

**IMPLEMENTASI *HALAL VALUE CHAIN* PADA USAHA  
MAKANAN DI KOTA PURWOKERTO (STUDI KASUS BAKSO  
PEKIH PURWOKERTO)**



**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
UIN PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh:

**MAULIDA AZKHI RAHMAWATI**

**NIM. 1717201108**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
JURUSAN EKONOMI DAN KEUANGAN ISLAM  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI**

**2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maulida Azkhi Rahmawati  
NIM : 1717201108  
Jenjang : S 1  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : *Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)*

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

Purwokerto, 14 Mei 2024



Maulida Azkhi Rahmawati  
NIM. 1717201108



**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

**IMPLEMENTASI HALAL VALUE CHAIN PADA USAHA MAKANAN DI  
KOTA PURWOKERTO (STUDI KASUS BAKSO PEKIH PURWOKERTO)**

Yang disusun oleh Saudara Maulida Azkhi Rahmawati NIM 1717201108 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, 29 Mei 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji

Lin Solikhin, M.Ag.

NIP. 19720805 200112 1 002

Sekretaris Sidang/Penguji

H. Kholilur Rahman, Lc., M.A.

NIDN. 2016068203

Pembimbing/Penguji

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

NIP. 19750420 200604 2 001

Purwokerto, 29 Mei 2024

Mengesahkan

di bawah



**Dr. H. Jaenal Abdul Aziz, M.Ag.**

NIP. 19520121 200212 1 004

## NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada

Yth: Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto  
Di

Purwokerto

*Assalamualaikum Wr.Wb.*

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudara Maulida Azkhi Rahmawati NIM. 1717201108 yang berjudul:

**Implementasi *Halal Value Chain* Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)**

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

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Purwokerto, 14 Mei 2024

Pembimbing,



Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.  
NIP. 197504202006042001

# **IMPLEMENTASI *HALAL VALUE CHAIN* PADA USAHA MAKANAN DI KOTA PURWOKERTO (STUDI KASUS BAKSO PEKIH PURWOKERTO)**

**Maulida Azkhi Rahmawati**  
**NIM. 1717201108**

Email: [1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id](mailto:1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id)

Jurusan Ekonomi Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

## **ABSTRAK**

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk muslim terbanyak kedua di dunia, dengan populasi tersebut dapat menjadikan Indonesia sebagai pasar produk halal yang memiliki potensi besar untuk pertumbuhan ekonomi melalui perkembangan dan pertumbuhan ekonomi halal. Berdasarkan survei KNKS dalam kajian Strategi Nasional Pengembangan Industri Halal, kehalalan merupakan hal yang sangat penting bagi produsen dalam menghasilkan produk masyarakat. Produk halal adalah salah satu bentuk perlindungan dan jaminan keamanan bagi konsumen, dengan adanya label halal yang tertera dalam kemasan membuat masyarakat percaya bahwa produk yang di perjual belikan adalah bahan yang aman untuk dikonsumsi, dan hal tersebut mampu menaikkan perekonomian usaha. Label yang didapatkan melalui proses pembuatan sertifikat halal yang mencantumkan bahan baku yang digunakan, proses produksi, dan peralatan yang digunakan sudah sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2023 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Untuk Sertifikasi Halal Dengan Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (*Self Declare*).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan halal value chain pada usaha makanan Bakso Pekih Purwokerto dalam rangka memenuhi permintaan masyarakat muslim tentang kebutuhan makanan yang halal. Value chain adalah aktivitas yang dilakukan dengan konsep dari suatu produk yang dilakukan dari logistik masuk, hingga sampai ke konsumen dengan tetap menjaga kualitas produk selain produksi, lokasi dan SDM juga sangat penting untuk menunjang proses berjalannya usaha.

**Kata Kunci: Halal Value Chain, Produk Daging Sapi Olahan**

**IMPLEMENTATION OF HALAL VALUE CHAIN IN FOOD BUSINESSES  
PURWOKERTO (CASE STUDY OF PURWOKERTO PEKIH MEATBALLS)**

**Maulida Azkhi Rahmawati**  
**NIM. 1717201108**

Email: [1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id](mailto:1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id)

*Departement of Sharia Economics  
Faculty of Islamic Economics and Business  
STATE ISLAMIC UNIVERCITY PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI*

**ABSTRACT**

*Indonesia is a country with the second largest Muslim population in the world, with this population making Indonesia a market for halal products which has great potential for economic growth through the development and growth of the halal economy. Based on the KNKS survey in the study of the National Strategy for Halal Industrial Development, halal is very important for producers in producing public products. Halal products are a form of protection and security guarantee for consumers. Having a halal label printed on the packaging makes people believe that the products being bought and sold are safe for consumption, and this can improve the business economy. The label obtained through the process of making a halal certificate which lists the raw materials used, production process and equipment used is in accordance with the Decree of the Head of the Halal Product Guarantee Organizing Agency Number 57 of 2023 concerning Halal Product Guarantee System Manual for Halal Certification with Halal Statements for Business Actors Micro and Small (Self Declare).*

*The aim of this research is to determine the application of the halal value chain in the Bakso Pekih Purwokerto food business in order to meet the demands of the Muslim community regarding the need for halal food. Value chain is an activity carried out with the concept of a product which is carried out from incoming logistics to consumers while maintaining product quality. Apart from production, location and human resources are also very important to support the business process.*

**Key word: Halal Value Chain, Product Meat Processed**

## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Transliterasi kata-kata yang dipakai dalam penelitian skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia 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 di atas)
ج	Jim	J	Je ha
ح	Ĥ	<u>H</u>	(dengan garis di bawah)
خ	kha'	Kh	ka dan ha
د	dal	D	De ze
ذ	Žal	Ž	(dengan titik di atas)
ر	ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	syin	Sy	es dan ye
ص	Şad	<u>S</u>	es (dengan garis di bawah)
ض	d'ad	<u>D</u>	de (dengan garis di bawah)
ط	Ṭ	<u>T</u>	te (dengan garis di bawah)

ظ	za	<u>Z</u>	zet (dengan garis di bawah)
ع	'ain	'	koma terbalik di atas
غ	gain	G	Ge
ف	fa'	F	Ef
ق	qaf	Q	Qi
ك	kaf	K	Ka
ل	lam	L	'el
م	mim	M	'em
ن	nun	N	'en
و	waw	W	W
ه	ha'	H	Ha
ء	hamzah	'	Apostrof
ي	ya'	Y	Ye

**2. Konsonan Rangkap karena *syaddah* ditulis rangkap.**

دع	Ditulis	'iddah
----	---------	--------

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

دمح	Ditulis	<i>Hikmah</i>	دمزج	Ditulis	<i>Jizyah</i>
-----	---------	---------------	------	---------	---------------

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

- a. Bila diikuti dengankata sandang "*al*" serta bacaan ke dua itu terpisah, maka ditulis dengan *h*.

ءاولولأ ءمارك	Ditulis	<i>Karâmah alauliyâ</i>
---------------	---------	-------------------------

- b. Bila ta' marbutah hidup atau dengan harakat, *fathah* atau *kasrah* atau *dammah* ditulis dengan t.

رطنلنا ةاكز	Ditulis	<i>Zakât al-fitr</i>
-------------	---------	----------------------

#### 4. Vokal pendek

	Fathah	Ditulis	A
	Kasrah	Ditulis	I
	Dhammah	Ditulis	U

#### 5. Vokal panjang

1.	Fathah + alif ditulis	Ditulis	A
	ةولهاج	Ditulis	<i>Jâhiliyyah</i>
2.	Fathah + ya' mati	Ditulis	A
	ىسنت	Ditulis	<i>Tansa</i>
3.	Kasrah + ya' mati	Ditulis	I
	مرك	Ditulis	<i>Karîm</i>
4.	Dammah + wawu mati	Ditulis	U
	ضورنا	Ditulis	<i>Furûd</i>

#### 6. Vokal rangkap

1.	Fathah + ya' mati	Ditulis	Ai
	كنيبم	Ditulis	<i>Bainaqum</i>
2.	Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
	وقل	Ditulis	<i>Qaul</i>

**7. Vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan apostrof**

متناً	Ditulis	<i>a'antum</i>
تدعأ	Ditulis	<i>u'iddat</i>

**8. Kata sandang alim+lam**

a. Bila diikuti huruf qomariyyah

اقليسأ	Ditulis	<i>al-qiyâs</i>
--------	---------	-----------------

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

يوذاضورنلأ	Ditulis	<i>zawi al-furûd</i>
------------	---------	----------------------

**9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat**

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya

يوذاضورنلأ	Ditulis	<i>zawi al-furûd</i>
------------	---------	----------------------

## MOTTO

*Berdamailah Dengan Keadaan Yang Terjadi Di Hidupmu, Anggaplah Itu Takdir Yang Harus Kamu Jalani Untuk Menjadi Dewasa Dan Lebih Kuat.*



## PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam atas rahmat Allah SWT, skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat dan karunia-Nya kepada seluruh makhluknya.
2. Kedua orang tua, Bapak Kholis dan Ibu Nuryanah yang selalu memberikan doa, restu, pengorbanan, perhatian, dukungan, dan kasih sayang selama ini. Sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terimakasih yang tiada terhingga, saya persembahkan karya kecil ini.
3. Saudara, keluarga dan sahabat tercinta yang telah memberikan doa, motivasi dan dukungan.
4. Seluruh dosen dan guru yang telah memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat. Terkhusus dosen pembimbing saya Ibu Dani Kusumastuti, S.E., M.Si. yang telah membimbing saya hingga skripsi ini terselesaikan dengan baik.
5. Teman-teman seperjuangan Krissutami, Syahfah Aisyah, Nurul Fitriani, Dan Teman yang lainnya karena telah menemani penulis selama mengerjakan skripsi.
6. Keluarga besar UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

*Alhamdulillah hi robbil alamin*, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Implementasi *Halal Value Chain* Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)”. Untuk memenuhi salah satu syarat dalam rangka untuk memperoleh gelar sarjana (S.E) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. Kh. Saifuddin Zuhri Purwokerto.

Tidak lupa juga sholawat sertasalam senantiasa penulis curahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Beliau yang membawa kita dari zaman kegelapan ke zaman yang terang. Semoga kelak kita akan mendapatkan *syafa'atnya*. Di hari akhir nanti, Amin.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis sangat menyadari bahwa terdapat beberapa hambatan yang di hadapi saat mengerjakan skripsi ini, namun berkat diri sendiri yang mau bangkit, do'a dari orang terdekat dan semangat dari para sahabat sehingga penyusunan skripsi ini dapat penulis selesaikan dengan baik. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dalam bentuk bimbingan, dukungan, motivasi, nasihat, dan lain ssebagainya. Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. H. Ridwan, M.Ag. Rektor UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
2. Prof. Dr. H. Suwito, M.Ag. Wakil Rektor I UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Prof. Dr. H. Sulkhan Chakmin, M.M. Wakil Rektor II UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Prof. Dr, H. Sunhaji, M.Ag. Wakil Rektor III UIN 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. H. Sochimin, Lc., M.Si. Selaku Koordinator Prodi Ekonomi Syariah UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
7. Dani Kusumastuti, S.E., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing penyusun dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Terima kasih saya ucapkan karena telah

meluangkan waktu dan senantiasa memberikan arahan, masukan, bimbingan, serta motivasi hingga skripsi ini selesai.

8. Segenap Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Jurusan Ekonomi Syariah UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto yang telah memberikan ilmu dan membantu penyusunan hingga akhir studi.
9. Segenap Staff Administrasi, Serta Karyawan UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
10. Terima kasih kepada
11. Terima kasih kepada kedua orang tua, Bapak Kholis dan Ibu Nuryana yang senantiasa mendoakan, memberikan dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
12. Terima kasih untuk para teman-teman saya, Tami, Syahfah, Baba, Afri, Nurul, terimakasih atas waktu kalian untuk saling berbagi cerita, mendengarkan keluhan kesah serta memberi semangat untuk tetap menyelesaikan tugas skripsi ini.
13. Terima kasih kepada Revita, Revan, dan keluarga yang sudah mendengarkan keluhan kesah dan memberikan support untuk menyelesaikan skripsi ini.
14. Terima kasih kepada teman-teman online saya yang sudah menghibur saya dan memberikan saya dukungan untuk terus maju.
15. Teman-teman seperjuangan Ekonomi Syariah C angkatan 2017. Terima kasih atas kenangan dan kebersamaan selama 4 tahun.
16. Terima kasih kepada diri saya sendiri karena sudah berjuang sampai di titik ini.
17. Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

Semoga semua partisipasi serta motivasi dorongan yang telah diberikan kepada penyusun menjadi amal sholeh, dan Allah SWT berkenan membalas semua kebaikan yang telah kalian berikan kepada penyusun. Penyusun menyadari betul bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penyusun sangat terbuka dengan kritik dan saran yang dapat membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Penyusun berharap pada khususnya dan semua pihak pada umumnya.

*Wassalamu'alaikum Wr, Wb*

Purwokerto, 14 Mei 2024



Maulida Azkhi Rahmawati  
NIM. 1717201108



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>NOTA DINAS PEMBIMBING.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-INDONESIA .....</b>	<b>vii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>xi</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	4
B. Definisi Operasional.....	6
C. Rumusan Masalah .....	8
D. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	8
E. Kajian Pustaka .....	9
F. Sistematika Penulisan .....	16
<b>BAB II    LANDASAN TEORI</b>	
A. Konsep Halal.....	19
1. Pengertian Halal.....	19
2. Produk Makanan Halal.....	21
3. Produk halal.....	23
B. Sistem Jaminan Produk Halal .....	24
C. Value Chain.....	31
1. Theory of Porter's.....	32

D. Halal Value Chain.....	35
E. Halal Value Chain Pada Produk Olahan Daging.....	36
F. Indikator Halal Value Chain Pada Produk Olahan Daging.....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	44
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	44
C. Subyek dan Obyek Penelitian.....	44
D. Jenis dan Sumber Data.....	44
E. Teknik Pengumpulan Data.....	45
F. Teknik Analisis Data.....	47
G. Uji Keabsahan Data.....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Profil Bakso Pekih.....	50
B. Sistem Jaminan Produk Halal Di Bakso Pekih.....	53
C. Halal Value Chain Di Bakso Pekih.....	55
1. Logistik Masuk.....	55
2. Aktivitas Operasi.....	56
3. Logistik Keluar.....	55
4. Pemasaran dan Penjualan.....	57
5. Pelayanan.....	57
6. Aktivitas Pendukung.....	58
<b>BAB IV KESIMPULAN</b>	59
SARAN	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	68
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	87

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu



## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1.1 Struktur Organisasi Manajemen Halal
- Gambar 2.1 Kegiatan Rantai Nilai (*Value Chain Porter's Theory*)
- Gambar 3.1 Rantai Nilai Halal
- Gambar 4.1 Jam Operasional Bakso Peking
- Gambar 5.1 Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai Bakso Peking Purwokerto



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Di jaman yang sudah berkembang saat ini banyak peluang untuk mendirikan usaha sendiri dengan menggunakan berbagai informasi tentang kewirausahaan membuat seseorang mampu belajar mengeksplor tentang usaha yang akan di bangunya. Kewirauhaan disebut sebagai pelopor untuk mewujudkan pertumbuhan ekonomi berkelanjutan dan daya saing yang tinggi, membangun kewirauhaan dinyatakan sebagai salah satu dari empat pilar dalam memperkuat lapangan pekerjaan (Andriani Suryanita, 2006). Membuka usaha sama dengan membuka peluang bisnis dan jika bisnis yang kita jalankan memiliki keuntungan yang cukup signifikan akan menimbulkan kecemburuan sosial, dari rasa tidak enak hati tersebut membantu seseorang untuk berpikiran butuk terhadap usaha kita, salah satunya seperti tempat penelitian yang saya ambil. Mengapa saya memilih tempat ini karena dengan adanya berita buruk yang pernah tersebar tidak meruntuhkan pemilik usaha untuk tetap melanjutkan bisnisnya hingga sekarang. Upaya yang dilakukan oleh pemilik untuk meyakinkan para pelanggannya adalah dengan menggunakan bahan yang berkualitas dan halal, salah satu contohnya bahan utama pembuatan bakso daging sapi yang memiliki sertifikat halal ID33110001322821122 yang diambil dari agen daging terbaik dan terpercaya dipurwokerto.dan bahan lainnya yang sudah memiliki label halal.

Halal diartikan sebagai salah satu standar kualitas yang sesuai dengan hukum *Syariah* Islam, terutama pada pemilihan makanan halal. Halal juga berkaitan dengan produk dan jasa yang dipilih oleh umat muslim. Kata "*Halal*" berasal dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan atau diizinkan. Kehalalan merupakan salah satu batasan bagi manusia untuk memalsimalkan kegunaan. Dengan kata lain, kehalalan adalah salah satu

kendala untuk memperoleh maksimalisasi kegunaan mengggap “buruk” komoditas-komoditas yang mempunyai nilai nol dalam ekonomi islam (Muhammad, 2004). Islam mengajarka bahwa manusia selama hidupnya aan mengalami tahapan-tahapan dalam kehidupan. Secara umu tahapan kehidupan dapat dikelompokan menjadi dua tahapan, yaitu: dunia dan akhirat. Oleh karena itu, Islam mengajarkab kepada umanya untuk selalu mencapai kebahagiaan di gunia dan di akhirat. Hal ini berarti pada saat seseorang melakukan kegiatan harus memiliki nilai dunia dan akhirat. Dengan demikian, maka yang lebih diutamakan adalah konsumsi untuk dunia atau konsumsi untuk akhirat (Muhammad, 2004, p. 173).

Rantai nilai halal (*halal value chain*) merupakan sebuah konsep yang ditawarkan dalam sistem ekonomi Syariah. *Halal Value chain* adalah sebuah rantai pasok halal yang mencakup beberapa sektor industri dari hulu sampai hilir, selain itu dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ke tangan konsumen (Mumfarida dan Dzikrulloh, 2021:17-18). Halal yang dimaksud disini adalah dari bahan yang digunakan saat pembuatan produk, cara pengolahannya sudah sesuai dengan ketentuan yang ada, dan pemasaran yang dilakukan. Sebagai negara dengan mayoritas penduduknya beragama Islam masa sangat diperlukan penerapan *halal value chain* untuk menjamin kualitas halal dari suatu produk. Produk menurut Kotler, produk adalah apa saja yang ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. (Renald Kasali, dkk, 2010)

Pentingnya penerapan *halal value chain* bagi Indonesia adalah karena mayoritas penduduk di negara Indonesia beragama Islam dan hal ini Indonesia bisa menjadi produsen halal dunia karena memiliki jumlah SDM yang banyak seharusnya bisa menjadikan Indonesia sebagai pusat perkembangan ekonomi syariah didunia. Terbukti dengan aktifnya Indonesia mengikuti pameran halal di negara lain dan menjalin hubungan

kerjasama dengan negara-negara muslim, Indonesia dapat meningkatkan ekspor barang halal ke negara muslim di dunia.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) saat ini sedang membangun kolaborasi lintas sector untuk memperkuat penerapan jaminan produk halal. Menurut Muhammad Aqil Irham Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal menyampaikan, sesuai dengan amanat UU 33 tahun 2014 dan UU 6 tahun 2023 seluruh produk makanan, minuman, hasil sembelihan dan jasa penyembelihan, bahan baku, dan tambahan pangan dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman wajib bersertifikat halal pada 17 oktober 2024. (Kementrian Agama Republik Indonesia, 2023)

Dengan melihat latar belakang masalah tersebut penelitian penting untuk dilaksanakan yang diangkat dengan judul “**Implementasi *Halal Value Chain* Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)**”

## **B. Definisi Operasional**

Untuk menghindari dari kesalahpahaman dalam memahami konteks kalimat yang ada dalam proposal ini, maka perlu adanya definisi operasional yang menjadi pokok bahasan dalam penelitian ini. Adapun definisi operasional sebagai berikut:

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

Halal adalah segala sesuatu yang diizinkan/diperbolehkan menurut agama, yang jika digunakan tidak mendapat hukuman/ dosa (Ramadani, 2015:20). Rantai nilai menggambarkan rangkaian lengkap kegiatan yang perlu dilakukan untuk membawa produk/jasa dari konsepsi, melalui fase produksi yang berbeda (melibatkan kombinasi transformasi fisik dan masukan dari berbagai produsen layanan), pengiriman ke konsumen akhir, dan pembuangan akhir setelah digunakan (Kaplinsky and Morris, 2000:7)

### **2. Produksi Makanan Halal**

Produksi makanan adalah kegiatan yang dilakukan untuk menciptakan dan mengolah makanan atau minuman mulai dari penyiapan bahan yang digunakan, mengolah, hingga pengemasan. Menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Produk halal adalah barang/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang/gunaan yang dipakai dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan *Syariat Islam*. Untuk memastikan kehalalan suatu produk maka terdapat Jaminan Produk Halal (JPH) yaitu kepastian hukum terhadap kehalalan produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal (Kementrian Perencanaan Pembangunan, 2018:5).

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Analisis Implementasi Halal Value Chain di Bakso Pekih

#### **D. Tujuan Dan Manfaat**

1. Tujuan Penulisan ini adalah:

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman produsen makanan di kota Purwokerto mengenai *Halal Value Chain*

- a. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisa proses Implementasi Halal Value Chain di Bakso Pekih Purwokerto

2. Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Manfaat praktis

- Bagi Produsen Makanan di Kota Purwokerto

Penelitian ini sebagai sarana untuk informasi ini menjadi bahan evaluasi dan perbaikan bagi pemangku kepentingan terkait pembinaan dan pengawasan UMKM seperti Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJPH), dinas koperasi dan UMKM Banyumas dan dinas Perindustrian kab Banyumas.

- b. Manfaat teoretis

Mengembangkan pengetahuan empiris tentang penerapan *Halal Value Chain* pada produksi makanan dan mengetahui kendala yang terjadi pada saat penerapan *Halal Value Chain* dalam produksi makanan di kota Purwokerto.



## E. Kajian Pustaka

Halal merupakan suatu tindakan objek atau perilaku yang diijinkan, diperbolehkan secara sah atau legal menurut ajaran Islam baik berhubungan dengan ibadah, *muamalah* maupun *mu'asharah*. Produsen wajib bertindak secara tanggung jawab untuk mempertahankan status halal dari produk sesuai dengan persyaratan halal (Isnaeni, 2020: 89).

Produk Halal adalah sesuatu yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik dari bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, dan bahan-bahan lainnya yang diperlukan saat proses pembuatan. Menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam Jaminan Produk Halal menyebutkan bahwa barang/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang/gunaan yang digunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat yang telah dinyatakan halal sesuai dengan *Syariat* Islam. Kemudian proses produk halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Kementerian Perencanaan Pembangunan, 2018:5).

Produk makanan halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan *Syariat* Islam, antara lain: 1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi. 2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti organ manusia, darah, dan kotoran. 3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara *Syariat* Islam. 4) semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi atau barang lain yang diharamkan dan jika pernah digunakan untuk barang yang diharamkan maka harus dibersihkan dengan tata cara *Syariat* Islam. 5) semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamar* (Astogini. Dkk, 2011: 3).

Maka, secara umum makanan dan minuman yang haram terdiri dari binatang, tumbuhan sebagai berikut: a.) binatang: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebutkan nama selain Allah SWT. Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, dan diterkam binatang buas. Kecuali ikan dan belalang boleh dikonsumsi tanpa disembelih. Binatang yang dipandang jijik atau kotor menurut naluri manusia, binatang buas yang bertaring dan memiliki cakar, binatang-binatang yang diperintahkan untuk dibunuh sesuai dalam ajaran Islam seperti: ular, tikus, gagak, anjing dan binatang yang dilarang untuk dibunuh seperti: semut, lebah, burung hud-hud, belatuk, serta hewan yang hidup di dua jenis alam seperti: kodok, penyu, buaya (Triasih, Dkk, 2016: 216).

Makan dan minum yang halal merupakan suatu kewajiban yang harus dipenuhi muslim, dalam surah Al-Baqarah ayat 172 yang artinya: *“hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezeki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersukurlah kepada Allah SWT, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah”*.

Pentingnya mengkonsumsi makanan halal selain sesuai dalam ajaran dari agama Islam, banyak juga yang percaya bahwa makanan halal sudah jelas aman dan terbebas dari zat-zat yang berbahaya untuk dikonsumsi, pentingnya logo halal pada kemasan menjadi penanda bahwa makanan tersebut aman untuk dikonsumsi (Dewi, 2020: 72).

Jaminan Produk Halal di Indonesia telah diatur Pemerintah melalui Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014, dalam Undang-Undang tersebut menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Dan wajib bagi para produsen untuk menjaga kehalalan produknya agar mudah diterima di masyarakat.

Michael Porter dari Harvard menyatakan rantai nilai (*value chain*) sebagai alat untuk mengidentifikasi cara menciptakan lebih banyak pelanggan. Setiap perusahaan merupakan sintesis dari beberapa kegiatan yang dilaksanakan untuk merancang, memproduksi, memasarkan.

Menghantarkan, dan mendukung produknya. Rantai nilai mengidentifikasi Sembilan kegiatan secara strategis-relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung yang menciptakan nilai dan biaya dalam bisnis yang spesifik (Philip and Keller, 2008: 37).

Meski belum cukup banyak penelitian tentang *Halal Value Chain* secara empirik terus berkembang. Penelitian mengenai Implementasi *Halal Value Chain* diantaranya dilakukan oleh Aisyah Isnaeni (2020); Lulu Pangukir (2021); Nur Fanny Yuliana Saputri (2021); Mumfarida dan Dzirkulloh (2021); Emi Mawaesari (2022).

Aisyah Isnaeni meneliti tentang: “IMPLEMENTASI *HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA INDUSTRI PENGOLAHAN MAKANAN STUDI KASSIS: RESTORAN TAMAN PRINGSEWU YOGYAKARTA. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi *halal supply chain management* pada industri pengolahan makanan yaitu restoran Taman Pringsewu Yogyakarta, hasil dari penelitian ini adalah pelaksanaan management *halal supply chain* di Restoran Taman Pringsewu dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan Syariah diantaranya adalah kegiatan produksi tidak menggunakan bahan-bahan yang diharamkan. (Isnaeni, Aisyah, 2020). Perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah pada objeknya, yaitu produk halal yang diteliti. Peneliti yang sekarang dalam penelitiannya yang akan dilakukan, menggunakan objek produknya adalah makanan, sementara penelitian sebelumnya adalah jasa restoran. Penelitian yang telah dilakukan oleh Aisyah Isnaeni dan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sama-sama menggunakan metode kualitatif, yang membedakannya yaitu pada analisisnya, penulis menggunakan metode kualitatif dengan analisis *fishbone*.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Lulu Pangukir dalam skripsi yang berjudul “*HALAL VALUE CHAIN ANALYSIS* PADA DAGING SAPI DI PETERNAKAN DESA JAMBU KECAMATAN WANGON KABUPATEN BANYUMAS”. Penelitian ini bertujuan untuk

mengetahui *halal value chain* pada pengolahan daging sapi di Desa Jambu, Kecamatan Wangon, dan hasil dari penelitiannya menunjukkan bahwa adanya rantai nilai yang terjalin antara pemerintah sebagai pembuat keputusan dan kebijakan akan berpengaruh terhadap kegiatan rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon (Pangukir, Lulu, 2021). Perbedaan dengan penelitian yang sekarang terletak pada objek, dan daerah, jika Lulu Pangukir melakukan analisis daging sapi di peternakan yang berada di Kecamatan Wangon maka penulis akan melakukan penelitian pada produsen usaha makanan yang berada di Kota Purwokerto.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Nur Fanny Yuliana Saputri dalam skripsi yang berjudul “IMPLEMENTASI *HALAL VALUE CHAIN* DALAM USAHA RUMAH MAKAN (STUDI PADA USAHA RUMAH MAKAN H. ISMUN)”. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *halal value chain* dalam usaha rumah makan H. Ismun dan bagaimana hubungan antara *halal value chain* dengan *halal food*, dan hasil penelitiannya menunjukkan bahwa telah melakukan penerapan pengolahan dengan baik dan sesuai dengan *syari* Islam, sehingga menciptakan nilai tambah bagi setiap konsumen. Perbedaan dengan penelitian yang sekarang terletak pada objek, daerah dan metode. Jika Nur Fanny pada rumah makan, penulis akan melakukan penelitian pada produsen makanan di daerah purwokerto dengan metode analisis *fishbone* (Saputri, Nur Fanny Yuliana, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Mumfarida dan Dzikrulloh dalam jurnal “IMPLEMENTASI HALAL PADA PROSES PRODUKSI BISNIS PESANTREN (METODE: MULTICASE STUDI)”. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penerapan implementasi pada proses produksi produk pada pesantren. Hasil dari penelitian tersebut yaitu implementasi yang diterapkan telah sesuai dengan peraturan dan telah memenuhi standar serta kriteria produk halal. Perbedaan dengan penelitian yang dilakukan adalah lokasi dan metode analisis. Penulis saat ini akan

menggunakan metode analisis *fishbone* untuk mengetahui penerapannya sudah sesuai dengan standar atau tidak (Mumfarida dan Dzikrulloh, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Emi Mawarsari dalam skripsi yang berjudul “PENGUATAN *HALAL VALUE CHAIN* PADA KOMODITAS DAGING AYAM DI PETERNAKAN DESA TLAHAB KIDUL, KECAMATAN KARANGREJA, KABUPATEN PURBALINGGA”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *halal value chain* pada pengolahan daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kecamatan Karangreja, Purbalingga dari hasil penelitiannya menunjukkan bahwa adanya adanya alur rantai nilai yang terjadi, selain itu penguatan *halal value chain* pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab dilakukan dengan analisis pada dua kegiatan yaitu kegiatan utama dan pendukung. Proses penyembelihan dilakukan dengan *syar’i* dan seluruh produksi dilakukan dengan memperhatikan nilai halal. Perbedaan dengan penelitian yang sekarang terletak pada objek, dan daerah, jika Emi Mawarsari melakukan analisis daging ayam di peternakan yang berada di Desa Tlahab, Kecamatan Karangreja, Purbalingga. Maka penulis akan melakukan penelitian pada produsen usaha makanan yang berada di Kota Purwokerto. (Mawarsari, Emi, 2022, p. 76)

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

NO.	Nama dan Tahun	Hasil Penelitian	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Isnaeni, 2020	Hasil dari penelitian adalah pelaksanaan management <i>halal supply chain</i> di restoran taman pringsewu dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan	Persamaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah meneliti industri pengolahan makanan dengan implementasi	Perbedaan dengan penelitian yang akan diteliti oleh penulis adalah penelitan, peneliti yang sekarang akan meneliti makanan ringan yang beredar untuk

		Syariah diantaranya adalah kegiatan produksi tidak menggunakan bahan-bahan yang diharamkan	<i>halal supply chain</i> , dan metode yang digunakan sama-sama dengan metode kualitatif.	mengetahui apakah sudah memenuhi aturan Syariah atau belum, dan metode yang digunakan. Penulis akan menggunakan analisis <i>fishbone</i>
2	(Pangukir, Lulu, 2021)	Hasil dari penelitiannya menunjukkan bahwa adanya rantai nilai yang terjalin antara pemerinah sebagai pembuat keputusan dan kebijakan akan berpengaruh terhadap kegiatan rantai nilai halal daging sapi di Kecamatan Wangon	Persamaan dengan penelitian yang Sekarang dilakukan adalah pada <i>halal value chain</i> dengan metode kualitatif.	Perbedaan dengan penelitian yang sekarang terletak pada objek, dan daerah, jika Lulu Pangukir melakukan analisis daging sapi di peternakan yang berada di Kecamatan Wangon maka penulis akan melakukan penelitian pada produsen usaha makanan yang berada di Kota Purwokerto
3.	Nur Fanny Yuliana Saputri, 2021	Hasil dari penelitian bahwa impelementasi yang diterapkan telah sesuai dengan peraturan dan telah memenuhi standar dan kriteria produk halal.	Persamaan dengan penelitian yang sekarang adalah sama-sama meneliti tentang implementasi <i>halal value chain</i> dengan metode kualitatif pada produksi makanan	Perbedaan dengan penelitian yang sekarang terletak pada objek, daerah dan metode. Jika Nur Fanny pada Rumah makan, penulis akan melakukan penelitian pada penjual makanan ringan di daerah purwokerto

				dengan metode analisis <i>fishbone</i>
4.	Dzikrulloh, 2021	Hasil dari penelitian bahwa implemtaasi yang diterapkan telah sesuai dengan peraturan dan telah memenuhi standar dan kriteria produk halal	Persamaan dengan penelitian yang sekarang adalah pada penerapan implementasi halal dan metode kualitatif.	Perbedaan dengan penelitian yang adakan di lakukan adalah lokasi dan juga metode analisis, untuk penulis saat ini aka mengguanakan metode analisis <i>fishbone</i> untuk mengetahui apakah penerapannya sudah sesuai standar atau tidak
5.	(Mawarsari, Emi, 2022)	Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa adanya adanya alur rantai nilai yang terjadi, selain itu penguatan <i>halal value chain</i> pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab dilakukan dengan analisis pada dua kegiatan yaitu kegiatan utama dan pendukung. Proses pembelian dilakukan dengan <i>syar'i</i> dan seluruh	Persamaan dengan penelitian yang sekarang adalah sama-sama meneliti tentang <i>halal value chain</i> dengan metode kualitatif	Perbedaan dengan penelitian yang sekarang adalah terletak pada objek dan daerah, jika Emi Mawarsari melakukan analisis pada daging ayam di peternakan Desa Tlahab, Kecamatan Karangreja, Purbalinggamaka penulis akan melakukan penelitian pada usaha produksi makanan di Kota Purwokerto.

		produksi dilakukan dengan memperhatikan nilai halal.		
--	--	--	--	--

Dari beberapa penelitian terdahulu diatas terlihat jelas bahwa penelitan ini memiliki ciri khas tersendiri dari beberapa penelitian terdahulu terlihat dari objek yang diteliti, lokasi, dan analisis yang digunakan. Dengan melihat data yang berkaitan dengan penelitian Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Usaha Produksi Makanan Di Kota Purwokerto belum pernah dilakukan sehingga penelitian ini layak dan penting untuk dilakukan,

## F. Metode Penelitian

### 1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang pengumpulan datanya dilakukan di lapangan untuk mengadakan pengamatan terhadap suatu fenomena dalam suatu keadaan alamiah (Irkhamiyati, 2017:41). Untuk menjawab rumusan masalah penelitian, dalam penelitian ini akan digali data-data yang terkait tingkat pemahaman produsen makanan mengenai konsep HVC dan implementasinya berdasarkan ketentuan Proses Produk Halal (PPH) yang terdapat dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SPJH), serta data tentang kendala dan tantangan dalam implementasinya.

### 2. Objek Dan Subjek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah Pemahaman, serta kendala dan tantangan dalam Implementasi *Halal Value Chain* dalam produksi makanan. Adapun subjek penelitian ini adalah produsen makanan di Kota Purwokerto.

### 3. Tempat Dan Waktu

Penelitian ini akan dilakukan dirumah pemilik usaha produksi makanan di Kota Purwokerto. Tempat ini dipilih karena sebagai tempat produksi/ pembuatan makanan. Penelitian ini akan dilaksanakan selama kurang lebih empat bulan, yakni pada bulan Mei 2023.

#### 4. Sumber Data

Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian kualitatif ini adalah sumber data primer dan sekunder.

##### a. Data Primer

Menurut Sugiyono, data primer adalah “sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul Data” (Sugiyono, 2015: 225).. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber utama (Pratiyati. Dkk, 2017: 680). Adapun yang akan menjadi narasumber dalam penelitian ini adalah produsen selaku pengelola usaha makanan yang ada di Kota Purwokerto.

##### b. Data Sekunder

Menurut Sugiyono, data sekunder adalah “sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen” (Sugiyono, 2015: 225). data sekunder adalah data yang didapatkan secara tidak langsung dari objek penelitian.

#### 5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik dalam pengumpulan data yang akan diteliti adalah Observasi, Wawancara dan Dokumentasi.

##### a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Ayudia. Dkk, 2016: 36). Observasi dalam penelitian ini dilakukan untuk memperoleh data mengenai: bahan dan proses produk halal yang digunakan dan dijalankan produsen makanan di Purwokerto.

##### b. Wawancara

Wawancara adalah merupakan pertemuan dua orang untuk menggali informasi terkait sejauh mana produsen memahami tentang konsep rantai nilai halal melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2015:231). Wawancara yang akan dilakukan oleh peneliti dalam

penelitian ini digunakan untuk menggali pemahaman mengenai Konsep HVC, kendala yang dialami selama proses produksi dan sejauh mana di kalangan produsen makanan di kota Purwokerto yang terwujud dalam pelaksanaan Proses Produk Halal.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang (Sugiyono, 2015: 240). Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan teknik dokumentasi dalam pengumpulan data agar terdapat bukti yang kongkret mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti. Guna mendukung penelitian ini, peneliti juga akan menelusuri berbagai dokumen-dokumen pendukung seperti foto, gambar atau catatan-catatan yang berkaitan dengan penelitian.

6. Teknik Analisis Data

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan metode deskriptif-kualitatif. Analisis Deskriptif kualitatif menurut Miles dan Huberman (1992) dibagi menjadi dalam tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan. Ketiga alur tersebut adalah (a) Reduksi Data (*Data Reduction*); (b) Penyajian Data (*Data Display*); (c) Serta penarikan kesimpulan atau verifikasi.

a. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi Data merupakan bagian dari analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, mengorganisasikan data dan membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus dan membuat catatan kaki dengan cara sedemikian mungkin hingga simpulan-simpulan akhirnya data ditarik dan diverifikasi. Reduksi data juga bisa diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data yang muncul dari catatan-catatan lapangan.

b. Penyajian Data (*Data Display*)

Penyajian Data adalah sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan simpulan dan pengambilan tindakan. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowcard* dan sejenisnya. Dengan mendisplaykan data, maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami.

c. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi

Kegiatan penarikan kesimpulan adalah intisari dari temuan penelitian yang menggambarkan pendapat-pendapat terakhir yang berdasarkan pada uraian-uraian sebelum atau keputusan yang diperoleh berdasarkan metode berpikir induktif atau deduktif (Hardani, 2020:163).

Secara khusus, dalam penelitian ini untuk mengevaluasi pemahaman produsen makanan di Purwokerto mengenai HVC dan implementasinya, akan digunakan teknik Komparasi, yaitu membandingkan data yang diperoleh di lapangan dengan standar proses produk halal yang terdapat dalam Sistem Jaminan Produk Halal yang ditetapkan pemerintah dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Selain itu dalam penelitian ini akan digunakan teknik Analisis *Fishbone* guna mendalami permasalahan dan kendala implementasi *halal value chain* pada subjek yang diteliti. Analisis *Fishbone* adalah salah satu Teknik yang efektif dalam menganalisis data yang ada untuk mengidentifikasi permasalahan, dengan menganalisis penyebab-penyebab masalah yang terjadi untuk mengetahui sumber-sumber variasi (Tanjung, 2021: 106).

### G. Uji Keabsahan Data

Untuk uji keabsahan data dalam penelitian ini digunakan teknik Triangulasi. Triangulasi diartikan sebagai kegiatan pengecekan data dari

berbagi sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu (Sugiyono, 2015: 241). Dalam penelitian ini, Teknik Triangulasi data yang digunakan adalah dengan Triangulasi Sumber, Teknik Triangulasi sumber adalah proses pengujian untuk menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data untuk menggali kebenaran informasi tertentu melalui beberapa sumber data yang telah diperoleh (Haryoko. Dkk, 2020: 414-415).

#### H. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian sebagai berikut:

**BAB I PENDAHULUAN.** Bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, Batasan masalah, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

**BAB II LANDASAN TEORI.** Bab ini memuat teori mengenai hal-hal yang berkaitan dengan penelitian, yaitu mengenai konsep HVC, konsep SJPH sebagai standar HVC di Indonesia yang sudah ditetapkan pemerintah dalam Undang Undang no 33 tentang Jaminan Produk Halal.

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN.** Bab ini berisi uraian tentang Analisis mencakup Pengumpulan data hingga pelaksanaan analisis.

**BAB IV PENYAJIAN DATA DAN PEMBAHASAN.** Bab ini memuat analisis dan hasil pengamatan di lapangan mengenai analisis implementasi *halal value chain* dalam usaha produksi makanan di Kota Purwokerto.

**BAB V PENUTUP.** Bab ini berisi kesimpulan yang merupakan jawaban dari pertanyaan-pertanyaan dalam rumusan masalah dan saran-saran sebagai rekomendasi pengambilan keputusan bagi pemilik usaha.

## BAB II LANDASAN TEORI

### A. Konsep Halal

#### 1.) Definisi Halal

Halal (حلال) secara istilah berasal dari Bahasa Arab terambil dari akar kata *ha-la-la* (ح-ل-ل) merupakan bentuk mashdar dari kata *halla*, *yahullu*, *hillan*, *wa halalan*, *wa hululan*. Memiliki makna yaitu keluar dari sesuatu aktivitas, berhenti singgah atau menetap, melepaskan atau mengurai ikatan. Secara Bahasa halal adalah sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk digunakan, dilakukan, dan diusahakan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia halal artinya 1) diizinkan (tidak dilarang oleh syara’), 2) yang diperbolehkan atau yang diperbuat dengan sah, 3) izin: Ampun. Dalam *Ensiklopedia Hukum Islam* dikatakan bahwa makna halal mengandung tiga makna yaitu *pertama*, halal ialah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya. *Kedua*, halal ialah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika mengerjakannya, karena ia di benarkan oleh syara’. *Ketiga*, halal juga memiliki makna yang sama dengan boleh, *mubah* atau *jaiz* (Fahmul, Muhammad Iltiham, Muhammad Nizar, 2019)

Halal merupakan sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa). Sedangkan haram adalah sesuatu yang dilarang dilakukan oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas, dimana orang yang melakukan akan mendapatkan siksa (dosa) oleh Allah SWT di akhirat. Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib (Gema Ramadani, 2015).

Halal adalah istilah yang digunakan secara eksklusif dalam islam yang berarti diizinkan atau halal. Tidak ada pihak yang bisa mengklaim makanannya halal tanpa mematuhi hukum islam. Halal dan non-halal mencakup semua spektrum kehidupan muslim, tidak terbatas pada makanan dan minuman saja, tapi juga untuk keamanan, kesejahteraan

hewan, keadilan social dan lingkungan yang berkelanjutan. Halal dan tertib yang berarti bersih dan sehat menggambarkan symbol dan kebersihan, keamanan dan kualitas makana yang dikonsumsi umat islam (Amir. Abdul Saidir, Waspodo TjibtoSubroto, 2019).

Pada hakikatnya yang menghalalkan dan mengharamkan adalah Allah. Hanya Allah yang berhak menetapkan kehalalan ataupun keharaman suatu benda. Adapun peran ulama adalah sebatas merumuskan, menjabarkan dan menyampaikan. Lebih lanjut segala sesuatu yang telah ditetapkan halal dan haram oleh Allah. Bagi seorang mematuhi ketetapan Allah adalah suatu bentuk kepatuhan, meskipun kepatuhan hanya berdasar keyakinan tanpa mengetahui akan hikmah atas ketetapan Allah tersebut. Makanan haram yang dikonsumsi akan mempunyai pengaruh yang luas pada berbagai aspek kehidupan, diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Merupakan dosa
- b. Membahayakan tubuh yaitu merusak pertumbuhan fisik dan kecerdasan akal
- c. Mempengaruhi sifat dan perilaku manusia
- d. Menjadi sebab ditolaknyaa amal ibadah dan do'a

Oleh karena itulah bagi setiap muslim, mencari halal adalah suatu kewajiban sekaligus kebutuhan, sebagai perwujudan ketaatan manusia dalam melaksanakan hukum-hukum Allah yang merupakan manifestasi keimanan (sukoso, adam wiryawan, dkk, 2020).

## 2.) Produk Makanan Halal

Produk makanan halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan Syariat Islam, antara lain: 1) tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi. 2) tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti organ manusia, darah dan kotoran. 3) semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam. 4) semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi atau barang lain yang diharamkan dan jika pernah

digunakan untuk barang yang diharamkan maka harus dibersihkan terlebih dahulu dengan tata cara syariat Islam. 5) semua makanan dan minuma yang tidak mengandung *khamar*.

Maka, secara umum makanan dan minuman yang haram terdiri dari binatang, tumbuhan sebagai berikut: a.) binatang: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih dengan menyebutkan nama selain Allah SWT. Hewan yang diharamkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, dan diterkam binatang buas. Kecuali ikan dan belalang boleh dikonsumsi tanpa disembelih. Binatang yang dipandang jijik atau kotor menurut naluri manusia, binatang buas yang bertaring dan memiliki cakar, binatang-binatang yang diperintahkan untuk dibunuh dalam ajaran Islam seperti: ular, tikus, gagak, anjing dan binatang yang dilarang untuk dibunuh seperti: semut, lebah, burung hud-hud, belatuk, serta hewan yang hidup di dua jenis alam seperti: kodok, penyu, buaya (Dharu Triasih, B. Rini Heryanti, Doddy Kridasaksana, 2016).

Makanan dan minuman halal merupakan suatu kewajiban yang harus dipenuhi muslim, seruan memakan makanan halal bagi orang beriman terdapat dalam ayat berikut:

اَللّٰهُمَّ صَلِّ وَسَلِّمْ عَلٰى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ  
 ۞ الشَّيْطٰنُ خٰطُوٰتٍ تَتَّبِعُوۡا وَلَا طَيِّبًا حَلٰلًا اَلْاَرْضِ فِىۡ مِمَّا كَلُوۡا النَّاسُ يٰۤاَيُّهَا  
 مُبِيۡنٌ عَدُوٌّ لَّكُمْ اِنَّهُ

*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena mereka sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu (Q.S al-Baqarag:168)*

تَعْبُدُوۡنَ اِيۡنَاهُ كُنْتُمْ اِنْ لِلّٰهِ وَاَشْكُرُوۡا رَزَقْنٰكُمْ مَّا طَيِّبَتِ مِنْ كُلِّۤا ءَامَنُوۡا الَّذِيۡنَ يٰۤاَيُّهَا

*Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah*

SWT, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah. (Q.S. al-Baqarah:172)

Ayat diatas menyatakan bahwa mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib dan merupakan perwujudan rasa syukur atas nikmat, ketakwaan dan keimanan seseorang kepada Allah SWT.

Makanan atau pangan yang halal dimakan adalah makanan yang *halaalan, thayyiban* ditambah *mubaarakan* dan tidak terdiri dari najis atau bercampur najis. Untuk mendapatkan produk makanan sebagaimana dimaksudkan, paling kurang ada *khamsu halaalaat* yang harus diperhatikan. *Pertama*, halal zatnya. Dilihat dari sisi zatnya, makanan yang dikonsumsi manusia terbagi menjadi tiga yaitu nabati, hayawani dan jenis olahan. *Kedua*, halal cara memperolehnya makanan yang halal zatnya untuk dapat dikonsumsi, haruslah diperoleh secara halal. Karena meskipun makanan itu sudah halal zatnya tapi kalau cara memperolehnya haram, maka mengkonsumsi makanan tersebut menjadi haram. *Ketiga*, halal cara prosesnya.

Binatang yang halal dimakan tidak dapat dimakan seerta merta, tapi harus melalui proses penyembelihan, pengulitan dan serangkaian kegiatan untuk menjadikan hewan tersebut layak untuk di olah proses yang dilakukan harus halal (1) penyembelihan, kecuali ikan dan belalang. Semua binatang yang halal dimakan harus disembelih. Dan untuk melakukan penyembelihan ada syaratnya, yaitu disembelih oleh orang Islam, baligh, berakal dan mengetahui syarat-syarat penyembelihan. (2) pembersihan dan pematangan. Binatang yang hendak dibersihkan binatang yang sudah mati setelah disembelih. Alat-alat yang digunakan dalam proses selanjutnya, seperti pisau untuk menguliti, tempat memotong, kual, periuk, dan sebagainya harus suci, bersih dan halal. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air muthlaq, yang suci dan menyucikan.

Tidak boleh mencampuk-adukan dengan bahan-bahan atau rman yang tidak halal. Alat-alat masak seperti belanga, periuk, sendok, dan alat lainnya harus suci, bersih dan halal. Tempat membasuh segala perkakas

masakan dan hidangan hendaklah dipisahkan antara yang halal dengan yang haram. *Keempat*, halal pada penyimpanannya, semua bahan makanan yang disimpan hendaklah disimpan pada tempat yang aman, seperti dalam lemari es, agar tidak busuk dan tidak disimpan di dalam tempat yang bercampur dengan najis seperti, minuman keras atau benda haram lainnya. *Kelima*, halal dalam penyajiannya. Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan. Penyajiannya haruslah bersih dari najis dan kotorean. Para supplier dan leveransir atau selese haruslah orang yang sehat dan berpakaian bersih serta suci. Alat kemasan atau bungkus harus *hygenis*, steril, bersih, suci, dan halal (Murjani, 2015).

### 3.) Produk Halal

Halal merupakan istilah dari Bahasa Arab yang artinya diperbolehkan, legal, dan sesuai hukum Islam atau *Syariah*. Jika dikaitkan dengan produk farmasetik, makanan, dan minuman, maka halal dapat dimaknai sebagai produksi farmasetik, makanan, dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh seorang muslim. Aturan *Syariah* memperbolehkan setiap orang untuk makan dan minum atau mengkonsumsi segala sesuatu, termasuk produk farmasetik, yang disukai sepanjang produk tersebut tidak bersifat haram.

Berikut adalah berbagai aturan tentang kehalalan dan keharaman suatu produk:

- a. Segala sesuatu pada dasarnya adalah diperbolehkan, dengan beberapa pengecualian yang dilarang secara khusus.
- b. Menghalalkan dan mengharamkan suatu produk apapun merupakan hak Allah SWT semata.
- c. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram serupa dengan syirik.
- d. Alasan mendasar diharamkannya segala sesuatu. Adalah timbulnya keburukan dan bahaya.
- e. Pada yang halal terdapat sesuatu yang bisa menghindarkan dari yang haram.

- f. Apapun yang membawa ke produk non-halal adalah tidak diperbolehkan.
- g. Bersiasat atas produk yang non-halal adalah tidak dibenarkan.
- h. Niat yang baik tidak dapat membenarkan yang haram.
- i. Menjauhkan diri dari sesuatu yang *syubhat*.
- j. Tidak ada memilah-milah terhadap suatu produk non-halal.

Sedangkan menurut UU Jaminan Produk Halal, produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam dan jaminan produk halal adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal (Nidya Waras Sayekti, 2014).

### **B. Sistem Jaminan Produk Halal**

Jaminan produk halal digagas oleh pemerintah sejak berlakunya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang disahkan dan diundangkan pada sejak 17 Oktober 2017. pemerintah menerapkan peraturan baru bahwa seluruh produk yang dijual di Indonesia harus mencantumkan label halal (Ramlah. Ulya Fuhaidah, 2018).

Beberapa factor yang mendasari pentingnya UU-JPH antara lain:

- a. Berbagai peraturan perundang-undangan yang telah ada yang mengatur atau yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian hukum dan amanan hukum bagi konsumen untuk dapat mengkonsumsi produk halal, sehingga masyarakat mengalami kesulitan untuk membedakan antara ptoduk halal dan produk yang haram.
- b. Tidak ada kepastian hukum kepada institusi mana keterlibatan negara secara jelas di dalam jaminan produk halal.
- c. Pengedaran dan produk di pasar domestic makin sulit dikontrol akibat meningkatnya teknologi pangan, rekayasa teknomoli, bioteknologi, dan proses kimia biologis.
- d. Produk halal Indonesia belum memiliki standar dan tanda halal resmi (standar halal nasional).

- e. Sistem informasi produk halal belum sesuai dengan tingkat pengetahuan dan kebutuhan masyarakat tentang produk-produk halal (Fatimah Nur, 2021).

Jaminan Produk Halal (JPH) dalam undang-undang ini mencakup berbagai aspek tidak hanya obat, makanan dan kosmetik akan tetapi lebih luas dari itu menjangkau produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Pengaturannya menjangkau kehalalan produk dari hulu hingga hilir. Proses Produk Halal (PPH) didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Hal ini bertujuan untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produknya. Jaminan produk halal secara teknis dijabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya sertifikasi halal bersifat *voluntary*, sedangkan UU JPH menjadi *mandatori*. Karena itu, semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal inilah yang menjadi pembeda utama dengan produk perundang-undangan sebelumnya. Sebagai penanggung jawab sistem jaminan halal dilakukan oleh pemerintah yang diselenggarakan Menteri Agama dengan membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama. Tugas BPJPH yaitu menghasilkan peraturan yang menjelaskan tentang Jaminan Produk Halal sebagai landasan hukum dalam melaksanakan jaminan produk halal, maka hukum ini bersifat mengikat semua pelaku usaha di Indonesia. Dalam menjalankan tugasnya, BPJPH memiliki kewenangan sebagai berikut:

- a. Merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH
- b. Menetapkan norma, standar, prosedur, dan kinerja JPH

- c. Menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk
- d. Melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk Luar negeri
- e. Melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal
- f. Melakukan akreditasi terhadap LPH
- g. Melakukan registrasi Auditor Halal
- h. Melakukan pengawasan terhadap JPH
- i. Melakukan pembinaan Auditor Halal
- j. Melakukan kerjasama dengan Lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH (pasal 6 UU JPH)

Dalam melaksanakan wewenangnya BPJPH bekerja sama dengan Kementerian dan atau Lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kerjasama BPJPH dengan LPH dilakukan untuk pemeriksaan dan atau pengujian produk. Kerjasama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam membentuk sertifikat auditor halal, penetapan kehalalan produk; akreditasi LPH (May Lim Charity, 2017).

- **Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)**

Pemeriksaan produk halal dilakukan oleh sebuah Lembaga pemeriksa halal yang dibentuk oleh MUI dan ditetapkan oleh Menteri.

Lembaga tersebut harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Dibentuk oleh organisasi Islam dan berbadan hukum
- b. Memiliki kantor, sarana dan fasilitas yang memadai untuk menunjang kegiatan pemeriksaan produk halal
- c. Mempunyai unit organisasi yang bertanggung jawab atas perumusan kebijakan, penerapan kebijakan, pelaksanaan, dan pengawasan.
- d. Menjaga kenetralan dan transparansi
- e. Menjamin pengoperasian Lembaga pemeriksa halal
- f. Mempunyai hal dan tanggungjawab yang relevan terhadap kegiatan pemeriksaan halal

- g. Memiliki laboratorium atau dapat menggunakan pemeriksaan halal dengan sistem kontak.
- h. Mempunyai prosedur tetap untuk menyelesaikan pertanggungjawaban terhadap tuntutan yang timbul akibat kegiatan Lembaga pemeriksa halal
- i. Mempunyai sumber dana dan sumber daya yang memadai untuk menjalankan sistem pemeriksaan halal
- j. Mempekerjakan minimal lima orang auditor halal
- k. Menerapkan sistem manajemen pemeriksaan halal.
- l. Semua personel Lembaga pemeriksa halal bebas dari tekanan komersial, keuangan dan tekanan lain yang dapat mempengaruhi hasil proses pemeriksaan halal
- m. Menjamin bahwa kegiatan Lembaga lainnya yang terkait tidak mempengaruhi kerahasiaan, obyektivitas atau kenetralan pemeriksaanya.
- n. Menjamin bahwa Lembaga pemeriksa halal tidak menyediakan atau mendesain jenis produk yang diperiksanya
- o. Tidak memberi nasihat yang dapat menimbulkan konflik kepentingan
- p. Tidak menyediakan produk atau jasa lain yang dapat mempengaruhi kerahasiaan
- q. Menjamin obyektivitas atau kenetralan proses hasil pemeriksaan
- r. Diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional Halal.

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegangsertifikat halal dalam rangka menjamin kesinambungan proses produksi halal. Sistem ini dibuat sebagai bagian dari kebijakan perusahaan, bukan merupakan suatu sistem yang berdiri sendiri.

Sistem Jaminan Halal harus diuraikan secara tertulis dalam bentuk Manual Halal (Halal Manual) yang secara garis besar terdiri dari:

a. Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (*Halal Policy*)

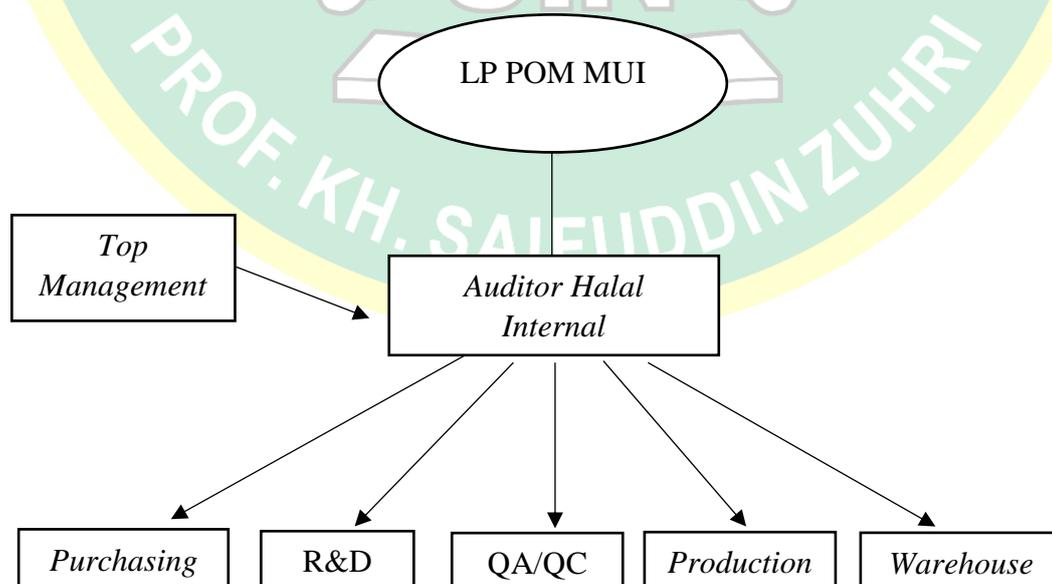
Kebijaksanaan perusahaan tentang produksi halal harus diuraikan dalam bentuk aturann tertulis. Peraturan tertulis yang di tetapkan mencakup komitmen perusahaan untuk terus memproduksi produk halal, uraian tentang tujuan dibuatnya sistem jaminan halal agar dapat dipahami oleh seluruh jajaran manajemen dan karyawan perusahaan. Kebijakan halal ini dibuat dengan jelas untuk selanjutnya diuraikan dalam bentuk SOP (*Standard Operating Procedure*)

b. Panduan Halal (*Halal Guidelines*)

Panduan halal berisi uraian ringkasan tentang aturan halal-haram dalam islam yang dapat dipahami oleh seluruh jajaran manajemen dan karyawan perusahaan.

c. Sistem Manajemen halal (*Halal Management System*)

Untuk melaksanakan sisten jaminan halal dibutuhkan suatu sistem manajemen halal. Di dalam sistem ini diuraikan struktur organisasi manajemen halal yang terdiri dari perwakian top management dan bidang-bidang lain yang terikat seperti quality assurance, quality control, purcashing, R&D, roduction dan warehousing dan berada dalam koordinasi auditor halal internal.



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Manajemen Halal

d. Uraian Titik Kritis Keharaman produk (*Haram Critical Control Point*)

Untuk mencegah terjadinya penyimpangan dalam proses produksi halal, perusahaan perlu mengetahui dan menentukan titik-titik kritis keharaman produk. Titik kritis keharaman produk tidak hanya bahan-bahan yang digunakan tetapi juga tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap kehandalan produk.

Bahan-bahan yang dijadikan titik kritis adalah bahan-bahan yang mempunyai kemungkinan berasal dari bahan haram maupun yang mungkin menggunakan bahan haram atau najis dalam proses pembuatannya. Selain itu diidentifikasi pula kemungkinan terkontaminasinya produk dengan bahan haram atau najis dalam tahapan produksi secara keseluruhan mulai dari pembelian bahan, penerimaan bahan, produksi, pengangkutan (bahan maupun produk akhir) sampai transportasi.

Setelah titik kritis keharaman produk ditemukan, selanjutnya dibuat prosedur monitoring, prosedur koreksi, sistem pendataan dan prosedur verifikasi.

e. Sistem Audit Halal Internal (*Internal Halal Audit System*).

Perusahaan pemegang sertifikat halal harus memiliki suatu sistem audit internal yang dilakukan secara periodik untuk mengevaluasi berjalannya sistem jaminan halal. Hasil audit internal perusahaan dilaporkan kepada LP POM MUI setiap 6 bulan sekali terhitung dari tanggal terbitnya sertifikat halal. (Kementrian Agama Republik Indonesia, 2003)

- **Sertifikat Halal dan Labelisasi**

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM

MUI. Pasca Implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014, Sertifikat halal didefinisikan sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). (Nadrattuzaman, 2008)

Sertifikat halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI Pusat atau Provinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI (Ariny, Bintan Dzumirroh. Nurhasanah, 2020)

Sertifikasi produk halal merupakan serangkaian proses yang harus dilalui pelaku usaha baik perseorangan ataupun badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal diperoleh melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan LPPOM MUI. Sertifikasi dilakukan dengan melakukan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya. Apabila syarat-syarat hal terpenuhi, maka produsen bisa mendapatkan sertifikat halal untuk produknya. Sertifikat halal ini kemudian digunakan oleh produsen sebagai syarat untuk mencantumkan label halal dan nomor registrasi halal pada kemasan produk. Label halal inilah yang biasanya digunakan oleh pelaku usaha dalam rangka memenuhi kewajiban mereka untuk memberikan informasi kepada konsumen mengenai kehalalan produk. Label ini berfungsi untuk menuntukan kepada konsumen bahwa produk tersebut merupakan produk berstatus halal (Warto, Samsuri, 2020)

Labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud

berstatus sebagai produk halal. Kegiatan labelisasi halal dikelola oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang pangan yang merupakan ketentuan payung tentang ketentuan pangan memuat kewajiban pencantuman label pada pangan yang dikemas minimal enam unsur, dimana unsur yang satunya adalah keterangan tentang halal. Keterangan atau label halal pada suatu produk dapat menjadi acuan bagi konsumen Muslim untuk memilih dan membeli produk tersebut. (Indah, Desi Sari, 2018)

### **C. Value Chain**

*Value chain* adalah keseluruhan aktivitas yang diperlukan untuk membawa suatu produk atau jasa mulai dari konsep, melalui berbagai tahapan (melibatkan kombinasi transformasi fisik dan masukan dari berbagai jasa produsen), pengiriman ke konsumen akhir dan produksi akhir hingga pada pembuangan setelah digunakan. *Value chain* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dengan melakukan aktivitas-aktivitas penting yang strategis dengan lebih mudah atau lebih baik dibandingkan pesaing.

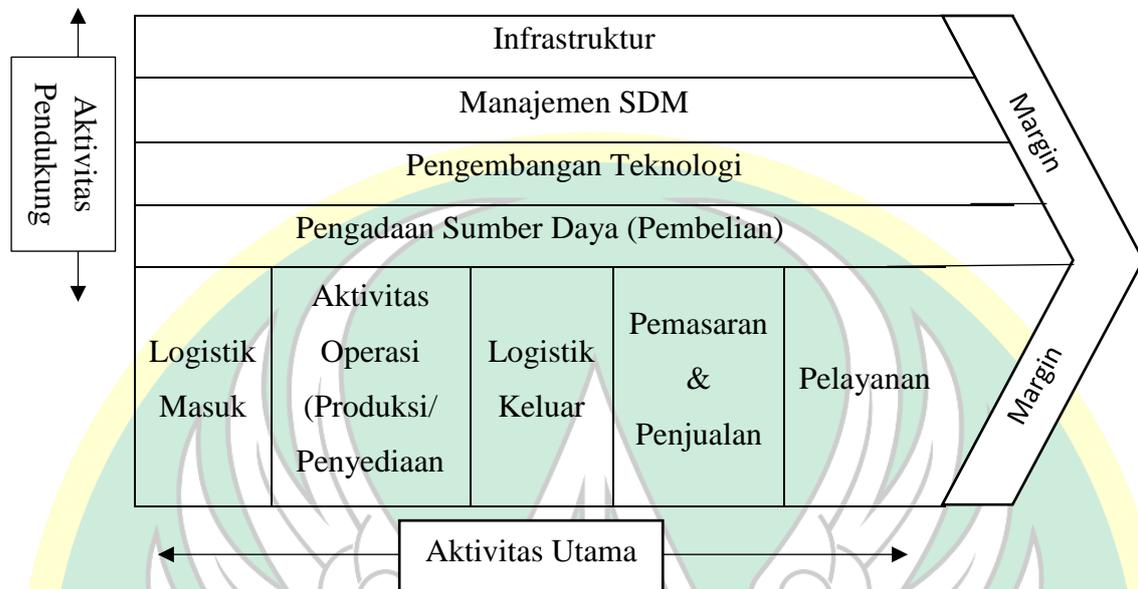
*Value chain* perusahaan dalam suatu industri berbeda-beda, hal ini mencerminkan sejarah, strategi yang digunakan, dan keberhasilan dalam penerapannya. Dan setiap perusahaan adalah kumpulan aktivitas yang dilakukan untuk merancang, memproduksi, memasarkan, mengirimkan, dan mendukung produknya hingga ketangan konsumen.

Dalam istilah kompetitif, nilai adalah jumlah pembeli yang bersedia membayar atas apa yang disediakan perusahaan kepada mereka. Nilai diukur dengan pendapatan total, yang mencerminkan harga produk yang dihasilkan suatu perusahaan dan unit yang dapat dijual. Suatu perusahaan dikatakan untung jika nilai yang diperolehnya melebihi biaya yang dikeluarkan untuk menciptakan produk tersebut. Rantai nilai menampilkan nilai total, dan terdiri dari aktivitas nilai dan margin. Aktivitas nilai adalah aktivitas yang berbeda secara fisik dan teknologi yang dilakukan suatu perusahaan.

*Value Chain* analisis dibandingkan dengan nilai tambah adalah cara yang tepat untuk menguji keunggulan kompetitif. Nilai tambah (harga jual – biaya pembelian bahan baku) kadang digunakan sebagai titik focus analisis biaya karena nilai tambah dipandang sebagai area dimana perusahaan dapat mengendalikan biaya. (Porter, Micharl. E, 1985)



## Value Chain Porter's Theory



Gambar 2.1 Kegiatan Rantai Nilai (Value Chain)

## a. Kegiatan Utama

- Logistik Masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan, logistic masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.

- Aktivitas Operasi

Fungsi operasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (input) menjadi keluaran (output). Operasi berkaitan dengan proses perubahan bahan mentah menjadi bahan jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sector jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.

- Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk yang nantinya akan menyimpan dan mengatur distribusi keluaran ke pasaran.

- Pemasaran dan Penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan masuk atau menjual produk yang akan dihasilkan atau disediakan sejak dari penyimpanan perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan.

- Pelayanan

Fungsi pelayanan merupakan fungsi yang harus membina hubungan dengan pelanggan, antara lain selalu memberikan informasi terkait produk yang tersedia atau diproduksi oleh perusahaan.

b. Kegiatan Pendukung

- **Infrastruktur** : menyangkut struktur organisasi yang menjelaskan hak dan kewajiban, pola hubungan formal antara semua pihak yang terkait, aturan tata kerja (SOP) dan mengenai aturan bonus. Infrastruktur menjelaskan pola komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerjasama.
- **Manajemen SDM** : berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompenasi dan pemeliharaan karyawan. Kinerja yang baik dari manajemen sumber daya manusia dengan tuntutan spesifik keahlian diperlukan oleh semua elemet organisasi.
- **Teknologi** : terutama yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi informasi untuk menunjang terwujudnya Customer Relationship Management. Adopsi teknologi maju akan menjadi penunjang terhadap usaha dan meningkatkan efisiensi dan efektivitas pada kegiatan agar menjadi lebih cepat dan mudah.

- Pengadaan Sumber Daya (Pembelian) : fungsi dari bidang ini adalah menyusun anggaran yang menunjang aktivitas operasi langsung dan aktivitas dalam pembelian sumber daya ekonomi yang diperlukan oleh perusahaan. Aktivitas ini mencakup pencarian mitra pemasok yang menguntungkan perusahaan (Amir, Abdul Saidir dan Tjibtosubroto, Wasposito, 2019).

Konsep rantai nilai dalam kerangka Porter memiliki penerapan yang ketat dalam bisnis. Sebagai konsekuensinya, analisis rantai nilai utamanya bertujuan untuk mendukung keputusan manajemen serta strategi pihak eksekutif. Model yang diciptakan oleh Porter digunakan untuk mengidentifikasi beberapa kegiatan utama dan pendukung yang umumnya ada pada berbagai kegiatan bisnis, Rantai nilai hanya menyoroti beberapa kegiatan khusus yang membuat perusahaan dapat menciptakan nilai dan dengan demikian menjadikan model ini sebagai alat yang digunakan untuk menyederhanakan analisis (Australian Center for Internasional Agricultural Research, 2012).



QUIN  
PROF. KH. SAIFUDDIN ZUHRI

#### ***D. Halal Value Chain***

Penciptaan Rantai Nilai dalam Kegiatan Perekonomian



Gambar 3.1 Rantai Nilai Halal

Deskripsi Gambar:

- a. Rantai nilai halal kegiatan produksi adalah suatu kondisi mengenai ruang dan waktu tentang segala kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa yang mempunyai nilai halal serta kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang yang ada nilai lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal). Yang termasuk dalam klaster ini adalah Negara, Swasta, dan Jaringan IT yang mencakup hubungan dalam negeri dan hubungan luar negeri, khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional, dan yang terpenting sertifikasi halalantyyibah bagi seluruh Lembaga penghasil jasa maupun produsen barang dari luar negeri dari majelis ulama masing-masing.
- b. Rantai Nilai Kegiatan Distribusi adalah sebagai kondisi yang melibatkan ruang dan waktu tentang segala kegiatan yang mengakibatkan terjadinya perpindahan/migrasi barang atau jasa yang mempunyai nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih baik. Stabil dari segi material dan moral (halal). Kegiatan distribusi klaster adalah

negara. Jaringan atau industry swasta dan IT yang mencakup hubungan dalam dan luar negeri, khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional, dan yang penting, sertifikasi halalantayyibah untuk semua Lembaga distribusibaik layanan dan distribusi barang dari ajelis ulama masing-masing.

- c. Rantai Nilai Kegiatan Konsumsi adalah suatu kondisi mengenai ruang dan waktu tentang seluruh kegiatan yang mengeluarkan atau kegunaan barang yang ada untuk tujuan konsumsi. Lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia dari segi material dan moral (halal). Klaster kegiatan distirbusinya adalah Negara, Swasta dan Jaringan IT atau industry bahkan umat secara keseluruhan mencakup hubungan dalam negeri dan hubungan luar negeri khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional dan yang terpenting adalah sertofokasi halalantayyibah untuk seluruh Lembaga konsumsi baik konsumen barang maupun jasa dari majelis ulama masing-masing (Amir, Abdul Saidir dan Tjibtosubroto, Waspodo, 2019, p. 20).

#### **E. Produk Olahan Daging Sapi**

Daging sapi merupakan salah satu jenis daging merah yang berasal dari hewan ternak sapi. Pada umumnya, daging sapi dimanfaatkan untuk keperluan konsumsi manusia. Daging sapi menjadi salah satu komoditif pangan utama di dunia. Bukan hanya daging sapi yang bermanfaat bagi manusia, namun hampir seluruh bagian dari sapi yang dimanfaatkan sebagai makanan olahan yang memiliki cita rasa tinggi. Daging sapi mempunyai bagian-bagian yang berbeda dari harga, jenis, dan cara pemanfaatannya. Manfaat daging sapi mempertahankan dan memperkuat massa otot, mencegah anemia, menjaga berat badan, mencegah penyakit jantung, meningkatkan kinerja insulin di dalam tubuh.

Kandungan gizi daging sapi memiliki kandungan nutrisi yang beragam dan sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusi. Daging sapi memiliki kadar sodium yang rendah. Daging sapi juga merupakan makanan dengan sumber Vitamin B3, Protein, Vitamin B6, Fosfor, dan Vitamin B12. Selain itu, daging sapi juga mengandung Zat Antioksidan yang berfungsi

sebagai pencegah penuaan dini, pencegah terjangkitnya penyakit kronis, dan menjaga sistem kekebalan tubuh manusia. Selain kandungan tersebut, masih banyak kandungan nutrisi yang terdapat pada daging sapi seperti: Zat Besi, Selenium Zinc, Omega 3, Folat, Magnesium, Kalsium.

Daging sapi sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia dapat dikonsumsi dengan berbagai macam masakan yang menggugah selera. Di beberapa daerah Indonesia, daging sapi telah di kreasikan dengan berbagai macam bahan dasar sehingga banyak disukai masyarakat (Suryandari, Kartika Chrysti, 2021).

Dalam proses produksi perlu memperhatikan keamanan pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran mikrobiologis, kimia serta bend-benda lainnya yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang berupa daging merupakan hal penting dalam kehidupan manusia karena kebutuhan yang berkaitan erat dengan peningkatan pembangunan sumber daya manusia dan peningkatan kualitas intelektual melalui peningkatan gizi yang berasal dari ternak. Keamanan pangan yang berasal dari daging mutlak dilakukan kerna apabila tidak dilakukan dan tidak memenuhi persyaratan maka akan menyebabkan gangguan kesehatan, pertumbuhan fisik dan intelegensia serta menyebabkan kematian.

Tujuan dari proses produksi pemotongan ternak yang merupakan bahan baku olahan hasil ternak adalah untuk menghasilkan produk yang dapat memenuhi kebutuhan atau memuaskan pelanggan yaitu produk daging yang halal. Oleh karena itu, identifikasi kebutuhan konsumen oleh produsen pangan harus dilakukan sebagai salah satu masukan suatu sistem yang dapat menjamin proses yang dilakukan dan produksi yang dilakukan tela sesuai dengan persyaratan pelanggan. Untuk menjamin proses sesuai dengan persyaratan halal, maka diterapkan sistem jaminan halal atau *Hazard Analisis Critical Control Point (HrACCP)*.

Sistem HrACCP adalah pendekatan sistem yang digunakan untuk memberikan jaminan kehalalan produk. Sistem ini terdiri atas penerapan 6 prinsip HrACCP yaitu: 1) identifikasi bahan haram atau najis, 2) penetapan titik-titik krisis control krisis keharaman, 3) prosedur monitoring, 4) pembuatan lembar status preventif dan tindak koreksi, 5) pencatatan dokumentasi, dan 6) prosedur verifikasi. Sistem jaminan halal yang harus digunakan di RPH/RPA untuk memudahkan produsen atau pelaku usaha yang bergerak dalam usaha pemotongan ternak dalam menjalankan sistem penyembelihan ternak yang memenuhi syarat agama Islam (Zulfanita, Hanung Dhidhik. A dan Priyono, 2013).

Dari hal tersebut, sudah menjelaskan bahwa halalnya proses produksi daging harus benar-benar dilakukan untuk menjamin kualitas dari daging yang akan di konsumsi masyarakat, selain di konsumsi secara pribadi daging sapi juga merupakan pemanfaatan daging sapi sebagai olahan makanan adalah salah satu peluang bisnis yang dapat dimanfaatkan salah satunya bisnis bakso. Bakso adalah makanan yang mudah ditemukan dan umum dikalangan masyarakat.

Bakso daging adalah produk olahan dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambah bahan pangan lainnya. Dan atau bahan tambahan opangan yang diizinkan yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dengan matang. Pada umumnya daging yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah daging sapi, ayam, dan ikan.

Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging merupakan revisi SNI 01-3818-1995, standar ini direvisi dan dirumuskan dengan tujuan sebagai berikut:

- Menyesuaikan standar dengan perkembangan teknologi terutama dalam persyaratan mutu dan cara uji
- Menyesuaikan standar dengan peraturan-peraturan baru yang berlaku
- Melindungi kesehatan konsumen

- Menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab
- Mendukung perkembangan dan diverifikasi produk industry pengolahan daging.

a. Klasifikasi

Bakso daging diklasifikasikan sebagai berikut:

- Bakso daging: bakso daging merupakan bakso dengan kandungan daging minimal 45%
- Bakso daging kombinasi: bakso daging kombinasi merupakan bakso dengan kandungan daging minimal 20%

b. Syarat mutu bakso daging

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Bakso daging	Bakso daging kombinasi
1.	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal, khas daging	Normal, khas daging
1.2	Rasa	-	Normal, khas daging	Normal, khas daging
1.3	Warna	-	Normal	Normal
1.4	Tekstur	-	Kenyal	Kenyal
2	Kadar air	% (b/b)	maks 70,0	maks 70,0
3	Kadar abu	% (b/b)	maks 3,0	maks 3,0
4	Kadar protein (N x 6,25)	% (b/b)	min 11,0	min 8,0
5	Kadar lemak	% (b/b)	maks 10	maks 10
6	Cemaran logam			
6.1	Kadium (Cd)	mg/kg	maks 0,3	maks 0,3
6.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0	maks 1,0

6.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks 40,0	maks 40,0
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks 0,03	maks 0,03
7	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks 0,5	maks 0,5
8	Cemaran mikroba			
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks $1 \times 10^5$	maks $1 \times 10^5$
8.2	Koliform	apm/g	maks 10	maks 10
8.3	Escherichia coli	apm/g	< 3	< 3
8.4	Salmonella sp	-	negative/25g	negative/25g
8.5	Staphylococcus aureus	koloni/g	maks $1 \times 10^2$	maks $1 \times 10^2$
8.6	Clostridium perfringens	koloni/g	maks $1 \times 10^2$	maks $1 \times 10^2$

c. Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat mutu

d. Hygiene

Cara memproduksi produk yang higienis termasuk cara penyiapan dan penanganannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Badan Standarisasi Nasional, 2014)

*Food Quality* (kualitas makanan)

Kualitas suatu produk makanan sangatlah penting bagi setiap pendiri perusahaan penjual makanan. Menurut Potter dan Hotchkiss (1995) dalam jurnal margaretha Fiani, *food quality* adalah karakteristik kualitas dari makanan yang diterima oleh konsumen. Termasuk dalam factor eksternal seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Sedangkan menurut West, Wood dan Harger (2006), Gaman dan Sherrington (1996), serta Jones (2000) secara garis besar factor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah sebagai berikut:

a. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

b. Penampilan

Penampilan makanan harus terlihat baik adalah salah satu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

c. Porsi

Porsi dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*, didefinisikan sebagai kuantitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan. Manajemen dianjurkan untuk membuat *standard portion size* secara jelas berapa gram yang harus disajikan dalam sebuah porsi makanan.

d. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peran penting dalam daya Tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh dengan cara pemotohan bahan makanan yang bervariasi.

e. Temperatur

Temperatur konsumen menyukai variasi temperature yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperature juga bisa mempengaruhi rasa.

f. Tekstur

Tekstur ada banyak tekstur makanan antara lain harus atau tidak, cair atau tidak, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

#### h. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan.

#### i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin dan pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati (Fiani, Margaretha .S dan Edwin Japarinto, 2012)

### F. Indikator Halal Value Chain Pada Olahan Daging Sapi

#### 1. Produksi

Dalam proses produksi Islam harus memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:

- Motivasi berdasarkan keimanan  
Aktivitas produksi yang dijalankan seorang penguasa muslim terkait dengan motivasi keimanan atau keyakinan positif, yaitu semata-mata untuk mendapatkan ridha aalh SWT, dan balasan akhirat. Sehingga dengan motivasi atau keyakinan positif tersebut maka prinsip kejujuran, amanah, dan kebersamaan akan dijunjung tinggi. Prinsip-prinsip tersebut menolak prinsip individualism (mementingkan diri sendiri), curang, khianat yang sering dipakai oleh penguasa yang tidak memiliki motivasi atau kejujuran positif.
- Berproduksi berdasarkan azas manfaat dan maslahat  
Seorang muslim dalam menjalankan proses produksinya tidak semata mencari keuntungan maksimum untuk asset kekayaan. Berproduksi bukan semata-mata karena profit ekonomis yang diperolehnya, tetapi juga seberapa penting manfaat keuntungan tersebut untuk kemaslahatan masyarakat.
- Mengoptimalkan kemampuan akal nya

Seorang muslim harus menggunakan kemampuan akalnya, serta profesionalitas dalam mengelola sumber daya. Karena faktor produksi yang digunakan untuk menyelenggarakan proses produksi sifatnya tidak terbatas, manusia perlu mengoptimalkan kemampuan yang telah Allah berikan.

- Adanya sikap *Tawajun* (keberimbangan)

Produksi dalam Islam juga masyarakat adanya sikap *tawajun* (keberimbangan) antara dua kepentingan, yakni kepentingan umum dan kepentingan khusus. Produksi dapat menjadi haram jika barang yang dihasilkan ternyata hanya akan membahayakan masyarakat mengingat adanya pihak-pihak yang dirugikan dari kehadiran produk, baik berupa barang maupun jasa. Produk-produk dalam kategori ini hanya memberikan dampak ketidakseimbangan dan kegoncangan bagi aktivitas ekonomi serta umum.

- Berpikir optimis

Seorang produsen muslim jika bahwa apapun yang diusahakan sesuai dengan ajaran Islam tidak membuat hidupnya menjadi kesulitan.

- Menghindari praktik produksi yang haram

Seorang produsen muslim menghindari praktik produksi yang mengandung unsur haram atau riba, pasar gelap, dan spekulasi.

## 2. Konsumsi

Ada 5 prinsip dalam Islam:

- Prinsip keadilan, prinsip ini mengandung arti ganda mengenai mencari rizki yang halal dan tidak dilarang hukum.
- Prinsip kebersihan, makanan harus baik dan cocok untuk dimakan, tidak kotor ataupun menjijikan sehingga merusak selera.

- Prinsip kesederhanaan, prinsip ini mengatur perilaku manusia mengenai makanan dan minuman yang tidak berlebihan
- Prinsip kemurahan hati, dengan menaati perintah Islam tidak ada bahaya maupun dosa ketika kita memakan dan meminum yang diberikan oleh Allah SWT.
- Prinsip moralitas, seorang muslim diajarkan untuk menyebut nama Allah SWT sebelum makan dan minum dan menyatakan rasa syukur.

### 3. Marketing

Dalam proses Marketing Islam harus memenuhi beberapa kriteria sebagai berikut:

#### a. Pemasaran Islam dalam konteks produk

- Produk halal dan *tayyib*
- Produk berguna dan dibutuhkan
- Produk yang berpotensi ekonomi dan benefit
- Produk berpotensi nilai tambah tinggi
- Dalam jumlah yang berskala ekonomi dan social
- Produk yang dapat memuaskan masyarakat.

#### b. Beban biaya produksi yang wajar

- Sebagai alat kompetisi yang sehat
- Diukur dengan kemampuan daya beli masyarakat.
- Margin perusahaan yang layak
- Sebagai alat daya Tarik konsumen.

#### c. Prinsip pemasaran Islam

Terdapat beberapa prinsip pemasaran dalam ekonomi Islam:

- Berlaku adil
- Tanggap terhadap perubahan
- Berbuat yang terbaik dari sisi produksi dan harga, pada konsep pemasaran Islam tidak diperbolehkan

menjual barang jelek dengan harga yang tinggi, hal ini dikarenakan pemasaran Islam adalah pemasaran yang fair dimana harga sesuai dengan barang/produk.

- Relasi sama rata dan adanya hak *khiyar* pada pembeli (hak pembatalan pada transaksi)
- Tidak curang, pada pemasaran Islam *tadlis* sangatlah dilarang seperti penipuan menyangkut kualitas, kuantitas, dan waktu penyerahan barang atau harga.
- Berorientasi pada kualitas, tugas seorang marketer adalah selalu meningkatkan Quality, Cost dan Delivery (QCD) agar tidak kehilangan pelanggan. QCD adalah kerangka kerja dalam mengevaluasi proses sistem berkaitan Quality umumnya diklasifikasikan ke dalam persyaratan pelanggan, persyaratan fungsional dan persyaratan bebas kesalahan pada produk, proses dan organisasi (Suwaibah, 2022).



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yaitu penelitian yang pengumpulan datanya dilakukan di lapangan untuk mengadakan pengamatan terhadap suatu fenomena dalam suatu keadaan alamiah (Irkhamiyati, 2017:41). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, Metode penelitian kualitatif juga merupakan metode penelitian yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah dari pada melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi. Metode penelitian ini lebih suka menggunakan teknik analisis mendalam (*indepth analysis*), yaitu mengkaji masalah secara kasus perkasus karena metodologi kualitatif yakin bahwa sifat suatu masalah satu akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya (Siyoto, Sandu. dan Ali Sodik, 2015)

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

Penelitian ini dilaksanakan di Bakso Pekih Purwokerto, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Pada Tanggal 27 Desember 2023 sampai pada Tanggal 25 Februari 2024.

#### **C. Subjek dan Objek Penelitian**

Dalam penelitian ini yang menjadi subjek penelitian yaitu tempat makan bakso pekih, karyawan yang ada di lokasi serta pelanggan yang datang. Sedangkan objek dari penelitian ini adalah *Halal Value Chain* pada tempat makan Bakso Pekih Purwokerto.

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

Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Menurut teori penelitian kualitatif, agar penelitiannya dapat betul-betul berkualitas, maka data yang dikumpulkan harus lengkap, yaitu berupa data primer dan data sekunder. Menurut Moleong (2007) dalam buku sandu dan Ali Sodik (2015) mengatakan bahwa sumber penelitian kualitatif adalah tampilan yang berupa kata-kata

lisan atau tertulis yang dicermati oleh peneliti, dan benda-benda yang diamati sampai detailnya agar dapat ditangkap makna yang tersirat dalam dokumen atau bendanya.

#### 1. Sumber Data Primer

Data Primer adalah data dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, dalam hal ini adalah subjek penelitian (informan) yang berkenaan dengan verbal yang diteliti. Teknik yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data primer antara lain observasi, wawancara, diskusi terfokus (*focus grup discussion*-FGD) dan penyebaran kuesioner. (Siyoto, Sandu. dan Ali Sodik, 2015, p. 67).

#### 2. Sumber Data Sekunder

Data Sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misal lewat dokumen (Hardani, 2020, p. 121) Data Sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan dari dokumen-dokumen grafis (table, catatan), foto-foto, rekaman video, dan lain-lain yang dapat memperkaya data primer (Siyoto, Sandu. dan Ali Sodik, 2015).

### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan (Hardani, 2020, pp. 120-121) Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

#### 1. Observasi

Menurut Riyanto (2001) dalam buku Hardani menyatakan bahwa observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan terhadap objek penelitian. Observasi dapat dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung. Penulis melakukan Teknik

pengumpulan data dengan observasi agar didapatkan data yang lebih valid karena dilakukan secara langsung terhadap objek penelitian.

Untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya yang ada dilapangan guna memperoleh data yang valid sesuai dengan kondisi lapangan maka dalam proses pengumpulan data penelitian yaitu rumah makan bakso pekih yang terletak di purwokerto.

## 2. Wawancara

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

Dalam rangka pencarian data primer yang akan digunakan oleh peneliti untuk keperluan pengumpulan data dalam penelitian maka peneliti akan melakukan wawancara kepada pemilik rumah makan bakso pekih, karyawan yang bekerja di tempat yang berlokasi di dekat Alun-alun Purwokerto, guna untuk mendapatkan data yang valid dalam penelitian.

## 3. Dokumentasi

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

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

#### **F. Teknik Analisis Data**

Teknis menganalisis data menggunakan acuan penilaian halal *value chain* dengan mengacu pada Sistem Jaminan Produk Halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal sebagai pedoman untuk membandingkan syarat dan ketentuan sesuai dengan Peraturan Pemerintah nomor 39 Tahun 2021. Yang menjelaskan bahwa suatu sistem yang integriras, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, da prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan metode deskriptif-kualitatif. Analisis Deskriptif kualitatif menurut Miles dan Huberman (1992) dibagi menjadi dalam tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan. Ketiga alur tersebut adalah (a) Reduksi Data (*Data Reduction*); (b) Penyajian Data (*Data Display*); (c) Serta penarikan kesimpulan atau verifikasi.

##### **1. Reduksi Data**

Reduksi Data merupakan bagian dari analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, mengorganisasikan data dan membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus dan membuat catatan kaki dengan cara sedemikian mungkin hingga simpulan-simpulan akhirnya data ditarik dan diverifikasi. Reduksi data juga bisa diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data yang muncul dari catatan-catatan lapangan.

Data-data pengunjang yang akan dikumpulkan oleh peneliti dalam penelitian yaitu data-data yang berkaitan dengan Halal Value Chain pada rumah makan bakso pekih di Purwokerto.

## 2. Penyajian data

Penyajian Data adalah sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan simpulan dan pengambilan tindakan. Langkah ini dilakukan dengan menyajikan sekumpulan informasi yang tersusun dan memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan. Hal ini dilakukan dengan alasan data-data yang diperoleh selama proses penelitian kualitatif biasanya berbentuk naratif, sehingga memerlukan penyederhanaan tanpa mengurangi isinya (Siyoto, Sandu, dan Ali Sodik, 2015, p. 123) semua data yang dikumpulkan oleh penulis, kemudian akan disajikan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowcard* dan sejenisnya. Hal ini dimaksudkan adalah untuk menghindari adanya kesalahan data karena data yang terkumpul beraneka ragam, oleh karena itu pada tahapan ini peneliti akan melakukan penyusunan terhadap data-data yang diperoleh.

Data-data yang sudah didapatkan oleh peneliti dari rumah makan Bakso Pekih Purwokerto kemudian akan dilakukan penyusunan oleh peneliti agar data yang telah diperoleh dapat dipahami dengan mudah.

## 3. Penarikan Kesimpulan

Setelah semua data sudah terkumpul oleh penulis, kemudian di tahap kegiatan penarikan kesimpulan dari data yang telah dianalisis. Kesimpulan adalah intisari dari temuan penelitian yang menggambarkan pendapat-pendapat terakhir yang berdasarkan pada uraian-uraian sebelum atau keputusan yang diperoleh berdasarkan metode berpikir induktif atau deduktif (Hardani, 2020:163). Kegiatan ini bisa dilakukan untuk mencari makna data yang dikumpulkan dengan mencari hubungan, persamaan, atau perbedaan. Penarikan kesimpulan bisa dilakukan dengan membandingkan kesesuaian pernyataan dari subjek penelitian dengan makna yang terkandung dengan konsep-konsep dasar dalam penelitian tersebut (Siyoto, Sandu, dan Ali Sodik, 2015, p. 124).

Dalam tahap ini peneliti akan memberikan kesimpulan mengenai hasil dari penelitian yang telah dilakukan berupa bagaimana hasil analisis Halal Value Chain pada rumah makan Bakso Pekih Purwokerto.

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

Kriteria uji keabsahan data yang digunakan penelitian kualitatif adalah bahwa hasil penelitian yang dilakukan harus memenuhi empat kriteria, yaitu: (1) *credibility*; (2) *transferability*; (3) *dependability*; dan (4) *confirmability* (Hardani, 2020) Uji keabsahan data dalam penelitian ini digunakan teknik Triangulasi. Triangulasi diartikan sebagai kegiatan pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu (Sugiyono, 2015: 241).



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Bakso Pekih Purwokerto**

Bakso pekih yang berlokasi di Jl. Peki, Sokanegara, kec. Purwokerto Timur, Kab. Banyumas menjadi kulineran yang terkenal di purwokerto, lokasi yang strategis dan dekat alun-alun Purwokerto menjadikan bakso pekih ini makanan yang wajib untuk di coba saat berada di Purokerto. Bakso pekih merupakan usaha kecil menengah yang di dirikan oleh keluarga Ibu Walijah yang saat ini di keola oleh mas ivan. Modal awal membangun usaha bakso terbilang cukup, modal tersebut berasal dari uang milik pribadi. Pada tahun 1985 saat merintis usaha mereka berkeliling jualan bakso hingga membuat ruko di depan tempat tinggalnya. Dari tahun ke tahun usaha bakso pekih ini terus naik hingga memiliki omset yang luar biasa. Pada saat pandemi, bakso pekih menggunakan internet sebagai jalan pintas agar para penikmat bakso tetap bisa merasakan walau tidak kemana-mana. Dengan adanya aplikasi ini memudahkan bakso pekih memenuhi pesanan dari para pelanggan.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso antara lain daging sapi yang di beli dari agen pemotongan hewan, untuk bahan pendukung lainnya seperti terigu, telur dan lainnya diperoleh dari pasar lokal. Mengolah bahan dengan takaran yang sudah sesuai membuat bakso pekih memiliki rasa yang kenyal dan empuk. Ada berbagai variasi menu yang tersedia di bakso pekih, ada bakso telur polos, bakso urat telur, bakso urat tetelan, bakso polos, bakso urat dan bakso urat polos, harga mulai Rp. 25.000 per porsi. Selain itu, kondimen/pelengkapannya juga lengkap mulai dari kerupuk, pilus, keripik usus, hingga kacang dan ketupat dengan harga Rp. 1.500 per item.

Bangunan bakso pekih ini memiliki keunikan yaitu terdapat muhola di dalamnya, jadi bagi para pelanggan yang ingin menunaikan ibadah bisa di lakukan di tempat bakso pekih, ini sangat memudahkan pada pelanggan

yang ingin beribadah tanpa harus keluar ke masjid. Penjualan bakso dilakukan oleh management yang di kelola oleh mas ivan dan memiliki karyawan 10 orang. Pelayanan di bakso pekih sangat ramah dan cepat, di setiap meja sudah terdapat menu, kemudia pramusaji akan menghampiri pelanggan dan mencatat pesanan. Untuk pelengkap juga sudah tersedia di meja. Jam operasional buka jam 09.00-20.00 WIB. Tempat parkir juga luas. Memiliki jam sibuk mulai dari jam 10.00 WIB pelanggan sudah mulai berdatangan, jika sudah memasuki jam 12.00 (jam istirahat) bakso pekih akan sangat ramai dan bisa mengantri hinga 45 menit hingga sore bakso pekih akan padat dengan konsumen yang berdatangan. Karena tempat yang dekat dengan aalun-alun Purwokerto menjadikan bakso pekih ini sebagai bakso pekih legendaris dan banyak diminati banyak orang.



Gambar 4.1 Jam Operasional Bakso Peki

#### B. Sistem Jaminan Produk Halal Di Bakso Peki

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang dibuat dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegangsertifikat halal dalam rangka menjamin kesinambungan proses produksi halal. Sistem ini dibuat sebagai bagian dari kebijakan perusahaan, bukan merupakan suatu sistem yang berdiri sendiri.

Penerapan sistem jaminan produk halal adalah membuat kebijakan halal, membentuk penyelia halal, dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam manual SJPH. Kebijakan halal adalah komitmen pelaku usaha untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan nama yang telah disetujui oleh BPJPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.

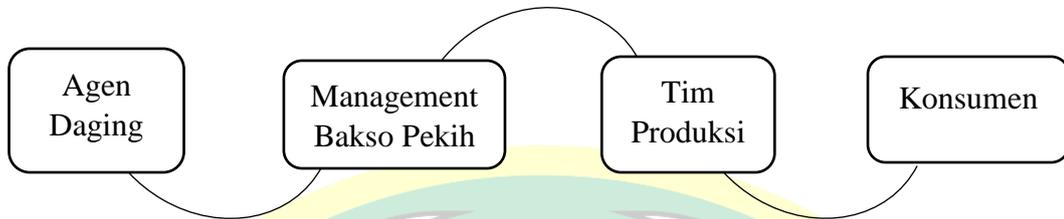
Semua fasilitas yang digunakan untuk proses produksi dan peralatan harus dalam keadaan bersih baik sebelum dan sesudah digunakan, mencuci semua peralatan sebelum digunakan untuk produksi dan setelah digunakan untuk memproduksi. Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengkontaminasi produk yang dihasilkan, mandi, mencuci tangan dan menggunakan sarung tangan ketika akan melakukan proses pengolahan untuk menjaga kebersihan dan higienis dari hasil produksi. Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi. Tidak boleh membawa/memelihara di area produksi untuk menghindari terjadinya najis yang akan mempengaruhi kualitas produk. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaga supaya terhindar dari najis, di dalam proses produksi penyimpanan bahan yang dilakukan bakso pekih yaitu selalu menyimpan semua bahan yang digunakan dalam wadah yang tertutup selain menjaga dari najis dan kotoran lainnya, hal tersebut membuat bahan tetap bersih, higienis dan tetap kering. Selain itu membeli bahan-bahan yang digunakan harus dengan nama/ merek dan produsen yang sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Memeriksa label bahan yang digunakan atau pada saat menerima bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen, dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.

### C. *Halal Value Chain* pada Bakso Peki Purwokerto

Pengertian makanan dan minuman yang halal diantaranya adalah Makanan halal dalam mendapatkannya, halal secara dzatnya (substansi barangnya). Menurut Syeh Sayyid Sabiq dalam jurnal Desi Kristiane (Kristiane, Desy, 2021) menyebutkan substansi makanan terbagi menjadi dua yaitu *jamad* (benda mati) dan *hayawan* (binatang). (1) *Jamad* yaitu semua jenis makanan yang berupa benda mati adalah halal, asalkan tidak najis, busuk, berbahaya dan memabukkan. (2) Binatang, hukum tentang konsumsi hewan halal dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu binatang darat dan binatang laut. Hukum binatang darat, sebagian ada yang halal dan ada pula yang haram. Halalnya binatang yang hidup di darat terkenal dengan “*bahimayul an'am*”.

Halal (حلال) secara istilah berasal dari Bahasa Arab terambil dari akar kata *ha-la-la* (ح-ل-ل) merupakan bentuk mashdar dari kata *halla*, *yahullu*, *hillan*, *wa halalan*, *wa hululan*. Memiliki makna yaitu keluar dari sesuatu aktivitas, berhenti singgah atau menetap, melepaskan atau mengurai ikatan. Secara Bahasa halal adalah sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk digunakan, dilakukan, dan diusahakan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia halal artinya 1) diizinkan (tidak dilarang oleh syara’), 2) yang diperbolehkan atau yang diperbuat dengan sah, 3) izin: Ampun. Dalam *Ensiklopedia Hukum Islam* dikatakan bahwa makna halal mengandung tiga makna yaitu *pertama*, halal ialah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya. *Kedua*, halal ialah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika mengerjakannya, karena ia di benarkan oleh syara’. *Ketiga*, halal juga memiliki makna yang sama dengan boleh, *mubah* atau *jaiz* (Fahmul, Muhammad Iltiham, Muhammad Nizar, 2019). Sedangkan Value chain adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai juga membagi perusahaan kedalam kegiatan yang terpisah mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya. (Porter, Micharl. E, 1985).

Aktivitas rantai nilai yang dilakukan di bakso pekih purwokerto adalah sebagai berikut:



Gambar 5.1: Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai Bakso Peking Purwokerto

Rantai nilai bakso pekih Purwokerto menunjukkan tahapan rantai nilai pelaku secara langsung. Terlihat dari gambar diatas menunjukkan bahwa pelaku yang terlibat dalam rantai nilai adalah agen daging sebagai pemasok daging untuk di kirim/di beli dari pihak bakso pekih yang kemudian di berikan kepada tim produksi untuk di olah menjadi hidangan bakso, yang nantinya akan di pasarkan kepada konsumen.

Menurut review dari nur khoridah “ini bakso rame yang legend di purwokerto, pelayanannya cepat, karena masuk gang jadi untuk parkir mobil terbatas tapi ada tukang parkir jadi sangat membantu para pelanggan yang datang menggunakan mobil”.

Rantai nilai halal atau halal value chain pada bakso pekih Purwokerto meliputi aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Berikut adalah kegiatan rantai nilai halal di bakso pekih Purwokerto:

1. Aktivitas Utama Rantai Nilai Halal pada Bakso Peking Purwokerto
  - a. Logistik Masuk

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai melibatkan pemasok yang mendukung kegiatan ini, agen Daging baik Meatshop adalah agen yang melayani pembelian daging dengan berbagai jenis seperti daging utuh, daging giling, dan daging slice. Selain dari agen tersebut dapat mencari dari pasaran lokal lainnya, dalam mencari pasokan biasanya orang management akan datang langsung ke tempat agen dan membeli daging sesuai kebutuhan yang digunakan

untuk membuat bakso dalam satu hari. Sesuai dengan ketentuan dari SJPH tentang bahan yang digunakan dalam PPH wajib memenuhi persyaratan yang 1) bersertifikat halal, 2) bahan tidak boleh berasal dari barang yang diharamkan, 3) bahan tidak boleh bercampur dengan barang haram atau najis.

b. Aktivitas Operasi

Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi bahan/barang jadi. Kegiatan produksi bakso pekih purwokerto di mulai dengan membersihkan daging yang telah di beli sebelum diolah dengan bahan lainnya. Barang yang digunakan untuk mengolah juga dipastikan bersih dan higienis. Setelah bersih, kemudian daging di potong menjadi kecil-kecil dan di haluskan Bersama dengan tepung sagu, garam, telur, dan bahan lainnya. Setelah tercampur kemudian di bentuk menggunakan mesin pencetak bakso. Setelah bakso terbentuk dan terkumpul banyak, kemudian bakso di rebus untuk memadatkan adonan agar tidak pecah saat di masak. Membuat kaldu bakso juga menggunakan tulang dari sisa daging bakso yang sudah di cuci bersih. bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SPJH mencakup: a) Bahan baku (*raw material*); b) bahan tambahan (*additive*); bahan penolong (*processing aid*). Bahan utama yang digunakan adalah daging segar yang kemudian dilakukan proses penggilingan untuk menghaluskan daging agar mudah di campurkan dengan bahan lainnya, kemudian bahan tambahan yang digunakan adalah tepung sagu, telur, garam, bawang putih, lada, kaldu. Untuk bahan penolongnya digunakan es batu untuk proses merekatkan semua bahan. Penyedap rasa, bawang merah goreng.

c. Logistik Keluar

Logistic keluar terkait dengan lokasi, tempat dan alat yang digunakan oleh bakso pekih purwokerto. Dalam ketentuan PPH “pelaku usaha wan lokasi, tempat dan alat proses tidak halal” Di bakso pekih lokasi, tempat dan alat yang digunakan hanya untuk yang halal, dalam artian bahwa daging yang sudah digiling untuk bahan baku pembuatan sudan melalui proses pencucian/ pembersihan dari darah dan kotoran lainnya. Karyawan bakso pekih wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal karyawan wajib memisahkan penyimpanan produk seperti tempat untuk penerimaan bahan, tempat untuk penerimaan produk setelah proses pengolahan dan sarana yang digunakan untuk menyimpan bahan baku dan untuk penyimpanan bahan basah dan bahan kering, selain menjaga kebersihan dan higientiasnya, hal itu juga membebaskan dari terkontaminasinya bahan dengan barang yang haram. Selain itu karyawan wajib memisahkan antara bahan yang tahan lama dengan bahan yang tidak tahan lama. Agar bisa langsung mengolah bahan sebelum bahan-bahan tersebut menjadi kadaluarsa.

d. Pemasaran dan Penjualan

Dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 menyebutkan bahwa pelaku usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan produk tidak halal dengan sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pendistribusian anantara yang halal dengan yang tidak halal yaitu tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal, menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, pemeliharaan alat dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri. Dari segi tersebut pihak bakso pekih sudah melakukannya dengan memisahkan alat dan penyimpanan produk yang belum jadi dengan yang sudah jadi, tidak

menggunakan peralatan yang digunakan dalam proses pemasaran produk. Artinya setiap bahan selalu di sesuaikan dengan alat yang digunakan dan tidak mencampur atau menggabungkan alat-alat yang tidak sesuai dengan bahan.

Kemudian proses kegiatan pemasaran dalam rantai nilai merupakan aktivitas yang berkaitan dengan penjualan kepada konsumen. Pemasaran bakso pekih purwokerto ini ditujukan kepada masyarakat langsung sebagai konsumen akhir. Strategi pemasaran dan penjualan selain di lakukan melalui promosi dan dari mulut ke mulut, sekarang bisa di akses melalui internet. Karena jaman semakin canggih memberikan ide kepada mas ivan untuk mengembangkan bisnisnya melalui aplikasi gofood. Dengan begitu konsumen yang ingin membeli bakso pekih menjadi lebih mudah dan bagi yang baru pertama kali ingin mencoba bisa melihat review para konsumen dan bisa membeli melalui aplikasi yang semakin memudahkan konsumen untuk menikmati bakso pekih purwokerto tanpa harus menunggu antrian di lokasi.

e. Pelayanan

Pelayanan menjadi aspek penting dalam menunjang sebuah usaha. Pelayanan mencakup bagaimana pelayanan pramusaji kepada konsumen dari konsumen datang hingga konsumen pulang, bagaimana pramusaji menawarkan menu, mencatat dan mengantarkan ke tempat duduk konsumen. Dalam menghadapi perilaku konsumen yang berbeda-beda pelayan harus tetap menjaga sikap agar para konsumen tetap nyaman dan berlangganan. Memperlakukan konsumen dengan ramah, menjelaskan setiap pertanyaan dari konsumen yang penasaran dengan apa saja yang tersedia di bakso pekih purwokerto ini. Kemudian setelah konsumen pergi pramusaji sigap untuk membersihkan meja dan sekitarnya agar konsumen lainnya merasa nyaman dan bersih sehingga mereka suka dan semakin menikmati hidangan. Tampilan bakso dan aroma serta

rasa yang tersaji dalam satu porsi mangkuk juga termasuk elemen penting untuk menarik konsumen, karena dengan begitu selera makan konsumen juga tetap terjaga dan menghasilkan review yang baik untuk pengembangan usaha bakso pekih Purwokerto.

Pelayanan yang dilakukan selain membuat customer senang dan nyaman, sebagai pramusaji juga wajib menjaga lingkungan agar tetap bersih dan higienis, membersihkan area area yang sering digunakan agar tidak ada alat atau serangga lainnya yang dapat menyebabkan customer jadi tidak nyaman. Berpenampilan bersih juga ceriman dari tempat kerja karna sesuai dengan SPJH karyawan wajib berkomitmen dan tanggung jawab selaku pelaku usaha untuk menjaga area kerja.

## 2. Aktivitas pendukung rantai nilai halal pada bakso pekih purwokerti

Aktivitas utama memerlukan aktivitas pendukung dalam pelaksanaannya. Aktivitas pendukung pada rantai nilai ada empat aktivitas ada infrastruktur, manajemen SDM, pengembangan teknologi dan pengadaan sumber daya. Aktivitas pendukung yang dilakukan di bakso pekih purwokerto yaitu:

### a. Infrastruktur

Usaha bakso pekih yang dimiliki oleh Ibu Walijah berlokasi di Jl. Pekih, Sokanegara, Purwokerto Timur. Akses jalan menuju lokasi cukup mudah yaitu gang ke dua di kiri jalan jalan setelah Masjid Agung Alun-alun Purwokerto. Akses jalan raya yang ramai dan padat kendaraan. Lokasi bakso pekih tidak terlalu jauh dari gang, terdapat plang Bakso Pekih. Akses parkir di pelataran bakso pekih cukup untuk menampung banyak motor, dan parkir untuk mobil tepat di depan bakso pekih, terdapat juru parkir untuk memudahkan kita jika telah selesai menikmati bakso pekih.

### b. Manajemen SDM

Menurut Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 pembinaan SDM pelaku usaha melakukan

pembinaan melalui pelatihan dan peningkatan kompetensi dalam bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan pelaku usaha dengan:

- a. Mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH, perguruan tinggi atau Lembaga pelatihan lainnya yang ditetapkan oleh BPJPH.
- b. Melatih personil yang terlibat dalam penerapan sistem jaminan produk halal baik secara internal atau eksternal sesuai dengan kebutuhan.
- c. Memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara internal maupun eksternal.

Manajemen SDM selain untuk merekrutmen, penempatan posisi, dan mengembangkan kinerja di bakso pekih Purwokerto, mereka juga harus memahami dan mengerti bagaimana sesuatu barang atau pekerjaan bisa menjadikan produk halal dan haram. Dengan pelatihan atau arahan yang diberikan dan peraturan yang ada di tempat kerja mereka harus disiplin dan siap menjalankan dengan baik dan sesuai SOP. Sistem manajemen sumber daya manusia yang terdapat di bakso pekih purwokerto ini terdapat kurang lebih 10 orang, dan untuk pegawai tidak tetap biasanya di adakan apabila ada hal tertentu seperti bulan puasa, atau suasana lebaran pengunjung akan naik jadi diperlukan tenaga tambahan untuk menunjang pekerjaan yang padat dan sibuk. Peningkatan jumlah pramusaji memungkinkan mendapatkan upah lebih dari gaji pokok biasanya. Gaji Pokok Rp. 1.200.000/bulan jika ada hari besar karyawan mendapat upah sekitar Rp. 300.000. perekrutan dilakukan apabila terdapat acara besar dan membutuhkan tenaga lebih untuk membantu menyelesaikan pekerjaan.

#### c. Pengembangan Teknologi

Pengembangan teknologi berkaitan dengan hal-hal yang berhubungan dengan pengembangan teknologi produksi dan teknologi informasi

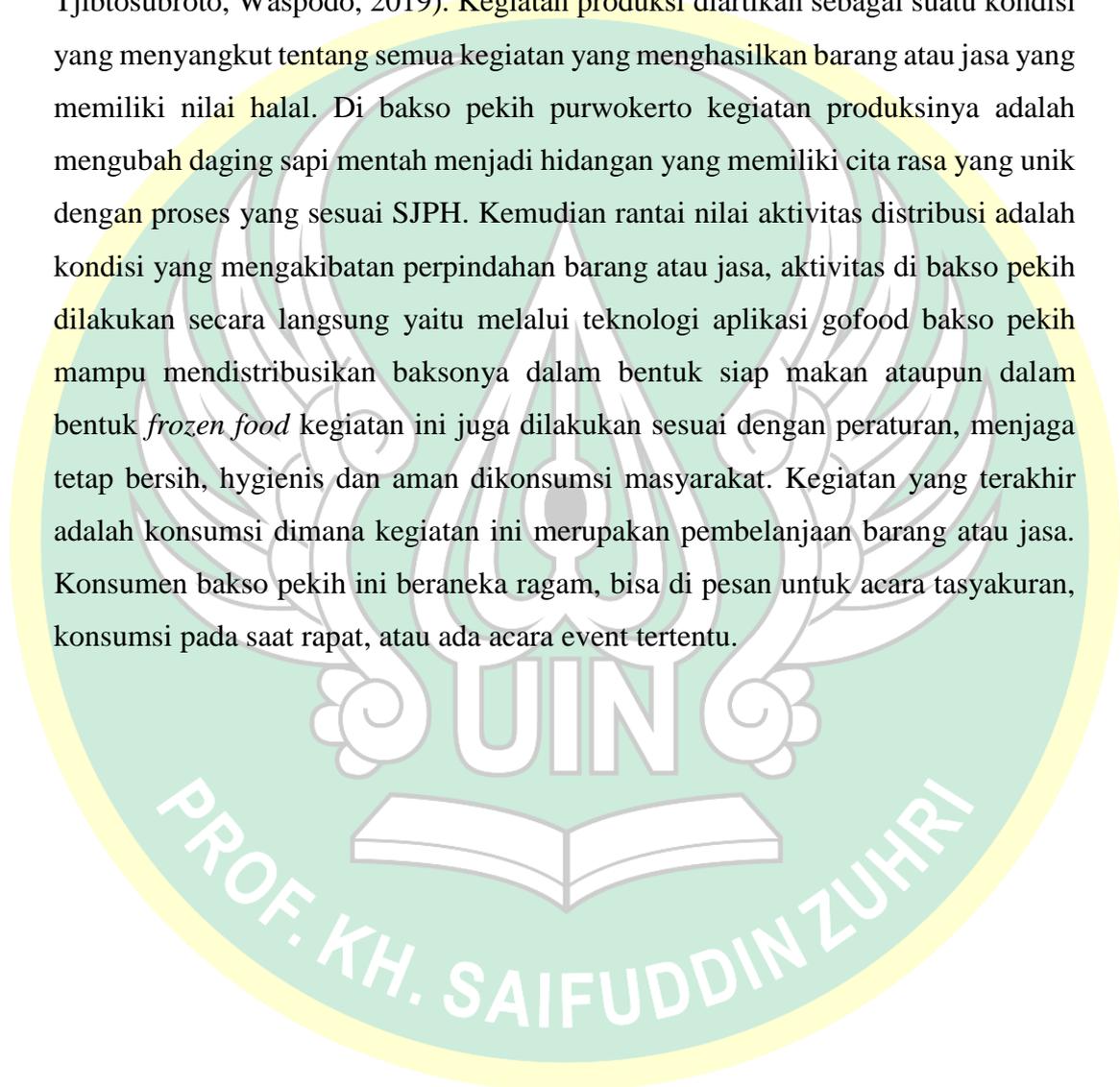
pemasaran. Perkembangan teknologi secara maksimal untuk menunjang keberlangsungan usaha. Dalam hal produksi, pengusaha menggunakan mesin untuk mencetak bakso sesuai dengan ukuran agar hasilnya sama besar. Alat ini adalah alat khusus yang di gunakan hanya untuk proses produksi selalu di bersihkan setelah digunakan dengan dicuci di air mengalir dan menggunakan sabun cuci agar tetap terjaga kebersihannya. Alat-alat seperti pisau, talenan itu juga menggunakan banyak jenis, seperti pisau daging dan talenan daging hanya digunakan untuk memotong khusus daging saja. Begitu pula dengan pisau dan talenan sayur hanya digunakan untuk memotong dan membersihkan sayuran. Serta alat lainnya digunakan sesuai dengan jenisnya karena kalau tercampur akan menimbulkan bau dan menjadi tidak bersih, dan karyawan bakso pekih selalu menerapkan peralatan yang telah digunakan wajib di cuci langsung setelah digunakan. kemudian untuk teknologi informasi pemasaran dalam hal memberikan informasi tentang perkembangan update bakso pekih, tentang diskon, promosi atau menu baru, serta digunakan untuk melakukan komunikasi dengan konsumen yang melakukan pemesanan diluar aplikasi gofood.

#### d. Pengadaan Sumber Daya

Salah satu aktivitas rantai nilai yang berupa pengadaan sumber daya ini adalah aktivitas pengadaan untuk menunjang aktivitas utama, dalam aktivitas pengadaan salah satunya yaitu pencarian pemasok daging yang dapat menguntungkan perusahaan. Pada saat mencari pemasok daging diutamakan yang memiliki kualitas baik untuk tetap menjaga cita rasa dan kualitas dari bakso yang diproduksi. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan yang memiliki sertifikat halal, tidak berasal dari bahan-bahan yang diharamkan, teliti dalam memilih produk yang digunakan, bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Bahan yang berasal dari hewan dan produk turunannya harus hewan yang halal dengan wajib

disembelih sesuai syariat islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner (ex: ayam, ungags, sapi, kambing, dan lainnya).

Rantai nilai adalah kegiatan ekonomi yang terdiri dari tiga aktivitas yaitu kegiatan produksi, distribusi dan kegiatan ekonomi (Amir, Abdul Saidir dan Tjibtosubroto, Waspodo, 2019). Kegiatan produksi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut tentang semua kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa yang memiliki nilai halal. Di bakso pekih purwokerto kegiatan produksinya adalah mengubah daging sapi mentah menjadi hidangan yang memiliki cita rasa yang unik dengan proses yang sesuai SJPH. Kemudian rantai nilai aktivitas distribusi adalah kondisi yang mengakibatkan perpindahan barang atau jasa, aktivitas di bakso pekih dilakukan secara langsung yaitu melalui teknologi aplikasi gofood bakso pekih mampu mendistribusikan baksonya dalam bentuk siap makan ataupun dalam bentuk *frozen food* kegiatan ini juga dilakukan sesuai dengan peraturan, menjaga tetap bersih, higienis dan aman dikonsumsi masyarakat. Kegiatan yang terakhir adalah konsumsi dimana kegiatan ini merupakan pembelian barang atau jasa. Konsumen bakso pekih ini beraneka ragam, bisa di pesan untuk acara tasyakuran, konsumsi pada saat rapat, atau ada acara event tertentu.



## **BAB V**

### **PENUTUPAN**

#### **A. Kesimpulan**

Purwokerto, kota yang padat penduduk dan ramai menjadi tempat perkembangan wisata kuliner. Salah satu tempat makan yang legend dan masuk kedalam makanan favorit adalah bakso pekih, lokasi yang mudah di akses dekat dengan alun-alun dan rita mall purwokerto. Usaha ini didirikan oleh ibu walijah pada tahun 1985 yang dirintis dengan berdagang keliling hingga kini memiliki tempat yang cukup luas untuk berbisnis. Kualitas yang dipertahankan dari dulu hingga kini membuat usaha tersebut menjadi semakin maju dengan omset yang luar biasa. Dengan proses yang tidak mudah untuk mencapai di titik ini tentu ada hasil yang manis, namun di balik itu adanya kecemburuan sosial dari beberapa orang hingga menimbulkan berita yang tidak baik untuk usaha ini dan membuat kerugian. Berkat kegigihan pemilik, kini bakso pekih tetap berdiri dan semakin ramai pengunjung di setiap harinya.

Halal value chain memudahkan kita untuk membuat bisnis menjadi aman, karena dengan halal kita bisa menjaga kualitas bahan dan value chain memudahkan menjalankan bisnis mulai dari infrastruktur, manajemen SDM yang diperlukan untuk membangun sebuah bisnis, kemudian perkembangan teknologi hingga kepada pelayanan ke konsmen.

#### **B. Saran**

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

1. Bagi pemilik usaha

Sebagai pemilik sebaiknya melakukan pelatihan kepada karyawan tentang pelayanan yang lebih baik lagi, memperhatikan kinerja karyawan, meningkatkan kapasitas parkir dan mengelola limbah akhir, serta mengikuti seminar tentang halal dan penerapannya, serta

meningkatkan ketelitian dalam proses pengoperasian bahan mulai dari logistik masuk hingga ke tangan konsumen

## 2. Bagi Karyawan

Karyawan sebaiknya tetap menjaga keramahan kepada konsumen, karena itu sangat berpengaruh. Apabila pelayanannya tidak baik maka konsumen enggan untuk menjadi pelanggan tetap. Jika pelayanan kurang baik juga akan merusak citra bakso pekih dan menurunkan tingkat konsumen.



## DAFTAR PUSTAKA

- Amir, Abdul Saidir dan Tjibtosubroto, Waspodo. (2019, Januari). The Creating of Halal Value Chains: A Teoritical Approach. *Journal of Economics and Finance*, 10, 18-19.
- Amir. Abdul Saidir, Waspodo TjibtoSubroto. (2019, Januari-Februari). THE CREATING OF HALAL VALUE CHAIN: A THORITICAL APPROACH. *Jurnal Of Economic And Finance*, 14.
- Andriani Suryanita. (2006). *ANALISIS PENGARH ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN DAN KOMPETENSI PENGETAHUAN TERHADAP KAPABILITAS UNTUK MENINGKATKAN KINERJA PEMASARAN (Studi Empirik Pada Industri Pakaian Jadi Di Kota Semarang)*. Semarang: eprints.undip.ac.id.
- Ariny, Bintan Dzumirroh. Nurhasanah. (2020, Agustus). Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *SYAR'IE*, Vol. 3 No.2, 199.
- Astogini, Dwiwiyati. dkk. (2011, Maret). Aspek Religiusitas Dalam Keputusan Pembelian Produk Halal (Studi Tentang Labelisasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Kemasan). *JEBA*, Vol. 13, No. 1, 3.
- Australian Center for Internasional Agricultural Research. (2012). *Membuat Rantai Nilai Lebih Berpihak Pada Kaum Miskin*. (M. H. Kusumawardani, Trans.) Canberra, Australia: ACIAR Monograph.
- Ayudia. dkk. (2016, April). Analisis Kesalahan Penggunaan Bahasa Indonesia Dalam Laporan Hasil Observasi Pada Siswa SMP. *Jurnal Bahasa, Sastra Indonesia dan Pengajarnya*, vol. 4. No. 1, 36.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Bakso Daging*. Jakarta: Gd. Manggala Wanabakti.
- Dewi, Nur Saudah Al Arifa. (2020). Kajian Kesadaran Konsumsi Pangan Halal Pada Pelajar SLTP. *Indonesia Journal of Halal*, 72.
- Dharu Triasih, B. Rini Heryanti, Doddy Kridasaksana. (2016, Desember). KAJIAN TENTANG PERLINDUNGAN HUKUM BAGI KONSUMEN TERHADAP PRODUK MAKANAN BERSERTIFIKAT HALAL. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 18, 216.
- Fahmul, Muhammad Iltiham, Muhammad Nizar. (2019). *LABEL HALAL BAWA KEBAIKAN*. Pasuruan: Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT).

- Fatimah Nur. (2021, Januari). Jaminan Produk Halal Di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim. *Jurnal Likuid*, 1, 47.
- Fiani, Margaretha .S dan Edwin Japarinto. (2012). Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti GANEP'S Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol. 1, No.1, 1-2.
- Gema Ramadani. (2015, Juni). HALAL DAN HARAM DALAM ISLAM. *Jurnal Ilmiah Penegak Hukum*, 2, 23.
- Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif* (1 ed.). (A. Husnu Abadi, Ed.) Yogyakarta, DIY, Kalangan: CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Haryoko, Sapto. dkk. (2020). *Analisis Data Penelitian Kualitatif (konsep, Teknik, & Prosedur Analisis)*. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Indah, Desi Sari. (2018, Mei). Perlindungan Hukum Atas Labelisasi Halal Produk Pangan >emurut Undang-undang. *Repertorium Jurnal Hukum Kenotarisian*, Vol. 1 No. 1, 153-153.
- Irkhamiyati. (2017, Juni). Evaluasi Persiapan Perpustakaan Stikes 'Aisyah Yogyakarta Dalam Mengembangkan Perpustakaan Digital. *Berkala Ilmu Perpustakaan dan Informasi*, 13, 41.
- Isnaeni, Aisyah. (2020, Juni). *Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Kaplinsky, R. and Morris, M. (2000). *A HANDBOOK FOR VALUE CHAIN RESEARCH*. Brighton, UK.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2003). *Panduan Sistem Jaminan Halal*. Jakarta: Ditjen Bisma Islam. Retrieved from <https://simbi.kemenag.go.id/eliterasi/storage/perpustakaan/pusat/316a67e6-6a05-4bf8-9f1d-6e8b22741b90/buku-digital/e2509541a5-5613971006>.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2023, September Rabu). *BPJPH gandeng BAPANAS Perkuat Implementasi Jaminan Produk Halal*. Retrieved from [kemenag.go.id](https://kemenag.go.id): <https://kemenag.go.id/nasional/bpjph-gandeng-bapanas-perkuat-implementasi-jaminan-produk-halal-Lmka3>
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. (2018). *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*. Jakarta: PT. Zahir Syariah Indonesia.
- Kristiane, Desy. (2021, Januari-Juni). Labelisasi Halal Dan Haram. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 62-63.

- Kurniasih, Dewi. (2022). *Failure In Safety Systems: Metode Analisis Kecelakaan Kerja* (Vol. 1). Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Mawarsari, Emi. (2022). *Penguatan Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga*. UIN Prof.K.H. Saifuddin Zuhri. Purwokerto: UIN Prof.K.H. Saifuddin Zuhri.
- May Lim Charity. (2017, Maret). Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Product Guarantee In Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*, Vol. 14, No.1, 105-106.
- Muhammad. (2004). *Ekonomi Mikro Dalam Perspektif Islam* (Vol. Vol. 1). Yogyakarta, DIY. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Mumfarida dan Dzikrulloh. (2021, Desember). Implementasi Halal Pada Proses Produksi Produk Bisnis Pesantren (Metode: Multicase Studi). *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 01. No. 02, 17-18.
- Murjani. (2015). Sistem Prosuk Halal Dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis dan Politis. *FENOMENA*, 205-206.
- Nadrattuzaman, M. H. (2008, Agustus). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI. *Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan KosmetikMajelis Ulama Indonesia*, 8-9.
- Nidya Waras Sayekti. (2014, Desember). Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan. *jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 5, 195-196.
- Pangukir, Lulu. (2021). *Halal Value Chain Analisis Pada Daging Sapi Di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas*. UIN Prof.K.H Saifuddin Zuhri. Purwokerto: UIN Prof.K.H Saifuddin Zuhri.
- Philip, Kotler And Keller Lane .K. (2008). *Manajemen Pemasaran* (Vol. Vol. 13. No. 1). Jakarta: Erlangga.
- Porter, Micharl. E. (1985). *COMPRETITIVE ADVANTAGE Creating and Sustaining Superiot Performance* (1985 ed.). New York, United States America: The Free Press.
- Pramiyati, Titin. dkk. (2017, November). Peran Data Primer Pada Pembentukan Skema Konseptual Yang Faktual (Studi Kasus: Skema Konseptual Basisdata Simbumil). *Jurnal SIMETRIS*, 8, no 2, 680.
- Ramadani, Gema. (2015, Juni). Halal Dan Haram Dalam Islam. *Jurnal Ilmu Penegak Hukum*, vol. 2, No. 1, 20.

- Ramlah, Ulya Fuhaidah. (2018, Desember). Implementasi Jamninan Produk Pangan Halal Di Jambi. *Jurnal Wacana Hukum Islam Dan Kemanusiaan*, 18, 217.
- Renald Kasali, dkk. (2010). *Modul Kewirausahaan* (Vol. vol. 1). Ciganjur, DKI Jararkta, Jakarta Selatan: Penerbit Hikmah (PT Mizan Publika).
- Saputri, Nur Fanny Yuliana. (2021, September). Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun). *IAIN KUDUS*, 58.
- Siyoto, Sandu. dan Ali Sodik. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. (Ayup, Ed.) Karanganyar, Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Subianto, Prariwi. (2018). Rantai Nilai Dan Perspektif Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal. *Conference on islamic management accounting and economic (CIMAEE)*, 1, 142.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA,CV.
- sukoso, adam wiryawan, dkk. (2020). *Ekosistem Industri Halal*. Jakarta: Departemen Ekonomi Dan Keuangan Syariah-Bank Indonesia.
- Suryandari, Kartika Chrysti. (2021). *Seri Produk Olahan Daging Sapi*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Suwaibah. (2022). *ANALISIS PENERAPAN HALAL VALUE CHAIN (NILAI RANTAI HALAL) PADA UMKM (STUDI DI TOK ROTI WARIDA CAKE, GAMPONG MERDUATI, KOTA BANDA ACEH)*. UIN Ar-Rainry. Banda Aceh: UPT PERPUSTAKAAN UIN AR-RANIRY.
- Tanjung, Ahmad Albar. (2021). *Metodologi Penelitian: Sederhana, Ringkas, Padat, Dan Mudah Dipahami*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Triasih, Dharu. dkk. (2016, Desember). Kajian Tentang Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Produk Makanan Bersertifikat Halal. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, Vol. 18, 216.
- Warto, Samsuri. (2020, Juli). Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia. *Jurnal Of Islamic Economics And Banking*, Vol. 2 No. 1, 101.
- Zulfanita, Hanung Dhidhik. A dan Priyono. (2013, Maret). KEAMANAN DAN PENGAMANAN PANGAN PRODUK DAGING SAPI BERMUTU DAN HALAL DI INDONESIA. *SURYA AGRITAMA*, 2, No. 1, 67-68.

### Lampiran 1. Transkrip Wawancara

#### Informan 1

Nama: Ivan (pengelola)

Tgl: 6 Jan 2024

Wawancara:

S: Sejak Kapan usaha ini dimulai?

N: Sejak tahun 1985, mulai berjualan keliling dengan modal seadanya dan cukup untuk membuka usaha kecil-kecilan. Usaha ini milik keluarga Ibu Walijah, kemudian saya yang mengelolanya. Membentuk tim manajemen untuk membantu saya menjalankan usaha ini, karena semakin tahun semakin berkembang, alhamdulillahnya sampai bisa seperti sekarang.

S: apa hambatan yang bapak ivan alami, selama menjalankan usaha ini

N: ya banyak mba, mulai dari banyaknya pesaing, naik turunnya harga daging.

Dan menentukan pemasok agen yang sesuai

S: sebelumnya bapak ivan memahami tentang halal tidak? Karena usaha pak ivan kan menggunakan daging sapi (hewan darat).

N: kalau halal saya tau mbak, karna saya menggunakan daging hewan yang di sembelih, harus teliti juga dalam pengolahannya, harus bersih dan matang. Takut terjadi hal-hal diluar kendali kami lebih baik kami mengantisipasi.

S: lalu untuk rantai nilai halal bapak ivan memahaminya tidak?

N: sedikit memahami mba, yang jelas saya harus menggunakan daging yang baik kualitasnya, bersih, halal karna itu berpengaruh bagi usaha yang saya jalankan. Apalagi ini usaha sudah lama saya tidak mau mengecewakan pelanggan saya.

S: untuk bahan lainnya bapak ada pemasok atau beli sendiri?

N: kalau sayuran seperti daun bawang biasanya beli sendiri mba, tapi untuk pelengkap lainnya saya dari suplayer.

S: oh begitu, untuk karyawan total berapa pak yang kerja disini?

N: sekitar 10 mba, tapi kalau ada event besar pasti kita tambah pegawai

S: untuk gaji bagaimana pak?

N: gaji UMR/bulan mba

S: jam operasionalnya dari jam berapa pak?

N: dari jam 9 pagi sampai jam 8 malam, disini kalau udah masuk jam istirahat siang hingga sore selalu ramai mba.

S: oh begitu, lalu untuk air, listrik dan limbah bagaimana pak?

N: air dan listrik aman mba, klo limbah kita di buang ke tong sampah nanti ada yang ngangkut.

S: baiklah pak, terimakasih.

## **Informan 2**

Nama: Firly (konsumen)

Tgl: 5, Jan 2024

Hasil Wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Ya, saya memahami

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya sangat penting, sebagai umat beragama Islam memang di anjurkan untuk mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal sesuai hukum syariat.

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: makanan yang layak untuk di konsumsi demi kesehatan tubuh kita

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya, itu suatu bentuk kepercayaan bahwa mengkonsumsi yang halal adalah baik

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: ramai pelanggan karena enak rasanya, tempatnya nyaman, rasanya tidak diragukan lagi. Pelayanan cukup baik. Untuk menunya sangat bervariasi

S: terimakasih

**Informan 3**

Nama: Anisa (konsumen)

Tgl: 5, Jan 2024

Hasil Wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: sedikit paham

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya sangat penting, karena kita mempercayai bahwa makanan halal itu baik.

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: Agar makanan yang kita makan masuk ke dalam pencernaan lebih tercerna dan terhindar dari penyakit

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya, betul sekali mba

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: bakso pekin itu fasilitasnya memadai, rasanya pas dan tempatnya yang strategism nyaman untuk berkumpul dengan keluarga

S: terimakasih

**Informan 4**

Nama: Baba (konsumen)

Tgl: 5 Jan 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Ya, halal

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: Sangat penting karena kita sudah di ajarkan dari kecil

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya, betul

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: porsi yang banyak, enak tempatnya nyaman.

S: terimakasih

**Informan 5**

Nama: Iip (konsumen)

Tgl: 5 Jan 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Ya, sedikit memahami

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: Penting Banget.

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: itu adalah hal yang wajib dilakukan sebagai umat Islam

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya. Salah satu perintah yang wajib kita ikuti

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: pelayanannya baik, harganya terjangkau, enak, tempatnya nyaman, menunya banyak.

S: terimakasih

**Informan 6**

Nama: Nurul (konsumen)

Tgl: 5, Jan 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Ya, saya memahami

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting, karena kewajiban kita taat kepada perintah agama.

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: sebagai umat muslim, kita wajib mengkonsumsi makanan halal

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya, mempercayai bahwa apa yang di perintahkan oleh agama itu yang terbaik.

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai, enak cocok di lidah saya, bersih, ada toilet dan musholanya.

S: terimakasih

**Informan 7**

Nama: Nur  
Tgl: 10, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Ya, saya memahami

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting, karena kewajiban kita taat kepada perintah agama.

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: sebagai umat muslim, kita wajib mengkonsumsi makanan halal, selain itu juga mengkonsumsi makanan yang halal merupakan ibadah dan bentuk kepercayaan kita kepada sang pencipta dengan mematuhi perintahnya.

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya, mempercayai bahwa apa yang di perintahkan oleh agama itu yang terbaik.

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai, sering buat makan siang saya dengan teman-teman dan tidak takut ibadah telat karna adanya fasilitas mushola di dalamnya.

S: sekian mba dari saya, terimakasih

N: sama-sama mbak

**Informan 8**

Nama: Revita (konsumen)  
Tgl: 10, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Saya memahami

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting mba, saya percaya makan makanan yang halal bisa menjadi berkah buat pribadi

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: tentu wajib mba, yang jelas tidak memiliki resiko, makan yang jelas aman, jelas baik, sehat asal bisa mengontrolnya dengan baik

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya mba, mempercayai perintah yang Allah SWT berikan kepada kita sebagai umatnya

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?  
 N: tempatnya ramai banget mba apalagi klo jam makan siang, pesanan saya suka lama banget sampainya.  
 S: tp mba tidak masalah dengan pesanan yang lama datang tersebut?  
 N: tidak mba, Namanya juga ramai mau gimana sesuai antian aja  
 S: baik mba klo begitu, terimakasih  
 N: sama-sama mbak

### Informan 9

Nama: Recky (konsumen)  
 Tgl: 10, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal  
 N: Saya ngerti mba  
 S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?  
 N: Penting  
 S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?  
 N: Pendapat saya mengkonsumsi makanan yang halal itu perlu ya, karena selain emang di anjurkan kita yang makan juga ga khawatir mba takut kenapa-kenapanya  
 S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?  
 N: Iya mba  
 S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?  
 N: tempatnya ramai dan itu juga tempat favorit saya kalua lg pengen makan bakso, dekat juga dari rumah  
 S: oalah begitu, baik terimakasih  
 N: sama-sama mbak

### Informan 10

Nama: Dias (konsumen)  
 Tgl: 10, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal  
 N: Saya paham  
 S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?  
 N: ya penting mba makan yang haram dosa..

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?  
 N: ya harus wajib banget dan itu yang di anjurkan  
 S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?  
 N: Iya mba kan di anjurkan jelas itu perintah dari Gusti Allah  
 S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?  
 N: tempatnya ramai poll mba, saya kalua pas jam sore kesini aja masih ramai gatau sepingnya jam berapa  
 S: terus masnya tetep ngantri buat makan disini?  
 N: iya mba udah terlanjur sanpai sini masa engga jadi makan  
 S: baik mas segitu aja saya tanya-tanyanya, terimakasih  
 N: sama-sama mbak

### **Informan 11**

Nama: Nisa (konsumen)  
 Tgl: 19, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal  
 N: Saya Tahu  
 S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?  
 N: ya penting mba biar kita tetap sehat  
 S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?  
 N: ya penting mba, jadi kita tahu bahwa makanan itu baik di konsumsi  
 S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?  
 N: Iya mba, sudah ketetapan dari Allah jadi itu termasuk bentuk ketaatan juga  
 S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?  
 N: tempatnya ramai, baksonya enak dulu pernah pas jamannya harga 16.000 sampe sekarang 25.000 rasanya masih sama  
 S: oh begitu, terimakasih mba waktunya  
 N: sama-sama mbak

**Informan 12**

Nama: Revan (konsumen)

Tgl: 19, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Saya Tahu

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting bagi diri sendiri

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Sudah di anjurkan dan menjadi ketetapan Alloh dan pemerintahan

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai, bersih, parkir motor luas

S: baik mas segitu aja saya tanya-tanyanya, terimakasih

N: sama-sama mbak

**Informan 13**

Nama: Brian (konsumen)

Tgl: 19, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Saya ngerti

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting mba makan yang haram dosa..

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: ya harus wajib banget dan itu yang di anjurkan

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya mba kan di anjurkan jelas itu perintah dari Gusti Allah

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai poll mba, saya kalua pas jam sore kesini aja masih ramai gatau sepinya jam berapa

S: terus masnya tetep ngantri buat makan disini?

N: iya mba udah terlanjur sanpai sini masa engga jadi makan

S: baik mas segitu aja saya tanya-tanyanya, terimakasih

N: sama-sama mbak

**Informan 14**

Nama: Yidha (konsumen)

Tgl: 19, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Saya paham

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting mba makan yang haram dosa..

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: ya harus wajib banget dan itu yang di anjurkan

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya mba kan di anjurkan jelas itu perintah dari Gusti Allah

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai poll mba, saya kalua pas jam sore kesini aja masih ramai gatau sepinya jam berapa

S: terus masnya tetep ngantri buat makan disini?

N: iya mba udah terlanjur sampai sini masa engga jadi makan

S: baik mas segitu aja saya tanya-tanyanya, terimakasih

N: sama-sama mbak

**Informan 15**

Nama: Ivan dan Arif (konsumen)

Tgl: 19, Feb 2024

Hasil wawancara:

S: Apakah anda memahami status hukum halal

N: Saya paham

S: Apakah penting mengkonsumsi makanan halal?

N: ya penting mba makan yang haram dosa..

S: Bagaimana pendapat anda tentang mengkonsumsi makanan halal?

N: ya harus wajib banget dan itu yang di anjurkan

S: Apakah mengkonsumsi makanan halal merupakan bagian dari ketaatan kepada Islam?

N: Iya mba kan di anjurkan jelas itu perintah dari Gusti Allah

S: Bagaimana menurut anda tentang Bakso Pekih Purwokerto?

N: tempatnya ramai poll mba, saya kalua pas jam sore kesini aja masih ramai gatau sepinya jam berapa

S: terus masnya tetep ngantri buat makan disini?

N: iya mba udah terlanjur sampai sini masa engga jadi makan

S: baik mas segitu aja saya tanya-tanyanya, terimakasih

N: sama-sama mbak



Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian





Urat Polos  
BaksoPekihPurwokerto



Telor Polos  
BaksoPekihPurwokerto



Telor Tetelan  
BaksoPekihPurwokerto



Urat Tetelan  
BaksoPekihPurwokerto

#### Lampiran 4. Surat Pernyataan Kesiediaan Menjadi Dosen Pembimbing

**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

---

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

Berdasarkan surat penunjukan oleh Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri No. 3333/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/X/2022 tentang usulan menjadi pembimbing skripsi.

Atas nama : Maulida Azkhi Rahmawati NIM 1717201108  
Judul Skripsi : Implementasi Halal *Value Chain* dalam Usaha Produksi Makanan Di Kota Purwokerto

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

Purwokerto, 05 Oktober 2022

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

*Catatan: \*Coret yang tidak perlu*

## Lampiran 5. Kartu Bimbingan Skripsi



**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.uinsaiizu.ac.id

### BLANGKO/KARTU BIMBINGAN

Nama : Maulida Azkhi Rahmawati  
 NIM : 1717201108  
 Prodi/semester : XIII  
 Dosen Pembimbing : Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.  
 Judul Skripsi : Implementasi *Halal Value Chain* Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)

No	Hari, Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan*)	Tanda Tangan**)	
			Pembimbing	Mahasiswa
1	Senin, 27/Febr/23	- Memperbaiki penulisan proposal		
2	Kamis, 30/Maret/23	- Menambahkan materi tentang HVC dan SJPH - Menambahkan tabel hasil wawancara pendahuluan		
3	Rabu, 24/Mei/23	- Menambahkan tabel persamaan pada tabel penelitian terdahulu - Menambahkan sumber kutipan		
4	Kamis, 8/Juni/23	- Memperbaiki penulisan daftar pustaka dan bodynote		
5	Selasa, 13/Juni/23	- Acc Semprop		

**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: rebi.uinsarzu.ac.id

6	Rabu, 26/Jul/23	Memperbaiki judul SKripsi			
7	Sabtu, 23/Des/23	- Memperdalam materi dan melanjutkan bab selanjutnya.			
8	Jumat, 10/Mei/24	- Menyelesaikan bab 4 dan bab 5			
9		Revisi Abstrak			
10					

\*) diisi pokok-pokok bimbingan;  
 \*\*) diisi setiap selesai bimbingan.

Purwokerto, 27 Mei 2024  
 Pembimbing,  
  
 Dani Kusumastuti, S.E., M.Si.  
 NIP. 197504202006042001

## Lampiran 6. Surat Keterangan Lulus Komperhensif



**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

---

**SURAT KETERANGAN LULUS UJIAN KOMPREHENSIF**  
Nomor: 3636/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/10/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Maulida Azkhi Rahmawati  
NIM : 1717201108  
Program Studi : Ekonomi Syariah

Pada tanggal 24/10/2022 telah melaksanakan ujian komperhensif dan dinyatakan LULUS, dengan nilai : 62 / C+

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

Dibuat di Purwokerto  
Tanggal 25 Oktober 2022  
Koord Prodi Ekonomi Syariah



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

## Lampiran 7. Surat Keterangan Lulus Seminar Proposal

	<p><b>KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA</b>  <b>UNIVERSITAS ISLAM NEGERI</b>  <b>PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO</b>  <b>FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM</b>          Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126          Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id</p>
<p><b>SURAT KETERANGAN LULUS SEMINAR PROPOSAL</b>          Nomor: 3324/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/7/2023</p>	
<p>Yang bertanda tangan dibawah ini Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Profesor Kiai Haji Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama :</p>	
Nama	: Maulida Azkhi Rahmawati
NIM	: 1717201108
Program Studi	: Ekonomi Syariah
Pembimbing Skripsi	: Dani Kusumastuti, S.E., M.Si
Judul	: Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Produksi Makanan Di Kota Purwokerto
<p>Pada tanggal 26 Juni 2023 telah melaksanakan seminar proposal dan dinyatakan <b>LULUS</b>, dengan perubahan proposal/ hasil proposal sebagaimana tercantum pada berita acara seminar.</p> <p>Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk melakukan riset penulisan skripsi.</p>	
<p>Purwokerto, 10 Juli 2023          Koord. Prodi Ekonomi Syariah</p>	
	
<p>Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I          NIP. 19851112 200912 2 007</p>	

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Maulida Azkhi Rahmawati
2. NIM : 1717201108
3. Tempat/Tgl Lahir : Purwokerto, 08 Juli 1999
4. Alamat : Jln. Gunung Tugel, Gg. Gotong Royong  
RT 06/07 Karangklesem, Purwokerto  
Selatan, Kab. Banyumas
5. Email : [1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id](mailto:1717201108@mhs.uinsaizu.ac.id)
6. Nama Orang Tua  
Nama Ayah : Muh. Kholis  
Nama Ibu : Nuryanah

### B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal
  - a. TK, Tahun Lulus : Diponegoro 16, 2006
  - b. SD/MI, Tahun Lulus : SD N 2 Karangpucung, 2011
  - c. SMP/MTs, Tahun Lulus : MTs N Purwokerto, 2014
  - d. SMA/SMK, Tahun Lulus : SMK N 3 Purwokerto, 2017
  - e. S.1, Tahun Masuk : IAIN Purwokerto, 2017

### C. Pengalaman Organisasi

1. Anggota PMII Rayon FEBI UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri (2018-2020)

yang bertanda tangan



Maulida Azkhi Rahmawati

