. Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan manajemen yang dirancang untuk memastikan penerapan SJH di perusahaan, untuk memenuhi persyaratan dan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) serta keputusan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk memperoleh status halal bagi produknya.

Dalam pengembangan sistem kehalalan, perlu memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam HAS 23000. HAS (Halal Assurance System) 23000 merupakan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Persyaratan ini mencakup 11 kriteria SJH dalam HAS 23000 yang akan diterapkan pada rumah potong ayam yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen (Rahmaniati & Hakiki, 2021).

Dalam wawancara yang dilakukan peneliti, Pak Agus Sutarto selaku pemilik RPA Agus Farm mengatakan sebelum sertifikasi halal diajukan, terdapat beberapa syarat yang harus dipenuhi oleh tempat pemotongan ayam seperti NIB, menerapkan sistem jaminan halal, sertifikat juleha, dan tempat penyembelihan. Beliau juga mengatakan "*usahane nyong usaha sing temenan*" dan beliau juga sudah mengikuti pelatihan juleha, katanya "*pas pelatihan diarahkan untuk mendaftar sertifikat halal untuk tempat pemotongan*". Hal tersebut menjadi motivasi Pak Agus berusaha memenuhi kriteria pengajuan sertifikasi halal. Saat proses audit dari tim pendamping halal, beliau memantapkan cara penyembelihan ayam yang dilakukan sesuai dengan syari'at Islam dan menghasilkan daging halal.

Hal serupa juga diungkapkan Pak Yayan pemilik RPA Mumtaza, beliau mengatakan pendaftaran sertifikasi halal dibantu oleh tim pendamping dari UMP. Sehingga, fokusnya adalah menyiapkan semua yang diperlukan dan memenuhi persyaratan pengajuan dengan baik. Meskipun terletak di plosok, namun Pak Yayan tetap mengikuti proses pengajuan sertifikasi halal untuk tempat pemotongan ayam, katanya *“mumpung ada kesempatan dapat potongan harga dan dibantu pendamping, saya nekad daftar walaupun usaha saya berskala kecil, per harinya jumlah pemotongan ayam hanya sekitar 10-20 ekor”*. Tanggapan pemilik adanya sertifikat halal itu penting, dikutip dari kalimat *“iya penting, sejalan peraturan pemerintah untuk menunjang kebutuhan daging halal”* dapat dilihat dari kalimat tersebut bahwa motivasi Pak Yayan mendaftar sertifikasi halal adalah menunjang kebutuhan masyarakat akan produk daging halal.

Jadi dari hasil wawancara tersebut, dalam proses sertifikasi harus melakukan semua dengan benar, memenuhi kriteria penyembelihan halal, dan melengkapi dokumen yang dibutuhkan. Dimulai membuat NIB, mengisi formulir pendaftaran, sistem jaminan produk halal, membuat surat permohonan, menyantumkan daftar bahan dan proses pembuatan serta mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis juru sembelih halal sebagai syarat pengajuan sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam.

b. Menyiapkan Alat dan Bahan

Sebelum melakukan sertifikasi halal harus memastikan alat penyembelihan dan kondisi hewan/ayam. Pada usaha pemotongan ayam tradisional perlu menyiapkan beberapa alat, antara lain (Rudyanto, 2016):

- 1) Kendaraan pengangkut, berupa motor, mobil *pickup* atau truk
- 2) Keranjang untuk mengangkut atau tempat penyimpanan ayam
- 3) Kompor pemanas air untuk merebus air
- 4) Panci untuk merebus air
- 5) Mesin pencabut bulu menggunakan tenaga listrik

- 6) Bak isi air bersih (air mengalir)
- 7) Talenan atau tempat pengeluaran isi perut/kotoran ayam dan pemotongan ayam
- 8) Pisau pemotong ayam
- 9) Timbangan

Berikut pendapat Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm, beliau mengatakan bahwa:

“Karena ini penyembelihan masih dilakukan secara manual atau tradisional jadi untuk alatnya ya seadanya. Pisau, panci, kompor, timbangan, talenan, mesin pencabut bulu, dan keranjang. Terus, ember menampung air bersih dan dari air yang mengalir.”

Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar juga mengatakan bahwa:

“Iya seperti peralatan pemotongan ayam pada umumnya. Bukan hanya itu saja mbak, untuk tempat pemotongan ayam juga harus selalu bersih, tidak kumuh. Dan memotongnya ini tidak sembarangan motong asal ayam itu mati, tapi dibacakan doa terlebih dahulu. Terus yang motong juga harus rajin sholat. Paling tidak lima waktunya jangan sampai ditinggalkan.”

Ditambahkan oleh Pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza, beliau menyatakan bahwa:

“Iya mbak, untuk alat pemotongan ayam itu kan sudah umumnya begitu, beda lagi kalo yang secara modern pakai mesin. Mesinnya saja sudah mahal mbak. Terus untuk ayamnya, setiap harinya itu kami selalu mendatangkan ayam hidup yang baru, karena ditargetkan harus langsung habis jadi meminimalisir tingkat kematian ayam, apalagi tempat saya sempit.”

Jadi dari hasil wawancara tersebut, penyediaan alat dan tempat penyembelihan ayam harus dalam keadaan bersih, ayam dalam kondisi masih hidup sebelum disembelih, dan proses harus dilakukan dengan benar.

c. Melakukan Pendaftaran dan Pembayaran

Setelah semua dokumen yang dibutuhkan siap, selanjutnya adalah melakukan pendaftaran. Pendaftaran dilakukan dengan dua cara yaitu daring/online dan luring/offline melalui lembaga halal yang bertugas di

bidang itu (penyelia halal). Kemudian melakukan pembayaran atau harga yang harus dikeluarkan pada proses sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam sesuai dengan harga kesepakatan semua pihak yang terkait.

Berikut penjelasan dari Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar:

“Pendaftaran sertifikat halal ini dilakukan ketika semua dokumen sudah lengkap, artinya tidak ada yang terlewat sehingga prosesnya lebih cepat karena dokumen yang dibutuhkan sudah dipersiapkan dengan baik dibantu oleh tim pendamping dari UMP. Jadi pendaftaran ke BPJPH itu dilakukan secara online melalui aplikasi Sihalal atau website ptsp.halal.go.id dengan jalur reguler.”

Diperkuat dengan pendapat Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm, beliau mengungkapkan bahwa:

“Pendaftaran sertifikat halal pada usaha rumah potong ayam ini tidak bisa melalui jalur yang gratis, jadi harus yang berbayar atau reguler. Jalur reguler ini untuk biaya layanan dibebankan kepada pelaku usaha dengan tarif dari pemerintah sebesar Rp. 650.000,00 belum termasuk biaya untuk Auditor Halal dan tim Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Namun, kemarin alhamdulillah mendapat subsidi 50% dari Halal Center UMP jadi biaya yang saya keluarkan dari aslinya Rp. 4.000.000,00 hanya membayar separonya yaitu Rp. 2.000.000,00. Di Banyumas kan ada 4 RPA itu yang mendapat subsidi. Sini, terus di Panembangan, di Kembaran, sama RPA Aan Lengsing di Somagede.”

Jadi, dari hasil wawancara pendaftaran dan pembayaran, diperoleh informasi bahwa pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara online melalui website halal atau aplikasi sihalal dan keempat RPA tersebut mendapatkan subsidi 50% dari Halal Center UMP.

d. Proses Audit dan Pemeriksaan Kehalalan

Menurut Arens, et al (2015) audit merupakan suatu proses yang bertujuan mengumpulkan dan memeriksa bukti terkait informasi untuk menilai sejauh mana kesesuaian informasi dengan kriteria yang telah ditentukan (Arens, Elder, & Beasley, 2015). RPA juga melakukan langkah-langkah audit untuk memeriksa data dan mengevaluasi proses sertifikasi halal. Berikut pendapat Mba Ega selaku anak pemilik RPA Fajar sekaligus pengelola RPA Fajar:

“Waktu proses audit, kami mengikuti skema sertifikasi agar menghasilkan daging halal. Dari menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja, menerapkan prinsip kesejahteraan hewan, menyiapkan peralatan penyembelihan, menerapkan higiene dan sanitasi, memeriksa kesiapan hewan untuk disembelih, kemudian penerapan teknik dan kelayakan proses penyembelihan hewan, serta menetapkan status kematian hewan. Semua diperiksa dan diuji, bahkan pekerja itu harus dipastikan melakukan ibadah wajib.”

Bapak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza juga mengatakan bahwa:

“Selama tim audit disini, saya bersama kakak saya sebenarnya merasa sedikit ragu karena tempat kami kecil, takut tidak sesuai dan ditolak. Tapi kami tetap mencoba dan kami juga sudah mengecek untuk persyaratan dan apa saja yang dibutuhkan agar tidak ada yang kurang ataupun kesalahan. Dan akhirnya setelah selesai dan menunggu beberapa minggu, sertifikatnya sudah terbit. Alhamdulillah.”

Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm juga menambahkan bahwa:

“Saat didatangi tim audit, saya menanyakan untuk proses penyembelihan itu ayam dimasukkan kecorong baru disembelih atau disembelih dulu baru dimasukkan cerobong untuk penirisan darah, soalnya kalau dimasukkan cerobong baru disembelih kepala ayam itu bisa putus. Kemudian Pak Darma menjawab penyembelihan ayam bebas dilakukan yang penting terputus tenggorokan, kerongkongan dan dua urat leher ayam itu, jangan lupa berdoa atau baca basmalah terlebih dahulu.”

Jadi, berdasarkan hasil wawancara di atas, dapat disimpulkan bahwa RPA yang mendaftarkan sertifikasi halal harus memberikan informasi yang akurat, memisahkan tempat penyembelihan, penempatan ayam, proses pemotongan dan pembersihan ayam. Selain itu, RPA diwajibkan menyertakan dokumen seperti data pelaku usaha, nama perusahaan, jenis produk, dan proses penyembelihan ayam.

Selanjutnya, mengisi formulir yang disediakan, melampirkan berkas seperti NIB, KTP pelaku usaha, sertifikat pelatihan juru sembelih halal, dan sistem jaminan halal yang digunakan sesuai panduan prosedur yang berlaku. Setelah semua dokumen (formulir dan lampiran)

dilengkapi dan diserahkan ke penyelia halal, tim auditor halal akan melakukan pemeriksaan atau audit di lokasi pemotongan ayam. Hasil audit akan dievaluasi, dan jika memenuhi persyaratan, laporan audit akan dibuat untuk diajukan kepada Sidang Komisi Fatwa MUI guna menentukan kehalalan produknya.

C. Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas

Dalam bukunya yang berjudul Manajemen Pemasaran (2008), Philip Kotler mengungkapkan bahwa penjualan merupakan suatu proses manajerial sosial di mana individu dan kelompok berusaha memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan, serta melakukan pertukaran produk bernilai dengan pihak lain. Kegiatan penjualan dalam perusahaan bertujuan untuk mencapai volume penjualan yang diinginkan dan memberikan keuntungan optimal guna memperoleh laba maksimal bagi perusahaan. Volume penjualan adalah total pendapatan yang berasal dari penjualan barang. Semakin tinggi volume penjualan yang dicapai perusahaan, semakin besar peluang untuk menghasilkan keuntungan (Daryono, 2011).

Berikut penjelasan dari Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm:

“Awal sebelum ada sertifikat halal, perhari itu saya bisa jual satu sampai dua timbang mba. Satu timbang itu sekitar 50 kg. Sekarang semenjak sudah ada sertifikat halal itu perharinya saya bisa jual 150-180 kg, tapi berubah-ubah mba. Karena kan menyesuaikan harga dari DO dan broker juga sertifikat halalnya bisa dibilang masih baru. Dari bulan Juni ya urung akeh sing ngerti masyarakatate.”

Hal serupa juga diungkapkan Pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza:

“Sekarang volume penjualan nyampe satu timbang setiap harinya. Antara 48-50 kg. Kalo ada acara atau momen kaya tahun baru atau hari raya itu bisa lebih dari satu timbang, sebelum punya sertifikat halal gak nyampe satu timbang. Karena lokasi pemotongan yg kurang strategis dan kesadaran masyarakatnya juga kurang terhadap sertifikat halal pada produk”

Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar juga mengatakan bahwa:

“Untuk volume penjualan itu sebelum saya punya sertifikat halal sama sesudah sebenarnya sama aja ya mba. Karena setiap hari harganya berubah-ubah jadi setiap hari penjualannya berubah juga. Artinya ketika harga naik penjualan itu gak banyak. Sehari itu paling 2-3 timbang. Kalo lagi rame, sehari bisa sampe mencapai 300kg mba yang sebelumnya itu paling 200an kg. Kendalanya itu masyarakat belum banyak yang sadar dan belum tau kalo sertifikat halal itu penting. Saya pernah datang ke beberapa restoran menawarkan ayam saya, tapi ditolak. Alasannya karena tempatnya jauh, ”

Sementara Pak Kuat Riyanto selaku pemilik RPA Aan Lingsing menyatakan bahwa:

“Penjualan sehari mencapai 120kg, tapi tergantung stok ayam. Anu ora pasti. Kadang dina kie mung 93kg, ngesuke 113kg ngesuke bisa medun 87kg. Tapi sejauh ini setelah ada sertifikat halal stok ayam hidup itu alhamdulillah selalu habis mba, dadi nyong sering kulak maring broker. Dan daging ayame juga sering entong kabeh. Sejuang ini kendala masyarakat itu karena lokasi pemotongannya jauh jadi lebih banyak biayanya”

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik RPA yang menjadi sampel penelitian ini dapat disimpulkan bahwa volume penjualan pada RPA tersebut dari sebelum mengikuti proses sertifikasi halal dengan setelah mempunyai sertifikat halal, volume penjualan mengalami peningkatan walaupun belum signifikan karena berdasarkan wawancara kesadaran dan pengetahuan masyarakat akan pentingnya sertifikat halal pada produk itu masih kurang/rendah. Juga untuk lokasi tempat pemotongan ayam yang kurang strategis karena berada di plosok.

Adapun indikator dari volume penjualan menurut Kloter dan Keller (2016) adalah harga, promosi, kualitas produk, dan saluran distribusi. Untuk mencapai keberhasilan penjualan suatu perusahaan, perusahaan harus memiliki tujuan spesifik terkait jumlah produk yang terjual (menentukan target penjualan) agar mencapai tingkat pendapatan atau laba yang diinginkan. Dengan demikian, peningkatan penjualan diharapkan memberikan kontribusi positif bagi pertumbuhan dan perkembangan perusahaan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang peneliti

lakukan, berikut indikator yang mempengaruhi volume penjualan pada usaha rumah potong ayam :

1. Harga

Menurut Kotler dan Amstrong (2018) harga merujuk pada jumlah uang yang dikenakan untuk suatu produk atau jasa, atau total nilai yang ditukarkan konsumen untuk manfaat yang diperoleh dari memiliki atau menggunakan produk tersebut. harga menjadi faktor kunci dalam kesuksesan suatu perusahaan, karena menentukan seberapa besar keuntungan yang diperoleh dari penjualan produk. Menetapkan harga terlalu tinggi dapat mengakibatkan penurunan penjualan, sementara menetapkan harga terlalu rendah dapat mengurangi keuntungan yang diperoleh perusahaan (Kotler & Amstrong, 2018). Indikator harga menurut Tjiptono (2019) terdiri dari keterjangkauan harga, kesesuaian harga produk, dan perbandingan harga produk.

Berikut pendapat dari Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm:

“Kalo untuk harga itu tergantung kita dapat dari broker. Harga ayam itu kan diatur pemerintah, yang pada dasarnya dari PT kan ada negosiasi untuk broker, yang memegang DO nah dari DO nanti yang ngirim ke pemotongan-pemotongan. Nah kita berarti ngambilnya dari DO itu.”

Pak Kuart Riyatno selaku pemilik RPA Aan Lengsing juga mengatakan bahwa:

“Kami mengikuti harga eceran yang ditetapkan dari pemerintah. Setiap hari harga itu berubah-ubah mbak. Manut sama brokernya juga, jadi gak pasti. Misalnya hari ini kita dikasih harga Rp. 18.000,00 lah terus kita harus jual berapa, kan paling kaya gitu. Lah besoknya bisa turun lagi dan bisa jadi lusa naik lagi.”

Didukung oleh penjelasan dari pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza:

“Potensi harga di ayam itu berubah-ubah. Misal dari PT hari ini harga Rp. 17.000,00 harga jualnya kan tergantung dari kita mau ambil untung banyak atau sedikit, dan beda tempat biasanya keuntungan yang diambil juga beda. Dan itu kan merupakan rahasia perusahaan. Karena setiap hari tidak tetap itu mbak. Bisa jadi hari ini saya dapat dari PT harga Rp.10.000,00 terus saya jual Rp. 17.000,00 dan

besoknya saya dapat harga Rp. 15.000,00 dari PT terus saya jual Rp. 18.000,00 kan bisa juga. Makanya tidak dapat dipastikan.”

Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar juga mengatakan bahwa:

“Harga jual itukan dari harga beli ditambah laba. Kalo misal keuntungannya kok gede ya bisa jadi harganya sedikit mahal dari harga pasaran. Tapi kan dari kami, bakul ayam mesti ora wani sing regane dadi larang soale balik maning maring kemampuan konsumen, daya beli konsumen yang tiap harinya juga berubah-ubah.”

Berdasarkan hasil wawancara, harga dari semua pelaku usaha rumah potong ayam yang menjadi sampel ditentukan berdasarkan harga eceran tertinggi yang ditetapkan oleh pemerintah. Penentuan harga jual diperoleh dari modal ditambah laba yang diinginkan. Harga jual produk daging ayam setiap harinya berubah-ubah sesuai dengan HET yang ditentukan. Perubahan harga ini akan memberikan dampak pada volume penjualan dan laba yang diperoleh perusahaan. Apabila harga jual terlalu tinggi, maka konsumen akan mengurangi jumlah pembelian atau bahkan tidak membeli. Oleh karena itu, harga jual dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli yang kemudian berdampak pada volume penjualan pada perusahaan.

2. Promosi

Promosi pada dasarnya mencakup semua upaya yang bertujuan untuk menyampaikan informasi produk kepada target pasar dengan tujuan memberikan informasi. Promosi bertujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen, meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang produk, serta memperkuat ikatan konsumen dengan produk tersebut. dalam beberapa kasus, promosi juga bertujuan untuk mengingatkan konsumen yang mungkin sudah lupa tentang produk tersebut (Alma, 2007). Menurut Kotler & Keller (2020) menyatakan indikator promosi antara lain: 1) Periklanan, 2) Penjualan Personal, 3) Promosi Penjualan.

Berikut pendapat dari Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm:

“Pertama dari grup UMKM Cilongok, pengenalan bahwa pemotongan ayam saya ini sudah bersertifikat halal. Dari situ UMKM

yang perayaman, yang bahan dasarnya ayam itu pada caranya ayam ke tempat saya. Karena sudah punya legalitas sing temenan akhire kanca batir sing wis berlangganan ke saya pun mengarahkan ke UMKM lain agar beli ayam disini saja. Nah itu dampak positif yang saya rasakan. Dampak positif mesti ana bae walaupun tidak langsung”

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza, beliau mengatakan bahwa:

“Saya promosikan ayam saya ini lewat media online juga mbak, selain kita pasarkan di pasar. Dari masyarakat juga menyalurkan ke masyarakat lain. Yang jauh pun kami layani, dari kami siap antar mbak tapi ada minimalnya, misal 5 kg biasanya fillet.”

Didukung juga oleh pendapat Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar mengatakan bahwa:

“Saya tawarkan ayam saya ke restoran-restoran mbak, tapi respon masyarakat terhadap ayam saya malah belum sadar akan pentingnya produk bersertifikat halal. Soale pemahamane kurang, padahal ayame nyong wis dijamin. Alasane ora penak karo sing biyen”

Pak Kuat Riyanto selaku pemilik RPA Aan Lengsing juga mengatakan bahwa:

“Sertifikat halal janen ana karo ora ana langka bedane mba, seurunge duwe ya aku adol nang pasar iya, terus nang WA iya, nang FB, terus pelanggane juga mengarahkan menyebarluaskan bahwa ayam potonge nyong kie wis halal, duwe sertifikat halal, wis dijamin.”

Berdasarkan hasil wawancara, dari semua RPA yang menjadi sampel penelitian mereka mempromosikan produknya melalui penjualan personal secara online dan offline. Seperti yang dilakukan RPA Fajar dan RPA Mumtaza menawarkan produknya ke rumah makan, RPA Aan Lengsing menawarkan produknya ke pedagang ayam potong di pasar, dan RPA Agus Farm menawarkan produk ayamnya ke pedagang-pedagang olahan daging. Pada umumnya promosi dilakukan untuk mempercepat proses peningkatan volume penjualan agar produk perusahaan dikenal oleh masyarakat atau bahkan menimbulkan permintaan.

3. Kualitas Produk

Kualitas produk mengacu pada standar atau karakteristik yang menentukan tingkat keunggulan atau kebaikan suatu barang atau jasa. Produk yang berkualitas memang lebih menarik bagi konsumen dan kualitas tersebut mencakup beberapa aspek penting seperti performa atau kinerja produk, fitur produk yang melengkapi fungsi dasar, keandalan produk, dan kepatuhan produk terhadap standar yang ditetapkan (Alma, 2007). Misalnya adanya label halal atau kepemilikan sertifikat halal untuk produk makanan. Jadi produsen mempunyai kemampuan untuk mempengaruhi preferensi konsumennya melalui kepatuhan produk.

Berikut pendapat Bu Dewi, beliau adalah konsumen RPA Fajar:

“Dilihat dari tempat pemotongannya itu bersih, ayamnya juga selalu ndadak disembelih jadi pasti masih seger, gak kaya yang di pasar mba yang kadang tempatnya kotor banyak lalatnya juga ayamnya itu udah daging ayam potong yang kita gak tau kapan nyembelinya.”

Didukung oleh pendapat Pak Hilal, konsumen RPA Mumtaza:

“Kalo sudah punya sertifikat halal, artinyakan pak Yayan sudah melewati tahapan-tahapan proses dan artinya ayamnya ini sudah terjamin, jadi saya percaya kalo ayamnya ini halal sesuai syari’at, sudah tidak diragukan lagi, dan tidak usah dikhawatirkan lagi.”

Pendapat Pak Liman selaku konsumen RPA Agus Farm:

“Bicara kualitas ya ayame uwis berkualitas mba. Pertama wis duwe sertifikat halal, terus cara nyembelehe juga sesuai syariat Islam, terus pak Agus sudah mengikuti bimbingan teknis juru sembelih halal. Ayame ya wis halal wong cara-carane bener sesuai syariat. Dadi kualitase ya wis apik mba, terjaminlah.”

Pak Rustam selaku konsumen RPA Aan Lengsing juga mengatakan bahwa:

“Kualitasnya bagus mba, tempate bersih tur cara nyembelinya juga sudah memenuhi standar halal. Sudah gak ragu, apalagi pak Kuat tempat pemotongan ayame sudah punya sertifikat halal, ya wis terjamin”

Berdasarkan hasil wawancara, dari konsumen RPA yang menjadi sampel penelitian sudah memiliki sertifikat halal artinya sudah

mengikuti proses sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis untuk juru sembelih halal (juleha). Dengan kata lain, semua RPA yang menjadi sampel sudah menghasilkan produk daging ayam yang halal, menerapkan sistem jaminan halal (SJH) dan kebijakan halal pada usaha rumah potong ayam. Unruk cara pemotongan ayam pun sudah sesuai syariat Islam, dengan membaca “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 darh (urat nadi). Sehingga mampu memisahkan darah dan daging dan terjaga kesuciannya.

Kualitas produk memiliki dampak positif pada peningkatan volume penjualan. Jika kualitas produk tinggi, maka volume penjualan akan meningkat. Ini menunjukkan bahwa kualitas produk mempengaruhi minat pembelian konsumen karena keunggulan produk yang memenuhi kebutuhan konsumen sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen. Kualitas yang tinggi tidak hanya meningkatkan minat pembelian, tetapi juga dapat membangun loyalitas konsumen sehingga menyebabkan peningkatan volume penjualan yang signifikan. Dengan adanya sertifikat halal pada produk daging ayam yang dijual tentunya akan memberikan rasa aman, dan kepercayaan pada konsumen sehingga akan berdampak pada peningkatan volume penjualan.

4. Saluran Distribusi

Penerapan distribusi yang memenuhi kebutuhan konsumen dapat menjadi strategi efektif untuk menarik pembeli dalam membeli produk yang ditawarkan. Sebagai contoh, untuk barang kebutuhan sehari-hari termasuk makanan pokok, produk kebersihan, atau bahan konsumsi lainnya yang dibeli secara rutin atau dengan interval yang sering, distribusi dibuat sedekat mungkin kepada konsumen agar kebutuhan tersebut terpenuhi dengan cepat. Ini merupakan bagian dari aktifitas untuk memastikan ketersediaan produk bagi konsumen target, menggunakan saluran distribusi sebagai sarana untuk menyalurkan

barang kepada konsumen (Alma, 2007). Kloter dan Amstrong (2018) menyatakan indikator saluran distribusi yaitu sistem transportasi, ketersediaan produk, dan waktu penantian.

Berikut pendapat pak Hilal, konsumen dari RPA Mumtaza:

“Saya tahu beliau itu dari WA, kebeulan pak Yayan itu teman kuliah saya. Dan pak Yayan juga siap mengantar ayamnya kesini. Jadi saya putuskan untuk berlangganan kesana. Malam saya pesan, paginya pak Yayan antar ke sini. Jadi gak harus kita jauh-jauh dari Purwokerto ke Cilongok seperti itu.”

Didukung oleh pendapat Bu Dewi konsumen RPA Fajar:

“Lokasinya dekat sama rumah saya mba, jadi hemat tenaga sama waktu. Terus kalo saya pesennya banyak untuk acara hajatan, dari pihak sini juga mau mengantarkan ke rumah saya.”

Berdasarkan hasil wawancara, dari konsumen RPA yang menjadi sampel penelitian memenuhi kebutuhan konsumen dengan menyediakan produk di RPA dan dengan mengantarkan produk ke tempat konsumen bagi yang pesan diantar. Biasanya konsumen memesan sore hari untuk diambil atau diantar di pagi hari berikutnya. Saluran distribusi yang sesuai dengan jenis produk dan kondisi perusahaan menjadi suatu hal yang penting untuk peningkatan volume penjualan. Kesalahan dalam memilih saluran distribusi dapat menghambat alur penyaluran produk dari produsen ke konsumen melalui distributor, hal ini juga berpotensi merugikan perusahaan meskipun produknya memenuhi keinginan konsumen.

D. Pangsa Pasar Sebelum dan Sesudah Memiliki Sertifikat Halal pada Usaha Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas

1. Pangsa pasar sebelum memiliki sertifikat halal pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas

Menurut Rifqi Hidayat (2020) pangsa pasar merujuk pada persentase dari pasar keseluruhan untuk suatu kategori produk atau jasa yang dikuasai oleh satu atau lebih produk atau jasa tertentu dari sebuah perusahaan dalam kategori yang sama. Menurut Diharpi, dkk (2019)

pangsa pasar mencerminkan dominasi suatu perusahaan dalam penjualan industri atas barang atau jasa dalam kategori tertentu. Rumus dari pangsa pasar adalah penjualan dibagi dengan jumlah pasar. Berkaitan dengan pangsa pasar yang terdapat pada RPA bersertifikat halal di Kabupaten Banyumas.

a. RPA Fajar Kecamatan Kembaran

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, Mba Ega selaku pengelola RPA Fajar mengungkapkan bahwa *“Bapak ikut pelatihan juleha mendapat informasi bahwa ada peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikat halal..”* Pak Warsito juga menambahkan *“Iya mbak, jadi saya ikut program sertifikasi halal dari Sentra Halal UMP, dan usaha saya ternyata masuk kriteria.”* Menurut Mba Ega, pelanggan yang dimiliki sebelum memiliki sertifikat halal hanya di daerah sekitar saja seperti Purwokerto sama Kembaran. Didukung oleh pendapat dari Pak Warsito *“namanya juga usaha kecil-kecilan mbak, pelanggannya masih belum banyak”*, banyaknya persaingan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan pasar *“Karena pedagang ayam potong kan banyak mbak”* ucap Pak Warsito.

b. RPA Aan Lingsing

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Kuart Riyanto selaku pemilik RPA Aan Lingsing mengatakan bahwa *“Untuk pelanggan sebelum punya sertifikat ya lumayan mba, tek dol maring pasar Sokawera, ana juga sing jukut ayam urip disembelih dewek nang umah, ana juga sing njaluk fillet, sing cacagan ya akeh”*

Jadi sesuai permintaan konsumen itu pengen bentuk apa, dari karkas ayam, ayam hidup, atau ayam fillet beliau siap melayani. RPA ini mempunyai dua tempat, satu di dekat rumah dan satu di pasar Sokawera, dan keduanya masih beroperasi walaupun lebih intensif yang di pasar.

c. RPA Agus Farm Kecamatan Cilongok

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Agus Sutarto selaku pemilik RPA Agus Farm, beliau mengatakan *“saya mendaftarkan sertifikat halal karena brkesinambungan karo usaha di bidang perayaman, olahan daging”* Ditambahkan oleh Pak Liman selaku penjual bakso sekaligus pelanggan tetap RPA Agus Farm, beliau mengatakan bahwa:

“ Kalo mengambil dari tempat pemotongan ayam yang sudah halal kan bakso saya juga halal. Nek semisal ana sing takon daging ayamnya diambil dari mana, halal atau tidak. Ya wis ra bingung, bisa dipertanggung jawabkan”

Untuk pelanggan tetap yang dimiliki RPA Agus Farm ini sebelum melakukan sertifikasi halal ada 9 sampai 11 orang dan konsumen masih di daerah sekitar Cilongok.

d. RPA Mumtaza Kecamatan Cilongok

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza, beliau mengatakan *“pemerintah sudah mengeluarkan peraturan terkait sertifikasi halal yang berlaku tahun depan”*. Beliau berkeyakinan meskipun usaha rumah potong ayam yang dijalankan letaknya di plosok, nanti pasti bisa berkembang, apalagi sudah mengantongi izin terkait. *“ini kan usaha sampingan saya dan bekerja sama dengan kakak saya.”* Karena minimnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat jadi belum pada tahu kalo disini itu sudah ada tempat pemotongan ayam yang bertifikat halal *“jadi, untuk pelanggan tetap itu ada 5 dan mereka orang Cilongok saja.”*

Jadi dari hasil wawancara peneliti di atas dapat disimpulkan bahwa rumah potong ayam sebelum mengikuti sertifikasi halal, pangsa pasar hanya berada di daerah sekitar, dan daging ayam dipasarkan ke pasar terdekat, juga beberapa pelanggan yang merupakan pedagang olahan daging.

2. Pangsa pasar sesudah memiliki sertifikat halal pada usaha rumah potong ayam di Kabupaten Banyumas

a. RPA Fajar Kecamatan Kembaran

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti, dengan Pak Warsito selaku pemilik RPA Fajar, beliau mengatakan “*setelah sertifikat halal sebenarnya gak ada perubahan mbak*” jadi, pelanggan atau konsumen di RPA Fajar ini masih sama seperti sebelum punya sertifikat halal. Sejalan dengan pendapat Mba Ega selaku pengelola dan pemegang keuangan RPA Fajar ini mengatakan “*paling pelanggan tetap yang dari dulu, sekitar daerah sini aja, kayak Purwokerto, Sokaraja, sama Baturadden. Gitu mbak*”, Pak Warsito mengatakan “*saya pernah masuk ke rumah makan, nawarin produk saya, tapi mereka juga mikir-mikir karena merasa gak enak sama supplier sebelumnya*” salah satu yang menjadi kendala pada RPA Fajar yaitu kurangnya sosialisasi dari pemerintah mengenai sertifikat halal sehingga kesadaran masyarakat juga masih rendah tentang produk halal.

b. RPA Aan Lengsing Kecamatan Somagede

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Bu Nining selaku istri dari pemilik RPA Aan Lengsing, beliau mengatakan “*ana sertifikat karo ora ana sebenere pada bae mbak*” dapat dilihat dari tempat pemotongan ayam, memang tidak ada bedanya. Yang membedakan adalah proses penyembelihan ayam, yang biasanya kebanyakan RPA kurang memperhatikan aspek kehalalan dan standar syari’at Islam. Sejalan dengan pendapatnya Pak Kuat Riyanto “*Untuk pelanggan si alhamdulillah ana sing awale jukut maring wong liya siki jukut maring nyong*”. Dengan menawarkan produknya ke pedangang turunan daging ayam beliau mampu meyakinkan konsumen sehingga pangsa pasarnya bertambah.

c. RPA Agus Farm Kecamatan Cilongok

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Agus selaku pemilik RPA Agus Farm, beliau mengatakan “*setelah*

memiliki sertifikat halal, pelanggan itu nambah, sampai sekarang usaha saya punya kurang lebih 20an pelanggan tetap.” Jadi RPA Agus mengalami peningkatan jumlah pelanggan meskipun belum signifikan karena sertifikat halal didapatkan baru 6 bulan ini. Namun adanya sertifikat halal, pelanggan RPA Agus Farm mampu menyebarkan ke UMKM lain, ke masyarakat juga untuk membeli daging ayam halal ke tempat beliau, *“karena saya sudah mengikuti pelatihan juleha dan sudah punya sertifikat halal, jadi lebih meyakinkan pelanggan”*.

d. RPA Mumtaza Kecamatan Cilongok

Dalam wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Pak Yayan selaku pemilik RPA Mumtaza, beliau mengatakan meskipun usahanya kecil dan perharinya jumlah penjualan sekitar satu timbang atau sekitar 48-50 kg, setelah memiliki sertifikat halal beliau punya pelanggan yang berasal dari Purwokerto *“Kalo ditotal ya sepuluh an ada mba”*. Masyarakat masih minim pengetahuan mengenai kewajiban bersertifikat halal dan memilih daging halal, hal tersebut menjadi kendala RPA memasarkan produknya. Pak Yayan juga menambahkan *“saya memasarkan lewat online dan offline mbak, kami juga siap antar jika pelanggan minta pesannya diantar.”*

Jadi, berdasarkan wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa usaha rumah potong ayam yang telah mendapatkan sertifikat halal dalam pangsa pasar mengalami peningkatan meskipun belum signifikan. Sebelumnya, pelanggan terbatas pada daerah sekitar, namun setelah memiliki sertifikat halal, kini mulai menarik perhatian pelanggan dari lintas kecamatan.

Tabel 4.3 Perbandingan Pangsa Pasar

Nama RPA	Sebelum bersertifikat halal	Sesudah bersertifikat halal	Keterangan
RPA Fajar Kecamatan Kembaran	Daging ayam di jual di pasar, masyarakat di sekitar rumah dan	Daging ayam dijual di daerah sini, Purwokerto hingga	Pangsa pasar mengalami peningkatan

	sekitar Purwokerto saja.	ke Sokaraja, sama Baturraden	walaupun belum secara signifikan karena adanya beberapa kendala
RPA Aan Lengsing Kecamatan Somagede	Produk dijual di sekitar rumah dan pasar Sokawera	Produk dijual di sekitar rumah, di pasar Sokawera, pedagang ayam atau RPA menjadi supplier, pelanggan saat ini hingga ke Banyumas	Pangsa pasar mengalami kenaikan, hingga menjadi supplier pedagang ayam potong di daerah setempat
RPA Agus Farm Kecamatan Cilongok	Daging ayam dijual di sekitar rumah dan di pasar setempat	Daging ayam dijual di sekitar rumah, desa Rancamaya hingga ke Cilongok, Ajibarang, Purwokerto	Pangsa pasar mengalami kenaikan, pelanggan yang awalnya hanya 9-11 orang sekarang sudah 20an konsumen.
RPA Mumtaza Kecamatan Cilongok	Daging ayam dijual di daerah sekitar Desa Panembangan	Daging ayam dijual di sekitar rumah hingga ke restoran dan perumahan di sekitar Gor Satriya Purwokerto	Pangsa pasar bertambah sesudah memiliki sertifikat halal, penjualan sampai ke restoran di Purwokerto.

Berdasarkan hasil analisis penulis, terdapat kesimpulan bahwa pangsa pasar sebelum memiliki sertifikat halal hanya di daerah sekitar rumah potong ayam. Setelah adanya sertifikasi halal pangsa pasar pada usaha rumah potong ayam yang menjadi sampel penelitian semuanya mengalami peningkatan walaupun belum signifikan, karena sertifikat halal baru didapatkan 6 bulan yang lalu dan terdapat beberapa kendala di lapangan. Salah satunya adalah kurangnya kesadaran dan pengetahuan masyarakat akan pentingnya sertifikat halal pada produk.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian mengenai proses sertifikasi halal pada rumah potong ayam dilakukan dengan melengkapi dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi halal, yang didaftarkan secara online melalui jalur reguler di aplikasi Sihahal atau melalui website ptsp.halal.go.id dibantu oleh tim pendamping halal dari UMP, memenuhi kriteria lokasi tempat pemotongan ayam serta tata cara penyembelihan halal sesuai dengan prosedur yang ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia.
2. Hasil penelitian mengenai dampak sertifikasi halal dalam meningkatkan volume penjualan secara garis besar belum bisa dirasakan oleh pelaku usaha RPA karena beberapa faktor yang mempengaruhi volume penjualan yaitu harga jual yang menyesuaikan dengan peraturan pemerintah, promosi yang belum menguasai pangsa pasar, pemahaman masyarakat tentang kualitas produk daging halal, dan distribusi yang memenuhi kebutuhan masyarakat. Hasil penelitian mengenai pangsa pasar pada rumah potong ayam yang menjadi sampel penelitian adalah hanya di daerah sekitar rumah potong ayam. Setelah adanya sertifikasi halal pangsa pasar pada usaha rumah potong ayam yang menjadi sampel penelitian semuanya mengalami peningkatan walaupun belum signifikan, karena sertifikat halal baru didapatkan 6 bulan yang lalu dan terdapat beberapa kendala di lapangan. Berdasarkan wawancara, kesadaran dan pengetahuan masyarakat akan pentingnya sertifikat halal pada produk itu masih kurang/rendah. Juga untuk lokasi tempat pemotongan ayam yang kurang strategis karena berada di plosok.

B. Saran

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

1. Bagi Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam

Pengusaha harus tetap mempertahankan kualitas produk dengan cara menjaga kehalalan produk, higiene produk serta perlu berhati-hati dalam melakukan proses penyembelihan ayam agar mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam, sehingga dapat menghasilkan daging ayam yang aman dan halal. Penting untuk diingat bahwa daging ayam dapat dianggap haram apabila proses penyembelihannya tidak sesuai dengan syariah Islam. Selain itu, pentingnya sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam dapat meningkatkan nilai jual produk. Maka dari itu, para pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal diharapkan segera mendaftarkan ke lembaga yang berwenang untuk memperoleh sertifikat halal.

Pelaku usaha perlu melakukan strategi pemasaran untuk produk ayam yang dijual, agar berdampak pada peningkatan volume penjualan. Strategi pemasaran ini bisa dilakukan melalui promosi menggunakan platform di media sosial agar konsumen lain mengenal adanya usaha rumah potong ayam yang sudah bersertifikat halal yang bisa menunjang kebutuhan konsumen akan produk ayam potong halal yang berkesinambungan dengan UMKM olahan daging ayam. Selain itu, promosi juga bisa dilakukan dari mulut ke mulut (*word of mouth marketing*), seperti dari pelanggan satu menyampaikan ke konsumen lain dan mengarahkan untuk membeli produk ayam potong ke RPA yang sudah bersertifikat halal tersebut, dan lain sebagainya.

2. Bagi Pemerintah

Pemerintah seharusnya melakukan sosialisasi secara intensif kepada masyarakat di setiap daerah baik kota maupun desa mengenai pentingnya sertifikat halal pada produk yang mereka konsumsi sehari-hari seperti produk daging ayam potong. Pemerintah juga perlu

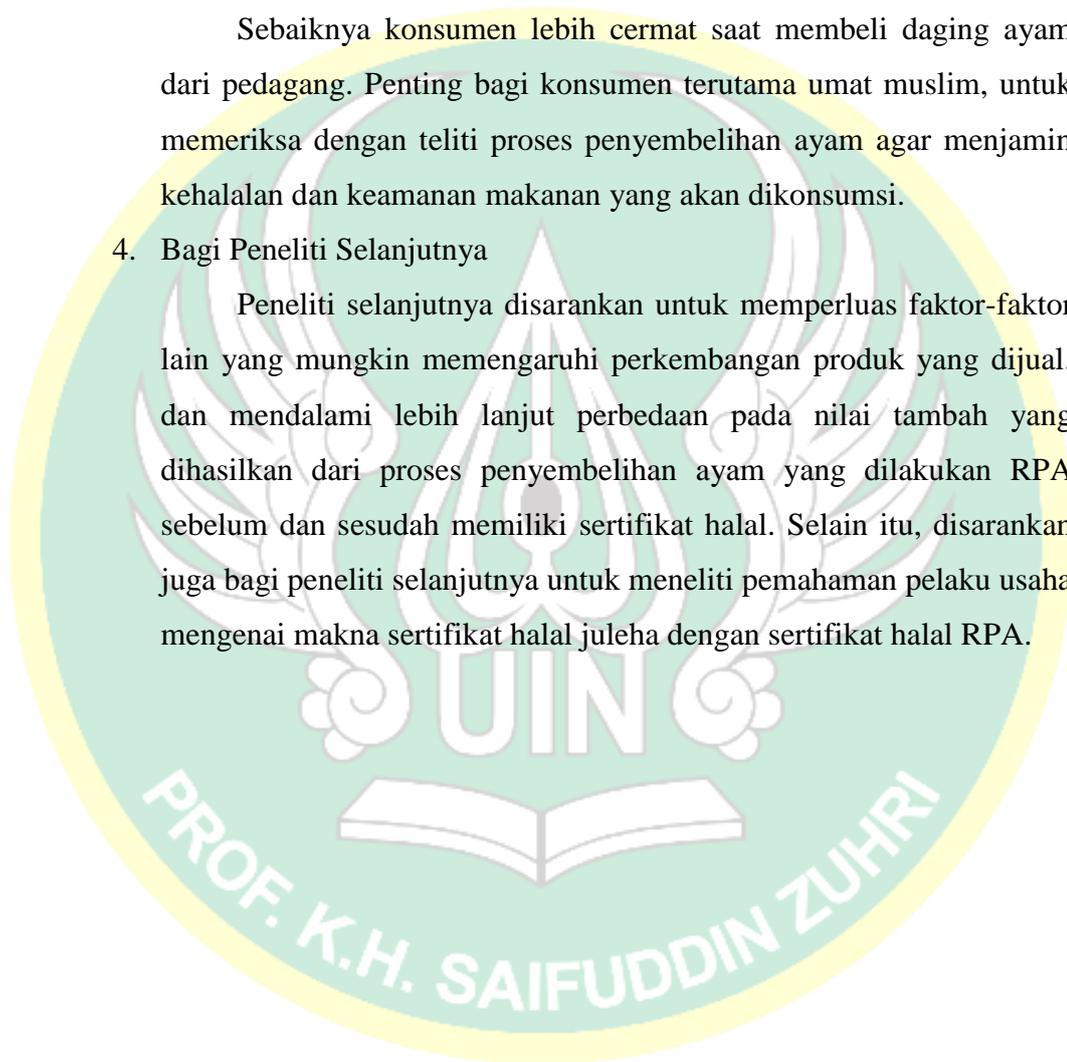
melakukan pelatihan penyembelihan ayam dan penyederhanaan prosedur pengajuan sertifikasi halal agar dapat diakses oleh semua pelaku usaha termasuk pada rumah potong ayam dengan memberikan keringanan biaya, khususnya yang berskala mikro kecil agar lebih meyakinkan konsumen untuk mengonsumsinya.

3. Bagi Konsumen

Sebaiknya konsumen lebih cermat saat membeli daging ayam dari pedagang. Penting bagi konsumen terutama umat muslim, untuk memeriksa dengan teliti proses penyembelihan ayam agar menjamin kehalalan dan keamanan makanan yang akan dikonsumsi.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas faktor-faktor lain yang mungkin memengaruhi perkembangan produk yang dijual dan mendalami lebih lanjut perbedaan pada nilai tambah yang dihasilkan dari proses penyembelihan ayam yang dilakukan RPA sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal. Selain itu, disarankan juga bagi peneliti selanjutnya untuk meneliti pemahaman pelaku usaha mengenai makna sertifikat halal juleha dengan sertifikat halal RPA.



DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, D. P. (2010). *Pedoman dan Tata cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: <https://simbi.kemenag.go.id>.
- Abdurrahman. (2020). *Tahapan Implementasi UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal* . <https://bikinpabrik.id>.
- Adiwijaya, & Santos, A. J. (2019). Menyongsong Pemberlakuan Kewajiban Sertifikasi Halal di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Living Law Vol. 11 No. 1*, 1-12.
- Akbar, M., & Nadia, A. (2021). Pengaruh Strategi Bersaing Terhadap Tingkat Volume Penjualan Sparepart pada PT Morita Tjoko Gearindo di Jakarta. *Jurnal Abiwara*, 43.
- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produs atas Produsen Industri Halal. *Journal Ahkam: Vol.XVI No.2* , 291-292.
- Alma, B. (2007). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Alwi, T., Sunarso, & Maidarti, T. (2019). Peningkatan Penjualan Melalui Eksebitasi dan Sertifikasi Halal. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta Vol.21 No.01-April 2019*, 63-72.
- Amanusa, A. (2023, Mei). *Keuntungan Sertifikasi Halal di Rumah Potong Ayam (RPA)*. Retrieved Desember 8, 2023, from PT Sumber Makanan Sehat: <https://www.sumbermakanan.co.id/detail/artikel/244/ini-4-keuntungan-sertifikasi-halal-di-rumah-potong-ayam-rpa>
- Amin, M. (2008). *Fatwa dalam Sistem Hukum Islam*. Jakarta: eLSAS Jakarta.
- Anonimous. (2018). *Hasil penelitian MUI* . Jawa Timur: LingkarJatim <https://lingkarjatim.com>.
- Aprilia, S., & Priantina, A. (2022). Analisa Strategi Peningkatan Sertifikasi Halal Sektor Kuliner di Bangka Selatan. *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues Vol.2 No.1*, 50-71.
- Ardian. (2023, Augst Thursday, 10). Analisis Kehalalan RPA terhadap Kebijakan Sertifikasi halal. (N. Septiani, Interviewer)

- Arens, A. A., Elder, R. J., & Beasley, M. S. (2015). *Auditing & Jasa Assurance*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Arifin, D. (2017). *Pengantar Agribisnis*. Bandung: Mujahid Press.
- az-Zuhaili, W. (2011). *Fiqh Islam wa Adillatuhu: Penerjemah Abdul Hayyie al-Kattani, dkk*. Jakarta: Gema Insani.
- Baharun, H., & Niswa, H. (2019). "Syariah Branding ; Komodifikasi Agama Dalam Bisnis Waralaba Di Era Revolusi Industri 4.0 Cyber Physical System (CPS) Dan Internet of Things and Services Sertamampu Menaikkan Efsiensi Manufaktur Dan Kualitas Produk". *Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 75-98.
- Banyumas, D. K. (2023). *Data dan Informasi Kabupaten Banyumas*. Banyumas: Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Banyumas.
- BPJPH, U. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 1*. Jakarta-Indonesia: www.hukumonline.com.
- Daryono. (2011). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV Yrama Widya.
- Dinas Kominfo Jateng. (2023, May 18). *Portal Berita Pemerintah Provinsi Jawa Tengah*. Retrieved September 7, 2023, from jatengprov.go.id: <https://jatengprov.go.id/publik/pemprov-jateng-akselerasi-sertifikat-rph-halal/>
- Dyah, N. E., Riyanti, A., & Karim, M. (2022). Implementasi Sertifikasi Halal pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *SIBATIK JOURNAL Volume 1 No 12*, 2863-2874.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi . *Journal of halal product and research*, 72.
- Fatwa MUI. (2009). *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*. Indonesia: <https://halalmui.org/wp-content/uploads/2023/06/Fatwa-MUI-No-12-Tahun-2009-Standar-Penyembelihan-Halal-.pdf>.
- Firmansyah, A. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan pemasaran)*. Sleman: Penerbit Deepublish (Grup Penerbitan CV Budi Utama).

- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., et al. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu Group.
- Hartati, R. (2018). Peran Negara dalam Pelaksanaan Jaminan Produk Halal. *Jurnal Hukum Vol. 10 No.1*, 73.
- Husna, F. (2021). Stunning dalam Perspektif Sains dan Islam. *Journal of Halal Product and Research, Vol.4 No 1*, 11.
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal. *Jurnal AL-MUZARA'AH Vol.8 no.2*, 109-127.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2012). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2014). *Prinsip-prinsip pemasaran (13 ed)*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2018). *Principles of Marketing Global Edition 17th Edition*. London: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. (2020). *Manajemen Pemasaran jilid 2*. Jakarta: Penerbit Erlangga PT Gelora Aksara Pratama.
- Kusumastuti, A., & Khoiron, A. M. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LSSP).
- Lesnida. (2021). Penggunaan Kosmetik Berbahaya dalam Perspektif Hukum Islam. *Al-Fikru: Jurnal Ilmiah Vol.15 No.1*, 54.
- Malau, H. (2018). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Alfabeta.
- Masruroh, B., & Rafikasari, E. F. (2022). Pengaruh Citra Merek, Kesadaran, Sertifikasi, dan Bahan Baku Halal terhadap Minat Beli Produk Halal: Studi pada Mahasiswa UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 872.
- Masruroh, N. (2020). Dinamika Identitas dan Religiusitas pada Branding Halal di Indonesia. *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman Vol. 14, No. 2*, 317-338.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Vol.12 Edisi 3*, 150-151.

- Muawwanah, S. H. (2022). Analisis Persepsi Sertifikasi Halal Pada Pelaku Usaha Kecil Mikro di Kabupaten Sumenep. *Jurnal Bisnis Ekonomi Halal*, 143.
- Mudalno, Syamsu, K., Nuraini, H., Supratikno, Aditia, E. L., Mulatsih, S., et al. (2022). *Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal*. Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Muhammadiyah, S. (2021). *Perintah Makan Makanan yang Halal*. from suaramuhammadiyah.id:
<https://suaramuhammadiyah.id/2016/02/01/perintah-makan-makanan-yang-halal-dan-baik-surat-al-baqarah-ayat-168-171/>.
- Musa, K. (2006). *Ahkaamul ath-'imati fil Islami; Penerjemah Suyatno*. Solo: Ziyad Visi Media.
- Primadi, Y. I. (2023, September 19). *Radar Banyumas*. Retrieved September 27, 2023, from radarbanyumas.disway.id:
<http://radarbanyumas.disway.id/read/82597/baru-enam-juru-sembelih-halal-juleha-bersertifikat-konpetensi-di-banyumas>.
- Purwanto. (2018). *Pedoman dan Tata cara Penyembelihan Hewan Halal*. Bandung: PT Dunia Pustaka Jaya.
- Puspaningtyas, L. (2023, May Saturday, 27). *REBUPLIK*. Retrieved December Sunday, 3, 2023, from sharia.republika.co.id:
<https://sharia.republika.co.id/berita/rvbl8j502/sebanyak-85-persen-rph-belum-sertifikasi-halal>
- Putra, F. D. (2017). Pengaruh Volume Penjualan dan Biaya Produksi Kalung Terhadap Laba pada Hidayah Shop Kuta-Badun. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 466.
- Qoni'ah, U. A. (2023). Analisis Persepsi dan Respon Pelaku UMKM Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal (Studi Kasus Pada Rumah Potong Ayam di Kabupaten Banyumas). *Skripsi UIN Saizu Purwokerto*, 2-3.
- Rahim, S., Sari, T. H., & Wahyuni, N. (2023). Pengaruh Sertifikat Halal terhadap Peningkatan Pendapatan Penjualan Usaha di Sektor Food and Beverage Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Bisnis & Kewirausahaan Vol.12 No.1*, 69-78.
- Rahmaniati, P., & Hakiki, D. N. (2021). Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) di Rumah Potong Ayam TPA Akbar Bandar Lampung. *IJMA:International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 90.

- Resmawati, R. (2018). Analisis Perbandingan Volume Penjualan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Sertifikasi Halal. *e-Preceeding of Applied Science: Vol. 4, No. 2.*, 267-273.
- Rianto, M., Al Arif, & Amalia, E. (2010). *Teori Mikroekonomi*. Jakarta: Kencana.
- Rido, M., & Sukmana, A. H. (2021). The Urgence of Halal Certification for MSME Business. *Journal of Applied Business and Banking (JABB)*, 129-142.
- Rizaty, M. (2023, Maret 28). *Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam pada 2022*. Retrieved August 24, 2023, from dataindonesia.id: <https://dataindonesia.id/ragam/detail/mayoritas-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-2022>
- Rudyanto, M. D. (2016). *Persyaratan Mendirikan Rumah Potong Hewan*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Sari, A. K., & Junaidi. (2020). Fenomena Label Halal is it a Awareness or Branding. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 6 (10), 87-94.
- Saroba, A. (2016). Strategi Pemasaran Ayam Ras Pedaging (Broiler) di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu. *Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, UIN Pasir Pengairan*, 1-12.
- Sayuti, M., Purnamasari, A. I., & Fathurohman. (2021). Penerapan Halal Logistik pada Distribusi Daging Sapi di Kabupaten Karawang. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 55-65.
- Septiani, N. (2023, November 23, Thursday). Analisis Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam. (A. Sutarto, & S. Astori, Interviewers)
- Sodik, M. A., & Siyoto, S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Litera Media Publishing.
- Sucipto, S., Wardani, R. I., Kamal, M. A., & Setiyawan, D. T. (2020). Analisis Teknoekonomi Alat Penyembelihan Ayam Untuk Mendukung Implementasi Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 72-81.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA.

- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif (Untuk penelitian yang bersifat: eksploratif, enterpretif, interaktif, dan konstruktif)*. Bandung: Alfabeta.
- Suryaning, W., Ristiana, A., Ulya, N. H., & Rinanti, I. (2023). Mendongkrak Nilai Jual Produk UMKM Desa Keseirejo Melalui Sertifikasi Halal dan Pemasaran Digital. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 70-87.
- Sutarto, , A., & Astori , S. (2023, November 23, Thursday). Analisis Dampak Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Volume Penjualan pada Usaha Rumah Potong Ayam. (N. Septiani, Interviewer)
- Swastha, B. (2014). *Manajemen Penjualan Modern, Cetakan ke-3*. Yogyakarta: BPFEE.
- Syaifudin, M. R., & Fahma, F. (2022). Analisis Kepemilikan Sertifikat Halal terhadap Pendapatan Usaha UMKM Mendoan Ngapak. *Perfoma: Media Ilmiah Teknik Industri Vol.21 No.1* , 40-43.
- Tjiptono, F. (2019). *Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Triana, U. (2021). Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran halal, Bahan Makanan, dan Citra Merek Produk Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Kasus Mahasiswa Muslim di Malang). *Jurnal Ilmiah, Universitas Brawijaya, Malang*, 3.
- Uly, Y. A. (2022, Maret). *Cara Mengurus Sertifikasi Halal Terbaru di BPJPH Kemenag*. Retrieved December 8, 2023, from KOMPAS.com: <https://www.kompas.com/wiken/read/2022/03/19/063500181/cara-mengurus-sertifikasi-halal-terbaru-di-bpjph-kemenag>
- Wardana, I. T., Arif, M., & Jannah, N. (2023). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Volume Penjualan pada kedai Kopi batang Kopi Kecamatan Batang Serangan. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis (JEBS) Vol. 3 No. 1*, 107.
- Yuwana, S. P., & Hasanah, H. (2021). Literasi Produk Bersertifikasi Halal dalam Rangka Meningkatkan Penjualan pada UMKM. *JPMM (Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani)*, 104-112.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 1.1

Pedoman Wawancara Pemilik Dan Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam

Identitas Informan

Nama :

Jabatan:

Waktu :

1. Apakah pemilik mengetahui adanya peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikasi halal bagi Rumah Potong Ayam?
2. Apakah pemilik atau penyembelih sudah mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis sebagai juru sembelih halal?
3. Bagaimana syarat hewan yang disembelih?
4. Bagaimana syarat lokasi atau tempat penyembelihan?
5. Apa saja alat yang digunakan untuk penyembelihan ayam?
6. Bagaimana cara penanganan ayam setelah disembelih?
7. Kapan RPA ini memperoleh sertifikat halal?
8. Apa motivasi pemilik untuk mendaftarkan sertifikasi halal pada RPA?
9. Bagaimana sejarah singkat RPA ini sampai bisa mendapatkan sertifikat halal?
10. Berapa biaya yang dikeluarkan dalam proses sertifikasi halal RPA ini?
11. Bagaimana proses sertifikasi halal pada RPA?
12. Bagaimana penentuan harga ayam potong di RPA ini?
13. Bagaimana kualitas produk ayam potong di RPA ini?
14. Bagaimana promosi yang dilakukan di RPA ini?
15. Bagaimana saluran distribusi pada RPA ini?
16. Apa saja syarat yang harus dipenuhi RPA untuk mendaftarkan sertifikasi halal?
17. Bagaimana proses penyembelihan ayam agar menghasilkan daging ayam halal?
18. Bagaimana pengaruh sertifikat halal pada volume penjualan RPA ini?

Lampiran 1.2

Hasil Wawancara di RPA Fajar Kecamatan Kembaran

Keterangan P: Peneliti

I: Informan

Identitas Informan

Nama : Mba Ega

Jabatan: Bagian Keuangan/Putri Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 6 Desember 2023

P : “Berdasarkan data yang saya peroleh, apakah benar mbak RPA ini sudah memiliki sertifikat halal?”

I : “Iya bener mbak, RPA ini sudah memiliki sertifikat halal dari MUI”

P : “Kapan RPA Fajar mendapatkan sertifikat halalnya mbak?” (7)

I : “Belum lama ini si mbak, masih tahun 2023, bulan Juni atau Juli gitu”

P : “Untuk persyaratan pengajuan sertifikat halal itu apa saja mbak?” (15)

I : “Persyaratannya saya kurang paham mbak, soalnya dibantu sama pihak lembaga halal dari UMP, nanti coba tanyakan ke bapak nggeh mbak”

P : “Nggeh mba. Terus bagaimana volume penjualan pada RPA ini setelah memiliki sertifikat halal? apakah ada peningkatan atau tidak? (16)

I : “Kalo untuk penjualan sebenarnya sama si mbak. Biasanya naik itu pas lagi ada acara seperti tahun baru, terus lebaran, sama kalo dari konsumen ada yang lagi hajatan gitu.”

P : “Jadi untuk perhari bisa menjual berapa ekor mbak?”

I : “Kalo kita pakainya kilo ya mbak, semisal ekor kan gak pasti dan bobotnya pasti beda-beda. Jadi, perhari itu sebelum punya sertifikat halal kisaran 200 – 300 Kg, dan setelah punya sertifikat halal juga sama gitu mbak.”

P : “Berapa si biaya mendaftarkan sertifikat halal pada RPA mba?”

I : “Setau saya Rp 2.000.000,00 mba. Anu bapak yang lebih tau”

P : “Apakah mbaknya mengetahui adanya peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikat halal bagi RPA? (1)

I : “Sedikit tau mba. Undang-undang jaminan produk halal yang

diberlakukan tahun 2024, itu kan ya?”

P : “Enggih mba, tepatnya tanggal 17 Oktober 2024. Kemudian disini apakah penyembelihnya sudah mempunyai sertifikat juleha atau pernah ikut pelatihan atau bimbingan teknis untuk juleha?” (2)

I : “Juleha itu apa?”

P : “Juleha itu juru sembelih halal mba”

I : “Oo iya, setau saya si sudah ya mbak. Pak Muchlis itu pernah ikut pelatihan dan mendapatkan sertifikat”

P : “Sertifikat juleha nopo mba?”

I : “Iya kayaknya loh mba, sudah dapet”

P : “Kalo untuk syarat hewan yang disembelih itu apa saja ya mba?” (3)

I : “Syaratnya si apa aja ya mba? Hehe saya kurang paham loh. Setau saya ya, ayamnya sehat, masih hidup, itu paling”

P : “Iya itu bisa mba. Terus kalo syarat lokasi atau tempat penyembelihan itu kira-kira apa saja mba?” (4)

I : “Saya kurang paham mba. Nanti tanya ke bapak aja ya”

P : “Untuk alat yang digunakan penyembelihan ayam itu apa aja mba?” (5)

I : “Alatnya ya pisau gak si mba”

P : “Iya bener sii. Lanjut ya mba, bagaimana penentuan harga ayam setelah memiliki sertifikat halal?”

I : “Harga itu sebenarnya sama seperti sebelum mempunyai sertifikat halal. Harga di pemotongan ini juga gak jauh beda sama yang di pasaran mba”

P : “Oo sama berarti ya mba. Kalo untuk kualitas produk ayamnya ini bagaimana mba?”

I : “Kualitasnya bagus mbak, sudah bersertifikat halal, ya ayamnya juga halal. Kami juga jaga kebersihan dan hiegenis tempatnya, jadi aman”

P : “Bagaimana proses penyembelihan ayam dan cara penanganan ayamnya agar menghasilkan daging halal mbak?”

I : “Ya seperti pada umumnya mba. Sebelum menyembelih itu baca doa, terus di rebus bentar, dicabut bulu, terus dipotong-potong dibungkus.”

P : “Untuk pemilik RPA sendiri siapa namanya mbak?”

I : “Pemiliknya Pak Warsito, kebetulan orangnya lagi di kandang, silakan mbak kalo mau wawancara ke beliau untuk lebih lanjutnya, soalnya saya juga baru ikut megang usaha bapak baru tahun ini”

Identitas Informan

Nama : Bapak Warsito

Jabatan: Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 6 Desember 2023

P : “Untuk pekerja di RPA ini ada berapa orang pak?”

I : “Pekerja ada 4 orang mbak, ini ada 2 orang dan tadi pagi juga 2 orang jadi gantian gitu mbak”

P : “Apakah bapak mengetahui adanya peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikat halal untuk semua pelaku usaha?”

I : “Ya mbak, nantikan tahun depan bakal berlaku itu peraturan.”

P : “Bener pak, tepatnya 17 Oktober 2024 untuk semua produk makanan, minuman, dan jasa sembelihan wajib bersertifikat halal”

I : “Iya, cumakan banyak yang belum tahu jadi kaya gak ada apa-apa gitu mbak. Rumah potong ayam juga masih banyak yang minim pengetahuan, dan menganggap sertifikat halal itu antara penting gak penting, apalagi cara mendapatkannya itu ribet”

P : “Apakah adanya sertifikat halal mempengaruhi volume penjualan?”

I : “Gini mbak, omset penjualan sesudah mempunyai sertifikat halal itu belum ada perubahan yang signifikan, belum ada pelanggan baru. Kemarin juga saya pernah mendatangi beberapa rumah makan, mereka bilang gak enak hati karena sudah langganan ke RPA lama walaupun RPA itu belum punya sertifikat halal. Terus ada yang alasannya itu karena jarak RPA lama lebih dekat juga harga daging ayam yang lebih miring, jadi untuk pindah ke RPA Fajar itu masih berpikir dulu. Sebenarnya omset penjualan juga tergantung daya beli masyarakat. Dan saat ini itu bisa dikatakan belum maksimal.”

P : “Untuk pelanggan RPA ini dari mana saja pak?”

- I : “Pelanggannya masih daerah sekitar sini aja mbak, daerah Kembaran, Purwokerto, Sokaraja sama Baturadden. Kebanyakan cuma tanya-tanya tok, belum ada keinginan untuk membeli. Ya minat beli masih rendah, pengetahuan mereka juga rendah tentang sertifikat halal padahal penting. Perbandingannya kan sama di pasar jauh mbak, pedagang ayam di pasar itu nyembelih ayamnya gak tau baca doa atau tidak. Terus sholat apa tidak. Bisa dilihat kalo lagi bulan Ramadhan mbak, coba si perhatikan pasti pedagangnya gak ada yang puasa. Nyembelih ayam sambil merokok, penanganan ayam juga belum tentu sesuai syari’at Islam”
- P : “RPA ini sudah berdiri sejak kapan pak?”
- I : “Sudah lama mbak, saya mulai usaha ini dari tahun 2007”
- P : “Untuk jam operasionalnya setiap hari buka jam berapa pak?”
- I : “Buka jam 4 subuh sampai jam 3 sore”
- P : “Oh iya pak, boleh diceritakan bagaimana proses sertifikasi halal saat bapak mendaftarkan usaha bapak?”
- I : “Sertifikat halal sebenarnya kan sebagai bukti jaminan yang menatakan bahwa cara pemotongan ayam sesuai dengan syari’at. Dari UMP waktu itu survei ke sini, ngecek katanya RPA ini memenuhi kriteria dan bisa mengajukan sertifikasi halal. Dan saya pikir ini kesempatan bagus untuk usaha saya, apalagi adanya peraturan pemerintah itu. Sekarang memang bisa dikatakan sangat minimlah pengetahuan masyarakat, tapi nanti ketika sudah diberlakukan sanksi atau denda, masyarakat akan sadar, oh iya ternyata sertifikat halal itu penting”
- P : “Untuk biayanya sendiri berapa pak?”
- I : “Biayanya itu harusna Rp. 4.000.000,00 tapi kita dapet subsidi dari Sentra Halal UMP sebesar 50%, jadi kita cuma bayar 50% nya, ya Rp.2.000.000,00”
- P : “Untuk pembuangan limbahnya dibuang kemana pak?”
- I : “Limbah cair dibuang ke pekarangan itu deket belakang kandang, kalo

limbah padatnya biasanya untuk pakan ikan lele, semisal warga ada yang butuh biasanya mereka ambil ke sini”

P : “Saya izin mendokumentasi proses penyembelihan ayamnya boleh pak?”

I : “Ya silakan”

Identitas Informan

Nama : Bu Dewi

Jabatan: Pelanggan RPA Fajar

Waktu : 20 Januari 2024

P : “Sederenge alamaté ibu saking pundi nggeh? Kembaran mawon nopo saking pundi?”

I : “Nggeh mba, saya dari sini aja”

P : “Nggeh bu, kira-kira sudah berapa lama menjadi pelanggan RPA Fajar?”

I : “Sudah lama banget mba saya beli ayam selalu disini”

P : “Kalau boleh tahu, alasan ibu beli di RPA Fajar itu kenapa bu?”

I : “Ya wong tempate deket sama rumah, jadi saya belinya disini”

P : “Oo nggeh bu, apakah ibu mengetahui tentang sertifikat halal?”

I : “Sertifikat halal gimana itu mbak?”

P : “Nggeh bu, jadi pemerintah itu sedang menggencarkan peraturan kewajiban sertifikat halal pada usaha makanan, minuman, jasa penyembelihan dan hasil penyembelihan bu, termasuk ayam potong”

I : “Oalah baru tau saya mba, wong ayam kan wis halal, apa iya ana ayam ra halal?”

P : “Ada bu, ayam yang aslinya halal bisa jadi haram kalo proses penyembelihannya tidak sesuai dengan syariat Islam”

I : “Lah terus kpriwe mba?”

P : “Nggeh mboten pripun-pripun bu, seniki ibu mpun leres tumbas ayam teng RPA Fajar karena sudah mempunyai sertifikat halal, insya alloh dijamin, ayamnya aman, halal dan baik bu, saged disosialisasikan bu”

I : “Nggeh mba, saya beli disitukan karena tempatnya deket dan saya liat tempatnya juga bersih, kalo di pasar itu kotor jadi saya kurang suka”

P : “Kalo untuk harga di RPA ini menurut ibu gimana? Apakah lebih mahal

atau mungkin lebih murah dibandingkan di tempat lain?”

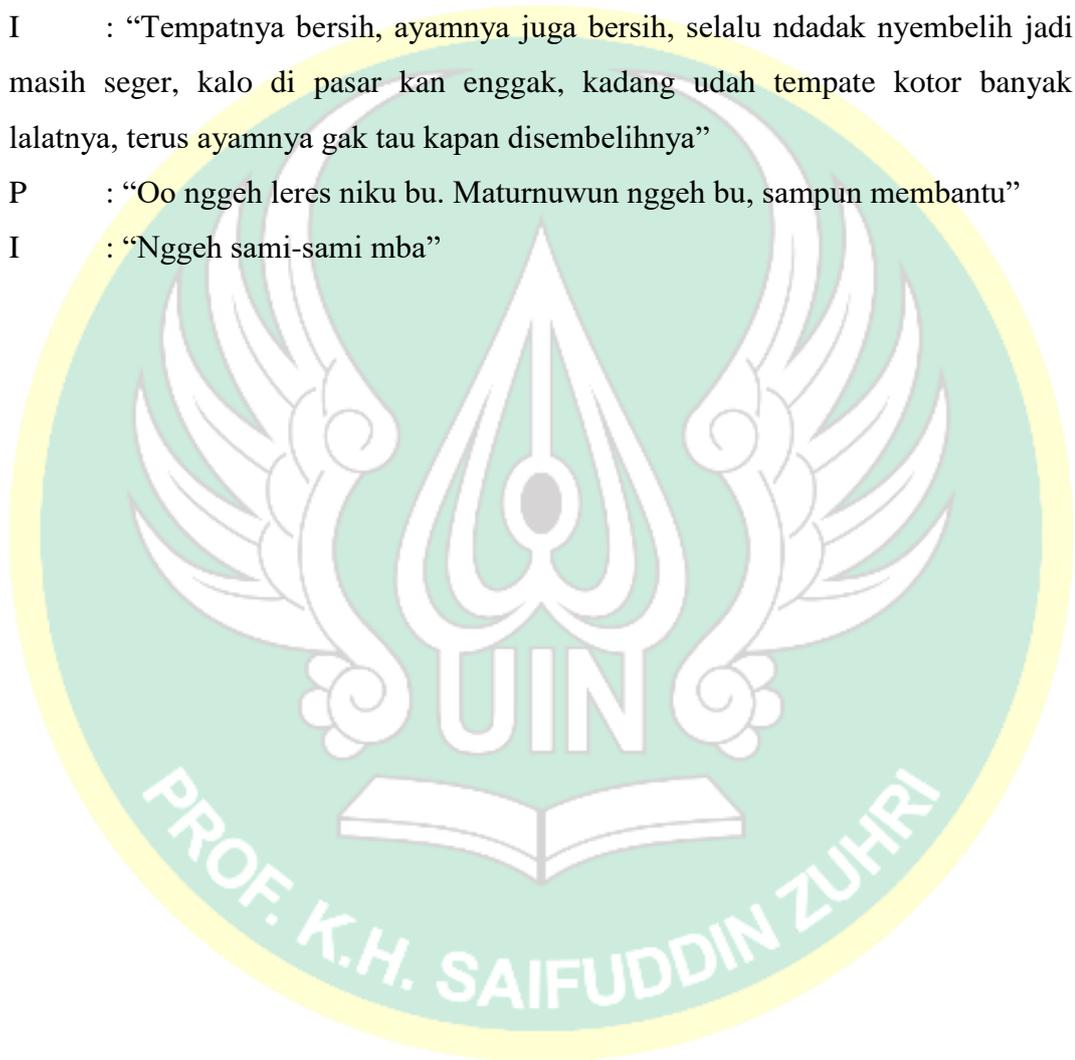
I : “Kalo harga sama aja si mba, misal harga lagi turun ya harga disini juga turun, lagi naik ya sini juga naik, kaya musiman gitu, dan harga juga gak jauh beda sama yang di pasar”

P : “Oo sama nggeh bu. Kalo menurut ibu kualitas prok ayam di RPA fajar ini gimana bu?”

I : “Tempatnya bersih, ayamnya juga bersih, selalu ndadak nyembelih jadi masih seger, kalo di pasar kan enggak, kadang udah tempate kotor banyak lalatnya, terus ayamnya gak tau kapan disembelihnya”

P : “Oo nggeh leres niku bu. Maturnuwun nggeh bu, sampun membantu”

I : “Nggeh sami-sami mba”



Lampiran 1.3

Hasil Wawancara di RPA Aan Lengsing Kecamatan Somagede

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Ibu Nining

Jabatan: Bagian Keuangan/Isteri Pemilik RPA

Waktu : 12 Desember 2023

P : “Berdasarkan data yang saya peroleh, apakah benar RPA ini sudah memiliki sertifikat halal?”

I : “Iya mbak, usaha ini sudah bersertifikat halal”

P : “Kapan usaha ini mendapatkan sertifikat halal bu?”

I : “Kemarin mbak, pas bulan Juni 2023”

P : “Untuk persyaratan pengajuan sertifikat halal itu apa saja bu?”

I : “Banyak mbak dokumen yang harus dipersiapkan. Ada sistem jaminan halal, data pelaku usaha, KTP, NIB, ngisi formulir juga, terus apalagi ya pak? Soalnya banyak koh mbak, kalo dah lengkap itu didaftarkan lewat online”

P : “Untuk biayanya yang dikeluarkan saat pengajuan sertifikasi halal itu habis berapa bu?”

I : “Karena kita ikut program yang diadakan oleh Lembaga Halal UMP jadi bayarnya separo yaitu Rp. 2000.000,00”

P : “Untuk proses sertifikasinya berapa lama bu?”

I : “Berapa si yaa? Intinya dari pengajuan itu gak langsung jadi sertifikat halalnya. Kami juga diperiksa sama tim halal UMP, tempatnya harus bersih, cara pemotongan ayam harus benar, penanganan ayam juga ada aturannya, terus pembuangan limbah harus jelas jangan sampai mencemari lingkungan. Sekitar 2-3 minggu kayaknya ada mbak”

P : “Apakah ibu mengetahui adanya peraturan tentang kewajiban sertifikat halal bagi pelaku usaha?”

I : “Sedikit tau mbak, kemarin juga dijelaskan bahwa peraturan itu wajib

untuk semua produk dan kayak usaha pemotongan ayam juga wajib halal, padahal ayam kan sudah halal yo mbak”

P : “Untuk pemilik RPA ini bernama siapa bu? Dan ibu sebagai?”

I : “Milik suami saya mbak, Pak Kuat Riyanto, kalo saya yang pegang bagian keuangan”

P : “Kalo pekerja di RPA ini ada berapa bu?”

I : “Yang bantu ada 1 mbak, Pak Arsum. “

P : “Apa motivasi untuk mendaftarkan sertifikat halal pada usaha ibu?”

I : “Si apa yo mbak? Bapak baelah sing jawab, bapak wis rampung ikih”

Identitas Informan

Nama : Bapak Kuat Riyanto

Jabatan: Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 12 Desember 2023

P : “Apa motivasi bapak saat mendaftar sertifikasi halal untuk usaha ini?”

I : “Motivasinya itu awalnya ada pelanggan yang minta agar pemotongan ayam ini diajukan sertifikat halal, karena pelanggan itu mau daftar sertifikat halal juga untuk produk yang dijual. Pas banget dari Halal UMP lagi mengadakan sertifikat halal untuk pemotongan ayam, ya gas daftar aji mumpung”

P : “Setelah memiliki sertifikat halal, apakah pelanggan bertambah?”

I : “Untuk jumlah pelanggan itu nambah tapi gak banyak mbak. Itupun karena selain saya jual di rumah saya juga jual di pasar. Dan dari pelanggan saya yang menyebarkan agar temannya membeli daging ayam di tempat pemotongan saya.”

P : “Dari mulut ke mulut nggeh pak. Kalo untuk volume penjualan atau omset penjualan RPA ini apakah mengalami peningkatan?”

I : “Sejak didirikan usaha ini dengan berapa lama kita sudah memiliki sertifikat halal itu waktunya berbeda ya mbak, karena sertifikat halal baru didapat sekitar 6 bulan yang lalu, jadi belum bisa dikatakan meningkat. Tetapi kayak pelanggan yang sebelumnya beli di tempat lain sekarang belinya disini. Yang awalnya hanya 15an orang pelanggan

tetap, sekarang alhamdulillah ada 20an orang. Terus sebelumnya sehari itu habis 2 timbang, sekarang mencapai 3 timbang perharinya”

P : “Satu timbang itu berapa kilogram pak?”

I : “Setimbang itu kisaran 48-50 kilogram. Jadi kalo 3 timbang ya tinggal kalikan saja, sekitar 150 kilogram”

P : “Jenis ayam apa saja yang ada di usaha bapak?”

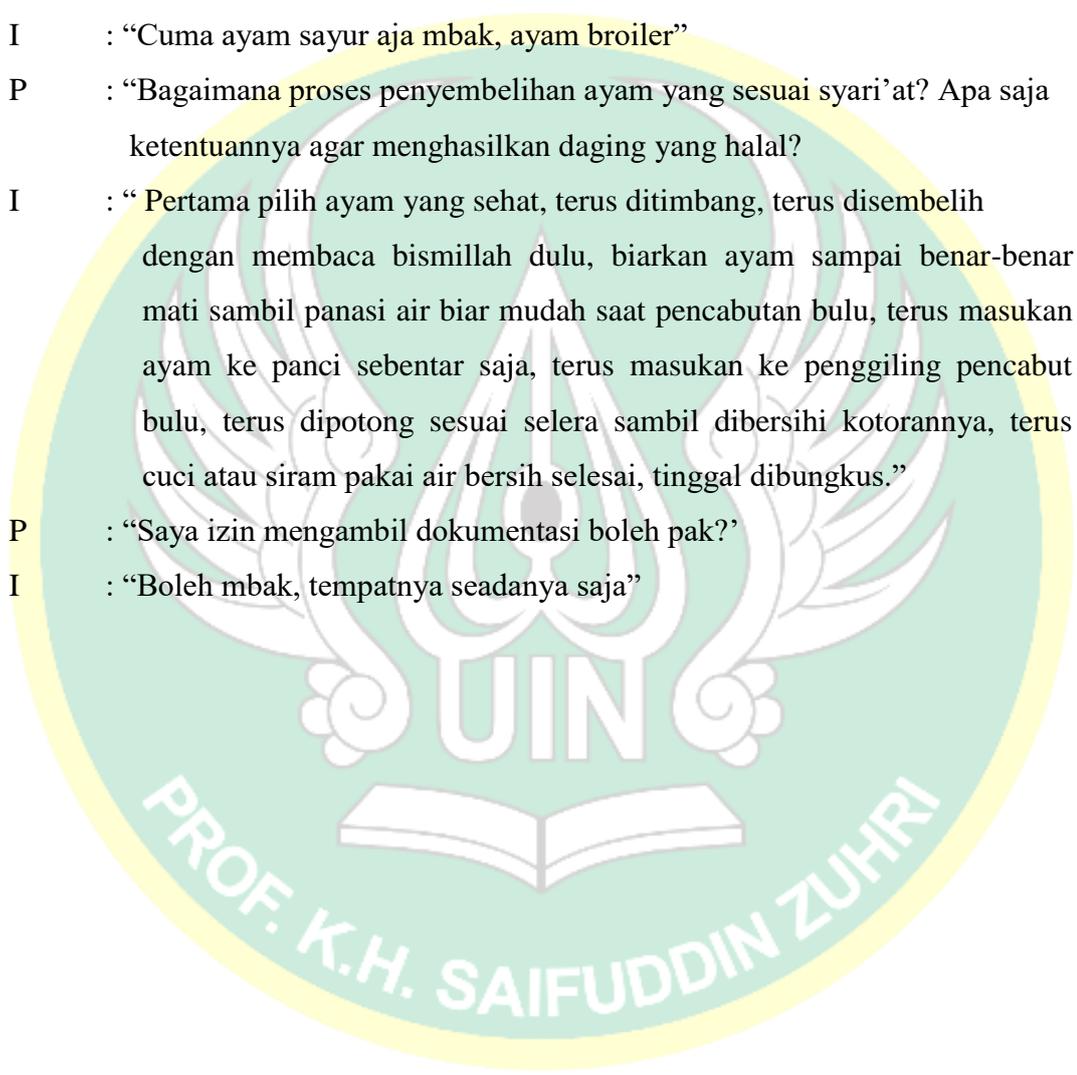
I : “Cuma ayam sayur aja mbak, ayam broiler”

P : “Bagaimana proses penyembelihan ayam yang sesuai syari’at? Apa saja ketentuannya agar menghasilkan daging yang halal?”

I : “ Pertama pilih ayam yang sehat, terus ditimbang, terus disembelih dengan membaca bismillah dulu, biarkan ayam sampai benar-benar mati sambil panasi air biar mudah saat pencabutan bulu, terus masukan ayam ke panci sebentar saja, terus masukan ke penggiling pencabut bulu, terus dipotong sesuai selera sambil dibersih kotorananya, terus cuci atau siram pakai air bersih selesai, tinggal dibungkus.”

P : “Saya izin mengambil dokumentasi boleh pak?”

I : “Boleh mbak, tempatnya seadanya saja”



Lampiran 1.4

Hasil Wawancara di RPA Agus Farm Desa Rancamaya, Kecamatan Cilongok

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Agus Sutarto

Jabatan: Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 23 November 2023

P : “Berdasarkan informasi yang saya peroleh, RPA bapak sudah memiliki sertifikat halal nggeh pak?”

I : “Iya bener mbak, saya daftarkan sertifikat halal pada usaha pemotongan saya. Sebetulnya antara yang sudah bersertifikat halal sama yang belum bersertifikat halal itu gambarannya sama, cuma paling tidak kalo yang sudah bersertifikat berarti sudah menerima pelatihan bimtek seperti yang dari Kemenag Banyumas kan ada itu untuk juleha atau misal dari Baznas yang kerjasama dengan MUI. Nah dari pelatihan tersebut kan kita mempunyai sertifikat halal Bimtek sehingga bisa mengajukan untuk sertifikat BPOM Halal MUI, untuk kehalalan jasa penyembelihan hewan atau pemotongan ayam yang kita punya.”

P : “Apakah bapak mengetahui adanya peraturan pemerintah mengenai kewajiban sertifikasi halal?”

I : “Kemarin kan telah diumumkan untuk kedepannya 2024 segala jenis produk makanan harus mempunyai label sertifikat halal. Makanya ini di tahun 2023 lagi digencarkan pada pelaku usaha untuk mendaftar sertifikat halal. Salah satunya untuk jasa pemotongan ayam. Kebanyakan berkesinambungan dengan usaha dibidang perayaman, olahan daging ayam contohnya usaha kentaki, ayam goreng, terus ayam potong di pasar atau cacagan. Paling tidak kan kalo dipertanyakan nantinya di pasar ambil daging dari pemotongan mana, jadi bisa dipertanggungjawabkan. Ibaratnya ambil pemotongan karena dicarinya kehalalan produk jadi sebagai umat Islam mestinya larinya ke situ dulu.

- P : “Kapan RPA ini mendapatkan sertifikat halal pak?”
- I : “Bulan Juni kayaknya. Kan Mei saya ikut pelatihan juleha terus Juni pengajuan sertifikat halal tempat pemotongan terus terbitnya antara Juni atau Juli itu mbak”
- P : “Untuk persyaratann pengajuan serifikat halal itu apa saja pak?”
- I : “Persyaratannya ya ada data pelaku usaha, formulir pendaftaran, penerapan sistem jaminan halal, itu tadi sertifikat juleha, sama NIB. Kan ini pendaftarannya online mbak jadi dokumennya online juga.”
- P : “Motivasi bapak mendaftarkan usaha bapak itu apa ya pak?”
- I : “Pertama kan kaya gini, karena kita dari informasi kebanyakan dari pendamping halal ada informasi dari pemerintah bahwa semua jenis produk pangan atau usaha apa saja diusahakan untuk penerapan 2024 harus bersertifikat halal. Walaupun tidak ada kata-kata itu pun jane harus ya kudu nganggo prosedur. Lah maka dari itu, kenapa nyong kudu gawe sertifikat halal ya usahane nyong kuwe temenan, berdasarkan itu saya mendaftarkan sertifikat halal.”
- P : “Jenis ayam apa yang bapak jual?”
- I : “Ayam broiler mbak”
- P : “Ternak sendiri atau ambil dari supplier pak?”
- I : “Kalo ternak sendiri ragate akeh mbak. Jadi saya ambil dari supplier”
- P : “Setelah mempunyai sertifikat halal untuk volume penjualan perhari bisa mencapai berapa pak?”
- I : “Perhari itu kisaran 2-3 timbang. Kalo sebelum bersertifikat paling tidak 1 kuwintal perhari, terus setelah mempunyai sertifikat halal perhari itu bisa habis minimal 180 kilogram.”
- P : “Berarti mengalami kenaikan nggeh pak?”
- I : “Iyaa alhamdulillah, dari awal buka usaha sampai mempunyai sertifikat halal ada peningkatan penjualan. Sebelum ada sertifikat halal pun sudah ada pembeli, cuman suatu ketika pernah dipertanyakan sudah punya sertifikat halal atau belum, bener apa ora, ya saya jawab insyaAlloh bener lah yaa.”

- P : “Untuk pelanggannya itu berarti meningkat juga nggeh pak?”
- I : “Iya meningkat mbak. Untuk pelanggan awalnya ada 15 orang sekarang sudah 20an orang, karena untuk kesinambungan kita punya sertifikat halal itu sudah tidak diragukan lagi sebagai jasa penyembelihan. Artinya kita sudah mempunyai dasar dari usaha kita yaitu pelatihan secara grafiknya kita punya NIB, legalitas usaha. Paling tidak ini bisa menjadi bentuk tanggung jawab kami supaya tidak ada keraguan lagi seperti ini ayam dari mana, jangan-jangan tiren. Nah dari dasar sertifikat halal ini, bisa buat promosi, masyarakat jadi percaya. Akhirnya minat konsumen bertambah, jumlah pembeliane juga bertambah, dari orang satu ke orang satu, jadi tular-menular.”
- P : “Untuk pekerja di RPA ini ada berapa orang pak?”
- I : “Usaha ini saya jalankan dengan istri saya mbak, jadi tidak ada pekerja.”
- P : “RPA ini berdiri sejak kapan pak?”
- I : “2016 saya buka usaha ini. Karena tahun 2014-2015 kan saya awalnya ikut orang. Tapi berhubung pemiliknya mau menjual tempat usaha dan pindah ke luar jawa, terus pelanggan pada kelimpungan karena emang udah langganan. Jadi dari dorongan konsumen itu saya juga lebih yakin untuk membuka usaha pemotongan sendiri.”
- P : “Saya izin mendokumentasi proses penyembelihan ayamnya nggeh pak?”
- I : “Ya silakan. Nanti sekalian praktek saja mbak”
- P : “Bagaimana proses penyembelihan ayam secara syari’at?”
- I : “Ya sama kaya biasanya. Ayam yang sehat, ditimbang, disembelih dengan baca doa terlebih dahulu, baca basmalah, terus masukin ke cerobong, tunggu sampai ayam benar-benar mati. Mati karena kehabisan darah bukan karena ditekek atau dibledik. Terus direbus sebentar jangan lama-lama biar, terus masukin ke mesin pencabut bulu. Setelah bersih dipotong dan bersihin kotorannya, terus potong sesuai keinginan. Hakikatnya cara penyembelihan semua orang pasti bisa tapi kan belum tentu bener. Paling tidak kalo udah ikut pelatihan jadi tahu cara memotong yang benar, tahu juga doanya gimana. Jangan

sampai ayam yang sudah halal karena faktor penyembelihan yang kurang tepat malah jadi haram.”

P : “Biasanya hasil penyembelihan jadi haram itu karena apa pak?”

I : “Ya karena hewan itu belum benar-benar mati tapi udah direbus, bisa jadi mati karena disiram air panas. Terus darah kan haram kalau bersihnya gak bersih bisa jadi haram. Kalo darah gak bersih juga bisa menyebabkan daging ayam cepet busuk, gak tahan lama mbak.”

P : “Untuk pembuangan limbahnya itu dibuang kemana pak?”

I : “Limbah bulu ayamnya waktu dulu warga itu ada yang mau ambil, tapi sekarang buat apa, udah gak laku, jadi paling buat pakan ikan lele, ini kan di bawah kandang itu kolam lele. Untuk limbah cairnya dikuburkan, alirkan ke spitenk.”

Identitas Informan

Nama : Pak Liman

Jabatan: Pelanggan tetap RPA Agus Farm (Pedagang Bakso/Cilok Ayam)

Waktu : 23 November 2023

P : “Asalnya mana pak?”

I : “Saya orang sini aja mbak, Cilongok”

P : “Sudah berapa lama bapak menjadi pelanggan sini pak?”

I : “Dari awal usaha ini dibuka. Pak Agus ini temen saya mbak. Jadi saya kalo mau ambil daging kalo pak Agus lagi sibuk banget, saya nyembelih ayam sendiri, motong sendiri begini”

P : “Apakah bapak mengetahui adanya peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikat halal?”

I : “Iya saya tahu mbak. Saya juga ketemu sama pendamping halal yang mengatakan kalo nanti 2024 itu semua produk makanan harus mempunyai sertifikat halal. Saya kan jual bakso daging ayam, terus daging ayam juga harus punya sertifikat halal.”

P : “Apakah bapak juga mendaftarkan sertifikat halal untuk produk bapak?”

I : “Iya mbak, sedang dalam proses”

Lampiran 1.5

Hasil Wawancara di RPA Mumtaza Desa Panembangan, Kecamatan Cilongok

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Yayan

Jabatan: Pemilik Rumah Potong Ayam

Waktu : 23 November 2023

P : “Berdasarkan informasi yang RPA ini sudah punya sertifikat halal?”

I : “Iya saya mengetahui adanya kebijakan sertifikat halal bahwa semua produk wajib mempunyai sertifikat halal termasuk tempat pemotongan ayam.”

P : “Kapan bapak memperoleh sertifikat halal?”

I : “Belum lama ini. Ya masih tahun ini mbak.”

P : “Apa motivasi bapak mendaftarkan sertifikasi halal RPA ini?”

I : “Tujuan saya ikut itu agar memudahkan masyarakat yang sedang mencari ayam yang bersertifikat halal. Awalnya kakak saya ikut pelatihan bulan November 2022, terus kemarin ada program pendampingan RPA dari Halal Center UMP saya dihubungi dosen saya, kebetulan saya juga alumni UMP, jadi saya ikut daftar. Disisi lain itu bisa menunjang istilahnya menyediakan daging halal yang insya Allah bermanfaat bagi masyarakat seperti itu.”

P : “Kapan RPA ini berdiri pak?”

I : “Belum lama juga mbak. Awalnya kakak saya ikut orang di pasar, sudah 4 tahunan. Lama-kelamaan ada inisiatif buat sendiri, terus saya kasih modal dengan keterbatasan tempat seadanya belum yang strategis kayak di pinggir jalan gitu. Sekarang sudah 3 tahun berjalan, berarti dari 2020.”

P : “Siapa pemilik RPA ini? Dan ada berapa pekerjanya?”

I : “Pemiliknya saya, Sofyan Astori tapi dipanggilnya Pak Yayan. Saya

bekerja sama dengan kakak saya, namanya Pak Sarno. Yang mengoperasikan itu kakak saya dibantu isterinya, karena saya kesibukan saya aslinya ngajar mbak. Tapi kalo weekend atau pagi-pagi jika saya bisa, saya bantu nganter pesanan.”

P : “Setelah mempunyai sertifikat halal, bagaimana dengan pelanggan di RPA ini? Apakah mengalami peningkatan?”

I : “belum terlalu. Belum ada sosialisasi mungkin jadi masyarakat belum pada tahu akan pentingnya sertifikat halal, dan ayam pun harus bersertifikat halal. Karena itu, pelanggannya masih di sekitar daerah aja. Terjauh itu ada di komplek Gor Satria Purwokerto, sebuah restoran biasa ambil filet 4-5 kg setiap hari.”

P : “Jadi perhari bisa menjual berapa kilo pak?”

I : “setiap harinya rata-rata 1 timbang mba, sekitar 48 sampai 50 kilogram, kadang lebih kalau ada acara.”

P : “Untuk biaya pendaftaran sertifikat halal itu berapa pak?”

I : “Biaya sekitar Rp. 4.000.000,00 tapi ada program dari UMP jadi dapet subsidi separonya.”

P : “Untuk jam operasionalnya setiap hari buka jam berapa pak?”

I : “Karena di rumah, jadi 24 jam, gak ada waktu tertentu. Yaa fleksibel mbak. Kaya tahun baru biasanya kan warga mau bakar-bakar, malam-malam datang kami siap melayani”

P : “Untuk pembuangan limbahnya kemana pak?”

I : “Untuk limbah biasanya kami kuburkan mba, kalo limbah cair kami alirkan ke kolam belakang rumah”

P : “Saya izin mendokumentasi nggeh pak?”

I : “Nggeh monggo, tapi lagi tutup mbak, kakak saya lagi ada urusan”

P : “Foto di depan saja mboten nopo-nopo pak”

Identitas Informan

Nama : Pak Hilal

Jabatan: Pelanggan tetap RPA Mumtaza

Waktu : 20 Januari 2024

P : “Sederenge alamat niku saking pundi pak?”

I : “Saya dari Purwokerto mba”

P : “Kira-kira sudah berapa lama pak menjadi pelanggan RPA Mumtaza?”

I : “Sekitar 4 bulam mbak”

P : “Belum lama berarti nggeh pak. Kalo boleh tau alasan bapak beli ayam di RPA Mumtaza itu kenapa pak? Kan jauh dari Purwokerto”

I : “Awalnya kan ada pendamping halal yang datang ke sini, terus sosialisasi tentang kewajiban sertifikat halal. Terus saya dapat informasi kalo RPA nya pak Yayan sudah bersertifikat halal. Terus dari situ saya tertarik mau mendaftarkan sertifikat halal untuk produk saya. Kalo sudah bersertifikat halal artinya kan ayamnya juga halal mba”

P : “Oo nggeh pak, kalo boleh tau usaha bapak niku nop pak?”

I : “Usaha warung makan, lokasinya di Gor Satria Purwokerto itu mba, kapan-kapan boleh mampir”

P : “Nggeh siap pak, berarti usaha bapak mau didaftarkan sertifikat halal ?”

I : “Iya mba, tapi masih ngumpulin biayanya, sambil menunggu siapa tau ada subsidi dari pemerintah”

P : “ Oo nggeh pak, semoga enten nggeh, apalagi kewajiban bersertifikat halal diterapkan pada 17 Oktober 2024 ini. Kalo untuk harga menurut bapak gimana? Apakah lebih mahal atau lebih murah dibandingkan tempat lain?”

I : “Amin. Kalo untuk harga sama aja si mba karena penjual kan mengikuti harga di pasaran. Memang kare jaraknya jauh dari Cilongok jadi saya tambahin untuk onkos kirim, tapi ya gak papa, kualitas ayamnya juga sudah terjamin jadi gak masalah buat saya”

P : “Oo nggeh pak. Selain mengetahui dari pendamping halal, bapak mengetahui informasi bahwa RPA Mumtaza udah bersertifikat halal itu dari mana nggeh pak? Apakah melalui media sosial atau sejenisnya?”

I : “Pak Yayan itu teman kuliah saya, jadi kebetulan saya lagi cari ayam halal pak Yayan ternyata menyediakan dan bersedia jadi supplier saya”

P :” Oo nggeh pas banget pak. Nggeh maturnuwun pak sampun membantu”

Lampiran 2 : Dokumentasi Penelitian

Lampiran 2.1

Dokumentasi Penelitian RPA Fajar Kecamatan Kembaran



Dokumentasi wawancara dengan pemilik RPA Fajar & Pelanggan RPA Fajar



Dokumentasi saat proses penyembelihan dan pemisahan jeroan



Dokumentasi Kandang RPA Fajar

Lampiran 2.2

Dokumentasi Penelitian RPA Aan Lengsing Kecamatan Somagede



Dokumentasi RPA Aan Lengsing



Dokumentasi Kandang Ayam RPA Aan Lengsing



Dokumentasi Pelanggan RPA Aan Lengsing

Lampiran 2.3

Dokumentasi Penelitian RPA Agus Farm Desa Rancamaya, Kecamatan Cilongok



Dokumentasi saat proses penyembelihan ayam



Dokumentasi saat wawancara dengan pemilik RPA Agus Farm

Lampiran 2.4

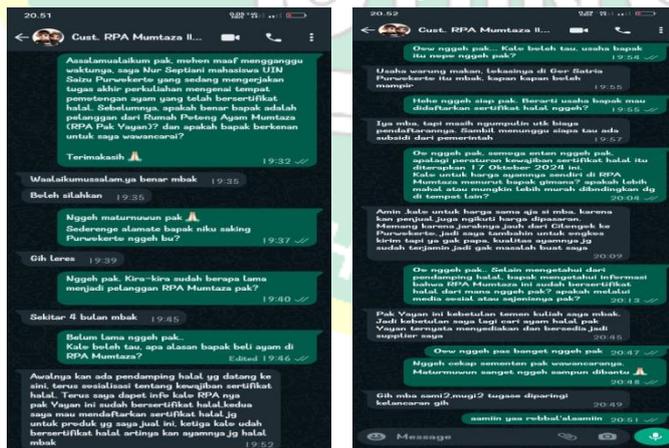
Dokumentasi Penelitian RPA Mumtaza



Dokumentasi RPA Mumtaza



Dokumentasi Saat Wawancara dengan Pemilik RPA Mumtaza



Dokumentasi Wawancara dengan pelanggan RPA Mumtaza

Lampiran 2.5

Dokumentasi Sertifikat Halal


REPUBLIC INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID33110004246490623 / رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :
استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :
MUI-LPPOM-1502114100623 Tanggal 16 Juni 2023

Jenis Produk / Type of Product	Jasa penyembelihan	نوع المنتج
Nama Produk / Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / Name of Company	AYAM POTONG FAJAR	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / Company's Address	Jl. Raya Bojongsari, RT 01 RW 04, Kelurahan Bojongsari, Kecamatan Kembaran, Kab. Banyumas, Jawa Tengah, Indonesia, 53182, KAB. BANYUMAS, JAWA TENGAH, 53182, INDONESIA	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on	19 Juni 2023	أصدرت الشهادة بجاكرتا في

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال


Muhammad Aqil Irham


Baiti Sertifikasi Elektronik

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Baiti Sertifikasi Elektronik, BSSN

Lampiran 2.6

Dokumentasi Ketetapan Halal dari LPPOM MUI



Lampiran 2.7

Dokumentasi Sistem Jaminan Halal dan Kebijakan Halal Rumah Potong Ayam



Dokumentasi Sistem Jaminan Halal



Dokumentasi Kebijakan Halal

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Nur Septiani
2. NIM : 1917201091
3. Tempat/tgl lahir : Purbalingga, 26 September 2000
4. Alamat Rumah : Adiarsa, RT 004 RW 003, Kecamatan Kertanegara, Kabupaten Purbalingga
5. Nama Orang Tua
Nama Ayah : Ahmad Dahlan
Nama Ibu : Tarsini

B. Riwayat Pendidikan

Pendidikan Formal

1. TK/PAUD : TK Pertiwi 2 Adiarsa (2006-2007)
2. SD/MI : SD N 2 Adiarsa (2007-2013)
3. SMP/MTS : SMP N 1 Kertanegara (2013-2016)
4. SMA/SMK : SMK N 1 Karanganyar (2016-2019)
5. S1 : Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (2019-sekarang)

C. Pengalaman Organisasi

1. Sekretaris FEBI English Club, IAIN Purwokerto (2021/2022)
2. Staf Pendidikan GenBI Purwokerto, Komisariat UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (2021/2022)

Purwokerto, 30 Desember 2023



Nur Septiani