



**ANALISIS HALAL *VALUE-CHAIN* PADA
PROSES POTONG AYAM DI RUMAH
POTONG UD. AYAM SEGAR
PANYABUNGAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Dan Syarat-Syarat
Mencapai Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Dalam Bidang Manajemen Bisnis*

Oleh

ERFINA SARI
NIM. 17 402 00221

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PADANGSIDIMPUAN**

2021



**ANALISIS HALAL VALUE-CHAIN PADA
PROSES POTONG AYAM DI RUMAH
POTONG UD. AYAM SEGAR
PANYABUNGAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Melengkapi Tugas dan Syarat-Syarat
Mencapai Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Dalam Bidang Manajemen Bisnis*


Oleh

ERFINA SARI
NIM. 17 402 00221

PEMBIMBING I


Dr. H. Arbanur Rasyid, M.A
NIP. 19730725 199903 1 002

PEMBIMBING II


Rini Hayati Lubis, M.P
NIP.19870413 201903 2 011

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PADANGSIDIMPUAN
2021**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan T. Rizal Nurdin Km. 4,5 Lubis Padangsidempuan, 22133
Telepon (0634) 22080 Faksimile (0634) 24022

Hal : Lampiran Skripsi
a.n. Erfina Sari
Lampiran : 6 (Enam) Eksemplar

Padangsidempuan, 20 November 2021
Kepada Yth:
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Di-
Padangsidempuan

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Setelah membaca, menelaah dan memberikan saran-saran perbaikan seperlunya terhadap skripsi a.n. Erfina Sari yang berjudul "**Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan**". Maka kami berpendapat bahwa skripsi ini telah dapat diterima untuk melengkapi tugas dan syarat-syarat mencapai gelar Sarjana Ekonomi (S.E) dalam bidang Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidempuan.

Untuk itu, dalam waktu yang tidak berapa lama kami harapkan saudara tersebut dapat dipanggil untuk mempertanggungjawabkan skripsinya dalam sidang munaqosyah.

Demikianlah kami sampaikan atas perhatian dan kerja sama dari Bapak, kami ucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

PEMBIMBING I

Dr. H. Arbanur Rasyid, M.A
NIP. 19730725 199903 1 002

PEMBIMBING II

Rini Hayati Lubis, M.P
NIP. 19870413201903 2 011

SURAT PERNYATAAN MENYUSUN SKRIPSI SENDIRI

Dengan nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, bahwa saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Erfina Sari**
NIM : 17 402 00221
Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Analisis Halal *Value-Chain* Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah menyusun skripsi ini sendiri tanpa meminta bantuan yang tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing dan tidak melakukan plagiasi sesuai dengan kode etik mahasiswa pasal 14 ayat 11 tahun 2014.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sebagaimana tercantum dalam pasal 19 ayat 4 tahun 2014 tentang Kode Etik Mahasiswa yaitu pencabutan gelar akademik dengan tidak hormat dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padangsidempuan, 30 November 2021

Saya yang Menyatakan,



ERFINA SARI
NIM. 17 402 00221

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Sebagai civitas akademika Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan. Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : **ERFINA SARI**
NIM : 17 402 00221
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan. Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: **“Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.”**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Padangsidempuan

Pada tanggal : 01 Desember 2021

Yang menyatakan,



ERFINA SARI



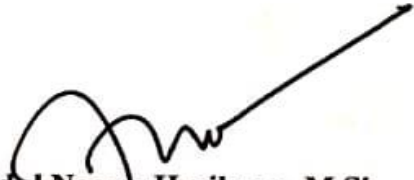
**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan T. Rizal Nurdin Km. 4,5 Sihitang Padangsidempuan, 22733
Telepon (0634) 22080 Faximile (0634) 24022


**DEWAN PENGUJI
SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI**

NAMA : ERFINA SARI
NIM : 17 402 00221
FAKULTAS/PROGRAM STUDI : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah
JUDUL SKRIPSI : Analisis Halal *Value-Chain* Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan


Ketua


Dr. Abdul Nasser Hasibuan, M.Si
NIP. 19790525 200604 1 004


Sekretaris



Hamni Fadlilah Nasution, M.Pd
NIP. 19830317 201801 2 001

Anggota


Dr. Abdul Nasser Hasibuan, M.Si
NIP. 19790525 200604 1 004


Hamni Fadlilah Nasution, M.Pd
NIP. 19830317 201801 2 001


H. Aswadi Lubis, S.E., M. Si
NIP. 19630107 199903 2 002


Windari, S.E., M.A
NIP. 19830510 201503 2 003

Pelaksanaan Sidang Munaqasyah

Di : Padangsidempuan
Hari/Tanggal : Senin/ 13 Desember 2021
Pukul : 14.00 WIB s/d 16.00 WIB
Hasil/Nilai : Lulus/67 (C)
Index Prestasi Kumulatif : 3, 73
Predikat : PUJIAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl. H.Tengku Rizal Nurdin Km. 4,5 Sihitang 22733
Telepon (0634) 22080 Faximile (0634) 24022

PENGESAHAN

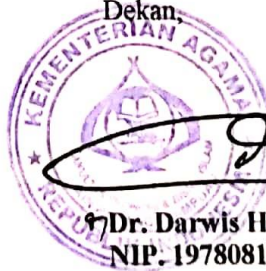
**JUDUL SKRIPSI : ANALISIS HALAL *VALUE-CHAIN* PADA PROSES
POTONG AYAM DI RUMAH POTONG UD. AYAM
SEGAR PANYABUNGAN**

NAMA : ERFINA SARI
NIM : 17 402 00221

Telah Dapat Diterima untuk Memenuhi Salah Satu Tugas
dan Syarat-Syarat dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi (S.E)
dalam Bidang Ekonomi Syariah

Padangsidimpuan, 31 Desember 2021

Dekan



Dr. Darwis Harahap, S.HI., M.Si.
NIP. 19780818 200901 1 015

ABSTRAK

NAMA : Erfina Sari
NIM : 17 402 00221
JUDUL : Analisis Halal *Value-Chain* Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

Salah satu strategi dalam upaya pencapaian visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah yang terkenal adalah penguatan rantai nilai halal (*Halal Value-Chain*). Adapun kegiatan ekonomi yang sedang berkembang dan perlu untuk diperhatikan kehalalannya yaitu industri rumah potong yang ada di pasaran dan banyak diminati konsumen karena sangat ekonomis, salah satunya yaitu rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan yang telah berdiri dari tahun 1999 hingga saat ini dan perlu diperhatikan halal *Value-chain* pada proses pemotongan ayam, dikarenakan memiliki pelanggan yang banyak dibandingkan dengan industri rumah potong yang ada di pasar Panyabungan, akan tetapi meskipun sudah berdiri lama dan memiliki pelanggan yang banyak rumah potong ini belum memiliki sertifikat halal dari MUI. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis halal *Value-chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan dan untuk mengetahui cara memperoleh sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI.

Adapun teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori halal *Value-Chain*, konsep *Value-Chain*, terciptanya halal *Value-Chain* pada kegiatan ekonomi, pengertian sertifikat halal, serta tata cara memperoleh sertifikat halal.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif dengan spesifikasi penelitian lapangan (*field research*). Adapun yang menjadi subjek pada penelitian ini yaitu pemilik, anggota/pekerja dan konsumen rumah potong UD. Ayam Segar Panyabungan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik analisis data yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis Milles dan Huberman, mulai dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dan pengecekan keabsahan data dengan meningkatkan ketekunan, menggunakan bahan referensi dan triangulasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah memenuhi dari lima aktivitas utama rantai nilai halal yaitu logistik masuk, aktivitas operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjualan, serta pelayanan. Kemudian rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini juga sudah memenuhi kegiatan pendukung dari halal *Value-Chain* yaitu infrastruktur, manajemen SDM, pengembangan teknologi dan pengembangan sumber daya (pembelian). Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan juga belum memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI, dikarenakan kurangnya pemahaman tentang prosedur pembuatan sertifikat.

Kata Kunci: Analisis *Value-Chain*, Halal, Proses Potong Ayam

KATA PENGANTAR



Assalaamu'alaikum WarahmatullahiWabarakatuh

Syukur Alhamdulillah peneliti ucapkan ke hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, nikmat dan hidayah-Nya yang tiada henti sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul penelitian "**Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.**" Serta tidak lupa juga shalawat dan salam senantiasa dicurahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW, seorang pemimpin umat yang patut dicontoh dan diteladani kepribadiaannya dan senantiasa dinantikan syafaatnya di hari Akhir.

Skripsi ini disusun dengan bekal ilmu pengetahuan yang sangat terbatas dan amat jauh dari kesempurnaan, sehingga tanpa bantuan, bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak, maka sulit bagi peneliti untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, peneliti mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu peneliti menyelesaikan skripsi ini, yaitu:

1. Bapak Prof. Dr. H. Ibrahim Siregar, MCL Rektor IAIN Padangsidempuan serta Bapak Dr. H. Muhammad Darwis Dasopang, M.Ag Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga, Dr. Anhar, M.A Wakil Rektor Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, dan Bapak Dr. H. Sumper Mulia Harahap, M.Ag Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.

2. Bapak Dr. Darwis Harahap, S.HI., M.Si Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidimpuan, Bapak Dr. Abdul Nasser Hasibuan, M.Si Wakil Dekan I Bidang Akademik, Bapak Drs. Kamaluddin, M.Ag Wakil Dekan Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan dan Bapak Dr. H. Arbanur Rasyid, M.A Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Ibu Delima Sari Lubis, M.A., Selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidimpuan. Serta Bapak/Ibu dosen dan juga staf di lingkungan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidimpuan yang telah memberikan ilmu pengetahuan, dorongan dan masukan kepada peneliti dalam proses perkuliahan di IAIN Padangsidimpuan.
4. Bapak Dr. H. Arbanur Rasyid, M.A Sebagai Pembimbing I dan Ibu Rini Hayati Lubis, M.P., Sebagai Pembimbing II yang telah menyediakan waktu dan tenaganya untuk memberikan pengarahan, bimbingan dan ilmu yang sangat berharga bagi peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga menjadi amal yang baik dan mendapatkan balasan dari Allah SWT.
5. Bapak Yusri Fahmi, M.Hum., sebagai Kepala Perpustakaan serta Pegawai Perpustakaan yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas bagi peneliti untuk memperoleh buku-buku dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen IAIN Padangsidimpuan yang dengan ikhlas memberikan ilmu pengetahuan, dorongan, dan masukan yang sangat bermanfaat bagi peneliti dalam proses perkuliahan di IAIN Padangsidimpuan
7. Teristimewa kepada Ayahanda tercinta Katammen serta Ibu tercinta Fatimah Hairani yang tanpa pamrih telah memberikan banyak dukungan moril dan

materi mulai dari peneliti memulai sekolah di TK hingga sampai ke jenjang perkuliahan, serta telah memanjatkan do'a-do'a mulia disetiap sujudnya kepada peneliti sehingga peneliti tetap semangat dalam mengerjakan penelitian ini, kepada Abang saya Mhd. Age Rianto dan adik-adik saya (Khoirul Ikhsan, Sifa Salsabilah, Muklis Ainur Ropiq, Ahmad Hadi Irawan dan Al-fian Risky Mutha) yang selalu memberikan semangat dan membantu dalam pengumpulan data peneliti. Terimakasih juga kepada seluruh keluarga besar sanak family yang tak pernah lelah memberikan dorongan dan motivasi untuk semangat berjuang dan bersabar dalam menyelesaikan studi di Kampus IAIN Padangsidempuan.

8. Untuk sahabat-sahabat tercinta, (Lannida Nst, S.E., Ummu Hayani Harahap, S.E., Diah Permata Sari, S.E., Desi Utami Piliang, Sharly Amanda Lubis, Rini Wahdiyah, Umami Aflah, Annisa Jariah, Irma Febrianti Hsb, Desi Harisandi, Atika Mawarni, Yusmidar Dalimunte, Mariati) yang selalu membantu dan memberikan motivasi kepada Peneliti untuk menyelesaikan Skripsi ini. Tiada hari yang indah tanpa kalian semua.
9. Kerabat dan seluruh rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Khususnya Jurusan Ekonomi Syariah-3/MB-3 angkatan 2017, yang selama ini telah berjuang bersama-sama meraih gelar S.E dan semoga kita semua sukses dalam meraih cita-cita. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu Peneliti dalam menyelesaikan studi dan melakukan penelitian sejak awal hingga selesainya skripsi ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu peneliti dalam menyelesaikan studi dan melakukan penelitian sejak awal hingga selesainya skripsi ini.

Semoga Allah SWT senantiasa memberikan balasan yang jauh lebih baik atas amal kebaikan yang telah diberikan kepada peneliti. Akhirnya peneliti mengucapkan rasa syukur yang tidak terhingga kepada Allah SWT, karena atas karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Harapan peneliti semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca dan peneliti. Amin yarabbalamin.

Peneliti menyadari sepenuhnya akan keterbatasan kemampuan dan pengalaman yang ada pada diri peneliti. Peneliti juga menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Padangsidempuan,

2021

Peneliti,

ERFINA SARI
NIM. 17 402 00221

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf, sebagian dilambangkan dengan tanda dan sebagian lain dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus. Berikut ini daftar huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf latin.

Huruf Arab	Nama Huruf Latin	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	ša	š	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	ħa	ħ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	žal	ž	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es
ص	šad	š	Es(dengan titik di bawah)
ض	ḍad	ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	ṭa	ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	ž	ž	Zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef

ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	..'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1. Vokal Tunggal adalah vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
— /	fathah	A	A
— \	Kasrah	I	I
— ُ	ḍommah	U	U

2. Vokal Rangkap adalah vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya gabungan huruf.

Tanda dan Huruf	Nama	Gabungan	Nama
.....يْ	fathah dan ya	Ai	a dan i
.....وْ	fathah dan wau	Au	a dan u

3. Maddah adalah vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda.

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
.....اْ.....ى	fathah dan alif	ā	a dangaris

	atau ya		atas
ي...	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di bawah
و...	ḍommah dan wau	ū	u dan garis di atas

C. Ta Mar butah

Transliterasi untuk *tamarbutah* ada dua:

1. *Ta Marbutah* hidup yaitu *Ta Marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah, dan ḍommah, transliterasinya adalah /t/.
2. *Ta Marbutah* mati yaitu *TaMarbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah /h/.

Kalau pada suatu kata yang akhir katanya *TaMarbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al, serta bacaan kedua kata itu terpisah maka *TaMarbutah* itu ditransliterasikan dengan ha (h).

D. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau *tasydid* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda *syaddah* atau tanda *tasydid*. Dalam transliterasi ini tanda *syaddah* tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberitanda *syaddahitu*.

E. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال . Namun dalam tulisan transliterasinya kata sandang itu dibedakan antara kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiah* dengan kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariah*.

1. Kata sandang yang diikuti huruf *syamsiah* adalah kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiah* ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung diikuti kata sandang itu.
2. Kata sandang yang diikuti huruf *qamariah* adalah kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariah* ditransliterasikan sesuai dengan aturan yang digariskan didepan dan sesuai dengan bunyinya.

F. Hamzah

Dinyatakan didepan Daftar Transliterasi Arab-Latin bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya terletak di tengah dan diakhir kata. Bila hamzah itu diletakkan diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

G. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik *fi'il*, *isim*, maupun *huruf*, ditulis terpisah. Bagi kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab yang sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan maka dalam transliterasi ini penulisan kata tersebut bisa dilakukan dengan dua cara: bisa dipisah perkata dan bisa pula dirangkaikan.

H. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem kata sandang yang diikuti huruf tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, diantaranya huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal, nama diri

dan permulaan kalimat. Bila nama diri itu dilalui oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf capital tidak dipergunakan.

I. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian takterpisahkan dengan ilmu tajwid. Karena itu keresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

Sumber: Tim Puslitbang Lektor Keagamaan. *Pedoman Transliterasi Arab-Latin, Cetakan Kelima*, Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pengembangan Lektor Pendidikan Agama, 2003.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING
SURAT PERNYATAAN PEMBIMBING
SURAT PERNYATAAN MENYUSUN SKRIPSI SENDIRI
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
PEDOMAN ARAB-LATIN	vi
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Batasan Masalah.....	7
C. Batasan Istilah	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
G. Sistematika Pembahasan	9

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. LandasanTeori	11
1. Halal	11
a. Pengertian Halal	11
b. Produk Halal.....	14
2. <i>Value-Chain</i> (Rantai Nilai).....	17
a. Pengertian <i>Value-Chain</i> (Rantai Nilai).....	17
b. Konsep <i>Value-Chain</i>	18
3. Terciptannya Halal <i>Value-Chain</i> Pada Kegiatan Ekonomi	25
a. Pengertian Halal <i>Value-Chain</i>	25
b. Halal <i>Value-Chain</i> dalam Makanan	28
4. Sertifikat Halal	33
a. Pengertian Sertifikat Halal	33
b. Tata Cara Memperoleh Sertifikat Halal	36
5. Penyelesaian Dalam Prespektif Islam.....	37
B. PenelitianTerdahulu	41

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian	51
B. Jenis Penelitian.....	51
C. Subjek Penelitian.....	51

D. Sumber Data.....	52
a. Data Primer	52
b. Data Skunder.....	52
E. Teknik Pengumpulan Data.....	52
a. Observasi.....	53
b. Wawancara.....	53
c. Dokumentasi	54
F. Teknik Analisis Data.....	54
a. <i>Data Reduction</i> (Reduksi Data)	54
b. <i>Data Display</i> (Penyajian Data)	55
c. <i>Conclusion</i> (Pengambilan Kesimpulan)	55
G. Teknik Pengecekan Keabsahan Data	56
a. Meningkatkan Ketekunan	56
b. Triangulasi.....	57

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Tentang Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan	58
1. Sejarah Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.....	58
2. Profil Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.....	58
B. Hasil Penelitian.....	59
1. Analisis Halal <i>Value-Chain</i> Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan	59
2. Cara Memperoleh Sertifikat Halal Yang Dikeluarkan Pihak MUI.....	77
C. Pembahasan Hasil Penelitian	82
D. Keterbatasan penelitian.....	84

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	85
B. Saran	85

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

SURAT RISET

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	HALAMAN
Tabel I.1 Penelitian Terdahulu.....	41

DAFTAR GAMBAR

HALAMAN

Gambar II.1 Kegiatan Rantai Nilai (<i>Value-Chain</i>)	21
Gambar II.2 Halal <i>Value-Chain</i> Dalam Kegiatan Ekonomi	26
Gambar IV.3 Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai pada Proses Pematangan ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan	61
Gambar IV.4 Analisis Halal <i>Value-Chain</i> pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan	75

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I Pedoman Obseervasi
- Lmapiran II Pedoman Wawancara
- Lampiran III Dokumentasi
- Lampiran IV Surat Mohon Izin Riset
- Lampiran V Surat Balasan Riset

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu strategi dalam upaya pencapaian visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah yang terkenal adalah penguatan rantai nilai halal (*Halal Value-Chain*). *Value-Chain* (Rantai Nilai) menggambarkan cara memandang suatu perusahaan sebagai rantai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan. Nilai bagi pelanggan berasal dari tiga sumber dasar yaitu aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk dan aktivitas yang dapat segera memenuhi kebutuhan pelanggan. *Value-Chain* berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam bisnis terhadap nilai tersebut.

Menurut Porter *Halal Value-Chain* (HVC) memiliki makna secara bahasa yang berarti rantai nilai, sedangkan secara istilah adalah kegiatan menyeluruh dalam proses pembuatan produk atau jasa dari mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan dan dapat dikatakan halal.¹ Rantai nilai mendefinisikan sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer meliputi Logistik ke dalam atau memasukkan bahan dalam bisnis, Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir, Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir, Memasarkan produk, yang meliputi penjualan, Memberikan layanan produk.

¹ Pratiwi Subianto, "Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal" dalam *Jurnal CIMAE*, Volume , 2018, hlm. 142.

Dan adapun kegiatan pendukung rantai nilai meliputi, Pengadaan, Pengembangan teknologi, Manajemen sumber daya manusia, Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Pesatnya perkembangan rantai nilai perusahaan di tinjau dari prinsip yang digunakan sesuai prinsip-prinsip syariah. Prinsip bisnis dalam Islam dimana selain sebuah perusahaan mengejar profit dari kegiatan ekonomi yang dilakukannya juga untuk mengejar kebahagiaan dunia dan akhirat demi kemaslahatan. Bukan semata-mata karena materiil sebuah perusahaan melaksanakan aktivitas ekonomi namun juga mempertimbangan aspek masalah. Dalam hal ini aktivitas ekonomi yang sedang berkembang adalah industri rumah potong ayam yang ada di pasaran, karena industri ini perlu dilihat mengenai halal dan haramnya.

Jika dihubungkan dengan industri rumah potong, maka rantai nilai merupakan aspek penting untuk mengubah ayam yang masih dalam keadaan hidup hingga menjadi daging ayam yang siap dikonsumsi oleh konsumen dan benar-benar halal. Strategi Halal *Value-Chain* menginginkan adanya integrasi dari *Input*, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi hasil akhir. Semuanya harus menunjukkan nilai syariah dan tidak boleh adanya campuran dengan hal-hal yang tidak halal khususnya dalam penyembelihan ayam.²

Cara penyembelihan yang banyak terjadi dipasaran perlu untuk mendapatkan perhatian dari pihak yang berwenang seperti LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan kosmetika Majelis Ulama

² Bonne, K., & Verbeke, W. "Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Agriculture and Human Values*", 2008, hlm. 35.

Indonesia). Tingkat kepedulian penjual ayam potong menyebabkan kualitas ayam potong menjadi rendah. Mulai dari pemotongan yang tidak sesuai syariat Islam, beredarnya ayam tiren (mati kemaren) yang akan menjadi daftar panjang perlunya penelitian terhadap produk ayam potong. Hal terpenting untuk diperhatikan adalah pakan yang diberikan kepada ayam serta kebersihan kandang ayam.

Meningkatnya kebutuhan akan daging khususnya daging ayam menjadikan banyak orang melirik Industri penyembelihan ayam yang dikenal dengan Rumah Potong Hewan (RPH), karena dianggap menguntungkan serta pemotongannya sederhana, apalagi banyak rumah makan dan restaurant yang memasok daging ayam dari pemasok ayam. Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan sebuah tempat yang digunakan untuk memotong hewan dan salah satunya adalah pada pemotongan ayam yang dikonsumsi masyarakat umum, juga merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam dan diolah menjadi karkas ayam yang siap dikonsumsi oleh konsumen.³

Islam mengajarkan bahwa makanan yang kita konsumsi bukan hanya ditinjau dari jenis bahan makanannya saja, tapi juga harus pula memenuhi kriteria Halalan *Thayiban*. Suatu produk makanan akan dikatakan memenuhi kriteria halal *Thayiban* jika makanan tersebut halal, tidak najis dan tidak diharamkan serta mengundang selera dan tidak membahayakan fisik. Jika memenuhi dua kriteria yaitu berdasarkan zat dan prosesnya. Makanan yang halal menurut zatnya (*lizatihi*) adalah makanan yang bendanya jelas halal, baik,

³ Arman Suhada, "Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong," (Skripsi, IAIN Metro, 2020, hlm. 4.

bermanfaat bagi kesehatan, tidak merusak badan, tidak merusak akal pikiran, serta tidak kotor dan tidak menjijikkan.⁴

Kehalalan dilihat dari prosesnya merupakan suatu proses yang dilakukan berdasarkan syariat Islam. Pemotongan hewan dengan syariat Islam harus memenuhi berbagai syarat dari berbagai sisi, yaitu dari sisi penyembelihan, hewan yang disembelih, dan juga alat yang digunakan untuk menyembelih. Dari sisi penyembelihan harus memenuhi syarat yang ditetapkan yaitu beragama Islam, baligh (dewasa), menyembelih dengan menyebut nama Allah, menyembelih dengan sengaja dan penyembelihan harus dapat melihat atau tidak buta, serta harus berakal sehat. Dari sisi hewan yang disembelih juga harus memenuhi syarat, yaitu pertama, binatang yang akan disembelih masih dalam keadaan hidup karena binatang yang mati bukan karena disembelih berarti sudah menjadi bangkai. Syarat yang kedua adalah binatang yang akan disembelih yaitu binatang yang halal, baik zatnya maupun cara memperolehnya.⁵

Peneliti melakukan observasi awal yang dilakukan pada tanggal 18 April 2021. Peneliti melakukan penelitian di Pasar baru Panyabungan, Jl. Willem Iskandar, Kelurahan Sipolu-polu, Kec. Panyabungan Kota, Kab. Mandailing Natal terhadap salah satu industri yang bergerak pada Rumah Potong UD. Ayam Segar. Penelitian awal ini bertujuan untuk mengetahui gambaran lokasi penelitian, subjek penelitian dan mengetahui sekilas tentang

⁴ Juita Ayu dkk, "Implementasi Etika Bisnis Islam pada Pedagang Ayam Potong di pasar Kosambi Kecamatan Sumur Bandung Kota Bandung" Volume 3, no. 1 (Februari 2017).

⁵ Ahmad Arifin, dkk, *Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis VALUE CHAIN*, vol. Volume 2, No 1 (Jakarta: Darul Falah, 2020), hlm. 1112.

Rumah Potong UD. Ayam Segar. Tahap ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada beberapa pelanggan yang sering berbelanja di Rumah Potong UD. Ayam Segar ini. Rumah Potong UD. Ayam Segar berdiri sejak tahun 1999 sampai sekarang dan Industri Rumah Potong UD. Ayam Segar belum memiliki Sertifikat Halal dari MUI baik pekerja maupun usaha. Rumah Potong UD. Ayam Segar ini menyediakan jasa pemotongan ayam.⁶

Penyebab industri Rumah Potong UD. Ayam Segar belum memiliki sertifikat halal dari MUI dikarenakan kurangnya informasi atau pemahaman tentang prosedur pembuatan sertifikat halal yang dikeluarkan dari pihak MUI. Industri Rumah Potong UD. Ayam Segar ini belum sepenuhnya dapat dikatakan halal karena belum adanya sertifikat halal yang dikeluarkan dari MUI.

Industri rumah potong ayam belum memiliki sertifikat halal bukan berarti tidak memiliki pelanggan yang banyak, akan tetapi meskipun tidak adanya sertifikat halal yang dikeluarkan MUI rumah potong UD. Ayam Segar tetap memiliki pelanggan yang banyak, dibandingkan dengan para industri rumah potong ayam yang ada di pasar Panyabungan.

Namun, meskipun demikian para pemilik maupun penyembelih/anggota dari Rumah Potong UD. Ayam Segar ini harus menjaga kehalalan pada Halal *Value-Chain*nya khususnya dalam penyembelihan ayam. Dimana bertujuan untuk lebih meyakinkan konsumen pada industri Rumah Potong UD. Ayam Segar yang dijalankan.

⁶ Observasi Awal, 15 April 2021, PUKUL 09.00 WIB

Berdasarkan fenomena diatas Rumah Potong UD. Ayam Segar kurang meyakini konsumen tentang kehalalan Rumah Potong UD. Ayam Segar dikarenakan belum memiliki sertifikat halal dan perlu adanya pelatihan pemotongan ayam yang bertujuan agar pemotongan dilakukan secara syariat Islam. Sebagaimana hasil wawancara yang dilakukan peneliti bersama Ibu Karmila sebagai konsumen mengatakan bahwa Rumah potong UD. Ayam Segar sudah melakukan kegiatan pemotongan ayam sesuai dengan syariat Islam, karena pada penyembelihannya dilakukan oleh orang dewasa (*Baliqh*), mengucapkan *Bismillah* serta menghadap kiblat dan menggunakan pisau yang tajam, akan tetapi belum ada logo Halal pada spanduk industri Rumah Potong UD. Ayam Segar, karena dengan adanya logo halal akan lebih meyakinkan konsumen mengenai kehalalan ayam yang ada di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.⁷

Sejumlah kajian sudah dilakukan dalam bidang ekonomi Islam yaitu pada tingkatan konseptual dan praktis. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Etwin bahwa kehalalan pada proses potong ayam di rumah potong ayam Samarinda masih dikategorikan halal, karena tidak terbukti padanya melakukan hal-hal yang menyebabkan jatuhnya hukum haram pada daging ayam.⁸

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rina Delfita bahwa untuk menilai tata cara pemotongan ayam yang halal di pasar tempat penelitian adalah telah sesuai dengan tata cara pemotongan halal yang dikeluarkan oleh

⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Karmila, (Pelanggan Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 17 September 2021, PUKUL. 14.00 WIB.

⁸ Etwin, "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda," 2017.

LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan kosmetika Majelis Ulama Indonesia).⁹

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “**Analisis Halal *Value-Chain* Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan**”.

B. Batasan Masalah

Untuk memudahkan peneliti dalam proses penelitian ini, peneliti membatasi masalah yang akan dibahas yaitu Analisis Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di UD. Ayam segar Panyabungan.

C. Batasan Istilah

Batasan Istilah merupakan cara untuk menghindari kesalah pahaman dalam mengartikan istilah-istilah yang ada dalam penelitian ini, maka peneliti memberikan batasan istilah sebagai berikut:

1. Halal adalah hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.¹⁰
2. *Value-Chain* adalah suatu alat strategis yang digunakan untuk memahami keunggulan kompetitif perusahaan dengan cara lebih baik, untuk mengidentifikasi di manakah nilai pelanggan dapat ditingkatkan atau

⁹ Rina Delfita, “Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Kemampuan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar” Volume 5, no. No 1 (Juni 2013).

¹⁰ Zulham, *Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal* (Jakarta Timur: Kencana, 2018), hlm. 51.

dimanakah biaya dapat diturunkan serta memahami hubungan perusahaan dengan pelanggan dan pemasok, pelanggan dan industri bisnis yang lain.¹¹

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan batasan istilah yang sudah di jelaskan diatas dan untuk memudahkan dalam melakukan penelitian agar lebih terfokus, maka peneliti merumuskan masalah yang akan di bahas dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan?
2. Bagaimana cara memperoleh sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun yang menjadi tujuan pada penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.
2. Untuk mengetahui cara memperoleh sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI.

F. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan penelitian yang diharapkan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

¹¹ Ahmad Arifin, dkk, "Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis *VALUE CHAIN*" dalam *Jurnal* Volume 2, no. No 1 (Desember 2020): hlm. 130.

1. Bagi Peneliti

Sebagai pengetahuan dan menambah wawasan mengenai halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.

2. Bagi Pihak Rumah Potong

Sebagai bahan masukan sebagai referensi untuk kebijakan-kebijakan pada rumah potong UD. Ayam Segar agar halal *Value-Chain* pada proses pemotongan ayam dapat terpenuhi.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dari penelitian ini diharapkan menjadi referensi atau informasi untuk peneliti selanjutnya yang akan meneliti dengan penelitian yang sejenis atau sama.

G. Sistematika Pembahasan

Adapun sistematika penulisan skripsi terdiri dari bagian-bagian agar lebih mudah memahaminya:

BAB I Pendahuluan: di dalamnya berisikan latar belakang masalah yaitu berisi uraian yang mengarahkan pada masalah dan juga menunjukkan adanya sebuah masalah yang dijadikan sebagai objek penelitian. Batasan masalah di dalamnya memuat tentang pembahasan yang di batasi agar peneliti terarah. Batasan istilah di dalamnya memuat tentang istilah dalam penelitian ini harus di jelaskan agar diperoleh pemahaman antara si peneliti dengan si pembaca. Rumusan masalah yaitu memuat penjabaran hal-hal yang menimbulkan sebuah pertanyaan dan akan di jawab dalam penelitian ini. Tujuan penelitian

merupakan jawaban terhadap rumusan masalah dan bisa memberikan pemahaman ataupun pengetahuan mengenai penelitian. Manfaat penelitian yaitu menjelaskan manfaat yang diperoleh dari hasil penelitian.

BAB II Kajian Teori: di dalamnya berisi tentang kerangka teori yang berisikan pembahasan dan uraian-uraian tentang objek penelitian sesuai dengan teori atau konsep yang telah di ambil dari berbagai referensi dalam penelitian. Penelitian terdahulu adalah mencantumkan beberapa hasil penelitian dari orang lain yang relevan dengan penelitian yang dilakukan.

BAB III Metode Penelitian: di dalamnya berisi tentang lokasi dan waktu penelitian. Jenis penelitian yaitu penelitian yang hendak dilakukan bersifat kualitatif dengan pendekatan lapangan. Sumber data menjelaskan bahwa darimana sumber data di peroleh tahapan yang dilakukan oleh penelitian dalam mengolah data. Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan peneliti dalam menghasilkan data di lapangan. Instrumen pengumpulan data memuat alat yang digunakan dalam mengumpulkan data pada suatu penelitian.

BAB IV Hasil Penelitian: di dalamnya berisikan tentang deskripsi data penelitian yaitu memuat tentang penjabaran dari data yang digunakan dalam peneliti.

BAB V Penutup: di dalamnya berisi tentang kesimpulan yaitu memuat jawaban-jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan yang terdapat pada rumusan masalah. Kemudian saran yaitu memuat pokok-pokok pikiran penelitian kepada pihak-pihak yang terkait dengan masalah atau objek penelitian untuk menjadikan bahan pertimbangan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Halal

a. Pengertian Halal

Kata “halal” berasal dari bahasa Arab, yaitu *halla*, *halal*, *hill*, dan *ahalla*, yang berarti sah, boleh, suci dan lain sebagainya.¹² Halal dalam bahasa Arab *حلال* yang berarti diizinkan, juga dapat di baca *hallal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam.¹³ Sedangkan secara etimologi, *halal* berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.¹⁴

Halal juga berasal dari bentuk derivative kata *حلا* yang berarti “diizinkan”. Halal merupakan sesuatu yang mubah atau diperkenankan, yang terlepas dari ikatan larangan dan diizinkan oleh pembuat syariat.¹⁵ Halal berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan dan membolehkan. Dalam kaitannya dengan hukum syarak, halal memiliki dua pengertian yaitu, pertama. segala sesuatu yang tidak dikenakan dosa apabila menggunakannya dan kedua, segala sesuatu yang telah

¹² Atiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari* (Jogjakarta: Diva Press, 2012.), hlm. 15.

¹³ Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, “The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach” *IQSR Journal of Economics and Finance*, Volume 10, No. 1 (Februari 2019).

¹⁴ Adinugraha dan Sartika, “Halal Lifestyle di Indonesia” dalam *Jurnal Ekonomi Syariah*, Volume 05, No. 02 (2019).

¹⁵ Ulya Fuhaidah Ramlah, “Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi” *Volume 18*, No. 2 (2018).

diperbolehkan syarak baik untuk mengerjakannya atau memanfaatkannya. Pengertian pertama menunjuk bahwa kata halal menyangkut kebolehan (mubah) menggunakan benda-benda atau apasaja seperti kosmetika, minyak wangi, dan lain-lain. Pengertian kedua berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan dan mengerjakan sesuatu yang kesemuannya ditentukan berdasarkan nash seperti makan, minum, termasuk mengkonsumsi obat-obatan.¹⁶

Al Asqar sebagaimana dikutip oleh Zulham berpandangan bahwa dalil – dalil yang menyatakan mubah adalah pertama, lafaz yang menyatakan kehalalan, perizinan, tidak bersalah, tidak berdosa, dan lainnya. Kedua, perbuatan Rasulullah yang menunjukkan tidak ada perintah untuk melakukan dan meninggalkannya. Ketiga, perkataan Rasulullah yang disaksikan atau disampaikan kepada para sahabat dan tidak mengandung unsur wajib maupun sunah. Keempat, setiap perbuatan yang didiamkan syariat dengan tidak menuntut untuk meninggalkannya yang disebut dengan *Al Ibadah Al aqliyah* dan perbuatan yang diperbolehkan dalam syariat yang disebut dengan *Al Ibadah Al Syar'iyah*.

Halal adalah sesuatu yang jika digunakan atau dikonsumsi tidak mengakibatkan mendapat dosa (siksa) dan tidak dilarang agama Islam. Atas dasar tersebut, umat Islam mengkonsumsi barang yang dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam mengkonsumsi yang

¹⁶ Ulya Suhaidah Ramlah, hlm. 214 .

halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib.¹⁷ Adapun ayat yang menjelaskan tentang halal terdapat dalam Q.S. al-Baqarah:168 sebagai berikut

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَلًا طَيِّبًا وَلَا
تَتَّبِعُوا خُطُوتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya: Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh nyata bagimu (Q.S. al-Baqarah:168).¹⁸

Dalam tafsir Ibnu Katsir menjelaskan bahwa Allah menyebutkan sebagai pemberi karunia kepada mereka, bahwa Dia memperbolehkan mereka makan dari semua apa yang ada di bumi, yaitu yang diharamkan bagi mereka lagi baik dan tidak membahayakan tubuh serta akal mereka, sebagai karunia dari Allah melarang mereka mengikuti langkah-langkah setan, yakni jalan-jalan dan sepak terjang yang digunakan untuk menyesatkan para pengikutnya, seperti mengharamkan bahirah (hewan unta bahirah), saibah (hewan unta saibah), wasilah (hewan unta wasilah), dan lain sebagainya yang dihiaskan oleh setan terhadap mereka dalam masa jahiliah.¹⁹

¹⁷ Gema Rahmadani, "Halal dan Haram Dalam Islam" dalam *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum*, Volume 2, No 1 (Juni 2015).

¹⁸ Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya* (Jakarta: CV. Afaq Erfani, 2012), hlm. 25.

¹⁹ M. Nasib ar Rifa'i, *Ringkasan Tafsir Ibnu Katsir* (Gema Insani, 1999).

Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa yang di maksud dengan halal disini adalah suatu makanan ataupun produk yang dikonsumsi oleh konsumen benar-benar dalam keadaan suci, tanpa adanya campuran dengan yang berbau haram, misalnya menggunakan minuman keras pada makanan atau produk. Halal juga sangat berpengaruh kepada keputusan pembelian konsumen dalam sebuah produk.

b. Produk Halal

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

Sedangkan yang dimaksud dengan Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Untuk memastikan kehalalan suatu produk maka terdapat jaminan produk halal. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.²⁰

Halal harus mencakup dua aspek, yaitu halal secara lahiriah dan batiniah. Halal secara lahiriyah menyangkut dengan sesuatu yang melekat pada panca indera, khususnya penglihatan, penciuman dan pendengaran. Selain itu, alat-alat yang digunakan untuk memproduksi

²⁰ Republik Indonesia, *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Halal Produk Halal*, Jakarta, 2014.

produk tidak bercampur dengan alat yang terkena barang haram atau digunakan untuk memproduksi produk haram. Selanjutnya untuk penggunaan bahan baku, pekerja dan teknik pengerjaan harus sesuai dengan standar halal.²¹

Dalam Proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi fatwa halal adalah sebagai berikut:²²

a. Khamr

- 1) Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
- 2) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol minimal 1%.
- 3) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.
- 4) Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar سد الذريعة (preventif), tapi tidak najis.
- 5) Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
- 6) Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.

²¹ Rina Rahmawati, *Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbalinggo Kabupaten Lampung Timur)*, Skripsi Metro:Institut Agama Islam Negeri Metro, 2017.

²² Rina Rahmawati, hlm.15.

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

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

2. *Value-Chain* (Rantai Nilai)

a. Pengertian *Value-Chain* (Rantai Nilai)

Istilah *Value-Chain* (rantai nilai) merupakan gambaran cara untuk memandang suatu usaha sebagai rantai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang bernilai bagi para pelanggan. Nilai bagi pelanggan berasal dari tiga sumber dasar yaitu, aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk dan aktivitas yang dapat segera memenuhi kebutuhan pelanggan. Analisis rantai nilai (*Value-Chain Analysis*) berupaya untuk memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dan aktivitas-aktivitas yang ada dalam bisnis tersebut.²³

Menurut Shank dan Govindarajan *Value-Chain* merupakan alat untuk memahami rantai nilai yang membentuk suatu produk. Rantai nilai (*Value-Chain*) ini berasal dari aktivitas-aktivitas yang dilakukan, mulai dari pengolahan bahan baku sampai ketangan konsumen.²⁴

Menurut Porter analisis *Value-Chain* merupakan analisis alat analisis strategik yang digunakan untuk memahami secara lebih baik terhadap keunggulan kompetitif. *Value-Chain* dapat mengidentifikasi dimana pelanggan dapat menilai dan memahami secara lebih baik

²³ Oktavima Wisdaningrum, "Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Dalam Lingkungan Internal Perusahaan," No 1, April 2013.

²⁴ Aniek Rumijati, dkk, *Kemandirian Ekonomi dan Bisnis Indonesia Menghadapi Era Revolusi Industri 4.0* (UMMPress, 2020), hlm. 176.

hubungan perusahaan dengan pemasok/supplier, pelanggan, dan perusahaan lain dalam industri.²⁵

Berdasarkan pengertian ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa *Value-Chain* merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan atau langkah yang dilakukan, mulai dari tahap produksi hingga sampai kepada tangan konsumen untuk siap dikonsumsi, guna untuk meningkatkan nilai atau pemanfaatan pada barang atau jasa dan bernilai bagi pelanggan.

b. Konsep *Value-Chain*

Porter menggunakan kerangka rantai nilai guna untuk mempelajari bagaimana suatu perusahaan seharusnya dapat memposisikan dirinya di pasar serta didalam hubungan mereka dengan para pemasok, pembeli, dan pesaing. Ide keunggulan kompetitif suatu kegiatan usaha dapat dilihat dengan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat memberi konsumen suatu produk atau layanan yang nilainya setara dengan produk atau pelayanan yang dihasilkan oleh perusahaan pesaing, namun dengan menggunakan biaya yang lebih rendah dan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat menghasilkan produk atau layanan yang meskipun harganya lebih mahal dibandingkan produk atau layanan yang diberikan oleh perusahaan pesaing, namun tetap diminati oleh konsumen yang bersedia membayar lebih.²⁶

57. ²⁵ Budy Purnawanto, *Manajemen SDM Berbasis Proses*, (Jakarta:Grasindo, 2012), hlm.

47. ²⁶ Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, *Manajemen Pemasaran* (PT. Indeks, 2008), hlm.

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

Porter memperkenalkan gagasan bahwa daya saing suatu perusahaan tidak secara eksklusif atau semata-mata berhubungan dengan proses produksi. Daya saing suatu kegiatan usaha dapat dianalisis dengan cara melihat rantai nilai yang mencakup perancangan produk, pengadaan input atau sarana produksi, logistik, logistik eksternal, pemasaran, penjualan, purna jual, dan layanan pendukung seperti misalnya perancangan strategis, manajemen sumber daya manusia, dan kegiatan penelitian. Porter selanjutnya mengajukan suatu model rantai nilai sebagai alat untuk mengidentifikasi cara-cara menghasilkan nilai tambah bagi konsumen yang mana ada model ini ditampilkan keseluruhan nilai yang terdiri dari aktivitas-aktivitas nilai dan keuntungan (*margin*),

aktivitas nilai dibagi menjadi lima aktivitas utama (*primary activities*) dan empat aktivitas pendukung (*support activities*). Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang jadi (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual (*service*).²⁷

Konsep porter tentang rantai nilai (*Value Chain*) merupakan konsep yang mengajarkan bahwa tujuan utama usaha bisnis untuk mewujudkan laba (margin) diproses dan akan diwujudkan melalui kerjasama antara aparatur operasi (*direct operating activities*) dan aparatur penunjang (*sepporting activities*). Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara starategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer yaitu sebagai berikut:

- 1) Logistik kedalam atau masukan bahan dalam bisnis.
- 2) Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.
- 3) Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.
- 4) Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.
- 5) Memberikan layanan produk.

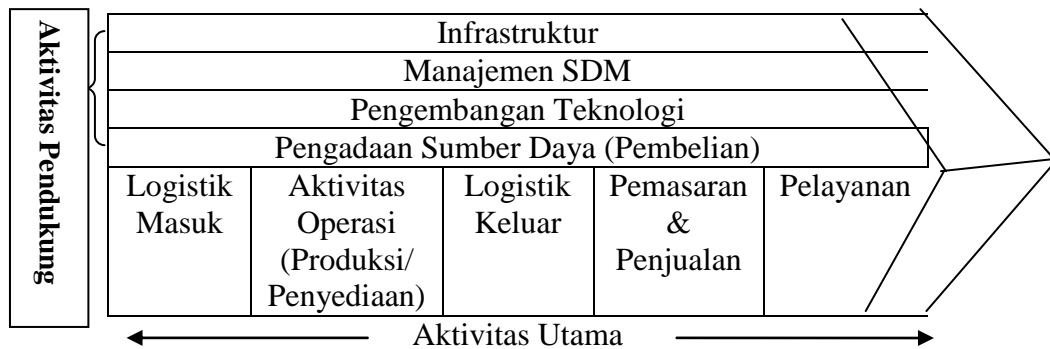
Kegiatan pendukung yaitu sebagai berikut:

- 1) Pengadaan.
- 2) Pengembangan Teknologi.

²⁷ Liana Mnagifera, "Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta" Volume 19, No.1 (Juni 2015): hlm. 26.

- 3) Manajemen Sumber Daya Manusia.
- 4) Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Kegiatan Rantai Nilai (*Value Chain*) dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar II. 1
Kegiatan Rantai Nilai (*Value Chain*)

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

a) Logistik Masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan logistik masuk. Logistik masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.²⁸

b) Aktivitas Operasi

Fungsi operasi atau departemen pabrikisasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (input) menjadi keluaran (output). Operasi

²⁸ Abdul Saidir Amir dan Waspo Tjibtosubroto, "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach" *IQSR Journal of Economics and Finance*, Volume 10, No. 1 Februari 2019."

berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sektor jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.

c) Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi. Fungsi distribusi dan pergudangan yang akan menyimpan dan mengatur distribusi keluaran itu ke pasar.

d) Pemasaran dan Penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan memasukan atau menjual produk yang dihasilkan atau disediakan sejak dari gudang perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan.²⁹

e) Pelayanan

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

²⁹ Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach" *IQSR Journal of Economics and Finance*, Volume 10, No. 1, Februari 2019."

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

1. Infrastruktur

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

2. Manajemen SDM

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

3. Pengembangan Teknologi

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

4. Pengadaan Sumber Daya (Pembelian)

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

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

Berdasarkan tahapan-tahapan dalam analisis *Value-Chain* diatas dapat disimpulkan bahwa, suatu perusahaan atau industri harus melakukan pembagian tugas kepada karyawan/pekerja, guna untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan ataupun industri. Dalam tahapan ini sangat membantu perusahaan/industri untuk menjalankan tugas-tugas yang telah diberikan kepada karyawan ataupun pekerja.

3. Terciptanya Halal *Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi

a. Pengertian Halal *Value-Chain*

Halal *Value-Chain* merupakan upaya terintegrasi industri mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi. Dalam menghasilkan produk yang halal, input bahan baku harus diperhatikan begitu juga halnya dengan teknologi pengolahan yang digunakan. Dari segi pengemasan juga harus mencerminkan kebersihan dan terjaga kehalalan sampai dengan produk akhir yang diterima konsumen muslim.³⁰

Berdasarkan pengertian halal *Value-Chain* diatas, maka dapat peneliti simpulkan bahwa untuk menghasilkan produk/jasa yang benar-benar halal harus memperhatikan rantai nilai (*Value-Chain*) nya, mulai dari bahan baku hingga pada teknologi yang digunakan dan sampai kepada pendistribusiannya. Adapun halal *ValueChain* dalam kegiatan ekonomi terdapat pada gambar dibawah ini:

³⁰ Pratiwi Subianto, "Rantai Nilai dan Prespektif Kesadaran Masyarakat Muslim akan Makanan Halal", dalam *Jurnal CIMAE*, Vol. 1, 2018, hlm. 143-144.



Gambar II. 2
Halal *Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa dalam menciptakan rantai nilai halal dengan mulai melihat kegiatan produksi, distribusi hingga pada kegiatan konsumsi. Adapun penjelasan dari gambar diatas yaitu:

- 1) Sebuah rantai nilai halal dari kegiatan produksi dapat diartikan sebagai suatu keadaan yang menyangkut kepada ruang dan waktu tentang seluruh kegiatan produksi barang dan jasa yang memiliki nilai halalnya, serta sebuah kegiatan yang menambah nilai guna suatu barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun mora (halal). Yang termasuk dalam cluster ini yaitu negara, khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam Internasional, dan yang terpenting sertifikat halalan *tayyiban* untuk semua lembaga yang memproduksi baik produsen jasa maupun barang dari majelis masing-masing.


- 2) Cluster rantai nilai halal dari aktivitas distribusi diartikan sebagai keadaan yang melibatkan ruang dan waktu mengenai semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan barang dan jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih tinggi dari segi material dan moral (halal). Cluster dalam kegiatan distribusi ini merupakan negara, swasta, dan jaringan atau industri IT yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama dalam kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional, dan yang terpenting sertifikat halalan *tayyiban* untuk semua lembaga distribusi, baik distribusi jasa maupun barang dari majelis ulama masing-masing.³¹
- 3) Cluster rantai nilai halal dari kegiatan konsumsi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan pembelanjaan atau penggunaan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia di dalam segi material dan moral (halal). Cluster kegiatan konsumsi adalah negara, swasta, dan IT atau jaringan industri bahkan umat secara keseluruhan yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam intrnasional, dan yang terpenting adalah sertifikasi halalantayyibah

³¹ Abdul Saidir Amir Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of halal Value Chains: A Theoretical Approach" *IQSR Journal of Economics and Finance*, Volume 10, No. 1, Februari 2019.

terhadap seluruh lembaga konsumsi baik konsumen barang maupun jasa dari majelis ulama masing-masing.³²

b. Halal *Value- Chain* dalam Makanan

Perubahan dan perkembangan gaya hidup halal ini harus mampu dilayani oleh sektor industri halal dengan baik, yaitu dengan menjaga kualitas rantai pasok makanan halal mulai dari kepastian bahan baku halal, proses produksi sampai dengan konsumen mendapatkan produk, semuanya harus terjamin kehalalannya. Produk olahan makanan dan minuman sendiri, pada prinsipnya adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Dasar penentuan halal haramnya makanan bagi seorang muslim terdapat dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 173

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنِزِيرِ وَمَا
 أَهْلَ بِهِ لغيرِ اللَّهِ ^ط فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ
 عَلَيْهِ ^ج إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ 

Artinya : “Sesungguhnya Allah Hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha

³² Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, “The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach.” *IQSR Journal of Economics and Finance*, Volume 10, No. 1, Februari 2019.

Pengampun lagi Maha Penyayang” (Q.S. Al-Baqarah : 1730).³³

Dalam tafsir Ibnu Katsir menjelaskan bahwa Allah Ta’ala juga memberitahukan bahwa Dia tidak mengharamkan makanan-makanan itu kecuali bangkai saja, yaitu binatang yang mati dengan sendirinya, tanpa disembelih. Selain itu, Allah Ta’al juga mengharamkan daging babi, baik yang disembelih maupun yang mati dengan sendirinya. Lemak babi termasuk dalam hukum dagingnya, karena secara generalisasi, atau karena dagingnya mengandung lemak, atau melalui cara qiyas (analogi) menurut suatu pendapat. Allah Ta’ala juga mengharamkan kepada mereka binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain nama Allah Ta’ala, baik itu dengan mengatasnamakan berhala, sekutu, tandingan dan lain sebagainya, yang dahulu menjadi kebiasaan orang-orang Jahiliyah untuk mempersembahkan korban kepadanya.³⁴

Berdasarkan penjelasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa binatang yang disembelih tanpa menyebut nama Allah akan dikatakan haram adapun yang dimaksud kedalam haram yaitu bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram jika mati karena terbentur, tercekik, jatuh karena ditanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala (QS. Al Maidah:3)

³³ Departemen Agama, *Al-Qur’an dan Terjemahannya* (Jakarta: CV. Afaq Erfani, 2012), hlm. 26.

³⁴ M. Nasib ar Rifa’i, *Ibid*, hlm. 208.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالِدَمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ
 اللَّهِ بِهِ، وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ
 وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ
 تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ^ج ذَلِكَمُ فِسْقٌ^ط الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ
 كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ^ج الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ
 لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمْ
 الْإِسْلَامَ دِينًا^ج فَمَنْ أَضْطُرَّ فِي مَخْصَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِ^ل
 فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿٣٥﴾

Artinya : Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir Telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari Ini Telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan Telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan Telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa Karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (Q.S. Al-Maidah : 3).³⁵

³⁵ Departemen Agama, hlm. 107.

Berdasarkan ayat Al-Qur'an diatas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan makanan halal adalah makanan yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam, dan sama halnya pada syarat kehalalan penyembelihan ayam yang menjadi standar yang harus digunakan.

1) Proses Penyembelihan Halal pada Ayam

a) Penyembelihan dilakukan dengan menggunakan pisau kecil dan tajam, bagian yang dipotong adalah saluran pernafasan pada ayam, yaitu saluran makan dan minum. Penyembelihan menghadap kiblat dan mengucapkan "*Basmallah*" atau dengan menyebut nama Allah.

b) Pencelupan air panas

Setelah ayam dipotong dan dilakukan perendaman kedalam air panas dengan suhu tertentu. Pencelupan bertujuan untuk memudahkan pencabutan bulu, pencelupan terlalu lama bisa menyebabkan kulit terlalu lengket setelah dicabut bulunya. Pencelupan kedalam air panas untuk mempercepat pencabutan bulu.

c) Pencabutan bulu ayam

Setelah melalui proses perendaman dilakukan pembersihan atau pencabutan, segera setelah perendaman dengan menggunakan mesin pencabut bulu (*plucking machine*). Mesin pencabut bulu

memiliki semacam jari-jari dari bahan karet yang berputar sehingga dapat mencabut bulu ayam.

Tetapi, pencabutan bulu bisa juga dengan menggunakan tangan langsung, tetapi cara ini memakan waktu. Pencabutan bulu setelah proses pencelupan ayam potong kedalam dalam air panas selesai baru proses pencabutan bulu ayam dilakukan dengan memakai mesin 20 pencabut bulu 2 (dua) selinder berupa selinder karet, yang pada kedua permukaannya terdapat duri-duri lunak yang terbuat dari karet. Kedua selinder berputar dengan arah yang berlawanan, sehingga jika karkas ayam broiler diletakan didalamnya bulubulunya akan terkait dan tercabut dari permukaannya.

d) Pengeluaran jeroan

Proses pengeluaran jeroan dilakukan dengan menyayat bagian kloaka, isi perut dikeluarkan (hati, jantung, empedu, usus dan tembolok), empedu langsung dipisahkan dari jeroan lainnya untuk mencegah kemungkinan pecah dan mengotori jeroan lainnya dan karkas ayam.

2) Proses Penyembelihan Berdasarkan MUI

Penyembelihan menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan

hukum Islam.³⁶ Pelaksanaan penyembelihan harus mengikuti tata cara yang sesuai dengan ketentuan hukum Islam agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat muslim. Karena pada dasarnya seseorang muslim diwajibkan mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik.

Adapun proses penyembelihan menurut Majelis Ulama Indonesia MUI yaitu:

- a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut Asma Allah.
- b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makan, saluran pernafasan/kerongkongan, dan dua pembuluh darah.
- c) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- d) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirah*).
- e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.³⁷

4. Sertifikat Halal

a. Pengertian Sertifikat Halal

Dalam UU Jaminan Produk Halal pada ketentuan umum pasal 1 nomor 10 dinyatakan bahwa “sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan

³⁶ Evi Yuliana, “Analisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam di RPH ‘Restu Ibu’ Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo,” (Skripsi: IAIN Ponorogo, 2020) hlm. 6-12.

³⁷ Arif Muammar, hlm. 70.

suatu produk yang di keluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal yang dikeluarkan oleh MUI. Jadi dapat disimpulkan bahwa sertifikat halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Pusat atau Provinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetik yang diproduksi oleh perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI.³⁸

Sertifikasi halal berlaku selama 2 tahun, dikeluarkan MUI dengan pengesahan Departemen Agama. Khusus untuk daging yang diekspor, Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Sertifikat halal bisa dicabut sebelum masa berlakunya habis, jika produsen terbukti melakukan penyalahgunaan label halal pada produknya.³⁹

Sertifikasi halal dibutuhkan untuk mengetahui validitas produk yang diolah, dikemas, dan diproduksi. Konsumen mungkin membutuhkan produk yang mengandung unsur tertentu, atau menghindari produk dengan unsur tertentu pula.⁴⁰ Dasar hukum diberlakukannya sertifikasi halal adalah hanya bersumber dari ketentuan syariat (*al-hukm asy-syar'i*). Untuk menjamin pemberlakuan ketentuan

³⁸ Arbanur Rasyid, *Sertifikat Halal* (Sukabumi: Haura Utama, 2020), hlm. 152-152.

³⁹ Sri Nuryati, *Halalkan Makanan Anda?*, (Solo:PT. Aqwam Media Profetika, 2008), hlm. 155-156.

⁴⁰ Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen* (Jakarta: PT. Kharisma Putra Utama, 2016), hlm. 112-113.

syariah ini terkait hukum halal haram, diperlukan regulasi yang bersifat prosedural (*al-hukm al-ijrai*').⁴¹

Manfaat sertifikasi halal bagi konsumen antara lain sebagai berikut:

- 1) Terlindunginya konsumen muslim dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetika yang tidak halal.
- 2) Secara kejiwaan perasaan hati dan batin konsumen akan tenang.
- 3) Mempertahankan jiwa dan raga dari keterpurukan akibat produk haram.
- 4) Sertifikasi halal juga akan memberikan kepastian dan perlindungan hukum terhadap konsumen.⁴²

Sedangkan bagi pelaku usaha, sertifikat halal mempunyai peran penting, yakni:

- 1) Sebagai pertanggungjawaban produsen kepada konsumen muslim, mengingat masalah halal merupakan bagian dari prinsip hidup muslim.
- 2) Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen.
- 3) Meningkatkan citra dan daya saing perusahaan.
- 4) Sebagai alat pemasaran serta untuk memperluas area jaringan pemasaran.

⁴¹ Burhanudin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, (Malang: UIN Maliki Press, 2011), hlm. 142.

⁴² Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif, regulasi dan implementasinya di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2014), hlm. 242.

- 5) Memberi keuntungan pada produsen dengan meningkatkan daya saing dan omzet produksi dan penjualan.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami sertifikasi halal adalah sertifikat yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi halal berlaku selama 2 tahun, dikeluarkan MUI dengan pengesahan Departemen Agama. Dan sertifikat halal juga sangat berpengaruh terhadap bagi konsumen dan pelaku usaha, dimana bagi pelaku usaha yang dapat menyebabkan adanya peningkatan pendapatan penjualan dan meningkatnya citra dan persaingan antara sesama industri, terutama pada industri rumah potong hewan.

b. Tata Cara Memperoleh Sertifikat Halal

Pengajuan permohonan dilakukan oleh pelaku usaha dengan melengkapi dokumen data, penetapan lembaga pemeriksa halal oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) untuk menetapkan lembaga pemeriksa halal, pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk, penetapan kehalalan produk diterima dari MUI, maka badan penyelenggara jaminan produk halal menerbitkan sertifikat pada produk halal.⁴³

⁴³ Musyrikah Ilyas, "Serifikat dan Labelisasi Produk Halal Presfektif Islam," dalam *Journal Al-Qadau*, 12 Nopember 2017, hlm.367.

5. Penyembelihan Dalam Presfektif Islam

a. Pengertian Penyembelihan dalam Presfektif Islam

Penyembelihan dalam Presfektif Islam secara bahasa disebut dengan *Az-zaba'ih* merupakan bentuk jamak dari *Az-zabihah* yang berarti penyembelihan hewan secara syar'i yaitu penyembelihan dengan baik dan suci demi kehalalan mengkonsumsinya. Sedangkan secara istilah berarti penyembelihan hewan atau pemotongan hewan dengan cara memotong saluran pernapasan dan saluran makanan serta urat nadi dengan menggunakan pisau tajam tenggorokan ataupun organ untuk jalan makanan dan minumannya.⁴⁴

Adapun hadist tentang adab penyembelihan yang diriwayatkan oleh H.R Muslim:

عن ابي العشراء عن ابيه قال قلت يا رسول الله اما تكون الذكاه الا في الحلق واللبة قال طعنت في فخذها الا جزاك رواه الجماعة

Artinya : Dari Adbu Usyara, “ Saya telah bertanya kepada Rasulullah, adakah tidak sah menyembelih kecuali di kerongkongan dan di pangkal leher?” Jawab Beliau, “ Kalau engkau bacok di pahanya, sesungguhnya cukuplah (memadailah) bagimu.”⁴⁵

Berdasarkan hadist diatas dijelaskan bahwa penyembelih dapat dikatakan sah apabila telah terputusnya saluran pernafasan dan saluran

⁴⁴ Abdul Aziz Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Jilid 6, (Jakarta : PT. Ichtiar Baru Van Hoeve, Cet. 7, 2006) hlm. 1969.

⁴⁵ Sulaiman Rasyid, *fiqh Islam* (Bandung: Sinar Baru Algensindo, 2012), hlm. 471.

makanan pada ayam, dalam hal ini juga dilakukan pada bagian pangkal leher ayam.

- 1) Syarat penyembelihan secara umum syarat-syarat penyembelihan yang wajib dipenuhi bagi kehalalan mengkonsumsi daging hewan sembelihan adalah berkaitan dengan penyembelih, bagian tubuh yang disembelih, hakikat penyebutan nama Allah pada penyembelihan, alat untuk menyembelih, cara-cara penyembelihan hewan.

- a) Penyembelih

Untuk menjadikan halal sebuah sembelihan, syariah islam meletakkan syarat yang harus dipenuhi oleh tukang sembelih, yaitu profesionalisme (kemampuan). Kemampuan ini ada yang merujuk kepada kepercayaan penyembelihan dan ada yang kembali dalam hal-hal karakteristik fisik yang akan dijelaskan melalui penjelasan beberapa madzhab dibawah ini.⁴⁶

Madzhab Hanafi mengharuskan setiap penyembelih harus beragama islam. Maka orang-orang non muslim sembelihannya tidak sah, kecuali ahli kitab. Yang dimaksud ahli kitab adalah pengikut agama Nasrani atau Yahudi (pengikut Injil dan Taurat) dan orang-orang yang mengenal ahli kitab. Orang yang tidak mempunyai kitab atau tidak beriman kepada nabi utusan, sembelihannya tidak halal.⁴⁷

⁴⁶ Musa Kamil, *Ensikopedi Halal Haram Dalam Makanan Dan Minuman* (solo: ziyad visi media,), hlm. 91.

⁴⁷ Sayyid Sabiq, *Fiqh Sunnah 13*, diterjemahkan oleh Kamaluddin A. Marzuki dari *fiqh sunnah*, (Bandung: PT. Alma'arif, 1987) hlm. 132.

Penyembelihan diwajibkan jika penyembelih adalah orang yang berakal, baik ia seorang pria atau seorang wanita, baik muslim atau ahli kitab. Jika ia tidak memenuhi syarat ini, misalnya seorang pemabuk, atau orang gila, atau anak kecil yang belum dapat membedakan, maka sembelihannya dinyatakan tidak halal.⁴⁸

b) Bagian tubuh yang disembelih

Bagaian tubuh hewan yang disembelih harus pada bagian yang telah ditentukan, yaitu leher dengan memotong dua urat darah, kerongkongan dan tenggorokannya.⁴⁹

Dalam hukum Islam semua jenis binatang yang tidak ditegaskan tentang keharamannya berarti halal untuk dimakan. Akan tetapi dalam memperoleh daging yang halal tentu harus menyembelihnya terlebih dahulu kecuali ikan dan belalang. Dalam penyembelihan pun tidak asal mematikan binatang begitu saja, tetapi harus sesuai dengan ketentuan-ketentuan syara'. Penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan-ketentuan syara' akan menjadikan binatang yang disembelih itu baik, suci dan halal dimakan. Sebaliknya, apabila menyembelihnya salah maka binatang yang sebenarnya halal dapat berubah menjadi haram.

Adapun yang dimaksud dengan penyembelihan binatang adalah mematikan binatang yang halal agar halal dimakan dengan

⁴⁸ Ridho Anwar, "Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen," (Skripsi: IAIN Metro, 2017, hlm. 5).

⁴⁹ Kementerian Agama RI, *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal* (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, t.t.), hlm. 20.

memotong tenggorokan, jalan makanan, dan urat nadi pokok dilehernya dengan menggunakan alat yang tajam sehingga memudahkan kematiannya. Adapun yang menjadi dasar hukum Islam dalam penyembelihan hewan adalah firman Allah dalam Q.S. Al-An‘am (6) : 121:

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

Artinya : Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembeliknya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik (Q.S. Al-An‘am: 121).⁵⁰

Adapun hadist tentang kewajiban untuk menyembelih dengan nama Allah terdapat dalam Hadist Shahih dibawah ini:

١ عن ابن عباس، في قوله : (وا ن الشيا طين ليو حون إلى أوليا ءهم)، يقولون : ما ذبح الله، فلا تأكلوا، وما ذبحتم أنتم فكلوا، فأنزل الله عز وجل : (ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه)

Artinya : Dari Ibnu Abbas, ia berkata mengenai firman Allah, “Sesungguhnya syetan itu membisikkan kepada kawan-

⁵⁰ Departemen Agama, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, hlm. 143.

kawannya,”: mereka (para syetan) berkata, “Binatang yang disembelih dengan menyebut nama Allah jangan kalian makan dan binatang yang disembelih (tanpa menyebut nama Allah) boleh kalian makan. Allah kemudian menurunkan firman-Nya, “*Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelih.*” (Shahih).⁵¹

Berdasarkan kesimpulan ayat Al-Qur’an dan Hadist diatas maka dapat disimpulkan bahwa bagian tubuh hewan yang boleh disembelih adalah leher dengan memotong dua urat darah, kerongkongan dan tenggorokannya dan harus menyebut nama Allah ketika akan menyembelihnya.

B. Penelitian Terdahulu

Menguraikan, menjelaskan penelitian terdahulu sebagai referensi atau pendukung data penelitian ini.

Tabel II. 1
Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Hasil Penelitian
1.	Arman Suhada, (Skripsi, IAIN METRO Tahun 2020)	Jaminan Halal Dalam Proses Penyembelihan Ayam Potong (Studi kasus peternakan ayam potong di Kabupaten Lampung Timur	Hasil penelitian dari jurnal jaminan halal dalam proses penyembelihan ayam potong (Studi kasus peternakan ayam potong di Kabupaten Lampung Timur adalah Menunjukkan bahwa jaminan halal dalam proses penyembelihan ayam potong pada peternakan Ayam Potong di Kabupaten

⁵¹ Muhammad Nashiruddin Al-Albani, *Shahih Sunan Abu Daud Seleksi Hadist Shahih dari Kitab Sunan Abu Dud* (Jakarta Selatan, 2007.), hlm. 302.

			Lampung Timur belum terjamin kehalalannya. ⁵²
2.	Etwin, (Jurnal Politeknik Negeri Medan Vol. 3 No 1 Tahun 2017)	“Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam (RPA) Di Samarinda”	Hasil penelitian dari jurnal analisis model kehalalan proses potong ayam (RPA) Di Samarinda ini masih dikategorikan halal. Karena tidak terbukti padanya melakukan hal-hal yang menyebabkan jatuh hukumnya haram daging ayam halal. Hanya saja perlu pemantauan dan pengawalan MUI untuk menjaga kehalalan ayam potong. ⁵³
3.	Novia Egahwati, Sri Handayani dan Wirawan wirawan (Jurnal Vol. 7 No. 3 Tahun 2019)	“Analisis kehalalan daging ayam ditinjau dari proses produksi di Desa Landungsari Malang”	Hasil penelitian analisis kehalalan daging ayam ditinjau dari proses produksi di Desa Landungsari Malang ini menunjukkan bahwa hasil persentase tingkat kehalalan daging ayam yang diproduksi ditujuh RPA mencapai 83,7%. Proses secara halal 85,7%. Maka pada penelitian ini dapat dikatakan pada proses kehalalan dan proses poduksi sebagai halal.s ⁵⁴
4.	Anwar Sadat Harahap dkk (Jurnal Amaliah, Vol. 3 No. 2 Tahun 2019)	“Kehalalan daging ayam potong di Pasar Tradisional Medan”	Hasil penelitian kehalalan daging ayam potong di Pasar Tradisional Medan yaitu dengan menerapkan metode sebagai berikut: 1. menggunakan pendekatan pendampingan

⁵² Arman Suhada, “Jaminan Halal Dalam Proses Penjualan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur,” (Skripsi: IAIN Metro, 2020), hlm. 44.

⁵³ Etwin, “Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda,” dalam *Jurnal Politeknik Negeri Samarinda*, 2017, hlm. 19.

⁵⁴ Novia Egahwati, dkk, “Analisis Model Kehalalan Daging Ayam Ditinjau Dari Proses Produksi di Desa Landungsari Malang” dalam *Jurnal Universitas Tribhuwana Tunggaladewi*, Volume 7 . No. 3, 2019.

			<p>terhadap pedagang ayam potong di pasar tradisional Kota Medan.</p> <p>2. Melaksanakan pelatihan tentang tata cara penyembelihan hewan berdasarkan Syariat Islam.</p> <p>3. Melaksanakan penyuluhan hukum dengan menggunakan metode ceramah dan tanya jawab. Metode-metode ini dibuat untuk menghindari terjadinya pemotongan yang dilakukan tidak sesuai dengan syariat Islam.⁵⁵</p>
5.	Lulu Pangukir (Skripsi, IAIN Purwokerto Tahun 2021)	<i>Halal Value-Chain Analysis</i> Pada Daging Sapi di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas	Hasil penelitian <i>Halal Value-Chain</i> pada daging sapi di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas yaitu ada lima kegiatan primer rantai nilai yaitu pasokan sapi berasal dari pasar lokal, penyembelihan dilakukan oleh juru potong halal di Rumah Potong Hewan, distribusi dilakukan secara langsung dan penjualan dilakukan secara konvensional di pasar tradisional. ⁵⁶
6.	Pratiwi Subianto (Jurnal CIMAE, Vol. 1, Tahun. 2018)	Rantai Nilai dan Prespektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan dan Minuman	Hasil penelitian bahwa kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan dan minuman halal dapat mendorong <i>Halal Value-Chain</i> . ⁵⁷
7.	Liana Mangifera	Analisis Rantai Nilai	Hasil penelitian

⁵⁵ Anwar Sadir Harahap, dkk, "Kehalalan Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Medan" dalam *Jurnal Amaliah*, Volume 3, No 2 (November 2019), hlm. 396.

⁵⁶ lulu Pangukir, "Halal Value Chain Analysis pada daging sapi di peternakan desa jambu kecamatan wangon kabupaten banyumas," Skripsi, IAIN Purwokerto, 2021), hlm. 91.

⁵⁷ Pratiwi Subianto, "Rantai Nilai dan Prespektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal" Volume 1 (2018): hlm. 47.

	(Jurnal Manajemen dan Bisnis, Vol. 19, No.1, Juni 2015)	(<i>Value-Chain</i>) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta	menunjukkan bahwa berdasarkan informasi dari Forum Pengembangan Kampoeng Batik Laweyan dijelaskan bahwa jumlah pengrajin batik tulis yang masih aktif hingga tahun 2015 ini sebanyak 26 pengrajin yang terdiri dari 5 orang pengrajin batik berskala besar, 14 pengrajin berskala menengah 1 dan 7 pengrajin batik tulis berskala kecil. ⁵⁸
8.	Arna Asna Annisa (Jurnal JIEI, Vol. 5, No. 1, 2019)	Kopontren dan Ekosistem Halal <i>Value-Chain</i>	Hasil penelitian menunjukkan peran kopontren sebagai motor penggerak perekonomian pondok pesantren berpengaruh secara signifikan sebagai penentu bagaimana menghidupkan halal <i>Value-Chain</i> (Rantai Nilai) pada setiap lingkungan dalam ekosistem pondok. ⁵⁹
9.	Oktavima Wisdaningrum (Jurnal Analisa, Vol. 1, No.1, April 2013)	Analisis Rantai Nilai (<i>Value-Chain</i>) dalam lingkungan internal perusahaan	Hasil penelitian ini menunjukkan perusahaan dapat meningkatkan <i>Value</i> untuk pelanggan atau untuk menurunkan biaya dan peningkatan nilai tambah dapat membuat perusahaan lebih kompetitif. ⁶⁰
10.	Evi Yuliana (Skripsi tahun 2020 Institut Agama Islam Negeri Ponorogo)	Analisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikat Penjualan Halal Terhadap Pemotongan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa, berdasarkan fatwa MUI No 12 Tahun 2009 terhadap pemilihan hewan ada yang sudah sesuai dan juga

⁵⁸ Liana Mangifera, "Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta."

⁵⁹ Arna Asna Annisa, "Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain" dalam *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, Volume 5, No. 1 (2019).

⁶⁰ Oktavima Wisdaningrum, "Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Dalam Lingkungan Internal Perusahaan."

		Ayam di RPH “RESTU IBU” desa Karangn Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo	belum sesuai. Dikarenakan kurangnya ketelitian didalam memilih ayam, sehingga masih banyak ayam yang mengandung kecacatan. ⁶¹
11.	Evi Dwi Atika Sari (Skripsi tahun 2018 universitas Jember)	Kandungan Limbah Cair Berdasarkan Parameter Kimia di <i>Inlet</i> dan <i>Outlet</i> Rumah Potong Hewan	RPH kaliwetes merupakan RPH yang menggunakan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) dalam mengelola air limbah. Meskipun menggunakan IPAL ternyata terdapat beberapa masalah di RPH Kecamatan Kaliwetes. ⁶²
12.	Achamad Arifin (Jurnal LPM2KPE, Volume 2, No. 1, Desember 2020)	Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis <i>Value-Chain</i>	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam menentukan biaya strategis perusahaan tidak melihat biaya strategis melalui analisis rantai nilai yang mengakibatkan ketidaktahuan manajer bahwa biaya yang dikeluarkan semakin meningkat. ⁶³
13.	Ridho Anwar (Skripsi Tahun 2017 IAIN METRO)	Pengaruh Penjualan Halal Terhadap Perilaku Konsumen	Hasil penelitian pada penelitian ini adalah bahwa penjualan yang dilakukan oleh RPA Alfa Broiler tidak berpengaruh terhadap keputusan membeli oleh konsumen, karena faktor kualitas dan harga lebih berpengaruh terhadap perilaku konsumen dibandingkan dari segi kehalalan penjualan. ⁶⁴

⁶¹ Evi Yuliana, “Analisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal Pemotongan Ayam di RPH ‘Restu Ibu’ Desa Karangn Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo,” Skripsi: IAIN Ponorogo, 2020.

⁶² Evi Dwi Atika Sari, “Kandungan Limbah Cair Berdasarkan Parameter Kimia di Inlet Rumah Potong Hewan,” 2018.

⁶³ Ahmad Arifin, dkk, “Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis VALUE CHAIN” Volume 2, no. No 1 (Desember 2020).

⁶⁴ Ridho Anwar, “Pengaruh Penjualan Halal Terhadap Perilaku Konsumen.”

14.	Halim Setiawan (Jurnal Institut Agama Islam Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas)	Karakteristik Makanan <i>Halalan Thayyiban</i> Dalam Al-Qur'an	Hasil dari penelitian ini adalah makanan yang dikatakan halal dan <i>Thayyiban</i> dalam Al-Qur'an adalah makanan yang harus memenuhi 4 karakteristik: 1. Makanan tersebut harus halal dari segi rasa, zat dan dari segi prosesnya. 2. Makanan tersebut harus mengandung gizi yang cukup dan seimbang untuk dikonsumsi. 3. Jadilah orang yang proposional dalam mengambil makanan, dalam arti sesuai dengan kebutuhan konsumen. 4. Makanan tersebut harus aman ketika dikonsumsi. ⁶⁵
15.	Rina Delfita (Jurnal Saintek, Volume. 5, No. 1, Juni 2013)	Evaluasi teknik pemotongan ayam ditinjau dari kehalalan dan keamanan pangan di Kabupaten Tanah Datar	Hasil penelitian yang dihasilkan yaitu untuk menilai tata cara pemotongan ayam yang halal di pasar tempat penelitian adalah telah sesuai (100%) dengan tata cara pemotongan halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI (2011). ⁶⁶

Persamaan dan perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu sebagai berikut:

1. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Arman Suhada adalah sama-sama menggunakan penelitian lapangan (*field research*). Perbedaan pada penelitian ini data primer, pada penelitian ini yaitu pemilik rumah potong, kekonsumen, dan petugas/pekerja. Sedangkan pada penelitian Arman

⁶⁵ Halim Setiawan, "Karakteristik Makanan Halal Thayyiban Dalam Al-Quran,".

⁶⁶ Rina Delfita, "Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Kemampuan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar" dalam *Jurnal Saintek*, Volume 5, no. No 1 (Juni 2013).

Suhada yaitu peternak, petugas yang menentukan peralatan, petugas pemotongan, petugas yang melakukan pembersihan, dan petugas yang melakukan pengiriman ayam.

2. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Etwin adalah sama-sama menganalisis tentang kehalalan pemotongan ayam yang ada pada rumah potong ayam. Perbedaan pada penelitian ini memaparkan mengenai proses penyembelihan ayam berdasarkan MUI, sedangkan pada penelitian Etwin memaparkan kebijakan dan prosedur sertifikat halal.
3. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Novia Egahwati, dkk adalah sama-sama menganalisis kehalalan daging ayam dan sama. Perbedaan pada penelitian ini hanya menggunakan penelitian kualitatif lapangan (*field research*), sedangkan pada penelitian Novia Egahwati dkk, menggunakan penelitian kualitatif, analisa dan penafsiran data.
4. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Amaliah adalah sama-sama melakukan penelitian mengenai kehalalan ayam potong yang ada di pasar. Perbedaan pada penelitian ini meneliti tentang halal *Value-Chainnya* sedangkan pada penelitian Amaliah melakukan penelitian mengenai kehalalan ayamnya saja.
5. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Arli dkk, adalah sama-sama melakukan penelitian tentang *Value-Chain*. Perbedaan pada penelitian ini meneliti tentang halal *Value-Chain* dan mengenai proses penyembelihan sedangkan pada penelitian Arli dkk, melakukan penelitian analisis *Value-Chain* dan daya saing antara rumah potong.

6. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Pratiwi Subianto adalah sama-sama menggunakan penelitian kualitatif. Perbedaan pada penelitian ini meneliti tentang Analisis Halal *Value-Chain*, sedangkan pada penelitian Pratiwi Subianto melakukan penelitian tentang Rantai nilai dan prespektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal.
7. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Liana Mangifera adalah sama-sama menggunakan metode penelitian kualitatif. Perbedaan pada penelitian ini meneliti tentang Analisis Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam, sedangkan pada penelitian Liana Mangifera melakukan penelitian tentang Analisis Rantai Nilai (*Value-Chain*) pada produk Batik Tulis di Surakarta.
8. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Arna Asna Arnisa adalah sama-sama meneliti tentang Halal *Value-Chain*. Perbedaan pada penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder untuk memperoleh data, sedangkan penelitian Arna Asna Annisa hanya menggunakan data primer dalam memperoleh data.
9. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Oktavima Wisdaningrum adalah sama-sama menganalisis Rantai Nilai (*Value-Chain*). Perbedaan penelitian ini meneliti Halal *Value-Chain* tentang proses potong ayam, sedangkan pada penelitian Oktavima Wisdaningrum melakukan penelitian tentang Analisis Rantai Nilai (*Value-Chain*) dalam Lingkungan Internal Perusahaan.

10. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Evi Yuliana adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif dan sama-sama menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara teknik wawancara dan observasi. Perbedaan penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dokumentasi sedangkan pada penelitian Evi Yuliana tidak menggunakan teknik pengumpulan data dokumentasi.
11. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Evi Dwi Atika adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif. Perbedaan penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi, sedangkan pada penelitian Evi Dwi Atika menggunakan teknik observasi, wawancara dan uji laboratorium.
12. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Achmad Arifin adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif dan menggunakan teknik pengumpulan data dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Perbedaan penelitian ini menganalisis Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam, sedangkan pada penelitian Achmad Arifin melakukan penelitian tentang penentuan biaya strategi melalui analisis *Value-Chain*.
13. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Ridho Anwar adalah sama-sama menggunakan sifat penelitian kualitatif dan sama-sama menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Perbedaan penelitian ini menganalisis halal (*Value-Chain*) pada proses potong ayam, sedangkan pada penelitian Ridho Anwar

melakukan penelitian tentang pengaruh penyembelihan halal terhadap perilaku konsumen.

14. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Halim Setiawan adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif dan kedua penelitian menggunakan sumberdata primer dan data sekunder. Perbedaan penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi, sedangkan pada penelitian Halim Setiawan hanya menggunakan teknik pengumpulan data dokumentasi.
15. Persamaan penelitian ini dengan penelitian Lulu Pangukir adalah sama-sama melakukan penelitian tentang Analisis Halal *Value-Chain*.. Perbedaanya dengan penelitian ini menganalisis proses potong ayam sedangkan pada penelitian Lulu Pangukir menganalisis tentang daging ayam.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan. Rumah Potong UD. Ayam Segar beralamat di Jl. Willem Iskandar, Kelurahan Sipolu-polu. Kecamatan Panyabungan, Kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara. Penelitian ini dilakukan mulai dari bulan Agustus 2020 sampai November 2021.

B. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti ini yaitu penelitian lapangan (*Field Research*) yaitu suatu penelitian yang dilakukan secara sistematis dengan mengangkat data yang ada di lapangan.⁶⁷ Penelitian ini menggunakan penelitian dengan pendekatan 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 menggunakan teknik analisis mendalam (*indept analysis*), yaitu mengkaji masalah secara kasus perkasus karena metodologi kualitatif yakin bahwa sifat suatu masalah akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya.⁶⁸

C. Subjek Penelitian

Pada penelitian ini langkah pengambilan subjek dilakukan secara sengaja yaitu dipilih dengan mempertimbangkan dan tujuan tertentu. Subjek

⁶⁷ Suharsimi Arikuntoro, *Dasar-dasar Research* (Bandung: Tarsoto, 1995), hlm. 58.

⁶⁸ Sandu dan Ali Sodik, “

sebagai sumber data adalah mereka atau orang-orang yang tergolong atau terlibat serta masih terlihat dari kegiatan yang sedang diteliti, memiliki waktu yang memadai untuk diminta informasi serta dipercaya memberikan informasi yang akurat, jadi subjek dalam penelitian ini adalah pemilik rumah potong , penyembelih/pekerja dan konsumen rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.

D. Sumber Data

Sumber data adalah informasi atau data yang menjadi bahan baku dalam penelitian. Sumber data dalam penelitian ini yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data primer yaitu data yang dikumpulkan dan diolah sendiri oleh suatu organisasi/perusahaan atau individu/perorangan langsung dari objeknya.⁶⁹ Data primer di penelitian ini bersumber pada Rumah Potong UD. Ayam Segar yaitu termasuk pemilik, penyembelih/pekerja dan konsumen pada Rumah Potong Ayam (RPA) usaha ayam segar.
2. Data sekunder yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung dari lapangan sebagai informasi.⁷⁰ Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh dari foto-foto, buku-buku, rekaman dan jurnal penelitian.

E. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini memakai data primer yang dengan langsung diperoleh dari objek penelitian perorangan, kelompok, serta organisasi. Penelitian

⁶⁹ Muhammad, *Metodologi Penelitian Ekonomi Islam: Pendekatan Kualitatif* (Jakarta: Rajawali Pers, 2008), hlm. 102.

⁷⁰ Wahyu Purhantara, *Metode Penelitian Kualitatif untuk Bisnis* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010), hlm. 79.

kualitatif dengan memakai metode dalam pengumpulan data adalah dokumentasi dan wawancara. Teknik pengumpulan data yang dibuat dalam penelitian ini adalah:

1. Observasi

Observasi yaitu pengamatan terhadap suatu objek secara cermat langsung di lokasi penelitian, serta mencatat secara sistematis mengenai gejala-gejala yang diteliti.⁷¹ Dalam penelitian ini, dilakukan observasi pasif dimana peneliti mengamati langsung bagaimana halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di Rumah Potong UD. Ayam segar Panyabungan.

2. Wawancara

Wawancara merupakan alat pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya. Dalam penelitian ini digunakan wawancara secara terstruktur. Wawancara secara terstruktur merupakan wawancara dimana peneliti sudah menyiapkan sejumlah pertanyaan lengkap dan terperinci mengenai objek yang akan diteliti.⁷² Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang analisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan. Informan yang akan diwawancarai dalam penelitian ini ada 4 orang yaitu pemilik usaha 1 orang, penyembelih/pekerja 1 orang dan 2 orang konsumen Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.⁷³

⁷¹ Mardawani, *Praktis Penelitian Kualitatif (Yogyakarta: CV. Budi Utama, 2020)*, Hlm. 51. (Yogyakarta: CV.Budi Utama, 2020), hlm. 51.

⁷² Abuzar Asra dkk, *Metode Penelitian Survei*, (Bogor:IB Media, 2014), hlm. 118.

⁷³ Suharsimin Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendidikan Praktek* (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), hkm. 119.

3. Dokumentasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan bagian klasifikasi bahan-bahan tertulis yang berkaitan dalam masalah penelitian. Pengambilan data yang didapatkan dari dokumen-dokumen yang digunakan agar memperkuat pada hasil observasi dan wawancara. Adapun maksud dokumentasi dalam penelitian ini adalah dapat berbentuk tulisan catatan lapangan, gambar atau karya monumental pada saat peneliti sedang mewawancarai informan yaitu pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar, penyembelih/pekerja dan konsumen Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lainnya, sehingga dapat mudah difahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.⁷⁴ Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini analisa kualitatif. Langkah-langkah analisis kualitatif menurut Miles dan Huberman, sebagaimana dikutip oleh sugiyono, yaitu sebagai berikut :

1. *Data Reduction* (Reduksi Data)

Menurut sugiyono, mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya dan membuang hal yang tidak perlu. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya

⁷⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D* (Bandung: Alfabeta, 2016), hlm. 244.

bila diperlukan.⁷⁵ Data-data penunjang yang akan dikumpulkan peneliti dalam penelitian ini yaitu data-data yang berkaitan dengan Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.

2. Data Display (Penyajian Data)

Menurut Miles dan Huberman, sebagaimana dikutip dalam buku Sugiyono, yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks dan naratif.⁷⁶ Pada tahap ini peneliti menyajikan data-data yang telah dikumpulkan dalam bentuk uraian singkat, bagan, *flowcart*, dan sebagainya.

Hal ini bermaksud untuk menghindari adanya kesalahan data karena data yang terkumpul beraneka ragam, oleh karena itu pada tahap ini peneliti akan melakukan penyusunan data-data yang telah diperoleh. Data-data yang telah didapatkan peneliti dari rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan kemudian akan dilakukan penyusunan oleh peneliti agar data yang telah diperoleh dapat dipahami dan terbaca dengan mudah.

3. Conclusion (Pengambilan Kesimpulan)

Langkah selanjutnya dalam analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat untuk mendukung pada tahap

⁷⁵ *Ibid.*, 247

⁷⁶ *Ibid.*, 249

pengumpulan data berikutnya.⁷⁷ Pada tahap akhir data yang tersaji harus dapat menjawab rumusan masalah yang dikemukakan sejak awal. Sehingga memperoleh kesimpulan halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di Rumah Potong UD. Ayam segar Panyabungan.

G. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Keabsahan data merupakan konsep penting yang harus diperbaharui dari konsep keaslian (validitas) dan keandalan (reabilitas) kemudian disesuaikan dengan tuntutan pengetahuan.⁷⁸ Untuk menjamin keabsahan data pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik menuju keabsahan data sebagai berikut, antara lain:⁷⁹

1. Meningkatkan ketekunan

Yaitu melakukan pantauan secara lebih cermat serta berkesinambungan dengan cara itu maka kepastian data dan uraian peristiwa akan bisa direkam secara pasti dan sistematis atau tersusun. Sebagai bekal untuk peneliti agar meningkatkan ketekunan yaitu dengan cara membaca referensi, buku, hasil penelitian atau data yang terkait dengan judul peneliti karena dengan membaca wawasan penelitian akan semakin luas dan tajam sehingga dapat digunakan untuk memeriksa data yang ditemukan itu benar atau tidak.

⁷⁷ *Ibid.*, 252

⁷⁸ Lexy J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif* (Jakarta Timur: PT. Rineka Cipta, 1989), hlm. 175.

⁷⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (Bandung: CV Alfabeta, 2013), hlm. 462.

2. Triangulasi

Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data untuk keperluan pengecekan atau perbandingan data tersebut. Triangulasi yang digunakan peneliti yaitu triangulasi teknik, dimana peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Peneliti menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi untuk sumber data yang sama. Adapaun untuk mencapai keabsahan itu maka ditempuh langkah sebagai berikut:

- a. Membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara.
- b. Membandingkan hasil yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian dengan fakta atau nyata yang terjadi dilapangan, untuk mengetahui apakah hasil penelitian sudah sesuai secara fakta atau nyata serta meningkatkan derajat keabsahan data.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tentang Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

1. Sejarah Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

Rumah potong UD. Ayam Segar Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal merupakan rumah potong yang dimiliki oleh keluarga bapak Sofyan Anshary dan Ibu Syafrida Hannum, yang sekarang untuk pengelolaannya di teruskan oleh istri dari bapak Sofyan Anshary yaitu Ibu Syafrida Hannum. Dimulai dari menjual ayam sembari melanjutkan pendidikan di usia remaja, bapak Sofyan Anshari sudah mulai usaha kecil-kecilan yaitu menjual ayam kepada para pemasok. Setelah menikah bapak Sofyan Anshary sudah mulai membangun usaha rumah potong di pasar Panyabungan yang diberi nama Rumah Potong UD. Ayam Segar dan merupakan salah satu tempat pemotongan ayam yang terpercaya di Panyabungan, dikarenakan pemotongannya yang dilakukan didepan konsumen dan dilakukan pemotongan hanya pada saat adanya pesanan. Usaha rumah potong UD. Ayam Segar milik bapak Sofyan Anshary ini mulai didirikan sejak tahun 1999 dengan luas 360 m².⁸⁰

2. Profil Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

Lokasi rumah potong UD. Ayam segar di pasar baru Jl. Willem

Iskandar Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal. Rumah

⁸⁰ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

potong UD. Ayam segar yang merupakan usaha yang dimulai dari menjual ayam kepada para pemasok hingga membangun usaha jasa pemotongan ayam dan memiliki pasokan ayam sendiri. Lokasi rumah potong UD. Ayam segar ini berada pada bagian sudut pasar, yang merupakan lokasi strategis karena dekat dengan penjual sayuran dan kelontong yang banyak dikunjungi konsumen.⁸¹

Rumah potong UD. Ayam segar ini selalu menjaga kebersihan kandang ayam, tempat pemotong ayam, dan pisau pemotongan dijauhkan dari hal yang berbau najis, serta pencucian ayam dilakukan dengan menggunakan air mengalir. Hal ini guna untuk menjaga kehalalan dan meyakinkan kepada konsumen tentang kehalalan ayam yang ada di rumah potong UD. Ayam segar.⁸²

B. Hasil Penelitian

1. Analisis Halal *Value-Chain* Pada Proses Potong Ayam Di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.

Hewan-hewan darat yang halal dimakan terdapat dua macam.

Pertama, hewan-hewan yang dapat dikendalikan ataupun mudah untuk dijinakkan, seperti unta, sapi, ayam, kambing dan hewan-hewan jinak lainnya. *Kedua*, hewan-hewan liar dan tidak bisa dikendalikan.⁸³

Berdasarkan teori di atas jelas dikatakan bahwa ayam merupakan jenis

⁸¹ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

⁸² Hasil wawancara dengan Bapak Romi, (Anggota/Pekerja Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 12.25 WIB.

⁸³ Michael Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*, hlm. 58.

hewan yang halal atau boleh untuk dikonsumsi, akan tetapi kehalalan dari suatu makan itu harus terus dijaga agar setiap yang dihalalkan itu tetap halal dan baik untuk dikonsumsi.

Ada beberapa pengertian makanan dan minuman yang halal, diantaranya adalah halal secara zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya.⁸⁴ Berdasarkan pengertian tersebut jelas disebutkan bahwa makanan dan minuman yang halal adalah yang halal zatnya, halal cara prosesnya dan halal cara mendapatkannya, seperti halnya dengan ayam atau daging ayam merupakan makanan yang halal zat nya. Meskipun demikian, harus tetap dipastikan bahwa pemrosesan atau pengolahan daging ayam benar-benar halal.

Untuk mengetahui proses pemotongan ayam halal, maka dilakukan analisis halal *Value-Chain* untuk melihat bagaimana proses pemotongan ayam. Halal dalam bahasa Arab حلال yang berarti diizinkan, juga dapat dibaca *hallaal* atau *halal* yaitu mengacu pada apa yang diizinkan atau halal dalam hukum Islam.⁸⁵ Sedangkan *Value Chain* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya, rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya.⁸⁶ Aktivitas rantai nilai yang

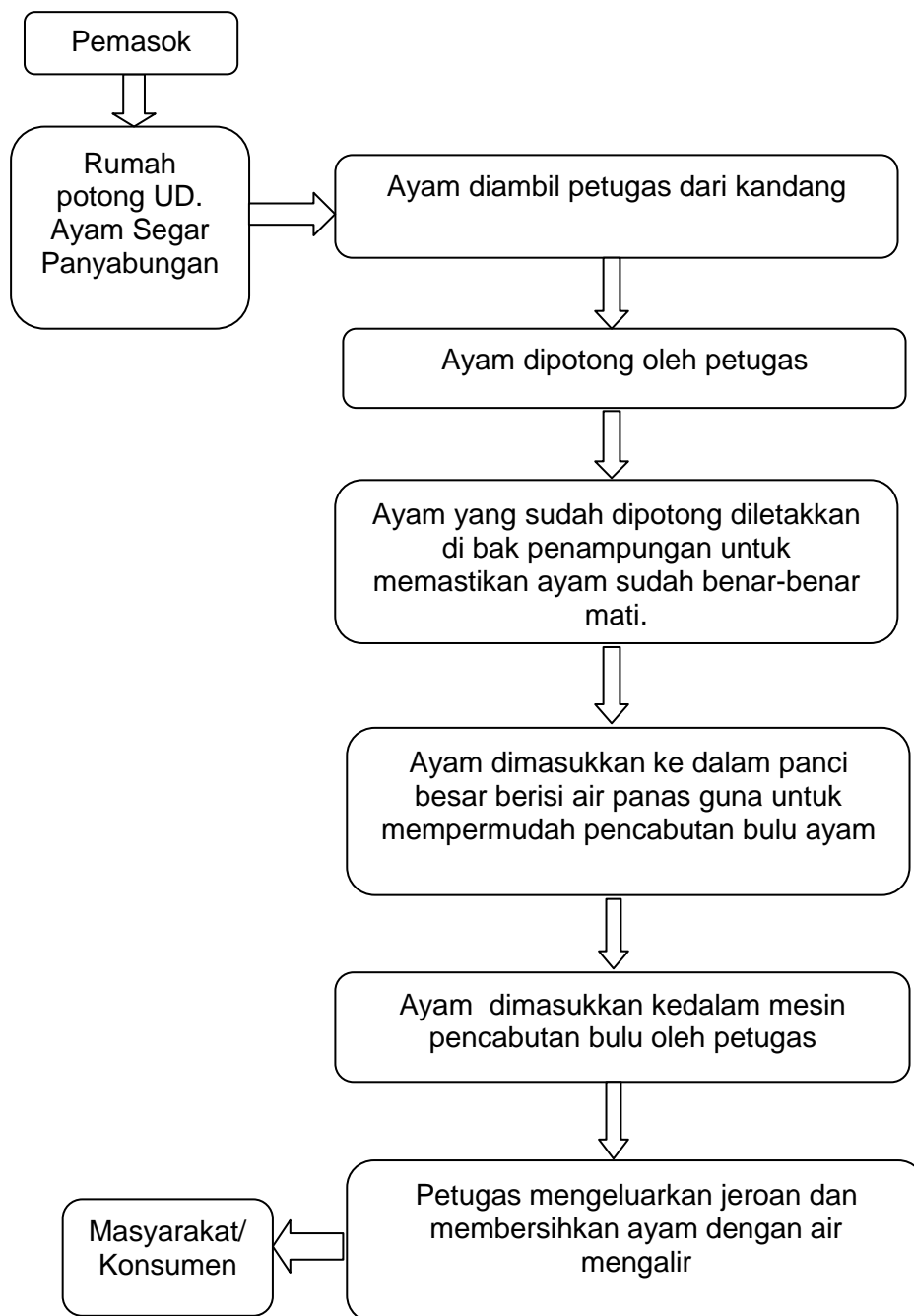
⁸⁴ *Buku Pintar Halal Haram Seharian-hari* (Jogjakarta: Diva Press, 2012), hlm. 19.

⁸⁵ Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach" Volume 10 (Februari 2019): hlm. 14.

⁸⁶ Michael Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*, (1985), hlm. 26.

dilakukan di rumah potong UD. Ayam Segar Panyabungan adalah sebagai berikut:

Gambar IV.1
Tahapan dan Pelaku Rantai Nilai pada proses pemotongan ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.



Berdasarkan gambar IV.1 diatas dapat disimpulkan bahwa pelaku yang terlibat langsung dalam kegiatan rantai nilai halal pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan yaitu pemasok ayam, petugas , dan masyarakat/konsumen. Selain itu, terdapat pula lembaga yang paling berpengaruh dalam kegiatan rantai nilai halal pada proses potong ayam yaitu rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan. Dikarenakan rumah potong ini menyediakan jasa pemotongan ayam yang sesuai syariat Islam, dimana pada proses penyembelihan hingga ayam sampai ketangan konsumen sudah benar-benar diperhatikan dan dijaga kehalalannya serta, pemotongan yang dilakukan didepan konsumen yang bertujuan untuk memperlihatkan kepada konsumen bahwa ayam yang disembelih tidak dilakukan dengan cara sembarangan.

Sebagaimana juga hasil wawancara peneliti bersama Ibu Syafridah Hannum selaku pemilik rumah potong mengatakan bahwa:

Proses pemotongan ayam yang kami lakukan sesuai dengan syariat Islam dan kami juga sangat memperhatikan kesehatan ayam sebelum dilakukan pomotongan yang bertujuan agar ayam yang kami produksi benar-benar halal. Kami juga sangat memperhatikan tahapan dalam pemotongan ayam.⁸⁷

Sebagaimana juga hasil wawancara peneliti bersama Bapak Romi selaku pekerja di rumah potong mengatakan bahwa:

Untuk pemotongan ayam terlebih dahulu saya melakukan pengasahan pisau hingga tajam, agar ayam tidak dalam keadaan tersiksa dan bisa

⁸⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum (Pemilik rumah rotong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

dilakukan sekali sayatan saja. Untuk air pembersihan jeroan kami menggunakan air mengalir.⁸⁸

Maka dapat peneliti simpulkan, bahwa halal *Value-Chain* pada proses pemotongan ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah benar-benar memperhatikan kehalalan ayam. Karena seluruh kegiatan dilakukan sesuai dengan syariat Islam, pemilik juga lebih menekankan untuk lebih memperhatikan setiap kegiatan yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan benar-benar dalam keadaan halal.

Rantai nilai pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar panyabungan dimulai dari pemasok sebagai penyedia bahan baku yaitu ayam, kemudian akan dibawa ke rumah potong UD. Ayam segar, dan akan dilakukan pemotongan oleh petugas dengan menggunakan pisau tajam, dan akan dimasukkan kedalam bak penampungan ayam yang sudah dipotong, guna untuk memastikan ayam sudah dalam keadaan mati. Setelah ayam benar-benar mati, maka akan dimasukkan kedalam panci besar berisi air panas yang bertujuan untuk mempermudah dalam pencabutan bulu ayam. Kemudian proses selanjutnya yang dilakukan yaitu memasukkan ayam kedalam mesin pencabut bulu hingga dipastikan tidak adanya lagi bulu ayam, selanjutnya akan dilakukan pengeluaran dan pembersihan jeroan pada ayam dan akan dikonsumsi oleh masyarakat.

Rantai nilai halal atau Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan meliputi kegiatan primer dan

⁸⁸ Hasil wawancara dengan Bapak Romi (Anggota/pekerja rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 12.25 WIB.

terdapat kegiatan pendukung. berikut kegiatan rantai nilai atau *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan:

a. Aktivitas Utama Analisis Rantai Nilai Halal Pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

Aktivitas utama digambarkan secara berurutaan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang jadi (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual (*service*).⁸⁹ Aktivitas utama rantai nilai pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan mencakup lima kegiatan primer, yaitu:

1) Logistik Masuk

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai merupakan pengiriman ayam yang dilakukan dari pemasok hingga sampai ketempat rumah potong. Sebagaimana wawancara peneliti bersama Ibu Syafridah Hannum mengatakan bahwa:

Pasokan ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan berasal dari kami sendiri yang bertujuan agar kami bisa memastikan bahwa ayam yang kami produksi itu benar-benar halal dan ayam-ayam yang akan dibawa ke rumah potong UD. Ayam segar sudah dilakukan pemeriksaan kesehatan pada ayam, serta memeriksa kecacatan pada ayam guna untuk menghindari keharaman, dan jika adanya kecacatan pada ayam maka akan dijauhkan ataupun dipisahkan dari ayam lainnya.⁹⁰

⁸⁹ Liana Mangifera, “Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta” 19 (Juni 2015): hlm. 27.

⁹⁰ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum dapat disimpulkan bahwa pemasok merupakan pemilik rumah potong sendiri yang bertujuan untuk tetap menjaga kehalalan ayam, karena ayam dari pemilik rumah potong sebelum dianatar ke tempat industri terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan pada ayam. Tujuan pemilik tidak menerima pasokan ayam dari orang lain, dikarenakan agar kehalalan ayam yang ada di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan benar-benar terjamin.

2) Aktivitas Operasi

Aktivitas operasi yang dilakukan yaitu kegiatan mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Berdasarkan wawancara dengan bapak romi selaku petugas di rumah potong mengatakan:

Untuk penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan saja, dan jika ada salah satu saluran yang belum terputus maka akan dilakukan pemotongan sekali lagi dengan syarat pisau belum terangkat dari leher ayam, namun tetap dianjurkan untuk melakukan pemotongan dengan satu tarikatan sayatan saja.⁹¹

Jadi, rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini sudah memperhatikan dan menerapkan tata cara penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariat Islam bagi anggota/pekerja yang akan melakukan penyembelihan pada ayam. Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini juga sudah memperhatikan kehalalan pada ayam ketika telah dilakukan penyembelihan.

⁹¹ Hasil wawancara dengan Bapak Romi, (Anggota/Pekerja Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 12.25 WIB.

Sebelum ayam dipotong maka akan diperiksa terlebih dahulu, ayam akan dilihat keadaan fisiknya agar memastikan ayam dalam keadaan sehat secara fisik. Setelah dilakukan pemeriksaan, maka ayam selanjutnya akan dipotong oleh anggota/pekerja dengan menggunakan pisau. Pisau yang digunakan adalah pisau yang sangat tajam, karena dalam pemotongan hewan diusahakan harus satu tarikan sayatan langsung dapat memotong tiga saluran, yaitu saluran pernafasan, saluran urat nadi dan saluran pembuluh darah. Untuk posisi ayam yang akan siap dipotong akan dihadapkan menghadap kiblat begitu juga dengan anggota/pekerjanya harus menghadap kiblat. Pemotongan ayam dilakukan harus memotong tiga saluran pernafasan, namun tidak sampai memotong pada bagian kepala ayam dengan satu tarikan sayatan saja.

Pada saat akan dilakukannya pemotongan hewan atau ayam maka pemotongan harus menghadap kiblat dan membaca “*Bismillahi Allahu Akbar*” atau dengan menyebut nama Allah.⁹²

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Bapak Romi mengatakan bahwa:

Bacaan pada saat penyembelihan ayam juga bisa membaca *Bismillah* saja, yang terpenting adalah menyebut asma Allah dan menyembelih dengan ikhlas maka hukum ayam yang disembelih tersebut adalah halal.⁹³

⁹² Evi Yuliana, “Analisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal Pemotongan Ayam di RPH ‘Restu Ibu’ Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo,” (Skripsi: IAIN Ponorogo, 2020), hlm. 6.

⁹³ Hasil wawancara dengan Bapak Romi, (Anggota/Pekerja Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 12.25 WIB

Maka dapat disimpulkan bahwa anggota/pekerja yang bertugas untuk memotong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini sudah memenuhi standar halal sesuai dengan yang telah disebutkan pada *Halal Assurance System* (HAS) MUI.

Tahapan yang dilakukan setelah ayam dipotong maka akan dilakukan pencabutan bulu ayam. Berdasarkan wawancara dengan bapak Romi selaku pekerja di rumah potong UD. ayam segar Panyabungan mengatakan bahwa:

Dalam pencabutan bulu ayam yang sudah dilakukan pemotongan, kami menggunakan mesin pencabutan bulu ayam, guna untuk menghemat waktu pada saat konsumen melakukan pembelian. Dengan adanya mesin pencabut bulu ayam dapat membantu anggota/pekerja dalam pembersihan pada ayam.⁹⁴

Jadi, dapat disimpulkan bahwa rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini sudah memperhatikan standar kehalalan dan juga selalu mengusahakan produksi kehalalan daging ayam dengan syariat Islam, mulai dari petugas penyembelihan hingga penanganan ayam setelah disembelih. Walaupun jika terjadinya kecacatan pada ayam akan dilakukan pembuangan ataupun tidak akan diperjual belikan lagi, karena ayam yang mengalami kecacatan tidak akan dapat dikonsumsi ataupun dipotong, sebab ayam yang mengalami kecacatan sebelum disembelih dapat dikatakan haram.

⁹⁴ Hasil wawancara dengan Bapak Romi, (Anggota/Pekerja Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 12.25 WIB

3) Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pendistribusian produk jadi yang dilakukan dengan konsumen.

Sebagaimana wawancara yang dilakukan dengan Ibu Syafridah

Hannum:

Untuk penjualan ayam dilakukan secara langsung dengan pembeli dan tanpa adanya perantara. Guna untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan.⁹⁵

4) Pemasaran dan Penjualan

Kegiatan pemasarn dalam rantai nilai merupakan aktivitas yang berkaitan dengan penjual kepada konsumen. Berdasarkan wawancara peneliti dengan Ibu Syafridah Hannum:

Penjualan yang kami lakukan hnya kepada pedagang-pedagang yang mengolah daging ayam dan akan dijual kembali kepada konsumen.⁹⁶

Maka untuk pemasaran ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini dilakukan setiap hari. Pemasaran ditujukan kepada masyarakat langsung sebagai konsumen akhir, kepada restaurant, rumah makan, pedagang bakso ataupun kepada olahan ayam lainnya, guna untuk dijual kembali kepada konsumen.

5) Pelayanan

Pelayanan merupakan aspek penting dalam menunjang sebuah bisnis, dalam analisis halal *Value-Chain* ini pelayanan termasuk dalam kegiatan primer dalam rantai nilai. Pelayanan ini mencakup pada

⁹⁵ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

⁹⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

bagaimana pelayanan yang diberikan penjual kepada pembeli pada saat terjadinya jual beli. Berdasarkan wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum:

Pelayanan yang kami lakukan hanya dengan menerapkan keramahan saja dengan konsumen dan kami juga akan memberikan bingkisan berupa keperluan dapur disaat hari raya sebagai ucapan terimakasih kami karena sudah membeli di usaha kami. dalam hal ini adalah pelaku usaha rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan kepada para konsumen.⁹⁷

Maka dapat disimpulkan bahwa pelayanan yang dilakukan rumah potong sudah sangat efektif, karena rumah potong sudah memposisikan konsumen seperti raja, oleh karna itu konsumen harus diperlakukan sebaik mungkin, selain itu pelayanan yang diberikan adalah dengan memberikan bingkisan pada saat hari raya Idul Fitri. Bingkisan yang diberikan kepada konsumen berupa kebutuhan pokok, bingkisan ini diberikan kepada para konsumen dengan bentuk ucapan terima kasih karena sudah melakukan transaksi jual beli di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.

b. Aktivitas Pendukung Analisis Halal *Value-Chain* Pada proses Potong Ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

Aktivitas utama pada rantai nilai memerlukan dukungan dalam pelaksanaannya yang disebut dengan aparatur pendukung atau aktivitas pendukung (*Supporting Activities*). Adapaun aktivitas pendukung pada rantai nilai ada empat, yaitu infrastruktur, Manajemen SDM, pengembangan teknologi dan pengadaan sumber daya. Aktivitas

⁹⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

pendukung yang dilakukan di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan, yaitu :

1) Infrastruktur

Usaha rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan yang dirintis oleh keluarga Ibu Syafrida Hannum ini berlokasi di Pasar Baru Panyabungan, terletak dibagian sudut pasar pada bagian penjual sembako dan sayuran. Akses untuk menuju ke rumah potong UD. Ayam segar ini dapat dikatakan sangat mudah, karena bisa dilewati oleh pejalan kaki, sepeda motor, bahkan sampai kendaraan penumpang seperti becak. Sebagaimana wawancara yang dilakukan dengan Ibu Syafridah Hannum selaku pemilik rumah potong UD.

Ayam segar mengatakan bahwa:

Lokasi tempat usaha yang kami bangun ini sudah strategis karena mudah untuk dijumpai para pembeli dan mudah dilewati kendaraan. Dan untuk kegiatan dikandang ayam setiap harinya menghasilkan limbah kandang, baik dari kotoran ayam maupun sisa makanan dan sisa-sisa bulu ayam. Maka limbah kotoran ayam hanya kami siram dengan air saja.⁹⁸

Dalam pembuangan limbah ayam, seharusnya rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan lebih memperhatikan lagi pembuangan limbah, karena dalam membangun usaha juga harus memperhatikan lingkungan sekitar apakah dapat mencemari sungai atau lingkungan. Meskipun konsumen yang ada di rumah potong ramai, tapi yang harus

⁹⁸ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

dijaga adalah kenyamanan yang ada disekitar lokasi usaha. Jadi, dapat disimpulkan bahwa untuk pembuangan limbah ayam di rumah potong UD. Ayam segar masih kurang efektif, dikarenakan hanya menyiram limbah dengan air saja dan tanpa memperdulikan kenyamanan orang disekitar.

2) Manajemen SDM (Sumber Daya Manusia)

Manajemen SDM berfungsi untuk melakukan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengadaan, pengendalian, pengembangan, kompensasi, pengintegrasian, pemeliharaan, kedisiplinan dan pemberhentian.⁹⁹ Sistem manajemen sumber daya manusia yang diterapkan di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini terdapat pekerja rutin atau pekerja yang setiap hari bekerja di tempat rumah potong ini dan terdapat pekerja harian. Pekerja rutin yang dimaksud adalah pekerja yang memberikan makanan dan mengantar ayam ke rumah potong UD. Ayam segar. Sedangkan pekerja harian yang dimaksud adalah pekerja yang bertugas untuk melakukan pemotongan ayam tiap hari, melakukan pembersihan pada ayam yang telah dipotong, mulai dari proses pencabutan bulu ayam, pengeluaran dan pembersihan jeroan, hingga sampai kepada tangan konsumen.

Sebagaimana wawancara peneliti dengan Ibu Syafridah Hannum mengetakan bahwa:

⁹⁹ Edy Sutrisno, *Manajemen Sumber Daya Manusia* (Jakarta: Kharisma Putra Utama, 2017), hlm. 9-11.

Pekerja yang ada di rumah potong ini ada yaitu pekerja yang bertugas memberi makan dan membawa ayam dari rumah ke Pasar, karena kandang pasokan ayam ada di belakang rumah saya. Dan pekerja yang setiap harinya bertugas untuk melakukan pemotongan ayam di Pasar¹⁰⁰

3) Pengembangan Teknologi

Teknologi yang berkembang secara cepat berdampak pada hal-hal yang berhubungan dengan teknologi produksi dan pengelolaan bisnis.¹⁰¹ Dalam usaha produksi daging ayam ini pelaku usaha masih belum memanfaatkan perkembangan teknologi secara maksimal dalam menunjang pelaksanaan kegiatan usahanya. Sebagaimana wawancara peneliti dengan Ibu Syafrida Hannum:

Saya hanya menggunakan mesin pencabut bulu saja guna untuk membantu petugas dalam pekerjaannya dan pemotongan juga masih menggunakan pisau.¹⁰²

Maka dapat disimpulkan bahwa dalam hal produksi, rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan masih menggunakan metode pemotongan ayam secara manual, meskipun di Indonesia MUI menyebutkan dalam HAS MUI 20003 bahwa dalam pemotongan hewan diperbolehkan menggunakan metode *Stunning*

4) Pengadaan Sumber Daya

Salah satu yang menjadi aktivitas dalam rantai nilai pada sumber daya ini adalah aktivitas pengadaan untuk dapat menunjang aktivitas

¹⁰⁰ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

¹⁰¹ Tatik Suryani, *Manajemen Pemasaran Strategik Bank di Era Global* (Jakarta: Prenadamedia, 2017.), hlm. 55.

¹⁰² Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

utama, dalam aktivitas pengadaan ini salah satunya yang dilakukan adalah pemasok ayam yang dapat menentukan kesuksesan pada usaha. Pada usaha rumah potong UD. Ayam segar ini pasok ayam yang didapatkan yaitu dari pemilik sendiri, karena rumah potong UD. Ayam segar sudah memulai bisnisnya untuk menjadi pemasok ayam.

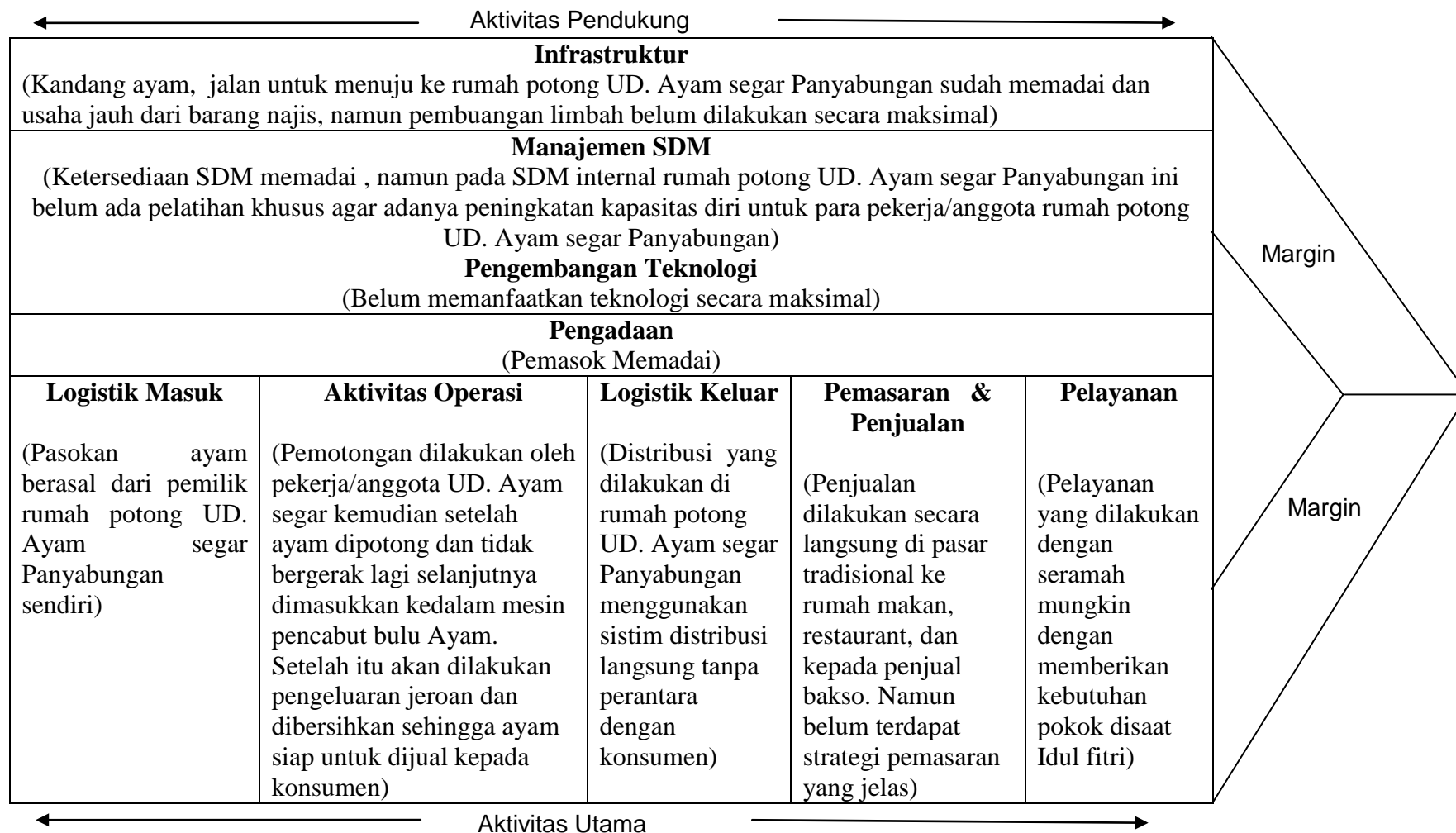
Namun meskipun demikian, pemilik rumah potong UD. Ayam segar tetap menjaga kesehatan pada ayam. Dalam hal ini, yang dilakukan adalah dengan selalu membersihkan kandang ayam, makanan ayam, dan memeriksa kecacatan-kecacatan yang ada pada ayam. Guna untuk selalu menjaga nilai pada daging ayam dan untuk meyakinkan para konsumen bahwa ayam yang dihasilkan rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini benar-benar halal.¹⁰³

Setelah dijelaskan gambaran dari *Value-Chain* (rantai nilai) pada proses potong ayam yang ada di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini, maka selanjutnya adalah melakukan analisis terhadap aktivitas Halal *Value-Chain* (rantai nilai halal) pada proses pemotongan ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan seperti gambar dibawah ini:

Gambar IV. 2

Analisis Halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan (Data diolah)

¹⁰³ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.



Terciptanya rantai nilai halal merupakan suatu kegiatan ekonomi yang terdiri dari tiga aktivitas yaitu kegiatan produksi, distribusi, dan kegiatan konsumsi.¹⁰⁴ Sebuah rantai nilai dari kegiatan produksi dapat diartikan sebagai suatu kondisi yang berhubungan dengan ruang dan waktu mengenai seluruh kegiatan dalam memproduksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menambah nilai atau guna suatu barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal). Kegiatan produksi di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini meliputi penyembelihan ayam, yaitu mengubah ayam yang masih hidup dan kemudian akan dipotong sesuai dengan syariat Islam dan akan dimanfaatkan dagingnya untuk dikonsumsi. Berdasarkan penjelasan diatas pada aktivitas operasi dapat diketahui bahwa rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan ini memastikan ayam yang akan disembelih adalah ayam dengan keadaan sehat dengan cara pemeriksaan *antemortem* sebelum pemotongan dan *post-mortem* setelah penyembelihan ayam.

Kemudian ayam juga disembelih oleh anggota/pekerja yang telah mengetahui perbedaan mana yang halal dan haram, serta telah memenuhi syarat-syarat pemotongan ayam, seperti pemotongan dilakukan menghadap kiblat dan membaca "*Bismillah*". Jadi secara umum rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah menjalankan prosedur produksi halal sesuai dengan syariat Islam yaitu dengan memastikan terlebih dahulu kesehatan ayam yang akan disembelih dipastikan terlebih dahulu

¹⁰⁴ Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach," hlm. 20.

kesehatnnya dan ayam juga dipotong oleh pekerja yang mengetahui perbedaan halal dan haram, serta ayam yang dipotong merupakan ayam yang masih hidup dan bukan ayam yang mati maupun ayam yang dalam keadaan pingsan.

Kelompok halal *Value-Chain* dari aktivitas distribusi dapat didefinisikan sebagai suatu kondisi yang melibatkan ruang dan waktu mengenai seluruh kegiatan perpindahan barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih stabil dari segi material dan moral (halal).¹⁰⁵ Aktivitas distribusi pada ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan dilakukan dengan distribusi langsung dengan konsumen tanpa adanya perantara. Kemasan yang digunakan untuk mendistribusikan ayam yaitu dengan menggunakan plastik biasa. Dalam kemasan ayam belum terdapat logo halal dari MUI, hal ini dikarenakan rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan belum mendaftarkan ke LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) terhadap produk ayam yang diproduksi.¹⁰⁶

Kelompok rantai nilai halal dari kegiatan konsumsi dapat diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan pembelian atau penggunaan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia didalam

¹⁰⁵ Abdul Saidir Amir dan Waspo Tjibtosubroto, hlm. 20.

¹⁰⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

segi material maupun moral (halal).¹⁰⁷ Konsumen rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sebagian besar adalah rumah makan, restaurant, pengolahan bakso dan juga masyarakat secara umum.¹⁰⁸ Maka pengolahan daging ayam menjadi makanan yang lebih bernilai juga sudah dilakukan pada halal *Value-Chain* daging ayam, yaitu konsumen daging ayam yang berupa pemilik dari rumah makan, pemilik restaurant dan pedang makanan seperti pedagang bakso yang telah dapat mengolah daging ayam menjadi olahan yang mempunyai nilai lebih tinggi.

2. Cara Memperoleh Sertifikat Halal Yang Dikeluarkan Pihak MUI.

Sebagaimana yang terdapat dalam undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, maka sebagai aspek jaminan kehalalan suatu produk yang komprehensif mencakup dalam kebijakan-kebijakan tidak sekedar hanya kepastian kehalalan pangan dari bentuk makanan jadi saja. Lebih dari itu dilihat dari proses pembuatan dan bahan baku yang digunakan dalam mengolah produk, proses produk, pengemasan, dan pemasaran atau distribusi produk juga perlu diperiksa dan diteliti untuk kemungkinan terdapat kontaminasi dengan bahan-bahan yang mengandung haram.¹⁰⁹

Maka suatu produk makanan harus jelas sertifikatnya, guna untuk meyakinkan konsumen terhadap kehalalan produk. Kehalalan produk sangat

¹⁰⁷ Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach," hlm. 20.

¹⁰⁸ Hasil wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum, (Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan), pada tanggal 16 September 2021, PUKUL. 11.25 WIB.

¹⁰⁹ Abdul Saidir Amir Waspodo Tjibtosubroto, "The Creating of halal Value Chains: A Theoretical Approach" 10 (2019): hlm. 71.

penting bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas memeluk agama Islam. Berdasarkan undang-undang pangan Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan menegaskan bahwa setiap orang yang memproduksi pangan di dalam negeri untuk diperdagangkan wajib mencantumkan logo halal pada kemasan pangan. Tujuan pencantuman logo halal pada produk makanan dan minuman adalah untuk melindungi konsumen dan hak-hak konsumen muslim terhadap produk yang tidak halal. Memberikan kepastian hukum kepada konsumen muslim bahwa produk makanan dan minuman tersebut benar-benar halal sesuai yang disyariatkan oleh hukum Islam. Sebagaimana terdapat dalam undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen menegaskan bahwa konsumen muslim tidak akan ragu-ragu untuk melakukan pembelian produk makanan dan minuman, karena pada kemasan produk tercantum logo halal dan mencegah konsumen muslim terhadap produk yang tidak halal.¹¹⁰

Berdasarkan wawancara peneliti dengan ibu Karmila selaku konsumen rumah potong UD. Ayam segar mengatakan bahwa;

Saya sudah lama berlangganan di rumah potong ini dan saya sudah meyakini bahwa hasil produksi dari rumah potong ini sudah halal karena ayam dipotong didepan konsumen. Akan tetapi, lebel halal pada usaha ini tidak ada dan jika ada pencantuman lebel halal pada usaha, maka akan semakin meyakinkan konsumen mengenai kehalalan ayamnya dan dapat menarik perhatian konsumen juga.¹¹¹

¹¹⁰ Syahminul Siregar , “Peranan Pemerintah dalam Melindungi Hak-hak Konsumen Menurut UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen” dalam *Jurnal Ilmu-ilmu Sosial* Volume. 10, Nomor 3 Oktober 1999. hlm. 324.

¹¹¹ Hasil wawancara dengan Ibu Karmila (Pelanggan rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan), padatanggal 17 September 2021, PUKUL. 14.00 WIB.

Berdasarkan hasil wawancara diatas, dapat disimpulkan bahwa dengan adanya logo halal pada rumah potong akan lebih meyakinkan konsumen mengenai kehalalan ayam potong dan logo halal juga menimbulkan daya tarik konsumen untuk melakukan pembelian di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

Adapun prosedur memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetik), Rumah Potong Hewan (RPH), dan restaurant/katering/dapur yaitu sebagai berikut:

1. Memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan SJH (Sistem Jaminan Halal).

Perusahaan harus memahami persyaratan sertifikasi halal yang tercantum dalam HAS 23000. Selain itu, perusahaan juga harus mengikuti pelatihan SJH yang diadakan LPPOM MUI, baik berupa pelatihan reguler maupun pelatihan online (e-training).

2. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH).

Perusahaan harus menerapkan SJH sebelum melakukan pendaftaran sertifikasi halal, antara lain, penetapan kebijakan halal, penetapan tim manajemen halal, pembuatan manual SJH, pelaksanaan pelatihan, penyiapan prosedur terkait SJH, pelaksanaan internal audit dan kaji ulang manajemen.

3. Menyiapkan dokumen sertifikasi halal.

Perusahaan harus menyiapkan dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal , antara lain: daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, daftar

penyembelihan (khusus RPH), matriks produk, manual SJH, diagram alir proses, daftar alamat, fasilitas produk, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal.

4. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data).

Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara online di sistem cerol melalui website regs.E-lppommui.org. Perusahaan harus melakukan upload data sertifikasi sampai selesai, baru dapat diproses oleh LPPOM MUI.

5. Melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi.

Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pre audit dan pembayaran pre sertifikasi. Monitoring pre audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil pre audit. Pembayaran akad sertifikasi dilakukan dengan mengunduh akah di Cerol, membayar biaya akad dan menandatangani akad, untuk kemudian melakukan pembayaran di Cerol dan disetujui oleh Bendahara LPOOM MUI melalui email ke: lppommuisumut@yahoo.co.id.

6. Pelaksanaan audit.

Audit dapat dilaksanakan apabila perusahaan sudah lolos pre audit dan akad sudah disetujui. Audit dilaksanakan di semua fasilitas yang berkaitan dengan produk yang disertifikasi.

7. Melakukan monitoring pasca audit.

Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pasca audit. Monitoring pasca audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil audit, dan jika terdapat ketidaksesuaian agar dilakukan perbaikan. Monitoring pasca audit dilaksanakan oleh auditor halal internal, yaitu pimpinan perusahaan tersebut kepada karyawannya. Monitoring juga melakukan laporan setiap 6 (enam) bulan sekali kepada LPPOM MUI sebagai pertanggung jawaban sertifikat halal. Dikarenakan monitoring adalah pemimpin perusahaan sebagai agen ganda LPPOM MUI dan perusahaan miliknya dikhawatirkan Monitoring ini berat sebelah. LPOOM MUI tidak jarang hanya menerima laporan dari perusahaan tersebut disebabkan kekurangan audit halal yang setiap 6 (enam) bulan sekali mengecek perusahaan yang bersangkutan.

8. Memperoleh sertifikat halal.

Perusahaan dapat mengunduh sertifikat halal dalam bentuk softcopy di Cerol. Sertifikat halal yang asli dapat diambil di kantor LPPOM MUI Jakarta dan dapat juga dikirim ke alamat perusahaan. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun.¹¹²

Dengan adanya panduan prosedur memperoleh sertifikat halal diatas, maka akan mempermudah rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan untuk mendapatkan sertifikat halal. Dan dengan adanya

¹¹² <https://halalsumut.org/prosedur-dan-persyaratan-sertifikasi-halal-mui/>, t.t, diakses 19 Oktober 2021 pukul. 08.02 WIB..

sertifikat hala, maka akan lebih meyakinkan konsumen tentang kehalalan ayam yang ada di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Analisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

Halal *Value-Chain* merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam kegiatan ekonomi, khususnya dalam kegiatan industri rumah potong yang ada di pasar. Industri rumah potong ini merupakan usaha yang bergerak dibidang pemotongan ayam dan akan dikonsumsi oleh konsumen.

Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan merupakan salah satu industri yang menyediakan jasa pemotongan ayam. Industri rumah potong ini sangat memperhatikan kehalalan, baik dalam hal cara pemotongan, keadaan ayam yang akan dipotong maupun alat-alat yang digunakan. Untuk ayam yang akan dilakukan pemotongan terlebih dahulu diperiksa kesehatan serta kecacatannya, sehingga ayam yang akan dipotong merupakan ayam pilihan dan sudah memenuhi kriteria syarat ayam boleh dilakukan pemotongan.

Proses pemotongan ayam yang dilakukan di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan dilakukan sesuai syariat Islam, dimana terlebih dahulu dilakukan yaitu memeriksa ayam yang dalam keadaan sehat dan tidak ada cacat, jika ayam sudah diperiksa maka ayam siap dipotong menggunakan pisau tajam oleh petugas yang sudah memenuhi syarat yang boleh

melakukan pemotongan sesuai syariat Islam. Kemudian setelah ayam dipotong maka akan diletakkan di bak penampungan yang berguna untuk memastikan ayam sudah benar-benar mati. Setelah tidak adanya pergerakan pada ayam, maka akan dimasukkan kedalam panci besar yang berisi air panas, guna untuk mempermudah dalam pencabutan bulu ayam dan selanjutnya memasukkan ayam kedalam mesin pencabutan bulu. Setelah bulu ayam sudah tidak ada lagi, maka akan dilakukan pengeluaran jeroan dengan menggunakan air mengalir. Akan tetapi, meskipun rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah melakukan proses pemotongan sesuai syariat Islam, rumah potong ini belum mendapatkan sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI (Majelis Ulama Indonesia).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah efektif dilakukan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, kegiatan dalam proses pemotongan ayam dilakukan sesuai dengan syariat Islam dan limbah ayam dipastikan tidak merugikan lingkungan sekitar, kemudian penyebab rumah potong belum memiliki sertifikat halal disebabkan karena kurangnya pemahaman tentang prosedur pembuatan sertifikat halal. Akan tetapi, berdasarkan fakta dilapangan bahwa limbah ayam mengalir ke daerah lingkungan toko yang ada disekitar rumah potong dan menimbulkan ketidak nyamanan pada toko-toko yang lain. Dari hasil pengamatan peneliti, bahwa industri rumah potong UD. Ayam segar

ini harus lebih memperhatikan pembuangan limbah ayam, agar tidak ada pihak yang dirugikan.

D. Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti sudah menyiapkan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dengan baik. Namun dalam prosesnya, untuk memperoleh hasil penelitian yang sempurna, peneliti mengalami beberapa keterbatasan antara lain:

1. Sulitnya menjumpai pemilik rumah potong UD. Ayam segar, dikarenakan banyaknya konsumen yang ada di rumah potong dan waktu berkunjung pemilik ke rumah potong yang tidak menentu.
2. Sulitnya mendapatkan informan yang bersedia untuk diwawancarai, karena masih ingin berbelanja lagi di pasar dan waktu untuk wawancara juga hanya terbatas.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari analisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan, maka kesimpulan yang dapat diperoleh yaitu bahwa halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sudah efektif sesuai dengan syariat Islam, karena sudah memenuhi aktivitas utama halal *Value-Chain* yang terdiri dari logistik masuk, aktivitas operasi, logistik keluar, penjualan dan pelayanan. Akan tetapi rumah potong UD. Ayam segar belum mempunyai sertifikat halal yang dikeluarkan pihak MUI dikarenakan kurangnya pemahaman tentang prosedur pembuatan sertifikat halal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi rumah potong UD. Ayam Segar Panyabungan

Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan sebaiknya lebih memperhatikan pembuangan limbah ayam, jangan sampai pembuangan limbah ayam mencemari lingkungan. Kemudian peneliti juga menyarankan agar rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan memproses sertifikat halal MUI untuk usaha maupun pekerjanya.

2. Bagi Pemerintah

Untuk mendukung visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah yang terkenal khususnya dalam penguatan rantai nilai halal agar benar-benar sesuai dengan syariat pemerintahan MUI, maka diharapkan agar pemerintah menyediakan program-program yang memberikan edukasi bagi pelaku UMKM tentang pembuatan sertifikat halal.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang analisis halal *Value-Chain* agar memperhatikan lebih dalam lagi tentang proses pemotongan ayam yang ada di pasaran, baik dari segi sertifikat maupun kehalalannya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Buku

- Rumijati, Aniek. *Kemandirian Ekonomi dan Bisnis Indonesia Menghadapi Era Revolusi Industri 4.0*. UMMPress, 2020.
- Ar Rifa'i, M. Nasib. *Ringkasan Tafsir Ibnu Katsir*. Gema Insani. 1999.
- Arikunto, Suharsimi. *Dasar-dasar Research*. Bandung: Tarsoto, 1995.
- Arikunto, Suharsimin. *Prosedur Penelitian Suatu Pendidikan Praketek*. Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*. Jogjakarta: Diva Press, 2012.
- Departemen Agama. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta: CV. Afaq Erfani, 2012.
- Ilyas, Musyrikah. "Serifikat dan Labelisasi Produk Halal Presfektif Islam," Nopember 2017.
- Kementerian Agama RI. *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, 2018.
- J. Moeleong, Lexy. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta Timur: PT. Rineka Cipta, 1989.
- Mardawani. *Praktis Penelitian Kualitatif (Yogyakarta: CV. Budi Utama, 2020)*, Yogyakarta: CV. Budi Utama, 2020.
- Muhammad. *Metodologi Penelitian Ekonomi Islam: Pendekatan Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pers, 2008.
- Nashiruddin Al-Albani, Muhammad. *Shahih Sunan Abu Daud Seleksi Hadist Shahih dari Kitab Sunan Abu Dud*. Jakarta Selatan: Pustaka Azzam, 2007.
- Peran Negara Dalam Perlindungan Konsumen Muslim Terhadap Produk Halal*. Jakarta Timur: Kencana, 2018.
- Porter, Michael. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*, 1985.
- Rasyid, Arbanur. *Sertifikat Halal*. Sukabumi: Haura Utama, 2020.
- Rasyid, Sulaiman. *fiqh Islam*. Bandung: Sinar Baru Algensindo, 2012.

- Republik Indonesia. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Halal Produk Halal*. Jakarta, 2015.
- Sugiono. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta, 2012.
- Sugiono. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta, 2012.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Suryani, Tatik. *Manajemen Pemasaran Strategik Bank di Era Global*. Jakarta: Prenadamedia, 2017.
- Sutrisno, Edy. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta, 2017.
- Zulham. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: PT. Kharisma Putra Utama, 2016.

2. Jurnal

- Abdul Saidir Amir dan Waspodo Tjibtosubroto. "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach" Volume 10 (Februari 2019).
- Adinugraha dan Sartika. "Halal Lifestyle di Indonesia" Volume 05, Nomor. 02 (April 2019).
- Ahmad Arifin, dkk. *Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis VALUE CHAIN*. Vol. Volume 2. No 1. Jakarta: Darul Falah, 2020.
- Anwar Sadir Harahap, dkk. "Kehalalan Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kota Medan" Volume 3, No 2 (November 2019).
- Arif Muammar. "Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam Penjualan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon" Volume 5, no. No. 1 (2020).
- Arli dkk. "Strategi Peningkatan Daya Saing Rumah Potong Ayam PT. XYZ" 9, No. 2 (Juli 2012).
- Arna Asna Annisa. "Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain" Volume 5, No. 1 (2019).
- Etwin. "Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) di Samarinda," 2017.

Evi Dwi Atika Sari. "Kandungan Limbah Cair Berdasarkan Parameter Kimia di Inletm Rumah Potong Hewan," 2018.

Gema Rahmadani. "Halal dan Haram Dalam Islam" Volume 2, no. No 1 (Juni 2015).

Halim Setiawan. "Karakteristik Makanan Halal Thayyiban Dalam Al-Quran,"

Juita Ayu dkk. "Implementasi Etika Bisnis Islam pada Pedagang Ayam Potong di pasar Kosambi Kecamatan Sumu rbandung Kota Bandung" Volume 3, No. 1 (Februari 2017).

Liana Mangifera. "Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Produk Batik Tulis di Surakarta" 19 (Juni 2015).

Novia Egahwati, dkk. "Analisis Model Kehalalan Daging Ayam Ditinjau Dari Proses Produksi di Desa Landungsari Malang" 7, No. 3 (2019).

Oktavima Wisdaningrum. "Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Dalam Lingkungan Internal Perusahaan," No 1, April 2013.

Pratiwi Subianto. "Rantai Nilai dan Prespektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal" Volume 1 (2018).

Rina Delfita. "Evaluasi Teknik Pematangan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan Dan Kemampuan Pangan Di Kabupaten Tanah Datar" Volume 5, no. No 1 (Juni 2013).

Ulya Suhaidah Ramlah. "Implementasi Jaminan Produk Pangan Halal di Jambi" Volume 18, no. No 2 (2018).

Waspodo Tjibtosubroto, Abdul Saidir Amir. "The Creating of halal Value Chains: A Theoretical Approach" 10 (2019).

3. Skripsi

Evi Yuliana. "Ananlisis Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal Pematangan Ayam di RPH 'Restu Ibu' Desa Karang Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo." *Skripsi: IAIN Ponorogo*, 2020.

- Lulu Pangukir. "Halal *Value-Chain Analysis* pada daging sapi di peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas." *Skripsi*: IAIN Purwokerto, 2020.
- Ridho Anwar. "Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen," 2017.
- Rina Rahmawati. *Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbalinggo Kabupaten Lamp[ung Timur]*). Metro: Institut Agama Islam Negeri Metro, 2017.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

I. IDENTITAS PRIBADI

1. Nama : Erfina Sari
2. Tempat, Tanggal Lahir : Dalan Lidang, 23 Oktober 1998
3. Agama : Islam
4. Jenis Kelamin : Perempuan
5. Alamat lengkap : Dalan Lidang, Kec. Panyabungan,
Kab. Mandailing Natal
6. Kewarganegaraan : Indonesia
7. Telepon, HP : 0822 7676 6778
8. E-Mail : sarierfina785@gmail.com

II. PENDIDIKAN

1. Tahun 2005-2011 : SD Negeri 142590 Dalan Lidang
2. Tahun 2011-2014 : MTsN Panyabungan
3. Tahun 2015-2017 : SMA Negeri 3 Panyabungan

III. IDENTITAS ORANG TUA

1. Nama Ayah : Katammen
2. Pekerjaan : Karyawan BUMD
3. Nama Ibu : Fatimah Hairani
4. Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

IV. MOTTO HIDUP

“Keep Stepping And Tawakkal To Allah”

Lampiran I

PEDOMAN OBSERVASI

1. Untuk mengetahui halal *Value-Chain* pada proses potong ayam di rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan.

Lampiran II

PEDOMAN WAWANCARA

A. Daftar pertanyaan untuk Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar

Panyabungan:

1. Sejak kapan usaha ini dimulai?
2. Pasokan ayam yang ada pada usaha ini apakah sudah dapat dipastikan kehalalannya?
3. Bagaimana kriteria penyembelihan halal menurut bapak/ibu?
4. Bagaimana proses produksi daging ayam agar dapat dikatakan halal?
5. Apakah usaha yang bapak/ibu jalani sudah mendapatkan sertifikat halal?
6. Bagaimana cara bapak/ibu mendistribusikan ayam kepada konsumen?
7. Apakah dalam pemotongan ayam masih menggunakan teknologi manual atau mekanis ?
8. Bagaimana menurut bapak/ibu tentang manfaat dari logo halal MUI?
9. Apakah apabila ada logo halal bapak/ibu tetap menjaga kehalalan penyembelihan ayam yang ada di Rumah Potong UD. Ayam Segar ini pak/ibu?
10. Bagaimanan cara penyembelihan yang halal sesuai dengan syariat Islam?

11. Bagaimana jika adanya ayam yang mengalami kecacatan, apakah ayam tetap dilakukan pemotongan! dan jika ya, apakah tidak akan mengalami kerugian?

B. Daftar pertanyaan untuk konsumen Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan:

1. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang proses pemotongan ayam yang ada di Rumah UD. Ayam segar ini?
2. Sudah berapa lama bapak/ibu berlangganan di Rumah Potong UD. Ayam Segar?
3. Bagaimana menurut bapak/ibu apabila tidak terdapat logo Halal pada spanduk rumah potong UD. Ayam Segar ini, apakah bapak/ibu tetap melakukan pembelian ayam di Rumah Potong ini?
4. Bagaimana menurut bapak/ibu apakah rumah potong UD. Ayam Segar ini sudah dapat dikatakan halal?

C. Daftar pertanyaan untuk penyembelih/pekerja Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan:

1. Syarat apasajakah yang harus dipenuhi oleh petugas penyembelihan secara syariat Islam?
2. Apakah peralatan yang digunakan menyembelih ayam bebas dari najis?

3. Apakah terdapat pemeriksaan ayam sebelum dan sesudah penyembelihan?
4. Syarat apasaja kah yang harus terpenuhi saat akan menyemeblih hewan?
5. Bagaimana ketentuan penyembelihan ayam sesuai syariat Islam?
6. Apabila satu kali pemotongan tidak memutuskan 3 saluran apakah boleh diulang pak?
7. Bagaimana apabila ayam yang akan disembelih ternyata sakit?

Hasil Wawancara Dengan Informan

Nama Informan : Ibu Syafridah Hannum

Tanggal : 16 September 2021

Lokasi : Rumah potong UD. Ayam Segar Panyabungan

	Materi wawancara
Peneliti	Sejak kapan Ibu memulai usaha ini?
Informan	Rumah potong ini dimulai dari tahun 1999
Peneliti	Pasokan ayam yang ada pada usaha ini apakah sudah dapat dipastikan kehalalannya?
Informan	Ya, sudah dapat dipastikan kehalalannya karena ayam yang ada di rumah potong ini terlebih dahulu diperiksa kesehatan dan kecacatan pada ayam.
Peneliti	Bagaimana kriteria penyembelihan halal menurut ibu?
Informan	Kriteria penyembelihan halal menurut saya penyembelihan harus menghadap kiblat, membaca <i>Bismillah</i> dan tentunya dilakukan oleh orang yang sudah dewasa.
Peneliti	Apakah usaha yang bapak/ibu jalani sudah mendapatkan sertifikat halal?
Informan	Belum, dikarenakan kami kurang faham mengenai pembuatan sertifikat halal.
Peneliti	Bagaimana cara bapak/ibu mendistribusikan ayam kepada konsumen?
Informan	Dengan menjual secara langsung kepada konsumen tanpa ada perantaranya.
Peneliti	Apakah dalam pemotongan ayam masih menggunakan teknologi manual atau mekanis ?
Informan	Untuk pemotongan kami masih menggunakan manual yaitu dengan menggunakan pisau tajam.
Peneliti	Bagaimana menurut bapak/ibu tentang manfaat dari logo halal MUI?

Informan	Sangat bagus, karena akan membuat konsumen lebih tertarik untuk membeli.
Peneliti	Apakah apabila ada logo halal bapak/ibu tetap menjaga kehalalan penyembelihan ayam yang ada di Rumah Potong UD. Ayam Segar ini pak/ibu?
Informan	Ya tentu, karena kehalalan penyembelihan ayam sangat diutamakan di rumah potong ini.
Peneliti	Bagaimanan cara penyembelihan yang halal sesuai dengan syariat Islam?
Informan	Menurut saya penyembelihan sesuai dengan syariat Islam itu dengan melakukan pemotongan menggunakan pisau tajam, menghadap kiblat, membaca <i>Bismillah</i> dan dilakukan oleh orang dewasa.
Peneliti	Bagaimana jika adanya ayam yang mengalami kecacatan, apakah ayam tetap dilakukan pemotongan! dan jika ya, apakah tidak akan mengalami kerugian
Informan	jika adanya kecacatan pada ayam, maka akan dipisahkan dari ayam yang sehat dan akan dibuang. Untuk kerugian saya tidak menghitung ayam yang dalam keadaan cacat.

Hasil Wawancara Dengan Informan

Nama Informan : Ibu Karmila

Tanggal : 17 September 2021

Lokasi : Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

	Materi wawancara
Peneliti	Bagaimana pendapat Ibu tentang proses pemotongan ayam yang ada di Rumah potong UD. Ayam segar ini?
Informan	Proses pemotongan ayam yang ada di rumah potong ini sudah dapat dikatakan halal, karena pemotongannya dilakukan didepan konsumen.
Peneliti	Sudah berapa lama Ibu berlangganan di rumah potong ini?
Informan	Saya berlangganan sudah 10 tahun.
Peneliti	Bagaimana menurut Ibu apabila tidak terdapat logo halal pada spanduk rumah potong UD. Ayam segar ini, apakah Ibu tetap melakukan pembelian ayam di rumah potong ini?
Informan	Ya, saya tetap melakukan pembelian di rumah potong ini, karena ayam yang digunakan merupakan ayam pilihan.
Peneliti	Bagaimana menurut Ibu apakah rumah potong UD. Ayam segar ini sudah dapat dikatakan halal?
Informan	Ya, karena pemotongannya dilakukan langsung didepan konsumen.

Hasil Wawancara Dengan Informan

Nama Informan : Ibu Sakdiah

Tanggal : 17 September 2021

Lokasi : Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

	Materi wawancara
Peneliti	Bagaimana pendapat Ibu tentang proses pemotongan ayam yang ada di Rumah potong UD. Ayam segar ini?
Informan	Proses potong ayam yang ada di rumah potong ini sudah sesuai dengan syariat Islam, karena seluruh kegiatannya dilakukan di depan konsumen dan pemotong dilakukan jika ada konsumen yang ingin memesan.
Peneliti	Sudah berapa lama Ibu berlangganan di rumah potong ini?
Informan	Kurang lebih sudah 8 tahun.
Peneliti	Bagaimana menurut Ibu apabila tidak terdapat logo halal pada spanduk rumah potong UD. Ayam segar ini, apakah Ibu tetap melakukan pembelian ayam di rumah potong ini?
Informan	Saya tetap melakukan pembelian, dikarenakan saya sudah lama berlangganan dan kegiatan penyembelihannya sesuai dengan syariat Islam.
Peneliti	Bagaimana menurut Ibu apakah rumah potong UD. Ayam segar ini sudah dapat dikatakan halal?
Informan	Menurut saya rumah potong ini sudah dapat dikatakan halal, karena penyembelihan dilakukan didepan konsumen.

Hasil Wawancara Dengan Informan

Nama Informan : Bapak Romi

Tanggal : 16 September 2021

Lokasi : Rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan

	Materi wawancara
Peneliti	Syarat apasajakah yang harus dipenuhi oleh petugas penyembelihan secara syariat Islam?
Informan	Syaratnya yaitu harus orang dewasa, mengetahui perbedaan halal dan haram dan beragama Islam
Peneliti	Apakah pelaratan yang digunakan menyembelih ayam bebas dari najis?
Informan	Ya, karena alat yang dilakukan untuk pemotong selalu dilakukan pembersihan dan pisau juga selalu dilakukan pengasahan.
Peneliti	Apakah terdapat pemeriksaan ayam sebelum dan sesudah penyembelihan?
Informan	Ya, sebelum ayam di sembelih terlebih dahulu diperiksa kesehatan, kececataannya dan setelah ayam disembelih dipastikan terlebih dahulu ayam sudah dalam keadaan mati, maka akan bisa dilakukan proses selanjutnya.
Peneliti	Bagaimana ketentuan penyembelihan ayam sesuai syariat Islam?
Informan	yaitu dengan melakukan penyembelihan dengan membaca <i>Bismillah</i> , menghadap kiblat, dan menggunakan pisau yang tajam agar 3 urat pada ayam terputus.
Peneliti	Apabila satu kali pemotongan tidak memutuskan 3 saluran apakah boleh diulang pak?
Informan	ya masih bisa dilakukan pemotongan, akan tetapi dengansyarat tidak mengangkat pisau dari leher ayam.

Peneliti	Bagaimana apabila ayam yang akan disembelih ternyata sakit?
Informan	Maka ayam tidak akan dilakukan pemotongan dan ayam akan dipisah atau akan dibuang, karena nanti akan mengakibatkan penularan.

Lampiran III

DOKUMENTASI



Wawancara dengan Ibu Syafridah Hannum selaku pemilik rumah potong UD. Ayam Segar Panyabungan



Wawancara dengan Bapak Romi/pekerja rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan



Wawancara dengan Ibu Sakdiah/konsumen rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan



Wawancara dengan Ibu Karmila/konsumen rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan



Bagian depan rumah potong UD. Ayam segar Panyabungan



Mesin pencabut bulu ayam dan panci pemanasan air untuk perendaman ayam



Kandang dan ayam yang siap untuk dipotong



Tempat untuk pemingsanan/bak penampungan ayam setelah dilakukan pemotongan ayam



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan T. Rizal Nurdin Km. 4,5 Gihatang 22733
 Telepon (0634) 22080 Faximile (0634) 24022

nomor : 1390/In.14/G.1/G.4c/PP.00.9/06/2021
 perihal : Penunjukan Pembimbing Skripsi

16 Juni 2021

Bapak/Ibu;
 Arbanur Rasyid : Pembimbing I
 Anini Hayati Lubis : Pembimbing II

Yang hormat, bersama ini disampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa, berdasarkan sidang tim pengkajian kelayakan judul skripsi, telah ditetapkan judul skripsi mahasiswa tersebut di bawah ini :

Nama : Erfina Sari
 NPM : 1740200221
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Judul Skripsi : Analisis Halal Value-Chain pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan.

Dititik ini, diharapkan kepada Bapak/Ibu bersedia sebagai pembimbing mahasiswa tersebut dalam penyelesaian skripsi dan sekaligus penyempurnaan judul bila diperlukan.

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.



Abdul Nasser Hasibuan, Dekan,
 Wakil Dekan Bidang Akademik

Abdul Nasser Hasibuan

Tempat dan tanggal terbit :
 Padangsidimpuan, 16 Juni 2021
 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan T. Rizal Nurdin Km. 4,5 Sihitang 22733
 Telepon (0634) 22080 Faximile (0634) 24022

Nomor : 1985 /In.14/G.1/G.4c/TL.00/09/2021
 : **Mohon Izin Riset**

07 September 2021

a. UD. Ayam Segar Panyabungan

Dengan hormat, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidimpuan menerangkan bahwa:

Nama : Erfina Sari
 NIM : 1740200221
 Semester : IX (Sembilan)
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

adalah benar Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Padangsidimpuan yang sedang menyelesaikan Skripsi dengan judul: "Analisis Halal Value-Chain pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan".

Sehubungan dengan itu, kami mohon bantuan Bapak/Ibu dalam memberikan izin riset dan data sesuai dengan maksud judul di atas.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

a.n Dekan,
 Wakil Dekan Bidang Akademik


 Abdul Nasser Hasibuan

Diusan:
 an Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

SURAT BALASAN

Hal : Balasan

Kepada Yth:
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PADANGSIDIMPUAN

Dengan hormat,

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Sofyan Anshary
Pekerjaan : Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar

Menerangkan bahwa;

Nama : Erfina Sari
NIM : 17 402 00221
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Telah kami setuju untuk melakukan penelitian di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan sebagai syarat untuk menyusun skripsi dengan judul: "Analisis Halal *Value-Chain* pada proses pemotongan ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan".

Demikian surat ini saya sampaikan, dan atas kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Panyabungan, 16 September 2021

Pemilik Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan

