

**IMPLEMENTASI HALAL SUPPLY CHAIN
PADA USAHA PENGOLAHAN DAGING AYAM :
STUDI KASUS DI PASAR TAMANAN BONDOWOSO**

TESIS



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
Oleh:
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
Gieni Devi Safitri
NIM :223206060003
JEMBER

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
PASCASARJANA UIN KHAS JEMBER
JUNI 2024**

PERSETUJUAN

Tesis dengan judul “Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso” yang ditulis oleh Gieni Devi Safitri ini, telah disetujui untuk diuji dan dipertahankan di depan dewan penguji tesis.

Jember, 18 Juni 2024

Pembimbing I



Dr. Misbahul Muqir, MM
NIP. 196712011993031001

Pembimbing II UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER



Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I, M.E.I
NIP. 198209222009012005

PENGESAHAN

Tesis dengan judul “Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam : Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso” yang ditulis oleh Gieni Devi Safiri NIM.223206060003 ini, telah dipertahankan di depan Dewan Peguji Tesis Pascasarjana UIN KHAS Jember pada hari Rabu tanggal 5 Juni 2024 dan diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Ekonomi Syariah (M.E)

DEWAN PENGUJI

1. Ketua Penguji : Dr. Siti Masrohatin, SE.,MM.
NIP. 197806122009122001
2. Anggota :
 - a. Penguji Utama : Prof. Dr. Moch. Chotib, S.Ag., M.M.
NIP. 197107272002121003
 - b. Penguji I : Dr. H. Misbahul Munir, M.M.
NIP. 196712011993031001
 - c. Penguji II : Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I, M.E.I
NIP. 198209222009012005

Jember, 18 Juni 2024

Mengesahkan Pascarsarjana UIN KHAS Jember
Direktur,



Prof. Dr. Moch. Chotib, S.Ag., M.M.
NIP. 197107272002121003

MOTTO

وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَلًا طَيِّبًا ۗ

Artinya: Makanlah sebagian apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai (rezeki) yang halal lagi baik dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya. (surah An-Nahl · Ayat 114)¹



¹ Kementerian Agama RI, *Al - Qur'an dan Terjemahan* (Bandung : CV penerbit Diponegoro, 2019)

ABSTRAK

Gieni Devi Safitri, Dr. H. Misbahul Munir, MM., Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I, M.E.I, 2024; Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus Di Pasar Tamanan Bondowoso

Dengan banyaknya muslim di Indonesia maka banyak produk yang di hasilkan untuk di konsumsi, salah satunya daging ayam yang sangat populer dan banyak diminati baik untuk dikonsumsi ataupun dilakukan sebagai usaha, maka dari itu penting sekali mengkonsumsi makanan halal bagi yang beragama Islam. Penerapan *halal supply chain* dilakukan untuk menganalisis proses dari input hingga output dalam menjamin kehalalan produknya.

Fokus pada penelitian ini yaitu, 1) Bagaimana implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso? 2) Bagaimana analisis faktor – faktor penghambat dan juga pendukung pada implementasi *halal supply chain* usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso?

Tujuan dari penelitian ini, 1) untuk menganalisis dan mendeskripsikan implementasi *halal supply chain* pada pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso. 2) untuk mengetahui faktor – faktor penghambat dan juga pendukung pada implementasi *halal supply chain* usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso.

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Dalam menentukan informan peneliti menggunakan teknik *purposive* yaitu pertimbangan memilih informan yang dianggap mengetahui informasi terkait permasalahan yang akan diteliti. Sedangkan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi, Analisa data yang dilakukan melalui empat tahapan yakni, pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan kesimpulan serta keabsahan data menggunakan triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu.

Hasil penelitian ini adalah: 1. implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam studi pada pasar Tamanan Bondowoso telah mengikuti standard halal dalam Islam, tetapi hal yang harus diperhatikan usaha pedagang masih belum memiliki ijin sertifikasi halal. 2. Faktor pendukung dan faktor penghambat dengan adanya implementasi *halal supply chain* yaitu dapat dukungan dari pemerintah terkait kemudahan dalam mendapatkan sertifikasi halal, memiliki sumberdaya manusia yang yang berkualitas, meminimalisir resiko dari setiap proses produksi pengolahan daging ayam dan faktor penghambatnya masih banyak pelaku usaha daging ayam di pasar Tamanan belum memiliki ijin sertifikasi halal, minimnya modal usaha.

Kata Kunci: *Halal Supply Chain*, Pengolahan Daging Ayam

ABSTRACT

Gieni Devi Safitri, Dr. H. Misbahul Munir, MM., Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I, M.E.I, 2024; Implementation of Halal Supply Chain in Poultry Processing Enterprises: A Case Study at Tamanan Market, Bondowoso

Given Indonesia's large Muslim population, there is a significant demand for consumable products, notably chicken, which is highly popular both for consumption and as a business. It is crucial for Muslims to consume halal food. Implementing a halal supply chain is essential to analyzing the process from input to output to ensure the product's halal status.

This research focused on: 1) How is the halal supply chain implemented in poultry processing enterprises at Tamanan Market, Bondowoso? 2) What factors inhibit and support the implementation of the halal supply chain in poultry processing enterprises at Tamanan Market, Bondowoso?

The objectives of this research are: 1) To analyze and describe the implementation of the halal supply chain among chicken meat traders at Tamanan Market, Bondowoso. 2) To identify the inhibiting and supporting factors in implementing the halal supply chain in poultry processing enterprises at Tamanan Market, Bondowoso.

This study employs a qualitative research method with a descriptive research type. The selection of informants was based on purposive sampling, choosing individuals who were deemed knowledgeable about the issues under investigation. Data collection techniques included observation, interviews, and documentation. Data analysis was conducted through four stages: data collection, data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The validity of the data was ensured using source, technique, and time triangulation.

The findings of this research are: 1) The implementation of the halal supply chain in poultry processing enterprises at Tamanan Market, Bondowoso, adheres to Islamic halal standards. However, it is essential to note that these enterprises still need halal certification. 2) The supporting factors for implementing the halal supply chain include government support for easy access to halal certification, having a quality workforce, and minimizing risks in every stage of chicken meat processing production. The inhibiting factors include the need for halal certification among many poultry businesses at Tamanan Market and limited business capital.

Keywords: Halal Supply Chain, Poultry Processing

ملخص البحث

جيني دفي سافترى، 2024. تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج (دراسة الحالة سوق تامانان يوندووسو). رسالة الماجستير. بقسم الاقتصادية الإسلامية برنامج الدراسات العليا جامعة كياهي حاج أحمد صديق الإسلامية الحكومية جمبر. تحت الإشراف: (1) الدكتور الحاج مصباح المنير الماجستير، و(2) الدكتورة نعمة المسورة الماجستير.

الكلمات الرئيسية: سلسلة التوريد الحلال، ومعالجة لحم الدجاج

إن مع وجود عدد كبير من المسلمين في إندونيسيا، فيوجد هناك إنتاج كثير من المنتجات للاستهلاك، بما في ذلك لحم الدجاج الذي يكون مشهورا ويفضله كثير من المجتمع سواء للاستهلاك أو كعمل تجاري، ولذا فإن تناول الطعام الحلال من الأمور المهمة للغاية بالنسبة إلى هؤلاء المسلمين. وتنفيذ سلسلة التوريد الحلال لتحليل العمليات من المدخلات إلى المخرجات لضمان حلال المنتجات.

محور هذا البحث هو (1) كيف تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج في سوق تامانان يوندووسو؟ و(2) كيف تحليل العوامل المدعمة والمعوقات في تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج في سوق تامانان يوندووسو؟ يهدف هذا البحث إلى هو (1) تحليل تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج في سوق تامانان يوندووسو؛ و(2) معرفة العوامل المدعمة والمعوقات في تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج في سوق تامانان يوندووسو؟ استخدمت الباحثة في هذا البحث المدخل الكيفي مع نوع من البحث الوصفي. وفي تحديد المخبرين، استخدمت الباحثة الطريقة الهادفة، يعني النظر في اختيار المخبرين الذين يعتبرون على دراية بالمعلومات المتعلقة بالمشكلة المراد دراستها. وطريقة جمع البيانات هي الملاحظة والمقابلة والتوثيق، وتحليل البيانات من خلال أربع مراحل، وهي جمع البيانات وتخفيض البيانات وعرض البيانات والاستنتاج. وفحص صحة البيانات من خلال تثليث المصادر والتقنيات والتثليث الزمني.

أما النتائج التي حصلت عليها الباحثة فهي: (1) أن تنفيذ سلسلة التوريد الحلال في عمل معالجة لحم الدجاج في سوق تامانان يوندووسو قد اتبعت المعايير الحلال في الإسلام، ولكن يجب ملاحظة، أن التجار لا يزالون لا يمتلكون رخصة شهادة الحلال؛ و(2) أن العوامل المدعمة والعوامل المعوقات لتنفيذ سلسلة التوريد الحلال هي الدعم من الحكومة فيما يتعلق بسهولة الحصول على شهادة الحلال، وامتلاك موارد بشرية جيدة، وتقليل مخاطر كل عملية إنتاج ومعالجة لحوم الدجاج، والعوامل المعوقات لا تزال كثيرة حيث أن كثيرا من أصحاب مشاريع معالجة لحوم الدجاج في سوق تامانان لا يزالون لا يمتلكون رخصة شهادة الحلال وكذلك قلة رأس المال.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB - INDONESIA

No.	Arab	Indonesia	Keterangan	Arab	Indonesia	Keterangan
1.	ا	‘	koma diatas terbalik	ط	t}	te dengan titik dibawah
2.	ب	b	be	ظ	z}	zed dengan titik dibawah
3.	ت	t	te	ع	’	koma diatas
4.	ث	th	te ha	غ	gh	ge ha
5.	ج	j	je	ف	f	ef
6.	ح	h{	ha dengan titik dibawah	ق	q	qi
7.	خ	kh	ka ha	ك	k	ka
8.	د	d	de	ل	l	el
9.	ذ	dh	de ha	م	m	em
10.	ر	r	er	ن	n	en
11.	ز	z	zed	و	w	we
12.	س	s	es	ه	h	ha
13.	ش	sh	es ha	ء	‘	koma diatas terbalik
14.	ص	s}	es dengan titik dibawah	ي	y	ye
15.	ض	d}	de dengan titik dibawah	-	-	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT dan sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW, saya mempersembahkan karya tulis ini kepada:

1. Kakek dan Nenek yang saya sayangi dan menginspirasi dalam hidup
2. Kedua orang tua saya Bapak Agus Giono dan Ibu Herawati terimakasih banyak atas dukungan serta do'a yang tak terhingga dalam setiap sujudnya demi tercapainya cita-citaku.
3. Suami Kurnain Ainun Zakki dan Anak Maliq Javier Kurnain yang selalu menemani di setiap langkah dalam perjalanan hidup saya.
4. Keluarga besarku terimakasih banyak atas semua do'a dan dukungannya selama ini.
5. Teman kantor saya di IAI At – Taqwa Bondowoso yang telah banyak memberikan semangat untuk saya segera menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Bangsa dan Negara Indonesia
7. Guru – guru saya dari TPQ, TK, SD, SMP, SMK, sampai S1 yang telah memberikan banyak ilmu bermanfaat kepada saya.
8. Teman Kuliah Pascasarjana di kelas B angkatan 2022 Ekonomi Syariah UIN Kiai Haji. Achmad Siddiq Jember.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Segenap puji syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, perencanaan, pelaksanaan, dan penyelesaian tesis sebagai salah satu syarat menyelesaikan program pascasarjana, dapat terselesaikan dengan lancar. Kesuksesan ini dapat penulis peroleh karena dukungan banyak pihak. Oleh karena itu, penulis menyadari dan menyampaikan terima kasih yang sedalam dalamnya kepada:

1. Prof. Dr. H. Hepni, S.Ag, M,M., CPEM. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Prof. Dr. Moch. Chotib, S.Ag, M,M Selaku Direktur Pascasarjana Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember dan selaku penguji utama tesis yang bersedia meluangkan waktunya untuk menguji hasil penelitian dan memberikan masukan .
3. Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I., M.E.I, selaku Ketua Prodi Ekonomi Syariah sekaligus Dosen Pembimbing Tesis.
4. Dr. H. Misbahul Munir, M.M selaku Dosen Pembimbing Tesis.
5. Dr. Siti Masrohatin, S.E.,M.M, selaku ketua penguji yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memimpin acara pelaksanaan ujian tesis ini.
6. Segenap Dosen dan Staff Pascasarjana Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
7. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, namun tidak mengurangi rasa terima kasih saya.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan tesis ini. Maka dari itu, kritik dan saran diharapkan dari berbagai pihak untuk melengkapi kekurangan-kekurangan tesis ini. Akhirnya, semoga segala amal baik yang telah diberikan oleh semua pihak berikan kepada penulis mendapat balasan yang baik dari Allah SWT.

Jember, 5 Juni 2024
Peneliti

Gieni Devi Safitri
223206060003



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
ABSTRAK	v
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	I
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	11
C. Tujuan Penulisan.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	11
E. Definisi Istilah	12
F. Sistematika penulisan.....	12
KAJIAN KEPUSTAKAAN.....	15
A. Kajian Terdahulu.....	15
B. Kajian Teori	31
1. <i>Halal Supply Chain</i>	31
a. Pengertian Halal.....	31
b. Dasar Hukum Halal	33

c. Pengertian Sertifikasi Halal	42
d. Pengertian <i>Halal Supply Chain</i>	46
e. Model <i>Halal Supply Chain</i>	53
2. Analisis SWOT.....	57
BAB III METODE PENELITIAN	66
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	64
B. Lokasi Penelitian	65
C. Subyek Penelitian	66
D. Teknik Pengumpulan Data.....	66
E. Teknik Analisis Data	68
F. Keabsahan Data	69
G. Tahap-tahap Penelitian.....	71
BAB IV PENYAJIAN DATA	75
A. Gambaran Obyek Penelitian	75
B. Penyajian Data dan Analisis.....	78
BAB V PEMBAHASAN	148
A. Implementasi <i>Halal Supply Chain</i> Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso	148
B. Faktor Pendukung Dan Penghambat Implementasi <i>Halal Supply Chain</i> Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso	154
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	162
A. Kesimpulan	162
B. Saran.....	164
DAFTAR PUSTAKA	166
LAMPIRAN - LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Konsumsi daging ayam di kota Bondowoso Periode 2020-2022.....	3
Tabel 1.2 Data Penjualan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso Tahun 2023.....	6
Tabel 2.1 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu	28
Tabel 2.2 Bentuk Analisis Matrik SWOT.....	59
Tabel 2.3 Matrik EFAS.....	60
Tabel 2.4 Matrik IFAS.....	60
Tabel 4.1 Luas Daerah Menurut Kecamatan di Kabupaten Bondowoso (km ²), 2018	75
Tabel 4.2 Data penjual daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso	76
Tabel. 4.5 Indikator <i>Halal Supply Chain</i> Pada Produk Daging Ayam	140
Tabel 4.6 Hasil Temuan Penelitian.....	141
Tabel 4.7 Matriks SWOT Penilaian Rating Rata-Rata	143
Tabel 4.8 Hasil <i>Scanning</i>	147



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4 Matriks SWOT	64
Gambar 2.5 Kerangka Konseptual	65
Gambar 4.1 Alur proses <i>halal supply chain</i> daging ayam	97
Gambar 4.2 Pemilihan bahan baku ayam	99
Gambar 4.3 Proses pengolahan daging ayam	101
Gambar 4.4 Matrik IFAS	119
Gambar 4.5 Matrik EFAS	135
Gambar 4.6 Alur pendaftaran sertifikasi halal	137
Gambar 4.7 Matrik Space	146



BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Negara Indonesia merupakan penduduk muslim terbanyak dengan jumlah populasi sekitar 229 juta jiwa. Hal ini mempengaruhi perekonomian Indonesia menjadi stabil dan juga memiliki pendapatan yang dapat mempengaruhi perkembangan dunia, salah satu terjalannya ekspor dan impor produk yang di kembangkan kini harus memiliki identifikasi sebagai produk halal.¹

Dengan banyaknya muslim di Indonesia maka banyak produk yang dihasilkan untuk dikonsumsi, produk tersebut akan diedarkan melalui pasar atau ekspor ke luar negeri. Peningkatan kualitas manusia yang mendorong pengentasan kemiskinan dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Pemerintah Jawa Timur perlu memperhatikan kondisi daerah yang kurang mampu tingkat pendidikan seperti tingkat melek huruf yang kurang dari sasaran yang ditentukan.

Caranya bisa dilakukan dengan pelatihan atau Masyarakat juga harus memiliki kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi makanan halal bagi yang beragama Islam.²

Konsumsi produk halal juga memberikan jaminan keamanan dan kualitas yang baik, sehingga dapat juga dikonsumsi oleh mereka yang bukan muslim dalam UU Jaminan Produk Halal disebutkan bahwa semua pelaku usaha wajib memiliki sertifikat jaminan halal.

¹ Afrila Mu'arrafah, Misbahul Munir, and Abdul Rokhim, "Pengaruh Sikap, Norma Subjektif Dan Persepsi Kontrol Perilaku Terhadap Niat Beli Produk Makanan Dan Minuman Dalam Kemasan Berlabel Halal Di Supermarket Kabupaten Jember", *Jurnal Hukum Islam, Ekonomi Dan Bisnis*, Vol 6. No 2 (Juli, 2020), 154–69.

² Chotib, M., Suharto, B., & Lucik. "Optimization Of Human Capital Development On Economic Growth And Poverty In East Java". *International Journal of Scientific & Technology Research*, Vol 8, 2019, 652-657.

Bagi umat Islam, makanan tidak hanya enak, sehat dan bergizi. Namun harus memenuhi syarat Halal dan Baik. Pangan merupakan kebutuhan penting manusia. Banyak sekali manfaat yang bisa didapat dari makanan dan minuman yang dikonsumsi. Masih banyak manfaat lain yang diperoleh dari makan dan minum, antara lain memberikan energi bagi tubuh, pertumbuhan, antibodi tubuh, dan melindungi organ vital tubuh. Oleh karena itu, pangan yang halal, bermutu, higienis, dan bersih menjadi jaminan utama tercapainya manfaat tersebut. Mengenai ini Allah menjamin kehidupan makhluk di seluruh dunia dan menyediakan makanan dan minuman untuk kebutuhan hidup manusia. Allah memberikan pedoman kepada umat Islam mengenai asupan makanan, Islam mengajarkan cara memakmurkan dan memelihara bumi, agama Islam mengatur kehidupan manusia terkait pengelolaan dan konsumsi makanan yang kita makan, Firman Allah SWT dalam Surat Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya : Wahai manusia, Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.³

Mayoritas penduduk muslim di Indonesia menjadikan produk halal bagian dari masyarakat Indonesia. Hal ini membuat produk halal menjadi potensi pasar yang sangat besar. Dengan adanya produk halal merupakan salah satu bagian yang memiliki potensi sangat kuat dan menjanjikan untuk

³ Kementerian Agama RI, *Al - Qur'an dan Terjemahan* (Bandung : CV Penerbit Diponegoro, 2019).

meningkatkan UMKM masyarakat.⁴ Konsumen muslim membutuhkan pangan yang mempunyai jaminan sifatnya yang halal membuat konsumen muslim merasa aman menggunakannya mengkonsumsinya.

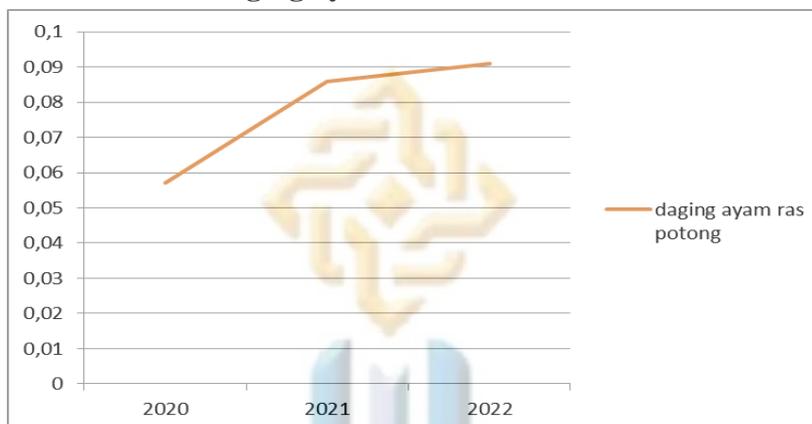
Sertifikat halal sangat penting bagi konsumen Muslim atau non-Muslim dalam hal ini prinsip agama dan hak konsumen, serta memberikan ketenangan pikiran di bidang kesehatan. Terdapat pelanggaran berat terhadap LHPG yang dilakukan oleh pedagang kecil karena sebagian besar dari mereka tidak mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikat Halal. Pasal 2 Ayat 1 LHPG menyatakan bahwa “barang yang dimasukkan, diedarkan, dan dijual di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal sesuai Keputusan Nomor 31 Tahun 2019 tentang Sertifikasi Produk Halal mengatur bahwa semua produk, barang dan jasa yang didistribusikan di wilayah Indonesia harus bersertifikat Halal.”⁵

Daging ayam menjadi makanan yang paling populer dikalangan masyarakat dan banyak sekali minat untuk mengonsumsi daging ayam, karena masyarakat sadar banyak sekali vitamin yang terdapat pada daging ayam, bagi kalangan usaha. Daging ayam juga telah banyak diminati dan dikembangkan dalam untuk usaha dimasa depan. Daging ayam banyak diminati karena harga relatif terjangkau, banyaknya permintaan khususnya di kota Bondowoso yang sebagian besar mengonsumsi daging ayam sehingga permintaan daging ayam meningkat dalam setiap tahunnya dapat kita lihat pada tabel 1.

⁴ Siti Masrohatin and others, "Pendampingan Kesadaran Sertifikasi Halal Self Declare Pelaku Umkm Melalui Kegiatan Kkn Tematik Halal Uin Khas Jember Di Desa Kalibaru Wetan Banyuwangi", Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat), Vol 1, No 3 (September, 2023), 435–43.

⁵ Neneng Uswatun Hasanah; Martha Eri Safira; Winantu Kurnianingtyas Sri Agung; Mochammad Chotib; Elok Putri Nimasari; Setiawan Bin Lahuri, "Regulation of Halal and Healthy Products for Small-scaled Businesses as Consumer Protection", *Journal of Medical Sciences*, (Agustus, 2021), 749-753.

Tabel 1.1
Jumlah Konsumsi daging ayam di kota Bondowoso Periode 2020-2022



Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023, data diolah.

Dari tabel kita tahu bahwa masyarakat Bondowoso sering mengonsumsi daging ayam hingga dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, daging ayam yang dikonsumsi harus terjamin kehalalannya dari hulu sampai hilir. BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) Nomor 77 Tahun 2023 telah mengeluarkan surat keputusan penyelenggaraan sistem jaminan produk halal.⁶ Pemotongan hewan unggas harus dijamin kehalalannya dengan memiliki sertifikasi halal.

Dalam dunia usaha yang semakin ketat dan dinamis ini harus tetap relevan dan sukses, maka dari itu perusahaan dituntut untuk terus berinovasi dan beradaptasi dengan berbagai permintaan pasar yang berkembang. Ada beberapa kasus dimana produk yang dapat membahayakan kesehatan ditemukan, dan sertifikasi halal mereka masih dipertanyakan sertifikasi penting bagi umat Islam.⁷ Salah satu pendekatan untuk mengatasi kehalalan produk maka strategi manajemen rantai pasokan halal dilakukan untuk tinjauan sistematis terhadap

⁶ Nikmatul Masruroh, "Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia", *ISLAMICONOMIC: Jurnal Ekonomi Islam*, Vol 14 nomor 2 (2023), 317–38.

⁷ Mochammad Chotib "The Legal Application of Consumer and Halal Product Protection in the Health Sector", *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, Vol 10 No 5 (2019), 1–18.

peningkatan kehalalan produk dan kinerja perusahaan melalui penerapan strategi manajemen rantai pasokan halal, karena penerapan praktik halal dalam rantai pasok dapat memberikan dampak signifikan terhadap kinerja dan pertumbuhan perusahaan.⁸ Menerapkan strategi manajemen rantai pasokan halal membantu memastikan bahwa seluruh proses produksi, pemrosesan, dan distribusi produk mematuhi prinsip-prinsip halal sesuai dengan ajaran Islam. Penerapan manajemen rantai pasokan halal juga dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional perusahaan dengan mengoptimalkan proses produksi, inventaris, dan distribusi produk.

banyak sekali yang harus dipertimbangkan dari cara pemotongan hingga penjualan daging ayam dimana masih banyak penjual tidak mengikuti ajaran agama Islam seperti penjualan ayam yang telah mati sebelum disembelih atau ayam tiren (mati kemarin), penyembelihan instans dengan mesin, penyembelihan dengan dengan *stunning* yang tidak mengikuti ajaran dalam agama Islam.⁹ Langkah – langkah dalam melakukan penyembelihan ayam yaitu pertama dilakukan dengan orang *baligh* (Islam), menggunakan pisau yang tajam, menyebut nama Allah SWT dengan membaca basmallah, dilakukan satu gerakan dalam memutuskan urat leher ayam, karena hal tersebut perlu memperhatikan adab dan etika dalam menyembelih hewan. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-An'am Ayat 121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيَوْحُونَ إ

⁸ Siti Masrohatin, Hikmatul Hasanah, dan Vira Rahmadiyahanti. “Pengembangan Industri Kreatif Berbasis Lokal Sektor Kerajinan Monte Dengan Model Triple Helix Di Blimbingsari Banyuwangi”. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, Vol 3 No 2, (2023), 215-224.

⁹ Afrila Mu'arofah, Misbahul Munir, Abdul Rokhim. “Pengaruh Sikap, Norma Subjektif Dan Persepsi Kontrol Perilaku Terhadap Niat Beli Produk Makanan Dan Minuman Dalam Kemasan Berlabel Halal Di Supermarket Kabupaten Jember”. *Jurnal Istiqoro*, Vol 6 No 2, (2020), 154–169.

أُولَٰئِكَ هُمُ يُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ۗ

Artinya: "Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik"¹⁰

Proses *halal supply chain* pada pengolahan daging ayam ini sangat penting untuk diperhatikan cara kerja kehalalan dari proses penyembelihan hingga sampai di tangan konsumen. karena ayam potong segar juga bisa dikritik kualitas kehalalannya. Hal ini untuk mencegah umat Islam memakan makanan yang haram. Beberapa hal yang harus di waspadai ketika membeli daging ayam pertama, tidak ada rasa yang tidak enak atau rusak, tidak berlendir, dan ayam segar harus berwarna merah muda dan tidak kebiruan. MUI juga menegaskan ayam broiler yang dijual ke konsumen muslim harus bebas kotoran dan kontaminan. Artinya tidak ada bulu, lalat, darah, kotoran, dan lain sebagainya yang menempel pada permukaan atau bagian ayam. MUI juga mengingatkan kita sebagai konsumen untuk memperhatikan tanda penyembelihan pada leher ayam saat memilih dan membeli ayam di pasar. Memotong ayam segar mempunyai aturan tersendiri dan tidak boleh dianggap remeh.

Seperti yang dikatakan oleh Chopra dan Meindl bahwasanya *halal supply chain* melibatkan semua pihak yang terlibat baik secara langsung ataupun tidak langsung dalam memenuhi permintaan konsumen, *halal supply chain* juga melibatkan pemasok, tukang angkut, gudang, pengecer, serta pelanggan. Seperti yang ada pada pasar Bondowoso yang melibatkan beberapa sektor dari pengepul,

¹⁰ Kementerian Agama RI, *Al - Qur'an dan Terjemahan* (Bandung : CV Penerbit Diponegoro, 2019)

RPU dan pedagang daging ayam yang masih harus diperhatikan proses kehalalannya.

Di Kabupaten Bondowoso terdapat beberapa pasar tradisional yang masih banyak para pedagang daging ayam yang belum memiliki ijin sertifikasi halal. Kemenag Bondowoso telah memberikan peringatan bahwa seluruh pelaku usaha wajib memiliki sertifikat halal, dan hal ini pemerintah telah mengajak pengusaha kecil hingga menengah atas untuk segera mendaftarkan sertifikasi halal pada produk yang telah dijual, karena pemerintah telah mengadakan program sertifikasi halal gratis. Permasalahan yang banyak sekali terjadi dalam melakukan pendaftaran ijin sertifikasi halal salah satunya RPU yang telah melengkapi sarana dan juga prasarana namun masih belum ada respon assessment oleh pihak penyelia yang mana menjadi dampak dari memproduksi makanan berbahan dasar daging tidak mempunyai sertifikat halal. Sementara secara administrasi di Kota Bondowoso belum lengkap dan kondisi APBD yang masih minim, sedangkan untuk melengkapi seluruh persyaratan administrasi membutuhkan biaya yang tidak sedikit. Secara teknis sarana dan prasarana RPU di Bondowoso rata-rata belum terpenuhi sehingga menjadi kendala sertifikat halal yang belum bisa diterbitkan.

Pada tanggal 24 September 2023 peneliti melakukan observasi di pasar Tamanan Bondowoso dan mencari tahu tentang lokasi, objek penelitian dengan melakukan wawancara awal kepada para pelanggan, kepada pedagang daging ayam. Ternyata di pasar Tamanan Bondowoso terdapat 12 orang penjual daging ayam yang mana beberapa penjual mengambil pada satu RPU yang masih belum memiliki ijin sertifikasi halal, penjualan daging ayam banyak sekali yang belum

memahami tentang sertifikasi halal dan minim informasi terkait peraturan halal yang ditetapkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) Nomor 77 Tahun 2023.¹¹ Berikut data beberapa ayam yang dijual setiap hari di Pasar Tamanan Bondowoso.

Tabel 1.2
Data Penjualan Daging Ayam Setiap Hari
di Pasar Tamanan Bondowoso Tahun 2023

NO	NAMA	JUMLAH
1	Bapak H. Ridwan	50 Kg
2	Ibu Susi	50 Kg
3	Ibu Hera	50 Kg
4	Ibu Yayuk	40 Kg
5	Bapak Mono	30 Kg
6	Ibu Sri	50 Kg
7	Ibu Babun	20 Kg
8	Ibu Muna	35 Kg
9	Ibu Beta	50 Kg
10	Ibu Nia	20 Kg
11	Ibu Maryam	20 Kg
12	Bapak Mito	30 Kg

Sumber : Data diolah 2023

Dari tabel diketahui jumlah rata – rata daging ayam yang dijual di pasar Tamanan Bondowoso pada setiap hari, rantai pasok yang dilakukan pada penjualan daging ayam di pasar Tamanan meliputi peternakan yang dibeli oleh perusahaan mitra kemudian masuk pada Rumah Potong Unggas (RPU) selanjutnya masuk ke pedagang dan pengecer. Penjual daging ayam di pasar Tamanan mengambil daging ayam pada 1 pengepul yang telah menyediakan Rumah Potong Unggas (RPU) hal itu dilakukan untuk menghemat tenaga bahan baku pakan ayam dan transportasi sehingga beberapa pedagang daging ayam langsung mengambil daging ayam di Rumah Potong Unggas (RPU) tersebut dan menjual daging ayam

¹¹ Hera, *Wawancara*, Bondowoso, 24 September 2023

yang telah disembelih hingga bersih, beberapa pedagang daging ayam yang ada di pasar Tamanan melakukan proses penyembelihan sendiri.

Rumah Potong Unggas (RPU) pada pasar Tamanan juga menjaga kestabilan stok ayam dengan langsung mendatangkan sekitar 1000 ekor ayam dari mitra (pengepul) setiap hari untuk menjaga kualitas ayam potong dan langsung didistribusikan kepada pedagang sehingga menjaga harga agar tetap stabil di pasar. Harga beli ayam siap potong di pengepul seharga Rp.24.000 – Rp.25.000 per Kg. Jika dilakukan penyembelihan sendiri mendapatkan keuntungan Rp.5000 per ekor, sedangkan jika mengambil daging ayam bersih yang siap untuk dijual keuntungan yang didapat sebesar Rp. 4000 per ekor hal ini dikarenakan adanya biaya transportasi dan biaya tenaga karena menggunakan jasa RPU. Fenomena ini perlu dicermati dan dikaji, baik sebagai bentuk kesadaran dan ketaqwaan beragama atau sekedar perhitungan tren yang berorientasi bisnis. “Halal” tidak hanya berkaitan dengan persoalan boleh atau tidaknya, namun juga berdampak pada berbagai aspek kehidupan, seperti agama, sosial, budaya, politik, dan ekonomi.¹²

Penelitian Tian, Slamet, Sri bahwa kondisi rantai pasok ayam daging ayam melalui beberapa tahapan mulai dari rumah potong hewan hingga menjadi produk turunannya harus dijaga kehalalannya dalam segala aspek, termasuk produksi, distribusi dan material, jika terdapat produsen cadangan alternatif efisiensi maka pengelolaan rantai pasok ayam lokal akan berjalan baik dan waktu produksi dapat diminimalkan dengan menambah lebih banyak pekerja dibagian produksi.

¹² Nikmatul Masruroh, "Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia", *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*, 2 (Oktober, 2020) 37–38.

Konsumen daging ayam di pasar Tamanan juga berpendapat bahwa pasar Tamanan Bondowoso menjual harga daging ayam dengan harga tertinggi dari pada pasar yang ada di Bondowoso. Maka dari itu peneliti memerlukan untuk mengkaji terkait daging ayam apakah sudah halal pada berbagai proses rantai pasok mulai dari hulu ke hilir. Perencanaan *halal supply chain* ayam lokal menjadi lebih optimal dan efisien dengan menerapkan *halal supply chain*, karena dapat sangat membantu para pemangku kepentingan usaha daging ayam dalam melakukan analisis prioritas dan mempersiapkan kegiatan rantai pasok halal. Dwicahya dan Probowati menyatakan bahwa Rumah Potong Hewan (RPH) ayam yang berperan sebagai pemasok bahan baku utama daging ayam dari rantai pasok hulu dalam rantai pasok ayam.¹³

Penerapan *halal supply chain* dilakukan untuk menganalisis rencana atau strategi untuk membantu pelaku usaha ayam lokal mengenali kelebihan, peluang, kelemahan dan ancaman terhadap usahanya. Pernyataan ini sejalan dengan temuan Amenuri dan Soekarto dalam penelitian Nuriyanto beliau menyatakan bahwa hasil analisis SWOT dengan menggunakan matriks faktor strategis eksternal (peluang dan ancaman) dan matriks faktor strategis internal (kelemahan dan kekuatan) adalah untuk menunjukkan bahwa harga jual daging ayam dari peternakan komersial besar, lebih tinggi dibandingkan harga jual dari peternak komersial mandiri. Oleh karena itu, harga jual harus ditentukan untuk menjamin kepastian harga di pasar.

Survei yang dilakukan di pasar Tamanan Bondowoso bahwa rantai pasok dalam penjualan daging ayam di pasar Tamanan melibatkan beberapa sektor

¹³ Misbahul Munir, Muhammad Masyhuri, "The Strategy of Trade In The Halal Food Industry In Jember", *IQTISHODUNA: Jurnal Ekonomi Islam*, Vol 10 No 1, (Juli, 2020) 35-44.

yaitu pemasok, peternakan dan pedagang. dalam skala kecil dan secara sosial sebagai konsumen akhir. Kemudian dalam segala aktivitas berlangsung dari tahap *input* hingga *output* produk sampai ke konsumen dengan memperhatikan nilai-nilai Islam.

Berdasarkan fenomena diatas peneliti tertarik ingin meneliti mengenai **“Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso).**

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan fenomena yang telah dipaparkan diatas peneliti fokus untuk membahas :

1. Bagaimana implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso?
2. Bagaimana analisis faktor – faktor penghambat dan juga pendukung pada implementasi *halal supply chain* usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian yang telah disusun diatas, terdapat beberapa tujuan dari penelitian antara lain :

1. Untuk menganalisis dan mendeskripsikan implementasi *halal supply chain* pada pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso.
2. Untuk mengetahui faktor – faktor pendukung dan juga penghambat pada implementasi *halal supply chain* usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini antara lain :

1. Manfaat teoritis

Dengan penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan referensi bagi para mahasiswa, akademis, dan lembaga dalam menambah wawasan tentang implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini menjadi pengalaman dan wawasan kepada penulis tentang cara menerapkan *halal supply chain*. Bagi penelitian lain diharapkan dapat menjadi acuan referensi terkait *halal supply chain*.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Pada penelitian ini terdapat ruang lingkup yang membahas jenis penelitian dengan metode deskriptif kualitatif. Tujuan penelitian ini membahas terkait proses *halal supply chain* dari pengolahan daging ayam, dan mengetahui hal yang menjadi faktor pendukung dan penghambat dalam *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Taman Bondowoso.

F. Definisi Istilah

1. *Halal Supply Chain* (Rantai Pasok Halal)

Rantai pasokan (*supply chain*) adalah segala aktivitas yang melibatkan dari proses transformasi barang atau jasa dari awal dimulainya penyediaan bahan baku sampai pada konsumen untuk dikonsumsi dengan terjamin kehalalannya. Rantai pasok halal terdiri dari pemasok, manufaktur, gudang, jasa transportasi, pengecer dan konsumen secara efisien. Dalam rangkaian *supply chain* ada beberapa pihak yang harus bertanggung jawab langsung

dalam setiap proses yang dilakukan untuk menjadikan produk yang memiliki nilai tambah untuk dapat dikonsumsi atau didistribusikan. Aktivitas *supply chain* ini memastikan bahwa produk yang telah melewati proses penanganan dan pengolahan dari input hingga output tersebut terjamin kehalalannya.

2. Usaha Pengolahan Daging Ayam

Usaha adalah kegiatan setiap individu atau kelompok yang memiliki tujuan. Pengertian pengolahan adalah kegiatan dalam suatu proses dalam mengubah bahan baku menjadi barang yang bernilai manfaat. Pengolahan mengacu pada setiap langkah dalam menciptakan produk akhir atau output yang dapat didistribusikan kepada konsumen. Pada usaha pengolahan daging ayam akan diperhatikan kegiatan rantai pasok halal untuk memulai tahapan dalam mengubah bahan baku menjadi barang yang siap dijual sehingga memiliki nilai tambah.

G. Sistematika Penulisan

Penelitian ini membahas dan fokus terhadap pokok permasalahan yang ada dan agar tidak melebar pada masalah lainnya, peneliti membuat sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN pada bab ini penulis membahas tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan keterbatasan penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI dalam bab ini penulis tentang teori terdahulu, kajian teori teori-teori pendukung yang berkaitan dengan penelitian ini dan kerangka konseptual penelitian.

BAB III. METODE PENELITIAN penelitian ini yang dibahas terkait metodologi penelitian berisi tentang teknik pengumpulan data, pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek dan objek penelitian, teknik pengumpulan data, dan terakhir analisis data.

BAB IV. PAPARAN DATA DAN ANALISIS bab ini memuat uraian tentang data dan hasil penelitian yang diperoleh dengan menggunakan metode dan prosedur yang diuraikan pada bab ini, uraian ini terdiri atas paparan data yang disajikan dengan topik yang sesuai dengan pertanyaan-pertanyaan penelitian dan hasil analisis data

BAB V PEMBAHASAN hasil dan pembahasan ini penulis membahas dan menjelaskan terkait dengan paparan dan analisis data, menjelaskan secara rinci paparan dan analisis data dalam penelitian yang dilakukan serta hasil dari penelitian.

BAB VI. PENUTUP dalam bab ini menjelaskan tentang penutup yaitu kesimpulan dan juga saran yang di sajikan dengan langkah – langkah yang dapat di ambil sebagai tindak lanjut.

Terakhir penelitian diakhiri dengan penyertaan daftar pustaka dan juga beberapa lampiran untuk mendukung kelengkapan data.

BAB II

KAJIAN KEPUSTAKAAN

A. Kajian Terdahulu

Penelitian terdahulu menjadi acuan dalam penelitian ini dan akan menjadi perbandingan dari hasil penelitian yang dilakukan, beberapa penelitian terdahulu sebagai berikut :

1. Jurnal yang ditulis oleh Yeni Rohaeni, Ahmad Hidayat Sutawidjaya dengan judul “Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia” Tahun 2020.¹⁴

Penelitian ini memiliki tujuan mengembangkan model rantai pasok halal dan faktor-faktor penting yang mempengaruhi keberhasilan penerapan rantai pasok halal di Indonesia. Telaah pustaka dan juga wawancara menjadi salah satu metode yang digunakan, dalam penelitian ini model yang digunakan dalam konseptual berfokus pada aspek yang berkaitan dalam pengembangan dan memiliki peran penting dalam implementasi rantai pasok halal. Beberapa *Stakeholder* yang berperan adalah: (1) perusahaan/industri halal, (2) pemerintah, (3) universitas/lembaga penelitian, (4) infrastruktur komersial yang mendukung rantai pasokan halal dan (5) komunitas. Pada penelitian Yeni Rohaeni, Ahmad Hidayat Sutawidjaya yang menjadikan persamaan yaitu sama sama meneliti rantai pasok halal, dan yang menjadi pembeda yaitu pada metode penelitian, dan tempat penelitian.

¹⁴ Yeni Rohaeni dan Ahmad Hidayat Sutawidjaya, "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia", *Jurnal Teknik Industri*, 3 (September,2020, 177–88.

2. Jurnal yang ditulis oleh Afif Hakim dengan judul “Studi Implementasi Konsep *Halal Supply Chain* Pada Pasokan Daging Ayam di Pasar Baru Karawang” tahun 2021.¹⁵

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah ketiga *supplier* ayam di Pasar Karawang Baru secara umum berdasarkan observasi langsung di lapangan memenuhi syarat syariah ayam halal dan tidak haram untuk dikonsumsi dari proses penyembelihan hingga sampai ke konsumen akhir. Namun masih diperlukan perbaikan seperti memastikan kehalalan komposisi makanan, minuman, vaksin dan vitamin yang digunakan, memastikan menghadap kiblat, memastikan ayam yang disembelih benar-benar mati sebelum proses selanjutnya atau minimal menunggu 3 menit. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Afif Hakim meneliti *halal supply chain* sama menggunakan jenis penelitian kualitatif, yang menjadi perbedaan yaitu tempat penelitian dan teori yang digunakan.

3. Jurnal yang ditulis oleh Yaser Y. Alahmad dengan judul “*The Relationship between Supply Chain Management Practices and Supply Chain Performance in Saudi Arabian Firms*” Tahun 2021.¹⁶

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara penawaran praktik manajemen rantai (SCMPs) dan kinerja rantai pasokan (SC kinerja) dalam berbagai industri di Kerajaan Arab Saudi. Sebuah studi

¹⁵ Afif Hakim “Studi Implementasi Konsep Halal Supply Chain Pada Pasokan Daging Ayam Di Pasar Baru Karawang”, *Jurnal Buana Ilmu*, 2 (Mei, 2021), 142 - 148.

¹⁶ Yaser Y. Alahmad, "The Relationship Between Supply Chain Management Practices And Supply Chain Performance In Saudi Arabian Firms", *American Journal Of Industrial And Business Management*, 1 (Januari, 2021), 42–59.

empiris dilakukan terhadap sampel 196 perusahaan, informasi itu dikumpulkan dari manajer rantai pasokan dan mereka yang berada di manajemen puncak berbagai industri di Kerajaan Arab Saudi. Selain serangkaian wawancara yang dilakukan dengan manajer rantai pasokan, model teoritis dikembangkan yang menggambarkan hubungan antara SCMP dan rantai pasokan kinerja (kinerja SC). Model ini juga diuji menggunakan beberapa analisis regresi. Penelitian menunjukkan bahwa SCMP, termasuk pasokan perencanaan rantai (perencanaan SC), tingkat pembagian informasi (IS), kepuasan pelanggan manajemen hubungan (CRM), dan manajemen hubungan pemasok (SRM) semuanya berhubungan positif dengan kinerja SC. Selain itu, kinerja SC- mance berhubungan positif dengan FFP. Penelitian ini menggunakan persepsi persepsi ukuran kinerja untuk mengukur laba atas investasi, pendapatan, dan penjualan. Masa depan penelitian dapat menggunakan angka sebenarnya untuk mengukur manfaatnya dengan lebih baik konteks. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Yaser Y. Alahmad sama – sama meneliti rantai pasok halal. Yang menjadi perbedaan yaitu fokus penelitian, metode penelitian dan tempat penelitian.

4. Tesis yang ditulis oleh Azmi Muhammad Islam dengan judul “Pengaruh Adopsi Rantai Pasokan Halal Terhadap Kinerja Rantai Pasokan Halal: Studi Pada Sektor Makanan dan Minuman di Daerah Istimewa Yogyakarta” Tahun 2021.¹⁷

¹⁷ Azmi Muhammad Islam, "Pengaruh Adopsi Rantai Pasokan Halal Terhadap Kinerja Rantai Pasokan Halal: Studi Pada Sektor Makanan Dan Minuman Di Daerah Istimewa Yogyakarta", (Tesis, Universitas Gadjah Mada, 2021).

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis dampak adopsi rantai pasokan halal terhadap kinerja rantai pasokan halal pada sektor makanan dan minuman. Tujuan berikutnya adalah untuk melihat adanya perbedaan dan kesamaan pendapat dari adopsi rantai pasokan halal diantara pengadopsi baru dan pengadopsi lama. Pada penelitian ini ditemukan menggunakan teori adopsi inovasi berkaitan pada proses perusahaan yang diambil untuk menolak dan menerima inovasi. Setelah di observasi adopsi rantai pasok halal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kinerja rantai pasok halal. Penelitian ini memiliki hasil yang menunjukkan bahwa kesesuaian dan juga citra yang sangat tinggi adalah manfaat yang banyak dirasakan bagi pengusaha, pimpinan dan manager organisasi setelah menerapkan rantai pasok halal meskipun masih sedikit keunggulan yang diperoleh.

Uji T yang dilakukan dalam penelitian ini untuk mencari perbedaan pendapat bagi yang baru menerapkan dan yang telah menerapkan kembali rantai pasok halal. Hasil dari uji-t menetapkan adanya perbedaan dalam menerapkan rantai pasok halal dalam hal kemudahan penggunaan, hasil yang dapat diamati, citra, dan spontanitas. Keuntungan relatif, kesesuaian, kemampuan audit, dan visibilitas adalah empat aspek lain yang diamati serupa bagi pelaku usaha yang baru menerapkan rantai pasok halal. Penelitian memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh Azmi Muhammad Islam sama – sama meneliti rantai pasok halal dan yang menjadi perbedaan di metode penelitian, jenis pendekatan penelitian.

5. Disertasi yang ditulis oleh Nuriyanto dengan judul “Perencanaan *Supply Chain Management* Pada Daging Ayam Buras Di Kabupaten Pasuruan” Tahun 2021.¹⁸

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah: 1) Analisis SWOT menggunakan matriks IFAS, EFAS dan penentuan kuadran, 2) meminimalkan biaya transportasi menggunakan model pendekatan Vogel dan harga jual minimum multi dengan program linier, 3) analisis ketersediaan dan permintaan gratis angkauan ayam menggunakan ANN di Kabupaten Pasuruan. Pada Tahun 2018-2022 dan 4) menganalisis strategi peningkatan kinerja SCM ayam kampung menggunakan SCOR dengan metode AHP dan 5) menganalisis pembangkitan model perencanaan rantai pasok ayam kampung di Kabupaten Pasuruan. Sampel yang digunakan berjumlah 50 responden, meliputi 35 orang peternak ayam kampung, 5 orang pengepul, dan 10 RPA ayam kampung di Kabupaten Pasuruan. Pada penelitian ini menunjukkan: 1) pelaku *supply chain management* daging ayam buras yaitu peternak, pengepul dan rumah potong ayam berada pada posisi kuadran 3 dimana strategi WT dan kuadran matrik IE pada posisi IX, sedangkan RPA pada kuadran V; 2) penjualan daging ayam menggunakan patokan dari harga berdasarkan analisis linier program dari memperhatikan 3 kecamatan (Beji, Gempol, Rejoso) menuju 7 daerah (Kabupaten Pasuruan, Kota Malang, Kabupaten Sidoarjo, Kota Surabaya, Kabupaten Gresik, Kota Pontianak, Kota Pangkajene) sebesar Rp. 28.100/kg dengan biaya minimum transportasi daging ayam buras dari 3 kecamatan (Beji, Gempol, Rejoso) menuju 7 daerah

¹⁸ Nuriyanto, "Perencanaan Supply Chain Management Pada Daging Ayam Buras Di Kabupaten Pasuruan", (Disertasi, Universitas Brawijaya Malang, 2021).

(Kabupaten Pasuruan, Kota Malang, Kabupaten Sidoarjo, Kota Surabaya, Kabupaten Gresik, Kota Pontianak, Kota Pangkajene) sebesar Rp. 3.807.000,-/48 kuintal; 3) RPA ayam selalu meningkat dimana ketersediaan dan permintaan daging ayam mengalami peningkatan selama Tahun 2018-2022 sebesar 497,73 ton (0,8%) dari Tahun 2018 sebesar 62.318,77 ton ke Tahun 2022 sebesar 62.816,5 ton; 4) kinerja dari *supply chain management* harus diperbaiki dan difokuskan pada proses pengolahan 5) model yang direkomendasikan dalam perencanaan *halal supply chain* yaitu dengan Model SCM *free-range chicken meat*. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh Nuriyanto sama – sama meneliti *halal supply chain*, analisis SWOT, yang menjadi perbedaan jenis penelitian dan lokasi penelitian.

6. Jurnal penelitian oleh Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, Siti Aisyah “Analisis Manajemen Rantai Pasok Halal di Indonesia”2022.¹⁹

Metode kualitatif deskriptif digunakan pada penelitian ini dengan jenis penelitian kepustakaan (*library research*). Konsep yang digunakan dalam penelitian yaitu konsep yang diterapkan oleh *halal supply chain management* di Indonesia sangat mampu dan sangat mungkin untuk diterapkan secara komprehensif, beberapa faktor yang dapat menghambat yaitu : 1) individu dan lembaga belum memahami efek dari rantai pasok halal yang dapat menjamin dan menjadikan kualitas produk dapat dipercaya dengan adanya produk halal, 2) produk halal belum terjamin dari segi pengawasan dari pemerintah terkait tataran produsen dan mencakup proses dari hulu sampai

¹⁹ Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, And Siti Aisyah, "Analisis Management Rantai Pasok Halal Di Indonesia", *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen*, 1 (2022), 2116–2125.

hilir. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, Siti Aisyah yaitu sama – sama meliti rantai pasok halal dan menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu teori dan fokus penelitian.

7. Tesis yang ditulis oleh Ashif Jauhar Winarto Dengan Judul “*Strategi Halal Supply Chain Management Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Agency Center Al Jannah Hni Hpai Kabupaten Magetan*” Tahun 2022.²⁰

Penelitian ini menggunakan Metode kualitatif eksploratif dengan jenis penelitian studi kasus, dengan tujuan mendeskripsikan adanya fenomena yang sistematis dan rasional terhadap strategi *Halal Supply Chain Management* (HCM) dengan *Supply Chain Operation References* (SCOR) diterapkan pada model penelitian ini. Sehingga ada 2 teori yang dipakai menggunakan 2 teori yakni *Halal Supply Chain Management* (HCM) dan *Supply Chain Operation References* (SCOR). Diperoleh dalam penelitian ini adalah *Agency Center Al Jannah HNI HPAI Kabupaten Magetan* telah memakai 6 Unsur *Halal Supply Chain Management* yakni, kebijakan halal, control logistik, *supply chain resource*, *supply chain management processes*, struktur jaringan *supply chain*, dan *halal supply chain performance*. Sementara itu hasil dari analisis *Supply Chain Operation Reference* ada 6 variabel sedangkan, di *Agency Center Al Jannah HNI HPAI Kabupaten Magetan* masih melaksanakan 5 variabel antara lain *plan*, *source*, *make*, *deliver*, dan *return*. Namun *Agency Center Al*

²⁰ Ashif Jauhar Winarto, "Strategi Halal Supply Chain Management Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Agency Center Al Jannah HNI HPAI Kabupaten Magetan", (Tesis, UIN Sunan Ampel Surabaya, 2022).

Jannah belum melaksanakan 1 variabel *Supply Chain Operation References* (SCOR yakni *Enable* karena belum menerapkan manajemen risiko untuk menanggulangi kemungkinan-kemungkinan yang terjadi. Namun, *Agency Center* Al Jannah sudah melaksanakan pengembangan SDM yang cukup baik dengan mengadakan pelatihan kepada para stokist. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh penelitian Ashif Jauhar Winarto yaitu sama – sama meneliti *Halal supply chain* dan yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu jenis penelitian yang digunakan.

8. Jurnal yang ditulis oleh Nikmatul Masruroh, M. Syaiful Anam, dengan judul “Pemaknaan Halal Antara Simbol dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik UMKM Pasca Pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014” Tahun 2022.²¹

Penelitian ini memiliki tujuan *pertama*, mengeksplorasi secara tuntas pemahaman pemilik UMKM dalam memaknai “*halalan thayyibah*” pada kehidupan sehari-hari, khususnya pada proses produksi produk makanan dan jual beli makanan. *Kedua*, menggambarkan mengenai kesiapan yang dimiliki pemilik UMKM dalam melakukan sertifikasi halal produk-produk yang diperjualbelikan, khususnya produk makanan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, jenis penelitian fenomenologi dan jenis sosiologi agama. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara *indepth interview* kepada beberapa UMKM yang ada di Kabupaten Jember, baik yang sudah bersertifikasi halal maupun yang belum memiliki sertifikasi halal. Model analisis yang digunakan yaitu, analisis Miles dan Huberman dengan tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan analisis data. Hasil yang

²¹ Nikmatul Masruroh, "Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik Umkm Pasca Pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014", *Istinbath*, 2 (Desember,2023), 351–73

diperoleh bahwa para pemilik UMKM memahami halal masih sebatas epistemologis, belum masuk pada wilayah ontologi maupun aksiologi. Halal masih dipahami sebatas, menggugurkan kewajiban dalam melakukan usaha sesuai dengan anjuran agama dan pemerintah. Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama-sama membahas cara kerja halal Miles dan Huberman. Perbedaan penelitian ini yaitu fokus penelitian yang di bahas dan juga lokasi penelitian.

9. Tesis yang ditulis oleh Indah Rohmatillah, S.E dengan judul “Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Ddalam Meningkatkan Omset, Ketahanan, dan Pengembangan Usaha” Tahun 2022.²²

Tujuan dari penelitian ialah Untuk menganalisis dan mendeskripsikan penerapan sertifikasi halal dan faktor-faktor pendukung dan penghambat adanya penerapan sertifikasi halal dalam meningkatkan omset, ketahanan, dan pengembangan usaha di Kabupaten Sumenep. peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kasus dan penelitian lapangan. Sementara teknik pengumpulan datanya menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kemudian, untuk analisis data peneliti menggunakan tiga hal diantaranya reduksi data, pengumpulan data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Selain itu untuk keabsahan data menggunakan triangulasi sumber. Dari penelitian ini ditemukan bahwa adanya sertifikasi halal membuat konsumen lebih terjamin dalam mengkonsumsi produk halal, memiliki kualitas dengan daya saing yang tinggi, produk yang dijual bias bersaing, dan omset semakin meningkat.

²² Indah Rohmatillah, "Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Omset, Ketahanan, Dan pengembangan Usaha", (Tesis, UIN Khas Jember, 2022)

Persamaan pada penelitian ini adalah memiliki persamaan pada teknik pengumpulan data dan juga pada keabsahan data. Perbedaan pada penelitian ini adalah pada fokus penelitian dan tempat penelitian yang diteliti.

10. Jurnal yang ditulis oleh Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, Dirgahayu Lantara dengan judul “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (*Supply Chain*) Di Makassar”.²³

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi dan wawancara. Pengolahan data dengan penyusunan masalah dalam suatu hirarki, pengujian validitas dan realibilitas, pemetaan rantai pasok dan penentuan hirarki, perhitungan nilai aktual dari masing-masing matriks, memasukkan bobot ke dalam matriks keputusan, perhitungan nilai normalisasi. Analisis data yang telah dikumpulkan kemudian diolah dengan metode *Supply Chain Operations Reference (SCOR)*. Dari 15 kecamatan di kota Makassar, ada 4 kecamatan yang merupakan sentra penyembelihan yakni Tamalate (97.643), Manggala (100,762), Biringkanaya (999.554) dan Tamalanrea (88.895). Dimana 3 kecamatan berbatasan langsung dengan daerah penyanggah produk ayam potong yakni Maros dan Gowa. Potensi pasokan ayam ke kota Makassar, akan semakin besar seiring dengan jumlah kebutuhan protein daging ayam. Hasil penelitian ini bahwa saluran rantai pasok produk ayam potong dengan 3 alternatif yakni dimulai dari produsen perternak, pedagang pengumpul, pedagang pengecer, konsumen, kemudian alternatif ke-2 adalah dimulai dari produsen, pedagang pengumpul dan konsumen. Alternatif ke-3 adalah mulai dari kandang, bakul, rumah potong

²³ Dirgahayu Lantara Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, "Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (*Supply Chain*) Di Makassar", *Ijma: International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 1 (Maret, 2021), 40–48.

ayam dan konsumen. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, yaitu sama – sama meneliti *halal supply chain* pada produk daging ayam, dan yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu jenis penelitian yang digunakan dan juga tempat penelitian yang diteliti.

11. Jurnal Andriani “Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri”2023.²⁴

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif secara deskriptif dan pendekatan penelitian studi kasus yang berfokus pada objek penelitian secara langsung. Penelitian ini menunjukkan adanya skema manajemen rantai pasok halal industri *halal food* di kota Kediri terkait pedagang daging ayam meliputi posisi *supplier* yang memelihara secara islami, selanjutnya penyembelihan dilakukan secara Islami, selanjutnya pendistribusian daging ayam pada pasar bebas, didistribusikan kepada pedagang kecil dengan mematuhi ajaran dan etika agama Islam, yang terakhir konsumen dengan cara mengkonsumsi secara Islam, secara garis besar sertifikasi pedagang daging ayam di Kota Kediri cukup besar. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh Andriani yaitu sama – sama meneliti rantai pasok halal pada olahan daging ayam, yang menjadi pembeda pada penelitian Andriani yaitu fokus penelitian dan tempat penelitian.

12. Jurnal penelitian yang ditulis oleh Yolanda Ruchiyani, Nurbaiti , Siti Aisyah dengan judul “Analisis Implementasi *Halal Supply Chain Management* Pada

²⁴ Adriani, "Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri", *Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 1 (Juni, 2023), 51–72.

Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)” Tahun 2023.²⁵

Pada penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Data primer dan juga sekunder yang dijadikan sumber data pada penelitian ini dengan melakukan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan juga dokumentasi. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa mumubutikue menerapkan dan telah sesuai dengan ajaran Islam tidak menggunakan bahan baku yang dilarang dalam Islam, dan alat yang digunakan pada proses produksi bisa dijamin kebersihannya. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Yolanda Ruchiyani, Nurbaiti , Siti Aisyah yaitu sama – sama meneliti *halal supply chain* yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu fokus penelitian dan juga teori yang digunakan.

13. Jurnal yang ditulis Oleh Achmad Donny, Badrudin Kurniawan, dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Kebijakan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Dalam Mendorong Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Pasca Covid-19” 2023.²⁶

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan penelitian kepustakaan. Temuan pada penelitian ini menunjukkan bahwa evaluasi implementasi kebijakan sertifikasi produk halal di Indonesia masih belum stabil dan optimal. Karena tidak tersertifikasi oleh

²⁵ Yolanda Ruchiyani And Siti Aisyah, "Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)", *Economic And Business Management International Journal*, 2 (Mei,2023), 157–65.

²⁶ Achmad Donny And Badrudin Kurniawan, "Evaluasi Pelaksanaan Kebijakan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Dalam Mendorong Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Pasca Covid-19", *Jurnal Administrasi Negara*, 2 (April,2023), 196–198.

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), kegiatan seperti cakupan dan distribusi masih kurang efektif. Persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Achmad Donny, Badrudin Kurniawan sama – sama meneliti produk halal pada UMKM, yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu fokus penelitian jenis pendekatan dalam penelitian.

14. Jurnal yang ditulis oleh Muhammad Lutfi Siregar¹, Afuan Zahradika dengan judul “*Halal Traceability System (HTS) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (HMSC) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan*” Tahun 2023.²⁷

Penelitian ini fokus pada sistem penelusuran di rumah potong hewan dan menggunakan pendekatan model SCOR untuk mengetahui aktivitas di rumah potong hewan serta memberikan rekomendasi model *Halal Traceability System* “HTS”. Untuk menjaga keutuhan mutu kehalalan daging ayam. Memanfaatkan sistem informasi mutakhir seperti *IoT*, *RFID*, *barcode*, dan *cloud*, pencatatan dicatat dalam sistem penelusuran halal “HTS”.

Pelacakan daging ayam menjadi mudah dan penerapan logistik halal serta integrasi rantai pasokan halal menjadi lebih baik dan efisien. Namun tentunya pengembangan sistem ini tetap perlu mendapat perhatian agar dapat dilakukan penelitian lebih lanjut dan untuk meningkatkan kerentanan infrastruktur yang baik, dari sudut pandang peningkatan keamanan siber dan database, serta kontribusi masyarakat. untuk menyediakan akses internet yang mudah untuk semua produsen di Indonesia. Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh penelitian Muhammad Lutfi

²⁷ Muhammad Lutfi Siregar And Afuan Zahradika, "Halal Traceability System (HTS) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (HMSC) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan", *Agroindustrial Technology Journal*, 1 (Desember,2023), 74–87.

Siregar1, Afuan Zahradika yaitu sama – sama meneliti *halal supply chain* pada usaha daging ayam, yang menjadi perbedaan pada penelitian ini yaitu jenis pendekatan penelitian dan lokasi penelitian.

Hasil kajian pustaka dari penelitian terdahulu yang akan menjadi acuan sebelum dilakukannya penelitian dilapangan terdapat, maka dari itu peneliti melakukan perbandingan terkait dengan penelitian sebelumnya untuk mempermudah pada kajian fokus penelitian yang akan dilaksanakan. Dari hasil paparan data diatas terdapat perbedaan dan persamaan yang akan dijelaskan pada tabel berikut :

Tabel 2.1
Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

No	Judul	Persamaan	Perbedaan
1	Yeni Rohaeni, Ahmad Hidayat Sutawidjaya dengan judul“Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia” Tahun 2020	Persamaan dalam penelitian ini yaitu sama sama meneliti rantai pasok halal dalam menentukan permasalahan pada kasus yang diteliti dan penelitian ini sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif	Perbedaan dari penelitian ini yaitu terletak pada metode penelitian konseptual dan tempat penelitian yang dilakukan yaitu dilakukan di seluruh Indonesia
2	Afif Hakim dengan judul “Studi Implementasi Konsep <i>Halal Supply Chain</i> Pada Pasokan Daging Ayam di Pasar Baru Karawang” Tahun 2021.	Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan penelitian Afif Hakim meneliti <i>halal supply chain</i> sama menggunakan jenis penelitian kualitatif,	Perbedaan pada penelitian ini yaitu lokasi sebagai objek penelitian berada di pasar baru Karawang.
3	Yaser Y. dengan judul “ <i>The Relationship between Supply Chain Management Practices and Supply Chain Performance in Saudi Arabian Firms</i> ” Tahun 2021	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti terkait rantai pasok halal yang menjadi fokus dalam penelitian	Perbedaan pada penelitian ini yaitu jenis penelitian kuantitatif serta lokasi sebagai objek penelitian berada di Arab Saudi

No	Judul	Persamaan	Perbedaan
4	Azmi Muhammad Islam dengan judul “Pengaruh Adopsi Rantai Pasokan Halal Terhadap Kinerja Rantai Pasokan Halal: Studi Pada Sektor Makanan dan Minuman di Daerah Istimewa Yogyakarta” Tahun 2021.	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti rantai pasok halal yang menjadi fokus penelitian	Perbedaan pada penelitian ini yaitu, jenis penelitian kuantitatif dan lokasi yang menjadi objek penelitian berada di Yogyakarta.
5	Nuriyanto dengan judul “Perencanaan <i>Supply Chain Management</i> Pada Daging Ayam Buras Di Kabupaten Pasuruan” Tahun 2021.	Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh Nuriyanto sama – sama meneliti halal <i>supply chain</i> , dan analisis SWOT yang digunakan dalam fokus penelitian.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu lokasi yang menjadi objek penelitian berada di Pasuruan.
6	Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, Siti Aisyah “Analisis Managemen Rantai Pasok Halal di Indonesia”2022	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti rantai pasok halal dan menggunakan jenis penelitian kualitatif	Perbedaan pada penelitian ini yaitu metode kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian pustaka.
7	Ashif Jauhar Winarto Dengan Judul “ <i>Strategi Halal Supply Chain Management Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Agency Center Al Jannah Hni Hpai Kabupaten Magetan</i> ”Tahun 2022	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti <i>Halal supply chain</i> , dan menggunakan jenis penelitian studi kasus.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu menggunakan teori yang berbeda, dan lokasi yang menjadi objek penelitian berda di Magetan.
8	Nikmatul Masrurroh, M. Syaiful Anam, dengan judul “Pemaknaan Halal Antara Simbol dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik UMKM Pasca Pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014” Tahun 2022	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama-sama membahas cara kerja halal dalam suatu usaha, model analisis yang digunakan yaitu, analisis Miles dan Huberman	Perbedaan penelitian ini yaitu fokus masalah yang akan diteliti, teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara <i>indepth interview</i>

No	Judul	Persamaan	Perbedaan
9	Indah Rohmatillah, S.E dengan judul “Analisis Penerapan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Omset, Ketahanan, dan Pengembangan Usaha” Tahun 2022	Persamaan pada penelitian ini adalah fokus permasalahan yang akan diteliti terkait sertifikasi halal dalam suatu usaha, model analisis yang digunakan yaitu, analisis Miles dan Huberman	Perbedaan pada penelitian ini adalah pada fokus penelitian dan objek yang menjadi tempat penelitian di Sumenep Madura.
10	Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, Dirgahayu Lantara dengan judul “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>) Di Makassar	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti <i>halal supply chain</i> pada produk daging ayam.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu analisis data menggunakan SCOR dan tempat penelitian di Makasar.
11	Andriani “Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri”2023	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti rantai pasok halal pada olahan daging ayam, pendekatan penelitian studi kasus.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu objek yang menjadi tempat penelitian berada di Kediri.
12	Yolanda Ruchiyani, Nurbaiti, Siti Aisyah dengan judul “Analisis Implementasi <i>Halal Supply Chain Management</i> Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)” Tahun 2023.	Penelitian ini memiliki persamaan antara penelitian yaitu sama – sama meneliti <i>halal supply chain</i> dalam suatu usaha.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu lokasi yang menjadi objek penelitian berada di Medan.
13	Achmad Donny, Badrudin Kurniawan, dengan judul “Evaluasi Pelaksanaan Kebijakan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Dalam Mendorong Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Pasca Covid-19” 2023.	Persamaan antara penelitian yang dilakukan oleh peneliti yaitu sama – sama meneliti produk halal pada UMKM	Perbedaan pada penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif dan menggunakan penelitian studi kepustakaan (<i>library research</i>).

No	Judul	Persamaan	Perbedaan
14	Muhammad Lutfi Siregar ¹ , Afuan Zahradika dengan judul “ <i>Halal Traceability System (HTS) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (HMSC) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan</i> ” Tahun 2023.	Penelitian ini memiliki persamaan yaitu sama – sama meneliti <i>halal supply chain</i> pada usaha daging ayam.	Perbedaan pada penelitian ini yaitu pendekatan model SCOR.

Sumber : data diolah

Dari beberapa pembahasan yang menggambarkan *halal supply chain* dari penelitian terdahulu dan memberikan beberapa referensi dari hasil penelitiannya untuk diteliti lagi dalam situasi yang berbeda terkait implementasi *halal supply chain* khususnya pengaruh dalam mengkonsumsi makanan halal di dalam Islam, dan ini akan menjadi acuan bagi para pelaku usaha untuk mengembangkan usahanya.

B. Kajian Teori

1. Halal Supply Chain

a. Pengertian halal

Halal menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah memperbolehkan segala sesuatu dengan ketentuan syariat Islam. Sama halnya dengan pengertian dari kitab-kitab *fiqih* baik dari kitab *fiqih* klasik dan juga kontemporer. Masyarakat telah menyadari tentang pengetahuan halal secara umum dan juga agama, hal ini telah menjadi pembicaraan dikalangan umum. Pentingnya mengkonsumsi produk halal memberikan kesadaran masyarakat sehingga pemerintah lebih waspada menangani masalah adanya haram dan juga halal.²⁸

²⁸ Hidayani, "Pendapat Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) Tentang Pemotongan Ayam Potong", *Jurnal Perbankan Syariah*, 2 (Januari-Juni, 2020), 74–95.

Halal menurut Islam adalah segala yang di perbolehkan untuk di minum, di makan, dipakai dan digunakan dalam berbagai hal. Ada beberapa hal yang dapat mengikat manusia yaitu norma, etika dan agama. Di dalam Islam banyak sekali aturan mengenai bagaimana cara mengkonsumsi makanan, minuman dan obat – obatan, dan juga ada aturan mengenai cara berpakaian dan kosmetik yang digunakan oleh manusia. Serta harta benda dan kekayaan lain telah diatur juga dalam Islam.²⁹ Halal mendefinisikan apa yang bisa dimakan, digunakan dan disimpan dan sebaliknya dianggap haram. Makanan dikatakan halal paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu :

1) Halal zatnya

Makanan yang halal berdasarkan zatnya yaitu di dalam hadist dan Al – Qur'an telah menetapkan dasar halal pada makanan untuk dikonsumsi dan telah terjamin kehalalannya.

2) Halal cara memperolehnya

Dalam memperoleh makanan halal yaitu dengan cara yang baik dan sah dalam mendapatkan makanan. Apabila memperolehnya dengan cara batil dan merugikan orang lain maka makanan tersebut dikatakan haram dan dilarang dalam syariat Islam.

3) Halal cara pengolahannya

Mengolah makanan harus sesuai dalam Islam agar makanan yang semula halal tidak menjadi haram untuk dikonsumsi, banya sekali makanan yang tida sesuai dengan syariat Islam karena pengolahan yang salah, seperti

²⁹ Eka Rahayuningsih And M. Lathoif Ghozali, "Halal Product Certification In Masalah Mursalah Perspective", *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 1 (2021), 135–45.

cara pengolahan anggur diolah menjadi minuman keras yang dilarang dalam syariat Islam.

Dapat disimpulkan halal adalah segala sesuatu tanpa adanya pelarangan untuk dilakukan dalam syariat Islam, digunakan dan diusahakan dari beberapa hal yang membahayakan dengan cara didapatkan dari hal yang dilarang dalam Islam. Islam memiliki dasar bahwa sesuatu harus berasal dari yang halal dan mubah, tidak diperbolehkan adanya hal yang haram kecuali dari syar'I (adanya wewenang membuat hukum sendiri, adalah Allah SWT dan Rasul) yang membuat haram.

b. Dasar Hukum Halal

1) Sumber Hukum Halal

Islam dengan tegas melarang barang-barang yang dilarang dimakan, dipakai, atau dimiliki oleh umat Islam. Karena dalam Islam ada akhir dari hukuman, ada hukuman dan dosa, ada surga dan neraka. Berdasarkan Al-Qur'an³⁰

a. Surat Al-Baqarah (2) Ayat 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Allah memerintahkan manusia untuk makan (minum) semua yang ada di muka bumi asalkan halalan (halal) *thayyiban* (baik dan sehat)”.³¹

³⁰ Kepala Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an And Balitbang Diklat Kemenag RI, "Terjemahan Al-Qur'an Kementerian Agama", (2019).

³¹Q.S Al-Baqarah:168

b. Surat Al-Maidah (5) Ayat 3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
 وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ
 وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَئِسَ
 الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ
 وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ
 غَيْرِ مُتَحَانِفٍ لِّإِثْمِهِ ۗ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ۝ ۳

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlam (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, dan telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Tetapi barangsiapa terpaksa karena lapar, bukan karena ingin berbuat dosa, maka sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”³²

c. Surat Al-An'am (6) Ayat 121

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ ۖ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيُؤْخَذَ
 إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِ ۚ إِنَّهُمْ لِيُجَادِلُوكُمْ ۖ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ ۗ

“Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik.”³³

³²Q.S Al-Maidah:3

³³Q.S Al-An'am : 121

2) Undang – Undang Produk Halal

Dasar hukum halal diatur oleh Undang-undang (UU) Menurut Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Ketentuan dalam undang-undang ini adalah: Identifikasi pemberi notifikasi produk untuk menjamin tersedianya produk gratis, termasuk bahan baku yang berasal dari hewan, tumbuhan, dan mikroorganisme, serta produk yang dihasilkan melalui kimia, biologi, dan rekayasa genetika. Selain itu, PPH, serangkaian operasi termasuk pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan dan tampilan, juga diselenggarakan untuk memastikan produk terjamin halal.³⁴

Undang-undang tersebut menetapkan hak dan kewajiban pelaku ekonomi, menetapkan pengecualian bagi mereka yang memproduksi produk menggunakan bahan yang berasal dari bahan terlarang dan mewajibkan pengungkapan produk non-halal. Sebagian besar produk sangat terlihat. Mudah dibaca dan tidak mudah diunduh. Dalam hal pelayanan publik yang diberikan, menyelenggarakan JPH akan di tanggung oleh pemerintah, selanjutnya pelaksanaannya akan dilaksanakan oleh BPJPH. Dalam menjalankan tugasnya, BPJH akan berkolaborasi dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, MUI, dan LPH.

Ketentuan halal tertuang pada Pasal 1 dalam Undang-Undang ini yang dimaksud dengan:

1. Produk yang berkaitan dengan barang dan jasa yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, bahan kimia, produk

³⁴ Undang - Undang Republik Indonesia No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

biologi, produk rekayasa genetika, dan barang konsumsi yang digunakan, dipergunakan dan dikonsumsi oleh atau masyarakat.

2. Pernyataan produk halal merupakan produk yang telah sesuai dengan syariat islam dalam mengikuti semua aturannya.
3. Proses produk halal (selanjutnya disebut PPH) adalah serangkaian kegiatan dalam proses penjaminan produk, melibatkan penyediaan bahan baku, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan lain-lain. untuk memastikan tampilan produk yang halal, distribusi, penjualan dan presentasi produk.
4. Bahan merupakan golongan yang dapat membuat dan juga menghasilkan produk.
5. Sertifikasi produk halal atau dikenal juga dengan JPH merupakan jaminan hukum atas kebenaran suatu produk yang telah diuji dengan menggunakan sertifikat halal.
6. Badan Sertifikasi Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah lembaga yang dibentuk oleh pemerintah untuk mengelola JPH.
7. Majelis Ulama Indonesia (selanjutnya disebut MUI) adalah wadah permusyawaratan para ulama, juama, dan cendekiawan Islam.
8. Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah organisasi yang melakukan pemeriksaan dan pengujian terhadap kebenaran sifat suatu produk.
9. Auditor halal merupakan petugas yang memiliki kewenangan untuk melakukan pemeriksaan kehalalan produk.

10. Sertifikat Halal merupakan penetapan produk dikatakan halal yang dikeluarkan oleh BPJPH yang berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.
11. Label Halal merupakan logo dari produk bahwa produk tersebut telah halal untuk di konsumsi.
12. Pelaku Usaha merupakan orang atau lembaga perusahaan yang menjalankan usahanya baik di wilayah Indonesia maupun diluar Indonesia.
13. Penanggung jawab PPH adalah Pemeriksa Halal.
14. Setiap orang adalah orang perseorangan atau badan hukum.
15. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang agama.

Kewajiban sertifikasi halal di tuangkan dalam pasal Pasal 67 bahwa:³⁵

- a. Berdasarkan Pasal 4, kewajiban memperoleh sertifikasi halal terhadap produk yang diedarkan dan dipasarkan di wilayah Indonesia mulai berlaku lima tahun setelah diundangkannya undang-undang ini.
- b. Sebelum berlakunya kewajiban sertifikasi halal sesuai ayat 1, jenis produk yang akan mendapat sertifikasi halal ditentukan berdasarkan kategorinya.
- c. Aturan untuk berbagai produk yang harus disertifikasi halal dalam kategori yang ditentukan dalam ayat (2) ditentukan oleh undang-undang negara bagian.

³⁵ Undang - Undang Republik Indonesia No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

3) Fatwa Ulama

Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang standarisasi fatwa halal menjelaskan hal – hal apa saja yang diperbolehkan atau diharamkan dalam Islam, Sebagai umat Islam, kita harus memasukkan nilai-nilai ajaran Islam ke dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia, baik dari segi sosial maupun politik. Oleh karena itu, segala aktivitas masyarakat yang memerlukan bimbingan dan arahan setiap saat untuk tujuan keagamaan, diwujudkan dalam bentuk fatwa. Fatwa dapat diartikan sebagai nasihat, penjelasan atau tanggapan dari suatu otoritas fatwa tentang masalah agama yang berkaitan dengan hukum Islam. Fatwa merupakan pendapat hukum yang tidak mengikat. Sebaliknya bagi umat Islam, fatwa bukan sekedar pendapat hukum, melainkan pedoman penerapan ajaran agama dalam kehidupan sehari-hari. Fatwa yang secara eksplisit mengatur kehalalan produk dijelaskan dalam Keputusan Majelis Ulama Indonesia untuk menentukan kehalalan suatu produk adalah sebagai berikut:³⁶

- 1) Umat Islam wajib diperhatikan dan diyakini kehalalan dan kesuciannya pada makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik dan lain-lain yang dikonsumsi dan dipergunakan.
- 2) Keraguan kehalalan pada makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, yang masih sering dipertanyakan oleh masyarakat.
- 3) LPPOM-MUI mengadakan evaluasi dan penyelidikan terkait Produk olahan yang diselidiki, dibahas dan dievaluasi berdasarkan pertemuan

³⁶ Fatwa DSN MUI, "Standarisasi Fatwa Halal", Himpunan Fatwa Mui, 2003, 1–4

Komisi Fatwa dengan dianggap perlu bagi Komisi Fatwa untuk menentukan kehalalan dan kemurniannya.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah lembaga yang berhak mengeluarkan fatwa. MUI didirikan pada tanggal 26 Juli 1975 berdasarkan Musyawarah Ulama yang diselenggarakan 21-27 Juli 1975. Karena MUI adalah organisasi induk Islam dan misinya didukung oleh beberapa lembaga seperti Komisi Fatwa dan LPPOM, MUI menempati posisi yang sangat penting dalam pengambilan keputusan makanan.

Dalam proses pemotongan hewan halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal adalah sebagai berikut:³⁷

- 1) Petugas yang diperbolehkan menyembelih hewan adalah orang yang sudah akil baligh dan beragama Islam.
- 2) Suatu cara penyembelihan adalah sah jika dilakukan sebagai berikut:

Pada saat penyembelihan, 'Basmalah' dilantunkan dan pisau yang digunakan tajam sekaligus memisahkan saluran pernafasan atau tenggorokan (*Khalkum*), saluran pencernaan (*Mari'*) dan kedua pembuluh darah (*Wada Jain*), dan pada saat disembelih, hewan yang disembelih itu masih hidup.

- 3) Pada prinsipnya pemingsanan (*stunning*) suatu hewan diperbolehkan sepanjang: tidak menimbulkan bahaya pada hewan tersebut dan hewan tersebut masih hidup setelah dipingsankan (*Hayat Mustaqira*).

³⁷ Dailani Ismail, Ilham Nardi Yulianto, "Analisis Penetapan Fatwa Mui Nomor 4 Tahun 2003 Dengan Pendekatan Hukum Islam", *Proceeding IAIN Batusangkar*, 1, (2022), 693-698.

- 4) Tidak diperbolehkan atau haram jika penyembelihan dilakukan dengan cara pemingsanan secara mekanik, menggunakan listrik, ataupun kimiawi yang dapat menyakiti hewan.

4) Peraturan Rumah Potong Unggas (RPU)

Berdasarkan keputusan kepala BPJPH Nomor 77 Tahun 2023 tentang penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan ruminansia dan unggas.³⁸ Bahwa Rumah Pemotongan Unggas (RPU) merupakan unit pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging yang aman, sehat dan utuh serta berfungsi sebagai sarana untuk melaksanakan:

- 1) Hewan dilakukan pemotongan dengan benar.
- 2) Hewan akan dilakukan pemeriksaan sebelum proses dipotong (*ante mortem*) dan karkas dan jeroan (*post mortem*) akan dilakukan pengecekan untuk menghindari penyebaran penyakit zoonotik kemanusia.
- 3) Evaluasi dan pemantauan penyakit hewan dan *zoonosis* yang terdeteksi dalam pemeriksaan untuk mencegah, mengendalikan, dan memberantas penyakit *zoonosis* di daerah asal hewan.

Pembuatan RPU memerlukan pemenuhan syarat dan ketentuan administratif teknis Persyaratan administratifnya disesuaikan dengan peraturan perundang-undangan. kondisi aspek teknis juga mencakup lokasi, fasilitas penunjang, struktur dasar dan desain bangunan peralatan

³⁸ BPJPH Kemenag RI, “77 Tahun 2023”, Prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal BPJPH Dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah”.

Secara umum, ada tiga syarat umum yang harus dipenuhi dalam struktur, sosial dan teknis RPU.

a) Organisasi

Dalam hal ini, pembentukan RPU harus memenuhi persyaratan administratif Pemerintah Pusat, Kementerian Pertanian, Direktorat Pemuliaan dan Kesehatan Hewan, Direktorat Kesehatan Hewan, dan Pelayanan Peternakan dan Kesehatan Hewan. Selain itu, harus terdapat berbagai pengawas, pejabat, pimpinan dan staf yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan RPU.

b) Sosial

Dalam menetapkan RPU harus memperhatikan adat istiadat, tradisi, kebutuhan dan agama daerah tempat RPU didirikan, terutama aspek pengelolaan senjata dan pangan yang berbeda-beda pada setiap daerah.

c) Teknis

Pembentukan RPU harus mampu menciptakan metode penyimpanan daging, transportasi, logistik, dll yang efektif, dan memenuhi persyaratan teknis lainnya, seperti area instalasi, pasokan air, distribusi sampah, dll.

Persyaratan Tim manajemen halal pada RPU³⁹

1. Tim manajemen halal RPU paling sedikit terdiri dari :
 - a. Penyelia halal, dan;
 - b. Juru sembelih halal

³⁹ BPJPH Kemenag RI, “77 Tahun 2023”, Prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal BPJPH dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah”.

2. Dalam hal RPU Ruminansia menerapkan *stunning*, petugas *stunning* diwajibkan memiliki keahlian yang terlatih.
3. Penyelia halal, juru sembelih halal, dan petugas *stunning* seperti yang dijelaskan pada poin 1 dan 2 wajib beragama Islam dewasa serta dalam keadaan sehat jasmani dan rohani
4. Syarat penyelia halal adalah sebagai berikut :
 - a. Telah memiliki sertifikasi pelatihan sesuai dengan undang-undang
 - b. Memiliki SK Penyelia yang dikeluarkan oleh RPU
 - c. Berada di tempat saat proses produk halal di proses
 - d. Melakukan pengawasan proses produk halal di RPU
 - e. Memahami titik kritis pada proses penyembelihan secara syariah Islam
 - f. Memahami kesejahteraan hewan
 - g. Mampu memvalidasi hasil *stunning*
5. Syarat juru sembelih halal adalah sebagai berikut :
 - a. Setiap RPU memiliki minimal dua orang juru sembelih halal
 - b. Memiliki keahlian dalam menyembelih
 - c. Telah memiliki sertifikat keahlian sebagai juru sembelih.

c. Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal adalah stempel/halal yang diterbitkan, diakui dan diterbitkan oleh Badan Penjaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan Fatwa Halal yang dikeluarkan MUI. Dasar hukum pembentukan BPJPH adalah

ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Sertifikasi Produk Halal.

BPJPH adalah organisasi yang dibentuk oleh pemerintah untuk menjamin hasil yang adil. Keberadaan BPJPH adalah untuk memberikan kemudahan, keselamatan, keamanan dan keamanan atas ketersediaan produk sutera kepada masyarakat luas pada saat mengkonsumsi dan menggunakan produk tersebut, serta meningkatkan nilai tambah bagi pengusaha dalam memproduksi dan menjual produk halal. Menjamin efektivitas produk bagi kebutuhan masyarakat pada umumnya dan perekonomian nasional. Peran dan status MUI penting dan strategis. Dengan kata lain, dikeluarkan fatwa yang menentukan kebenaran sifat produk dan diserahkan kepada BPJPH sebagai dasar penerbitan sertifikat halal.⁴⁰

Ada beberapa manfaat dari sertifikasi halal bagi konsumen antara lain sebagai berikut: 1) konsumen akan memiliki perlindungan khusus dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetika yang tidak halal. 2) konsumen akan memiliki persaan hati dan batin yang tenang. 3) Melindungi tubuh dan jiwa dari bahaya akibat dosa dari mengonsumsi makanan haram. 4) Sertifikasi halal merupakan perlindungan yang sangat terpercaya dan legal bagi konsumen.

Peran penting sertifikasi halal bagi pelaku usaha yaitu sebagai berikut :

1) Ingatlah bahwa persoalan tutur kata, sebagai tanggung jawab produsen terhadap konsumen muslim, merupakan bagian dari prinsip gaya hidup umat Islam. 2) Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan pelanggan. 3) Meningkatkan citra perusahaan dan persaingan. 4) Memperluas wilayah jaringan pemasaran

⁴⁰ Umi Latifah, "Kebijakan Mandatori Sertifikasi Halal Bagi Produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kabupaten Kudus ", *Jurnal Of Indonesian Sharia Economic*, 1(Maret,2022), 41–58.

sebagai alat pemasaran 5) Memberikan manfaat kepada produsen dengan meningkatkan persaingan dan meningkatkan penjualan produksi.⁴¹

Dalam mengembangkan produk bersertifikat halal kementerian agama harus bekerja sama dengan berbagai lembaga di Indonesia, antara lain perguruan tinggi, pesantren, pemerintah daerah, dan lembaga terkait lainnya terkait proses sertifikasi. Pola komunikasi dalam proses sertifikasi harus jelas untuk menghindari terjadinya asimetri informasi antara pelaku kebijakan dan pelaku usaha.⁴² Adapun persyaratan pengajuan sertifikasi halal gratis ini, sesuai keputusan kepala BPJPH nomor 150 tahun 2022, sebagai berikut :

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana
3. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB)
4. Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri;
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal;
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari 7 (tujuh) hari, atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait;

⁴¹ Abdul Hakim, "Dasar Hukum Halal Dan Penerapannya Di Indonesia", *Prosiding Seminar Nasional*, (Desember, 2021), 83–94.

⁴² Nikmatul Masruroh, "Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia", *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*, 2 (Oktober, 2020) 37–38.

7. Produk yang dihasilkan berupa barang sebagaimana rincian jenis produk dalam lampiran keputusan ini;
8. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya;
9. Tidak menggunakan bahan berbahaya
10. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
11. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal;
12. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
13. Proses pengawetan produk sederhana dan tidak menggunakan kombinasi lebih dari satu metode pengawetan;
14. Bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL.

Adapun tata cara memperoleh sertifikat halal pelaku usaha melakukan pengajuan permohonan dengan melengkapi dokumen, selanjutnya BPPJH melakukan pengecekan dan pemeriksaan terhadap dokumen untuk dikeluarkan sertifikat halal, MUI menetapkan kehalalaln produk melalui siding fatwa, dan terakhir LPH memeriksa dan menguji kehalalalan produk. Berikut proses dari sertifikasi halal:

- a) Membuat akun dengan ptsp.halal.go.id,
- b) Mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan melengkapi beberapa berkas yang akan di upload di akun halal

- c) Melihat status pengajuan sertifikasi halal
- d) Memperbaiki pengajuan yang dikembalikan
- e) Melakukan pembayaran
- f) Melakukan revisi sertifikasi halal
- g) Mengunduh format label halal

d. Pengertian *Halal Supply Chain*

Menurut Chopra dan Meindl Rantai pasokan meliputi Semua pihak yang terlibat baik langsung maupun tidak langsung dalam memuaskan kebutuhan pelanggan. Rantai pasokan tidak hanya mencakup produsen dan pemasok tetapi juga operator, gudang, pengecer, dan bahkan pelanggan itu sendiri. Chopra dan Meindl rantai pasok halal adalah menangani penerimaan dan pemenuhan permintaan pelanggan dalam rantai pasokan organisasi seperti produsen.⁴³

Menurut Ravindran dalam Yeni Rohaeni juga menyatakan bahwa jaringan rantai pasok mencakup adanya pemasok, perusahaan, pusat distribusi, pemasaran, dan pelanggan. Rantai pasokan diartikan sebagai jaringan pada tingkatan – tingkatan, dari pelanggan, pemasaran, distribusi, hingga pemasok bahan belum jadi (mentah).⁴⁴

Rantai pasok halal merupakan suatu hubungan yang terdiri dari dari kerja sama antar lembaga atau perusahaan dalam mencapai tujuan produk sampai ke akhir di tangan konsumen, dimana *halal supply chain* di mulai dari bahan baku yang dibeli oleh *supplier* sehingga menjadi barang jadi untuk sampai kepada *customer*.

⁴³ Chopra, Sunil, Dan Peter Meindl. *Supply Chain Management: Strategy, Planning, And Operation*. (Sixth Edit. England: Pearson Education Limited, 2016).

⁴⁴ Yeni Rohaeni & Ahmad Hidayat Sutawidjaya, "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia", *Jurnal Undip Teknik Industri*, 3 (September,2020).

Dalam penerapan *halal supply chain* atau rantai pasok Ada beberapa komponen adalah sebagai berikut:

1. *Plan* (Rencana)

Langkah pertama ini adalah perencanaan, yang merupakan bagian dari manajemen rantai pasokan strategis. Pada fase ini, perencanaan digunakan untuk mengatur semua sumber daya yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan. Rencana ini memungkinkan pengembangan serangkaian tolok ukur untuk memantau proses rantai pasokan guna memastikan bahwa semua operasi berjalan efisien. Oleh karena itu, Anda dapat memberikan pelayanan yang berkualitas kepada pelanggan dan mendapatkan nilai tambah.

2. *Source* (Sumber)

Pada fase konfigurasi kedua ini, pengusaha harus bisa memilih pemasok yang dapat menyediakan produk yang mereka butuhkan untuk memberikan produk yang lebih baik kepada pelanggan. Pada tahap ini, pengusaha dapat mengembangkan biaya berdasarkan proses pengiriman barang dan pembayaran pemasok. Selain itu, pengusaha juga dapat menentukan strategi pengelolaan inventaris, variasi produk, dan penataannya di toko atau kios.

Indrajit dan Djokopranoto mengatakan banyak pemain penting dalam rantai pasok, yakni perusahaan yang fokus pada arus barang. Ada banyak peserta kunci dalam kemitraan ini, banyak perusahaan dengan kepentingan serupa. Berikut ini merupakan menurut indrajit pemain utama yang terlibat dalam *supply chain* sebagai berikut:

a) *Chain 1: Supplier Rantai*

Supply chain awal, Rantai pasokan awal yang menyediakan sumber bahan mentah, merupakan tempat dimulainya rantai distribusi produk. Sumber daya awal ini biasanya berupa bahan baku, bahan baku, bahan penolong, barang, suku cadang atau barang. Sumber utama ini disebut pemasok.

b) *Chain 1-2: Supplier – Manufacture*

Rantai pertama terhubung dengan rantai kedua, Manufaktur, dimana barang diproduksi, diproses, dirakit, diubah atau diselesaikan. Hubungan kedua ini dapat mengurangi biaya. Misalnya, pengembangan konsep dapat mengurangi biaya transportasi buku. *supplier partnering*.

c) *Chain 1-2-3: Supplier-manufacture-distributor*

Pada fase ini, produk jadi yang dibuat oleh produsen didistribusikan ke pelanggan, sering kali menggunakan jasa dealer, distributor, atau grosir.

d) *Chain 1-2-3-4: supplier-manufacture-distributor
retailoutlet*

Dari pedagang grosir, barang disalurkan ke pengecer (toko eceran). Ada banyak pabrik yang menjual produknya langsung ke konsumen, namun hanya sedikit yang sebagian besar menggunakan model di atas.

e) *Chain 1-2-3-4-5: supplier-manufaktur-distributor-retail*

Pengecer atau pedagang grosir menyediakan barang langsung ke konsumen. Lokasinya antara lain pertokoan, pedagang kaki lima, department store, supermarket, mall, dll. Dalam konteks ini, pelanggan adalah pengguna akhir, mata rantai terakhir dalam rantai pasokan.

Ada 3 macam yang dikelola *supply chain* diantaranya:

- 1) Aliran barang dari hulu ke hilir dalam rantai produksi. Misalnya, bahan mentah dikirim dari pemasok ke pabrik, kemudian ke distributor, pengecer, dan setelah produksi selesai, bahan tersebut dikirim ke konsumen akhir.
- 2) Aliran uang dan lain - lain yang mengalir dari hilir ke hulu.
- 3) Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya

Tujuan dari rantai pasokan adalah untuk mengintegrasikan seluruh komponen yang terkait dengan aliran material dengan umpan balik dan. Integrasi tersebut dilakukan melalui pendekatan lintas fungsi, yaitu mengatur aliran bahan baku ke pabrik perseroan untuk diproses dan arus keluar produk jadi hingga mencapai konsumen akhir.⁴⁵

e. Faktor – Faktor Penentu *Halal Supply Chain* Sebagai Berikut :

1) Bahan Baku

Menurut Hanggana Bahan baku merupakan sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Sedangkan menurut Maisyal Kholmi

⁴⁵ H S Al-Fauziah, M Rafli, And S Aisyah, "The Role Of Halal Supply Chain Management For Slaughter Chicken Business Actors (Case Study Of Slaughter Chicken Business In Gunung Manaon Village 1)", *Jurnal Akuntansi, Manajemen* , 2 (Juli, 2022), 359–364.

bahan baku merupakan bahan yang membentuk sebagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau selain pengolahan sendiri. Jadi dapat disimpulkan bahan baku adalah barang mentah yang belum mengalami proses pengolahan sama sekali yang dibeli untuk diolah menjadi bahan jadi atau produk yang akan dijual kepada konsumen.

2) Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses serangkaian pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau siap dipakai. Dalam proses tersebut bahan baku melalui beberapa proses pengolahan sehingga dapat menjadi bahan jadi di mana barang tersebut bisa digunakan. Produksi adalah kegiatan pemanfaatan pengalokasian faktor. produksi dengan tujuan menambah kegunaan atau menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Dalam proses produksi terdapat dua kurun waktu yaitu:

a) Jangka pendek (*short run*)

Jangka pendek (*short run*) merupakan waktu proses yang terjadi dalam kegiatan produksi ketika beberapa faktor, seperti faktor *fixed input* (modal) dalam kegunaannya bersifat tetap atau tidak dapat berubah karena tidak berpengaruh terhadap kuantitas produksi, kemudian faktor tenaga kerja bersifat variabel karena penggunaannya berubah sesuai dengan kuantitas hasil produksi. Sehingga untuk meningkatkan skala produksi dengan cara menambah tenaga kerja tanpa menambah alat seperti mesin dan

sebagainya dikarenakan waktu produksi hanya berlaku sementara (jangka pendek) tidak untuk seterusnya.

b) Jangka panjang (*long run*)

Jangka panjang (*long run*) merupakan periode proses dimana waktu yang produksi tidak dapat diproyeksikan sampai berapa lamanya, sehingga dalam proses ini seluruh faktor produksi bersifat variabel atau tidak ada faktor produksi yang bersifat tetap.

3) *Packaging*

Menurut Kementerian Negara Koperasi Usaha Kecil dan Menengah. *Packaging* atau kemasan merupakan ilmu, seni dan teknologi yang bertujuan untuk melindungi sebuah produk ketika pada saat dikirim, disimpan atau dijajakan. *Packaging* (pengemasan) juga dapat diartikan suatu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dalam keadaan terbaik dan menguntungkan. Kemasan

mempunyai peran yang sangat penting karena akan selalu terkait dengan komoditi yang dikemas dan sekaligus merupakan nilai jual dan citra produk. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia

menginformasikan fungsi kemasan:

- a. Melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari sinar *ultraviolet*, panas, kelembaban udara, benturan serta kontaminasi kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk.

b. Sebagai identitas produk, dalam hal ini kemasan dapat juga digunakan sebagai alat komunikasi dan juga informasi kepada konsumen melalui merk yang tertera di kemasan Meningkatkan efisiensi, contoh seperti memudahkan proses penghitungan pengiriman dan penyimpanan produk. Adapun jenis *packaging* (pengemasan) yaitu :

1. Kemasan primer (*consumer pack*) merupakan kemasan yang langsung berhubungan dengan produk, biasanya ukuran relatif kecil juga disebut kemasan eceran. Sebagai contoh kemasan makanan ringan/*snack*, saos, kecap, mie instan dan lain-lain

2. Kemasan sekunder (*transport pack*) adalah kemasan kedua yang isinya sejumlah kemasan sekunder. Jenis kemasan ini tidak langsung berhubungan dengan produk yang dikemas. Sebagai contoh kemasan kardus mie instan, kemasan kardus

air dalam kemasan dan lain-lain

3. Kemasan *tersier* merupakan kemasan yang ketiga yang isinya kemasan sekunder. Kemasan ini berfungsi sebagai pengiriman lokal, antar pulau atau antar negara.

4) Transportasi

Menurut Adisasmita transportasi adalah sarana penghubung atau yang menghubungkan antara daerah produksi dengan pasar atau dapat dikatakan mendekatkan daerah produksi dan pasar atau bisa dikatakan menjembatani produsen dengan konsumen karena transportasi berperan sangat penting sebagai sarana penghubung antara beberapa pihak yang

saling membutuhkan. Dapat didefinisikan pemindahan barang maupun manusia dari tempat asal menuju ke tempat tujuan. Fungsi transportasi yaitu sebagai penunjang pembangunan merupakan memberikan pelayanan bagi peningkatan dan pengembangan kegiatan pada sektor-sektor lain seperti: sektor pertanian, perindustrian, perdagangan, pendidikan, pariwisata dan lainnya.

5) Distribusi

Menurut Walters dalam Dharmmesta, saluran distribusi adalah sekelompok pedagang dan agen perusahaan yang mengkombinasikan antara pemindahan fisik dan nama dari suatu produk untuk menciptakan kegunaan bagi pasar tertentu. Saluran distribusi merupakan serangkaian organisasi yang saling tergantung dalam proses pembuatan produk yang tersedia di pasar dan menciptakan kegunaan bagi konsumen. Adapun fungsi saluran distribusi yaitu pekerjaan/jabatan yang dilaksanakan, tindakan/kegiatan perilaku, atau juga dapat berarti kategori bagi aktivitas-aktivitas dilaksanakan anggota saluran distribusi dalam memindahkan barang dari produsen ke konsumen dan menciptakan kegunaan produk tersebut bagi konsumen.

f. Model *Halal Supply Chain*

Model adalah gambaran dalam suatu objek, barang, atau gagasan yang berbentuk sederhana dari suatu kondisi atau fenomena alam. Model ini berisi informasi tentang situasi yang diciptakan untuk mempelajari situasi saat ini. Suatu model dapat mewakili suatu objek, sistem, atau peristiwa dunia nyata, model tersebut hanya memuat informasi yang dianggap relevan

dengan penelitian. Ada beberapa model dalam menganalisis *halal supply chain*.

Menurut Ngah dan Zainuddin dalam Rohaeni dkk, kegiatan dalam rantai pasok halal adalah aktivitas rantai pasokan halal meliputi pergudangan, pengadaan, pengelolaan pemindahan dan transportasi produk halal, tata kelola inventaris, dan perencanaan tata kelola bisnis yang memiliki nilai tambah.⁴⁶

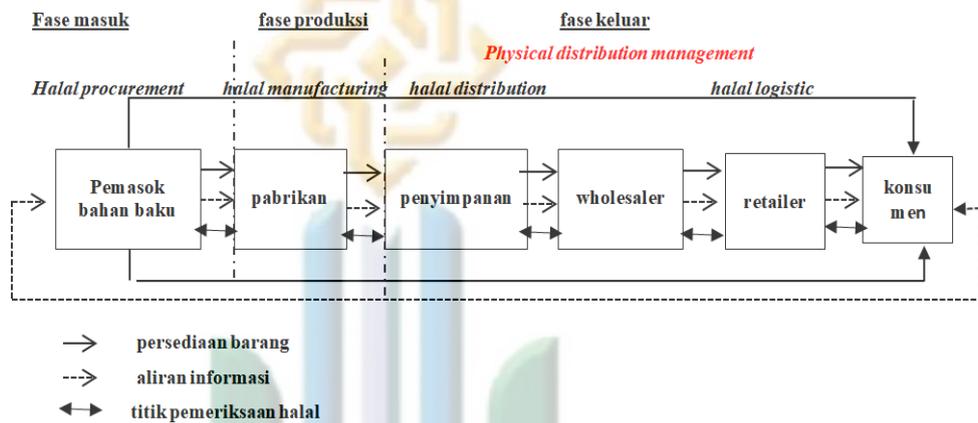
Manajemen rantai pasokan adalah integrasi proses bisnis dari pemasok utama yang menyediakan produk, layanan, dan informasi yang menambah nilai bagi konsumen akhir. Rantai pasokan adalah aktivitas penting yang memiliki dampak signifikan terhadap keuntungan perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan yang dapat menerapkan rantai pasokan yang baik dapat mencapai hasil yang maksimal.

Menurut Rasi dkk menjelaskan bahwa bahan baku produksi, proses pengolahan, pemasaran, promosi hingga produk siap konsumsi dilakukan dengan manajemen rantai pasok halal dengan mengatur penyediaan harus memenuhi standar halal. Model konseptual *halal supply chain* dapat dilihat dalam proses *halal supply chain* yang mana melibatkan beberapa tahapan dalam mengelola persediaan bahan mentah untuk produksi, pengolahan dan pemasaran sehingga dapat dijual dan dikonsumsi. Ada 4 tahapan pada aktivitas *halal supply chain* (1) pengadaan halal, (2) manufaktur halal, (3)

⁴⁶ Yeni Rohaeni, & Ahmad Hidayat Sutawidjaya, "Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia", *Jurnal Teknik Industri*, 3 (September,2020), 177–188.

distribusi halal, kecuali (4) peralatan halal. Model konseptual *halal supply chain* dapat di lihat pada gambar berikut :⁴⁷

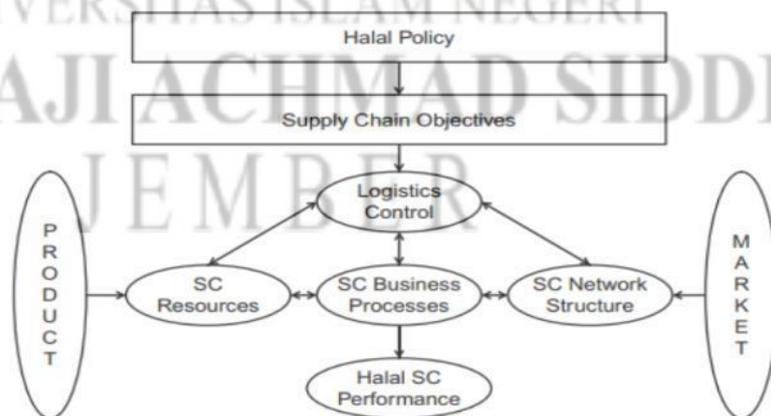
Gambar 2.1 Model konsep *halal supply chain*



Sumber : Rasi dkk, 2017

Menurut Tieman Model Halal Supply terdiri dari kebijakan halal, tujuan halal SC, kontrol *logistik*, *SC resources*, proses bisnis SC, struktur jaringan SC, kinerja halal SC, produk, dan pasar (*market*)

Gambar 2.2 Model *Halal Supply Chain*



Sumber : Tieman dkk 2012

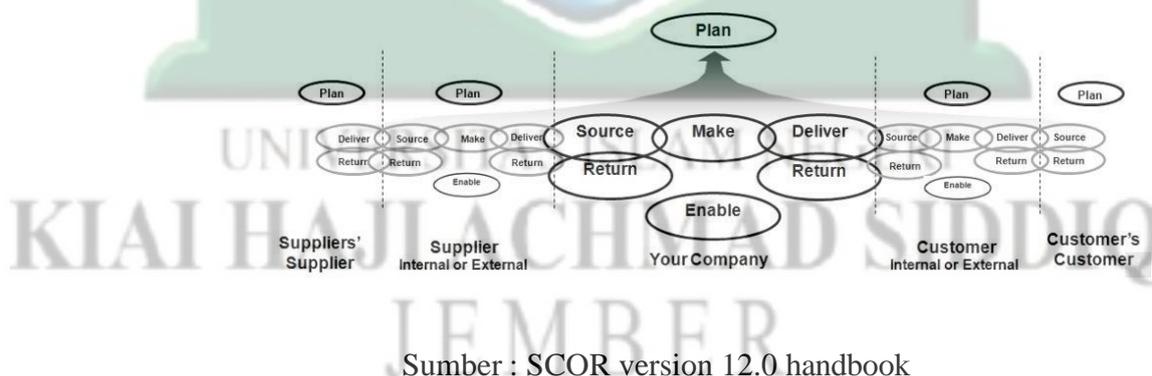
Pengenalan model rantai pasokan halal tersebut akan memiliki dampak pada proses manajemen produksi pada usaha halal. Manfaat

⁴⁷Rasi, R.Z., Masroom, N.R., Omar, S.S., Ahmad, M, F., Rohana, S “Designing Halal Supply Chain Malaysia’s Halal Industry Scenarios”, *Matecweb Of Conferences Icme*, 7 (Januari,2017),1-9.

yang terdapat pada strategi rantai pasokan halal meliputi: kepuasan pelanggan, peningkatan pendapatan, pengurangan biaya, peningkatan pemanfaatan aset, dan pertumbuhan bisnis dan semakin besar usaha.

Bolstorff dan Rosenbaum menjelaskan model *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) adalah metode dengan menyelesaikan suatu masalah dari adanya strategi rantai pasok halal. Didefinisikan sebagai model yang menggambarkan aktivitas bisnis yang terkait dengan pemenuhan permintaan pelanggan, seperti perencanaan, pengadaan, produksi, pengiriman, dan pengembalian. Model SCOR dikembangkan dengan tujuan untuk menggambarkan aktivitas bisnis dalam rantai pasok terkait aspek kepuasan konsumen.⁴⁸

Gambar 2.3 Model SCOR Halal Supply Chain



Sumber : SCOR version 12.0 handbook

Dari beberapa model pengembangan halal supply chain, *Supply Chain Operation Reference* (SCOR) banyak digunakan sebagai model utama dalam pengembangan *halal supply chain* dan referensi model ini digunakan untuk proses rantai pasokan, Model ini merupakan kerangka kerja yang mengintegrasikan proses dan matriks ke dalam kerangka

⁴⁸ Peter Bolstorff, dan Robert Rosenbaum, *Supply Chain Excellence, Supply Chain Leadership* (New York: American Management Association, 2011).

terpadu untuk menggambarkan proses bisnis rantai pasok terkait aspek kepuasan pelanggan.

2. Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah alat identifikasi berbagai faktor – faktor yang memiliki berbagai pengaruh. *The company*. Perusahaan akan dihadapi dengan berbagai situasi dan kondisi. Baik dari dalam maupun luar, hal ini perlu dapat ditangani dengan baik. Menciptakan solusi yang membantu perusahaan merancang dan menerapkan rencana strategis untuk menciptakan sistem pemasaran yang tepat. Memiliki manfaat yang praktis dan efisien. digunakan adalah metode tradisional yang telah ada sejak lama. Sering kali digunakan untuk menyelidiki kondisi dalam perusahaan yang memiliki perencanaan mendesak maka dari itu analisis SWOT akan dilakukan.

Analisis SWOT membuat perpaduan dalam hal kriteria tersebut, pesaingnya akan menghadapi kondisi yang sama. Perusahaan yang berminat dapat membuat rencana strategis menghadapi tantangan kompetitif. Banyak sekali yang menjadi sumber dalam kekuatan pasar dan juga terdapat batasan-batasan yang masuk ini di dasarkan pada pada skala ekonomi, hak paten, keunggulan pengalaman, reputasi merek, dan juga sumber lainnya yang menjadi persaingan dan menjadi kekuatan serta juga ancaman bagi pelaku usaha.⁴⁹ Jika perusahaan hadir pada saat penilaian situasi dan prosedur dilakukan, maka akan diverifikasi bahwa tidak ada data yang tersedia. Tidak ada informasi yang jelas tentang

⁴⁹ Misbahul Munir, *Strategi Keunggulan Bersaing Bagi UKM dan Koprasi* (Jawa timur : CV. Dewa publishing, 2022), 21.

pesaing atau pesaing potensial.), produksi barang bisa dilakukan dalam berbagai lingkup. Sama ada dari pada kajian atau dari pemerhatian syarikat, manakala syarikat sangat penting sekali untuk menyiapkan rencana strategis dalam bisnis. Khusus dalam bidang pemasaran dan manajemen organisasi, solusinya adalah. dengan menerapkan analisis SWOT dan melakukan penyesuaian sesuai kebutuhan.

Menurut Pearce dan Robinson, SWOT adalah: Berdasarkan kekuatan dan kelemahan internal perusahaan serta peluang dan ancaman lingkungan yang dihadapi. Analisis SWOT adalah metode sistematis untuk mengidentifikasi faktor dan strategi yang paling menggambarkan situasi. Pada dasarnya hal ini bertujuan untuk meningkatkan kekuatan dan peluang yang dimiliki perusahaan, namun sekaligus mengurangi kelemahan dan ancaman yang dihadapi.⁵⁰

Selanjutnya matriks internal eksternal (IE) dan matriks SWOT (*Strengths, Weaknesses, Objectives dan Threats*), yaitu matriks SWOT yang merupakan alat untuk mengembangkan aspek-aspek strategis perusahaan. Matriks tersebut dapat secara akurat menunjukkan peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi perusahaan dan membandingkannya dengan kekuatan dan kelemahan perusahaan. Menurut Rangkuti matriks mempunyai dan menghasilkan empat set alternatif strategi yakni sebagai berikut:

⁵⁰ Jhon A Pearce, Richard B. Robinson Jr. *Manajemen Strategis : Formulasi, Implementasi, dan Pengendalian* (Terj. Nia Pramita Sari. Jakarta : Salemba Empat, 2013)

Tabel 2.2 Bentuk Analisis Matrik SWOT

IFAS EFAS	Kekuatan (S) Faktor Internal	Kelemahan (W) Faktor Internal
Peluang (O) Faktor faktor peluang eksternal	Strategi (SO) Buat strategi disini yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi (WO) Buat strategi disini yang memanfaatkan peluang mengatasi ancaman
Ancaman (T) faktor faktor ancaman eksternal	Strategi (ST) Buat strategi disini yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi (WT) Buat strategi disini yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber : Rangkuti, 2018

Menurut Rangkuti, ada beberapa strategis pertimbangan dari kombinasi empat faktor yaitu:⁵¹

- a) Strategi SO Strategi ini didasarkan pada niat perusahaan untuk menggunakan seluruh kemampuannya untuk memanfaatkannya.
- b) Strategi ST ini merupakan strategi yang memanfaatkan kekuatan yang dimiliki perusahaan sekaligus menghindari ancaman.
- c) Strategi WO Strategi ini dilaksanakan dengan memanfaatkan peluang yang ada dengan menghilangkan kelemahan yang ada.
- d) Strategi WT Strategi ini didasarkan pada tindakan *preventif* dan bertujuan untuk mengurangi kelemahan yang ada saat ini dan menghindari ancaman.

Dalam penelitian ini penggunaan analisis SWOT digunakan untuk mengumpulkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam

⁵¹ Freddy Rangkuty, *Analisis SWOT: Peluang di Balik Setiap Kesulitan* (Jakarta, PT. Gramedia, 2015).

manajemen rantai pasok organisasi usaha ayam kampung dan mengembangkan komponen strategis melalui matriks SWOT. Faktor internal dimasukkan kedalam matrik yang disebut matrik faktor strategi internal atau IFAS (*Internal Strategic Factor Analisis Summary*). Faktor eksternal dimasukkan kedalam matrik yang disebut matrik faktor strategi eksternal EFAS (*Eksternal Strategic Factor Analisis Summary*). Tabel EFAS dan IFAS ditunjukkan pada tabel.⁵²

Tabel 2.3 Matrik EFAS

FAKTOR – FAKTOR STRATEGI INTERNAL	BOBOT	RATING	BOBOT X RATING
PELUANG : 1. 2.			
ANCAMAN : 1. 2.			
TOTAL			

Sumber : Rangkuti (2015)

Tabel 2.4 Matrik IFAS

FAKTOR – FAKTOR STRATEGI INTERNAL	BOBOT	RATING	BOBOT X RATING
KEKUATAN : 1. 2.			
KELEMAHAN: 1. 2.			
TOTAL			

Sumber : Rangkuti (2015)

⁵² Freddy Rangkuty, *Analisis SWOT.....*,2015.

Ada tiga tahap dalam penyusunan dan merencanakan strategi yaitu sebagai berikut :

- 1) Tahap pengumpulan data (informasi mengenai permasalahan eksternal dan internal) Tahap pengumpulan data adalah proses pengumpulan data dan klarifikasi topik yang diteliti.
- 2) Fase Analisis (matriks eksternal, diagram kartesius, matriks SWOT) fase analisis adalah fase setelah pengumpulan data pendukung,
- 3) Fase Keputusan, ketika semua informasi sudah terkumpul, dapat dilanjutkan sebelum memasukkan semua informasi. Analisis SWOT. Setelah menganalisis data, Anda dapat mengambil keputusan berdasarkan situasi perusahaan Anda.

Adapun tahapan-tahapan dalam melakukan Analisis SWOT ini yaitu sebagai berikut:

1. Matriks IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*)

Setelah faktor internal suatu perusahaan teridentifikasi, tabel IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*) disusun guna merumuskan faktor internal pada kerangka *strength* and *weakness* perusahaan. Dengan tahapan sebagai berikut:

- a) Menentukan faktor yang akan menjadi kekuatan dan kelemahan perusahaan pada kolom 1.
- b) Memberikan bobot pada masing-masing faktor dengan skala mulai dari 1,0 (paling penting) sampai 0,0 (tidak penting), berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap posisi penting

perusahaan. (Semua bobot tersebut jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00).

- c) Memberikan rating 1 s/d 4 untuk masing-masing faktor guna menunjukkan setiap faktor tersebut memiliki kelemahan yang besar (rating=1), kelemahan kecil (rating=2), kekuatan kecil (rating=3), dan kekuatan besar (rating=4). Rating terlandasi pada perusahaan dan sedangkan bobot berlandaskan pada industri dimana perusahaan berada.
- d) Mengalikan masing-masing pada bobot dengan *rating* untuk mendapatkan *score*.
- e) Menjumlahkan total *score* pada masing-masing variabel, total rata-rata berkisar di antara yang rendah 1,0 dan tertinggi 4,0 dengan rata-rata 2,5. Jika total rata-rata dibawah 2,5 menunjukkan bahwa secara internal itu lemah, 58 sedangkan total nilai diatas 2,5 menunjukkan posisi internal kuat.

2. Matriks EFAS (*Eksternal Factor Analysis Summary*) Terdapat lima tahap penyusunan matriks faktor strategi eksternal yaitu:

- a) Menentukan faktor yang menjadi peluang dan ancaman.
- b) Memberikan bobot pada masing-masing faktor mulai dari 1,0 (sangat penting) sampai dengan 0,0 (tidak penting). Faktor tersebut dapat memberikan dampak kepada faktor strategis. Jumlah seluruh bobot harus sama dengan 1,0.
- c) Menghitung rating untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai 1 sampai 4, dimana 4 (respon sangat

bagus), 3 (respon di atas rata-rata), 2 (respon rata-rata), 1 (respon di bawah rata-rata). Rating ini berdasarkan pada efektivitas strategi perusahaan, dengan demikian nilainya berdasarkan pada kondisi perusahaan.

d) Mengalikan masing-masing, bobot dengan rating-nya untuk mendapatkan *score*.

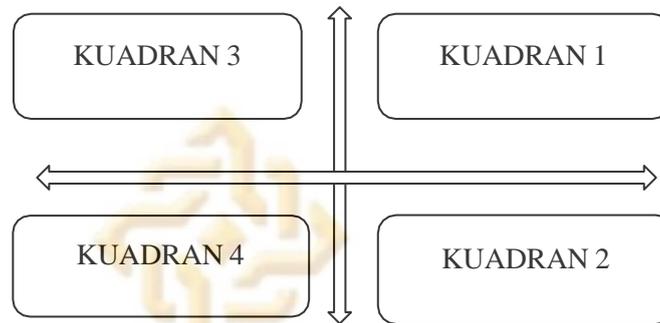
e) Menjumlahkan semua *score* untuk mendapatkan total *score* perusahaan. nilai total ini menggambarkan bagaimana perusahaan tertentu bereaksi terhadap faktor-faktor strategis eksternalnya. Kemungkinan nilai yang tinggi total *score* nya adalah 4,0 dan yang rendah adalah 1,0. Total *score* 4,0 terindikasi bahwa perusahaan mampu menjawab peluang yang ada dengan cara yang efektif dan menghindari ancaman yang ada. Total *score* 1,0 menggambarkan strategi perusahaan tidak memanfaatkan peluang atau bias jadi tidak menghindari ancaman eksternal.

Demikian pula nilai kelebihan dan kekurangan yang diberikan. Analisis SWOT membuat rekomendasi empat kuadran berdasarkan penilaian apakah ada peluang (nilai positif) atau ancaman (nilai negatif) dan apakah unsur kekuatan (+) lebih besar daripada kelemahan (-) Anda bisa mendapatkannya.

Menurut Rangkuti berdasarkan matriks SWOT terdapat empat kuadran berbeda, yaitu:⁵³

⁵³ Freddy Rangkuty, *Analisis SWOT.....*, 2015.

Gambar 2.4 Matrik SWOT



Sumber: Rangkuti, 2018

Kuadran 1. adalah kondisi yang memiliki untung lebih tinggi. Peluang dan juga kekuatan yang ada pada perusahaan dapat di manfaatkan, sehingga perusahaan bisa mendukung perusahaan yang memiliki kebijakan dalam pertumbuhan yang pesat (*Growth oriented strategy*).

Kuadran 2. Banyaknya ancaman yang dihadapi, perusahaan harus memiliki kekuatan pada segi internal. Dengan memanfaatkan kekuatan dalam jangka panjang di berbagai strategi penjualan produk atau pada pasar.

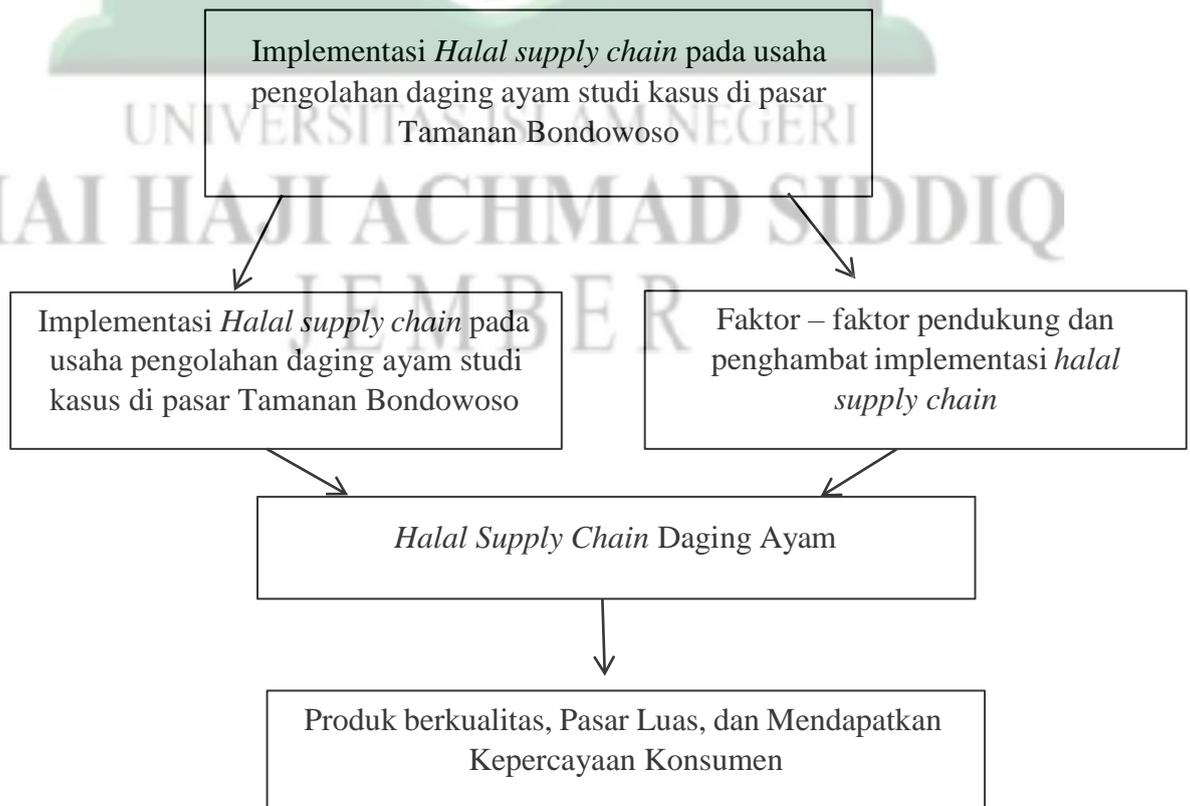
Kuadran 3. Perusahaan memiliki banyak peluang pasar, namun di sisi lain banyak permasalahan internal. Kondisi bisnis pada kuadran 3 ini mirip dengan *question mark* pada BCG matriks. Fokus strategi perusahaan ini adalah menangkap peluang pemasaran terbaik dengan mengurangi permasalahan internal perusahaan. Misalnya, Apple memanfaatkan strategi pemntauan kembali teknologi yang dipergunakan dengan cara menawarkan produk-produk baru dalam *industry microcomputer*.

Kuadran 4. Menghadapi berbagai ancaman dan inefisiensi internal, kondisi perusahaan sedang buruk.

C. Kerangka Konseptual

Dari judul “*Implementasi Halal Supply Chain* pada usaha pengolahan daging ayam: studi kasus di pasar Tamanan Bondowoso” proses yang dilakukan dalam penyembelihan sampai ke tangan konsumen dan bagaimana pemerintah memberikan kebijakan sertifikasi halal merupakan suatu persoalan yang penting dimana peneliti akan memberi kemudahan pada proses penelitian di lapangan dan agar penelitian dapat dikemukakan secara objektif, maka penulis membangun kerangka berfikir dalam mengolah dan menganalisa data yang tersedia. Adapun kerangka berfikir tersebut sebagai berikut :

Gambar 2.5 Kerangka Konseptual



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif adalah metode penelitian yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk tertulis atau lisan tentang orang-orang dan perilaku yang mereka amati. Penelitian kualitatif tidak memerlukan deskripsi hubungan atau pengujian hipotesis.⁵⁴ Pendekatan kualitatif digunakan pada penelitian ini dengan tujuan mengetahui bagaimana implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso.

Jenis penelitian dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan melakukan penggalan data terperinci yang berfokus pada kasus-kasus tertentu ditinjau dan dianalisis secara cermat hingga selesai. Adapun ciri-ciri penelitian studi kasus ini adalah:⁵⁵

- a. Menggambarkan objek penelitian sebagai kasus atau sebagai permasalahan
- b. Menggambarkan kasus sebagai fenomena yang bersifat kontemporer
- c. Dilakukan dengan sesuai kenyataan atau fakta yang ada
- d. Di dalam penelitian menggunakan berbagai sumber untuk di teliti
- e. Teori yang di gunakan harus sesuai dengan pedoman

⁵⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R &D*. (Bandung: Alfabeta, 2017).

⁵⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R &D*2017

Menurut Yin studi kasus adalah studi empiris yang mengkaji fenomena dengan latar belakang yang tidak terlihat secara jelas. Yin menambahkan bahwa ciri khas metode studi kasus adalah kemampuannya berinteraksi dengan berbagai jenis data, termasuk wawancara, observasi, dokumen, dan perangkat. Untuk menganalisis bukti studi kasus adalah hal ini sulit dilakukan karena strategi dan tekniknya belum ditetapkan dengan baik beberapa waktu yang lalu. Namun, penyelidikan apa pun harus dimulai dengan strategi analisis menyeluruh yang mencakup prioritas untuk apa yang dianalisis dan mengapa.⁵⁶

Alasan peneliti menggunakan jenis penelitian studi kasus yaitu untuk menggambarkan subyek penelitian dengan keseluruhan tingkah laku dalam lingkungan penelitian, untuk memecahkan masalah dalam hal implementasi *halal supply chain* dan juga analisis SWOT pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat peneliti memperoleh informasi mengenai data yang dibutuhkan. Dengan demikian lokasi penelitian ini dilakukan di pasar Tamanan Kabupaten Bondowoso. Penentuan lokasi penelitian didasarkan atas pertimbangan bahwa pasar Tamanan Bondowoso merupakan pasar yang mudah dijangkau oleh masyarakat sekitar Bondowoso dan merupakan pasar terbesar setelah pasar induk di wilayah Kabupaten Bondowoso.

⁵⁶ Robert K Yin, *Studi Kasus Desain dan Metode* (Jakarta : PT RajaGrafindo Persada, 2013)

Sesuai dengan judul peneliti mengambil lokasi penelitian di pasar Tamanan Bondowoso dikarenakan masih belum ada yang meneliti terkait *halal supply chain*, di pasar Tamanan sebagian besar pedagang daging ayam tinggal melakukan penjualan secara ecer kepada pelanggannya dengan tidak menyembelih sendiri tetapi langsung mengambil pada pengepul yang juga berjualan di pasar tersebut, dalam hal ini sebagai peneliti ingin mengetahui seberapa jauh pelaksanaan *halal supply chain* dan analisis SWOT di pasar Tamanan Bondowoso.

C. Kehadiran Peneliti

Dalam penelitian ini kehadiran peneliti sangatlah penting dan paling utama untuk mengungkapkan makna dan memperoleh informasi serta mengumpulkan data. Pada penelitian kualitatif studi kasus memberikan peneliti akses atau kesempatan yang luas untuk mengkaji unit sosial yang diteliti secara mendalam, detail, intensitas, dan menyeluruh dengan terjun langsung ke lapangan untuk mengamati dan mengumpulkan data yang diperlukan. Peneliti adalah perencana, editor, pengumpul data, analisis, dan pada akhirnya bertanggung jawab mengambil keputusan mengenai hasil penelitiannya.

Kehadiran peneliti dalam penelitian ini yaitu sebagai instrumen utama dalam melakukan pengumpulan data informasi di lapangan dan alat yang digunakan untuk penelitian adalah penggunaan pedoman wawancara, pedoman observasi dan alat-alatnya berupa alat tulis, alat tulis dan kamera., serta peran peneliti dalam penelitian ini sebagai teman untuk subjek dalam memperoleh data yang valid dan mereka akan bercerita jujur.

D. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive* atau pemilihan secara sengaja dengan beberapa pertimbangan. Objek penelitian yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah implementasi *halal supply chain* pada usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso yang meliputi pemasok, penjual di pasar, dan pembeli. Penelitian ini menggunakan metode opini, yaitu metode pengumpulan data yang memperhatikan pendapat tertentu, untuk memperoleh data dan mengumpulkan data dari informan, serta berpendapat bahwa orang-orang yang dijadikan informan mengetahui betul permasalahan yang ada itu sedang diteliti dan karena itu memberikan alasan dapat dibuat dan dipromosikan untuk digunakan. Adapaun yang menjadi informan dalam penelitian ini yaitu :

1. H. Ridwan selaku pedagang daging ayam di pasar Tamanan dan Pemilik RPU
2. Hera selaku pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso
3. Mono selaku pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso
4. Ida Farida selaku petugas pendamping halal daerah Bondowoso
5. Eko Sunaryo selaku kepala pasar Tamanan
6. Beta, Siti, Mina, Sri adalah pelanggan dari pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso

E. Teknik Pengumpulan Data

Karena tujuan utama penelitian adalah memperoleh data, maka metode pengumpulan data merupakan pendekatan strategis dalam penelitian. Menurut sugiyono pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut : ⁵⁷

1) Observasi

Observasi merupakan suatu teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengamati setiap subjek dalam penelitian. Peneliti harus mengelola subjek penelitian dengan baik saat melakukan observasi melalui pengumpulan data agar data yang diperoleh akurat.

Dalam hal ini peneliti menggunakan observasi non partisipatif. Disini peneliti tidak terlibat atau berinteraksi langsung dengan partisipan, hanya sebagai pengamat independen, peneliti ingin mengetahui pengaruh penerapan *halal supply chain* terhadap penjualan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso, informasi dan data yang didapatkan akan dianalisis untuk di jadikan paparan yang akurat di dalam penelitian.

2) Wawancara

Wawancara pada penelitian kualitatif merupakan metode pengumpulan data yang diperoleh secara jelas dan rinci. Adanya wawancara dan juga tatap muka secara langsung. Peneliti mewawancarai informan sebagai salah satu objek penelitian.

Teknik wawancara tidak terstruktur akan dijadikan teknik dalam penelitian ini dengan tidak memakai susunan wawancara, pertanyaan

⁵⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D.....*2017

yang di lontarkan hanya garis besar dari permasalahan saja. Penelitian ini mewawancarai para pedagang daging ayam yang berjualan di pasar dan mendapatkan data terkait proses *halal supply chain*, dan hambatan dalam penjualan daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso.

3) Dokumentasi

Dalam penelitian ini dokumentasi didapat dari hasil pustaka, penelitian terdahulu, dan dokumen lainnya serta adanya gambaran tentang perdagangan secara halal dalam menciptakan ekonomi syariah dan segala hal yang ada kaitannya untuk memperoleh hasil dalam penelitian ini, teknik yang digunakan untuk memperoleh dari hasil penelitian dari observasi atau wawancara lebih dapat dipercaya apabila didukung oleh dokumentasi pada :

- a. Dokumentasi proses produksi daging ayam
- b. Dokumentasi aktivitas *halal supply chain*
- c. Dokumentasi foto penelitian saat wawancara

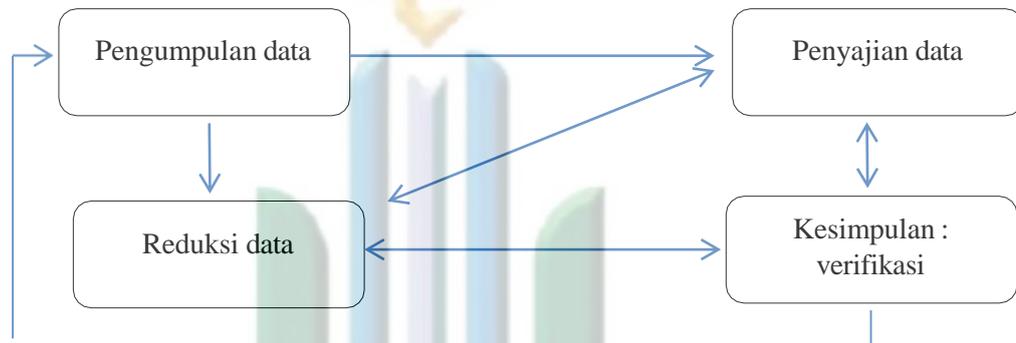
F. Analisa data

Analisis data yang digunakan adalah dengan metode kualitatif *deskriptif*. Metode deskriptif analitis digunakan untuk menyajikan data-data yang didapatkan pada saat melakukan penelitian dan menganalisisnya hingga membuat kesimpulan yang tepat dan akurat. Penelitian kualitatif deskripsi mengembangkan beberapa kasus yang didapatkan ketika meneliti dan terjun langsung ke lapangan.

Menurut Miles dan Huberman analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan langsung dalam penegumpulan data, setelah data

terkumpul pada saat wawancara peneliti langsung melakukan analisis data, dan jika terdapat jawaban yang belum memuaskan maka dilakukan pertanyaan lagi sehingga diperoleh data yang dapat di percaya. proses analisis data penelitian kualitatif dapat di gambarkan sebagai berikut :⁵⁸

Gambar 3.1. proses analisis data penelitian kualitatif



sumber : Miles & Huberman, 2014

Pada gambar memperlihatkan adanya hubungan terhadap pengumpulan data dengan analisis data, Pengumpulan data merupakan bagian penting dalam kegiatan analisis data. Reduksi data merupakan upaya merangkum data kemudian mengorganisasikannya ke dalam unit konseptual tertentu, kategori tertentu, dan tema tertentu. Hasil reduksi data diolah agar gambar menjadi lebih terlihat. Bisa dalam bentuk *outline*, rangkuman, matriks atau bentuk lainnya. Hal ini sangat diperlukan untuk memudahkan klarifikasi dan verifikasi kesimpulan.

G. Keabsahan Data

Dalam penelitian ini uji keabsahan data penelitian menggunakan *triangulasi* sumber. Menurut Sugiyono *triangulasi* adalah metode untuk menverifikasi dan mengukur keakuratan data dalam penelitian dengan cara

⁵⁸ Miles, Matthew B., A. Michael Huberman, Jhonny Saldana , *Qualitative Data Analysis: A Method Sourcebook* (Arizona: Sage Publication, 2014) hal-381

membandingkan dari berbagai sumber dan metode yang berbeda. *Triangulasi* sumber merupakan teknik menguji reliabilitas data yang dilakukan dengan cara mengkaji data yang diperoleh dari berbagai sumber data, seperti wawancara, arsip, dan hasil dokumentasi lainnya.⁵⁹

Adapun macam-macam teknik triangulasi diantaranya:

1. Triangulasi Sumber

Paton dalam Moleongi 104 Triangulasi sumber berarti membandingkan dan mengecek balik kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif. Kelebihan teknik triangulasi sumber, karena teknik ini lebih efektif karena menanyakan langsung pada informan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan disamping itu juga sesuai dengan jenis penelitian yaitu mengumpulkan data pada bermacam-macam sumber data.

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi Teknik untuk menguji kredibilitas data dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda.

3. Triangulasi Waktu

Triangulasi waktu juga sering mempengaruhi kredibilitas data. Data yang dikumpulkan dengan wawancara di pagi hari pada narasumber yang masih segar, belum banyak masalah, dan memberikan data yang lebih valid sehingga lebih kredibel. Untuk itu dalam rangka pengujian kredibilitas data dapat dilakukan dengan wawancara melakukan pengecekan

⁵⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*..... 2017

dengan wawancara, observasi atau teknik lainnya dalam waktu dan situasi yang berbeda.

Pada penelitian ini juga menggunakan triangulasi teknik yaitu untuk menguji kredibilitas suatu data dilakukan dengan cara melakukan pengecekan pada data yang telah diperoleh dari sumber yang sama menggunakan teknik yang berbeda. Misalnya data yang diperoleh dari hasil observasi, kemudian dicek dengan wawancara.

H. Tahapan Penulisan

Tahapan – tahapan pada penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan yang ditempuh, yaitu:

- 1) Tahapan perencanaan, meliputi:
 - a. Melakukan rencana penelitian
 3. Survei lokasi penelitian
 4. Mencari informasi / masalah yang sedang terjadi
 5. Menyiapkan hal – hal perlengkapan penelitian
- 2) Tahapan pelaksanaan, meliputi :
 - a. Memahami latar belakang penelitian menyesuaikan diri dengan kondisi di lapangan
 - b. Menjaga hubungan baik dengan informan, memperhatikan etika penelitian
 - c. Mencatat data dan mengumpulkan data penelitian.
- 3) Penyusunan penulisan laporan

Membuat laporan dengan bentuk kerangka laporan yang akan diteliti dan direvisi jika terdapat kesalahan.

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Objek Penelitian

Wilayah kabupaten Bondowoso berada di Provinsi Jawa Timur, merupakan kabupaten yang berada di tengah daerah kabupaten Jember dan Kabupaten Situbondo, Kabupaten Bondowoso disebut juga daerah tapal kuda yang memiliki luas 1.560,10 km² yang secara geografis berada pada koordinat antara 113°48'10"–113°48'26" BT dan 7°50'10"–7°56'41" LS Letak Kabupaten Bondowoso berada pada daerah yang strategis. Keadaan daerah yang strategis menyebabkan Bondowoso cenderung lebih mudah berkembang jika dibandingkan dengan kabupaten di sekitarnya. Kabupaten Bondowoso terdiri dari 23 Kecamatan, yaitu : Binakal, Bondowoso, Botolinggo, Cerme, Curahdami, Grujugan, Jambesari Darus Sholah, Klabang, Maesan, Pakem, Prajekan, Pujer, Sempol, Sukosari, Sumber Wringin, Taman Krocok, Tamanan, Tapen, Tegal Ampel, Tenggarang, Wringin, Wonosari.⁶⁰

Beberapa yang menjadi komunitas dikalangan masyarakat bondowoso unggul pada sektor peternakan, perkebunan, industri pengolahan, dan lain – lain. Sektor pendukung lainnya yaitu pariwisata yang ada di kabupaten Bondowoso Kawah Ijen, Taman Bunga Villa Afdeling Jampit, Alun-Alun Bondowoso, Kawah Wurung, Bukit Mahadewa, Air Terjun Tancak Kembar, Air Terjun Blawan, Bendungan Sampean Baru, Tasnan Forest, Bukit Jabal Ala Selandia

⁶⁰ Observasi, pasar Tamanan, Januari 2024

Baru, Situs Megalitikum, Perkebunan Kopi Jampit, dan lain sebagainya yang terdapat disekitar kawasan kabupaten Bondowoso.⁶¹

Tabel 4.1
Luas Daerah Menurut Kecamatan di Kabupaten Bondowoso (km²), 2018
Total Area by Regency and City In Bondowoso Regency (km²), 2018

Kecamatan/		Luas (Ha)/	Luas (Km ²)/	Persentase/
Subdistrict		Total Area (square.Ha)	Total Area	Percentage
(1)		(2)	(3)	(4)
1	Maesan	Maesan	56.083	3,59
2	Grujugan	Taman	74.447	4,77
3	Tamanan	Tamanan	28.151	1,80
4	Jambesari DS	Jambesari	30.105	1,93
5	P u j e r	Kejayan	39.889	2,56
6	Tlogosari	Pakisan	110.917	7,11
7	Sukosari	Sukosari Lor	23.172	1,49
8	Sbr wringin	Sbr wringin	137.947	8,84
9	Tapen	Tapen	57.042	3,66
10	Wonosari	Wonosari	42.277	2,71
11	Tenggarang	Tenggarang	25.795	1,65
12	Bondowoso	Dabasah	23.158	1,48
13	Curahdami	Curahdami	50.285	3,22
14	Binakal	Binakal	39.039	2,50
15	Pakem	Patemon	62.082	3,98
16	Wringin	Wringin	58.010	3,72
17	Tegalampel	Sekarputih	37.027	2,37
18	Taman Krocok	Taman Krocok	53.003	3,40
19	Klabang	Klabang	91.204	5,85
20	Botolinggo	Ijen	207.200	13,28
21	Ijen	Lumutan	127.414	8,17
22	Prajekan	Prajekan Lor	56.645	3,63
23	Cermee	Cermee	129.204	8,28
Bondowoso			1 560,100	100,00

Sumber:
Kantor Pertanahan Kabupaten Bondowoso
Source:
Land Affair Office of Bondowoso Regency

⁶¹ Observasi, Pasar Tamanan, Januari 2024.

Potensi yang ada dikawasan kota Bondowoso diantaranya banyak sekali petani, peternakan, perkebunan, pedagang, hingga UMKM, pada sektor usaha petani banyak sekali yang mengelola padi, tembakau, cabe dan sebagainya yang nantinya akan dikirim ke kota – kota lainnya. Pada sektor peternakan yang banyak sekali diminati yaitu ayam dan juga sapi, disini akan dikelola hingga menjadi daging yang akan siap untuk diperjual belikan dan dikirim ke plosok pasar hingga restoran. Banyak sekali sektor usaha yang ada di Kabupaten Bondowoso yang akan menjadi nilai tambah penghasilan dan juga kehidupan bagi masyarakat sekitar. Penelitian ini dilakukan di pasar Tamanan bondowoso karena pasar sangat tepat untuk memperoleh data dan mewakili tempat lainnya sesuai dengan judul tesis akan diteliti dan di pasar Tamanan Bondowoso terdapat banyak sekali aktivitas perdagangan yang tedapat pada wilayah pasar Tamanan. Berikut data penjual daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso :⁶²

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
Tabel 4.2

Data penjual daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso

NO	NAMA	KETERANGAN
1	Bapak H. Ridwan	Pemilik RPU
2	Ibu Susi	Ambil di RPU
3	Ibu Hera	Ambil di RPU
4	Ibu Yayuk	Ambil di RPU
5	Ibu Muna	Ambil di RPU
6	Ibu Sri	Ambil di RPU
7	Ibu Babun	Ambil di RPU
8	Bapak Mono	Sembelih Sendiri
9	Ibu Beta	Sembelih Sendiri
10	Ibu Nia	Sembelih Sendiri
11	Ibu Maryam	Sembelih Sendiri
12	Bapak Mito	Sembelih Sendiri

Sumber : Data diolah

⁶² Observasi, pasar Tamanan, Januari 2024

B. Paparan Data dan Hasil Analisa

Paparan data yang disajikan merupakan sebagian dari ungkapan yang diperoleh dalam penelitian menggunakan metode dan prosedur didalam penelitian sesuai dengan rumusan masalah.

Berikut ini akan kami deskripsikan data yang diperoleh dari tempat penelitian di pasar Tamanan Bondowoso:

1. Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso

a. *Halal Supply Chain* pada Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan

Dalam pengolahan daging ayam meliputi beberapa proses yaitu persiapan produksi bahan baku, proses produksi pengolahan, dan proses distribusi kepada konsumen, semua proses kegiatan ini terdapat dalam kegiatan *halal supply chain*. Tahapan awal kita harus memahami bagaimana produk makanan halal yang harus dikonsumsi oleh umat muslim.

Makanan halal merupakan makanan yang didapatkan atau sah untuk dikonsumsi umat Islam menurut aturan pola makan agama Islam. Konsep makanan halal mengacu pada cara pengolahan, bahan yang digunakan dan terpenuhinya syarat-syarat yang ditentukan dalam Al-Quran dan Hadits Nabi Muhammad SAW. Sedangkan makanan haram adalah makanan yang di dalamnya atau kandungan yang terdapat pada makanan terdapat bahan yang dilarang untuk dikonsumsi dalam Islam dan apabila di konsumsi akan mendapat dosa. Makanan halal terdiri dari tiga kriteria :

1) Halal Zatnya (*Lidzatihi*)

Menurut Islam ada kriteria makanan dan minuman halal yang pertama adalah bahan yang dikandungnya atau bahan pembuatnya. Makanan tersebut harus terbuat dari hewan atau tumbuhan yang halal. Biasanya makanan yang haram adalah daging babi, daging anjing, gigi dan lain-lain. Jika makanan tersebut terbuat dari bahan yang haram, umat Islam tidak boleh mengkonsumsinya. Meski jumlahnya sedikit, makanan ini dianggap haram untuk dikonsumsi. Seperti proses pengolahan daging ayam di RPU miliknya Bapak H. Ridwan mengatakan:

menurut saya makanan halal adalah makanan yang bersih dan suci, tidak mengandung bahan seperti babi, disini proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan ajaran islam, disucikan kembali sebelum dijual, bahan baku dipastikan pakan yang diberikan dari produk halal.⁶³

Hasil wawancara diatas menunjukkan bahwa RPA milik Bapak H. Ridwan telah memahami bagaimana mengolah ayam agar terjaga kehalalannya, dengan tidak mencampurkan pakan dan benda haram dalam proses pengolahan ayam. Pemilik RPU juga memiliki keahlian dalam penyembelihan dan mampu menjaga kualitas ayam untuk menciptakan kepercayaan konsumen.

Hal ini telah diyakinkan oleh Ibu Hera selaku penjual daging ayam di pasar tamanan, pada wawancara yang dilakukan dengan beliau mengatakan:

Saya mengetahui produk halal itu merupakan produk yang diperbolehkan untuk dikonsumsi dalam Islam, saya mengambil daging ayam di RPU Bapak H.Ridwan karena daging ayam yang

⁶³ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

dijual segar dan juga bersih, dan yang melakukan semua proses penyembelihan beragama islam.⁶⁴

Hasil wawancara diatas menjelaskan bahwa pemahaman tentang Keyakinan produk halal dalam pengolahan daging ayam juga diperhatikan, hal ini menjadi keputusan setiap pedagang daging ayam yang mengambil daging ayam bersih pada RPU Bapak H. Ridwan untuk itu menjaga kepuasan dan kepercayaan pelanggan harus diutamakan.

Dibenarkan juga oleh Bapak Mono penjual daging ayam yang tidak mengambil daging ayam di RPU Bapak H. Ridwan mengatakan :

“Pengolahan ayam yang dilakukan memang harus terhindar dari barang haram mulai dari pakan dan alat yang digunakan dalam setiap proses pengolahan ayam, karena daging ayam nantinya akan dikonsumsi dan masuk kedalam tubuh kita”.⁶⁵

Hasil wawancara tersebut menggambarkan bahwa para penjual daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso telah memahami pentingnya produk halal, karena sebagai umat muslim harus selalu mengikuti syariat Islam, begitu juga Bapak Mono melakukan setiap tahapan proses sesuai dengan ajaran Islam dengan memahami mana yang menjadi standart dari ukuran halal dalam melakukan penjualan untuk mempertahankan kualitas dan kepercayaan konsumen.

Keyakinan produk halal daging ayam juga di yakinkan juga oleh Ibu Ria sebagai pembeli daging ayam di pasar Tamanan beliau mengatakan :

Saya sering membeli daging ayam di pasar Tamanan, kadang melihat proses penyembelihan yang dilakukan oleh penjual di rumah potong ayam Bapak H. Ridwan, karena saya termasuk dari

⁶⁴ Hera, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁶⁵ Mono, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

tetangga penjual, beliau selalu memperhatikan kesucian dan juga kualitas dari daging ayam yang dijual.⁶⁶

Hasil penjelasan wawancara yang dilakukan bahwa para penjual daging ayam mengikuti syariat Islam untuk menjaga kepuasan pelanggan dari pelayanan dan juga kualitas barang, semua penjual telah mampu menerapkan produk halal, dengan begitu pelanggan mengambil keputusan untuk tetap membeli dan menjadi pelanggan tetap para penjual daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso.

Dari hasil wawancara berbagai sumber bahwa daging ayam di pasar Tamanan yang dijual telah halal berdasarkan zatnya, karena berdasarkan pakan yang diberikan dan cara menyembelih sesuai dengan syariat Islam bersih dan telah disucikan dalam proses pengelolaannya.

2) Halal Cara Memperolehnya

Adapun makanan halal dalam cara memperolehnya yaitu didapatkan dengan jujur dan sah, tidak didapatkan dengan cara mencuri atau menipu karena jika hal itu dilakukan maka makanan yang diperoleh dikatakan haram untuk di makan. Karena makanan halal akan berdampak bagi kehidupan dan juga bisa merugikan diri sendiri dan orang lain dan itu dilarang dalam syariat Islam. Begitupun dengan produk daging ayam yang dijual tentunya cara memperolehnya telah halal karena akan dilakukan jual beli dipasar dengan bukti yang dinyatakan pada proses wawancara dengan Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

⁶⁶ Ria, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

“Dalam membeli bahan baku ayam saya membelinya dengan uang halal yang saya peroleh dari hasil laba penjualan daging ayam, modal yang didapatkan dikelola untuk mendapatkan keuntungan”.⁶⁷

Hasil wawancara menggambarkan bahwa setiap proses dalam melakukan penjualan juga dianjurkan tidak melakukan kecurangan untuk mendapatkan keuntungan yang halal, karena melakukan kecurangan juga dilarang dalam Islam. Memastikan bahwa memperoleh ayam yang dijual dari modal yang halal agar para pembeli tidak takut untuk membeli daging ayam yang akan dijual.

Hal ini juga dibenarkan oleh ibu Hera beliau menjelaskan bagaimana cara memperoleh daging ayam dengan mengatakan :

“Menurut saya cara memperoleh daging ayam sangat berpengaruh dengan apa yang akan kita makan haram atau halal. Saya juga mengulak dengan memakai uang yang halal dari hasil kerja saya”.⁶⁸

Hasil wawancara menjelaskan bahwa setiap pedagang akan berusaha mendapatkan uang halal dari hasil penjualan karena setiap apapun yang diperoleh akan memiliki dampak bagi kehidupan kita, seperti modal yang akan digunakan dalam menjalankan usahanya yang nantinya akan dipergunakan untuk mendapatkan barang yang akan dijual.

Pendapat yang sama dijelaskan oleh Bapak Mono selaku penjual daging ayam di Pasar Tamanan Bondowoso beliau mengatakan:

“Saya memperoleh daging ayam untuk dijual dengan modal yang saya dapatkan dari hasil dana pinjaman Bank, jadi menurut saya ini halal untuk dikembangkan melalui usaha daging ayam”.⁶⁹

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa daging ayam yang dijual harus dipastikan dalam setiap proses begitu juga uang yang dipakai harus halal. Salah satu dukungan dari pemerintah dalam

⁶⁷ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁶⁸ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁶⁹ Mono, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

mendukung UMKM adalah memberikan pinjaman modal usaha dalam bentuk pinjaman yang disalurkan oleh lembaga Perbankan, hal ini memberikan kemudahan juga oleh pelaku dalam mengembangkan usahanya sehingga masyarakat mampu mengolah keuangan dan mengurangi angka kemiskinan.

Hasil wawancara yang dilakukan oleh berbagai narasumber penulis menyimpulkan pedagang dan pemilik RPU memiliki modal usaha dan juga tekad yang besar dalam memenuhi usahanya sehingga dalam memperoleh ayam yang akan dijual benar-benar diperoleh dengan cara yang halal sesuai dengan syari'at Islam. Dukungan dari lembaga keuangan juga diperlukan untuk menambah modal dalam melancarkan usaha setiap pedagang daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso, karena memperoleh barang dagangan dengan cara yang haram seperti hasil mencuri, menipu, curang, korupsi sangat dilarang dalam Islam.

3) Halal Cara Pengolahannya

Banyak sekali cara pengolahan tidak sesuai dengan syari'at Islam, dengan cara asal tidak sesuai dengan ajaran agama Islam dan menyebabkan produk yang akan dijual menjadi haram hukumnya, seperti anggur diolah menjadi minuman keras, halal adalah suatu perbuatan, benda atau tingkah laku yang diperbolehkan, boleh, sah atau halal menurut ajaran Islam, baik yang berkaitan dengan ibadah, *muamalah* atau *mu'asharah*. Produsen harus bertindak dan bertanggung jawab

menjaga status kehalalan produk sesuai persyaratan halal. sebagaimana yang dijelaskan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan :

“Dalam proses pengolahan ayam potong alat yang kami gunakan dibersihkan terlebih dulu sebelum digunakan, kami sucikan kembali alat yang akan digunakan”.⁷⁰

Hasil wawancara penulis meyakinkan bahwa RPU Bapak H. Ridwan telah melakukan proses dari awal penyembelihan hingga bersih alat yang digunakan dibersihkan sebelum dipakai kembali, pengolahan daging ayam sesuai dengan SNI juga diperhatikan mulai penyembelihan yang dilakukan oleh juru sembelih halal dan mengetahui aturan dalam pengolahan daging ayam secara halal.

Proses pengolahan daging ayam juga dibenarkan oleh Ibu Hera bahwa tahapan dari penyembelihan ayam potong tidak ada campuran dari produk haram, dari hasil wawancara beliau mengatakan :

“Waktu awal ayam disembelih dibacakan bismillah terlebih dulu sesuai ajaran Islam, pisau yang digunakan tajam dan bersih, tempat dan alat untuk menggiling bulu juga bersih”.⁷¹

Hasil wawancara mengatakan menggambarkan bahwa pentingnya pengetahuan dalam cara pengolahan daging ayam karena daging ayam akan dikonsumsi oleh banyak masyarakat, konsumen juga menjelaskan bahwa cara pengolahan daging ayam memang harus sesuai dengan prosedur dan aturan dalam Islam, kebersihan para penjual daging ayam di pasar tamanan sudah cukup baik dari pasar yang lainnya

⁷⁰ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁷¹ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

Penjelasan lain dijelaskan oleh pembeli daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso oleh Ibu Koko yaitu :

“Saya membeli daging ayam di pasar Tamanan karena menurut saya di pasar ini bersih dan tempatnya juga sudah diperbarui, walaupun tidak ada loga sertifikasi halal, saya yakin penjual telah mengikuti syariat islam dalam proses penyembelihannya”.⁷²

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa RPA telah mengikuti proses pengolahan ayam harus bersih dan halal untuk dijual kepada konsumen, *halal supply chain* yang diterapkan dari proses pengepul ayam, penyembelihan, hingga kepada pemasok dan pengecer harus mengikuti syariat Islam. Halal yang di maksud harus terhindar dari barang haram jika dikonsumsi, karena produk halal adalah suatu kewajiban produk yang akan dikonsumsi oleh umat muslim dan ini suatu kepatuhan terhadap agama dalam Islam, dimana halal harus suci dan bersih, karena jika mengkonsumsi produk haram akan merugikan diri sendiri dan juga orang lain, seperti penyembelihan tanpa menyebut nama Allah SWT akan berakibat fatal, hingga menjadi bangkai, termasuk hewan liar pun diharamkan. Maka dari itu halal harus memperhatikan proses prooduk dari hulu ke hilir mulai dari bahan baku hingga proses akhir sampai kepada konsumen.

6. Proses Sertifikasi Halal

Pengajuan sertifikasi harus memenuhi beberapa persyaratan yang dimiliki oleh pemilik usaha, beberapa syarat yaitu : menyiapkan surat permohonan sertifikat halal secara tertulis, dilanjut dengan melampirkan beberapa lampiran data usaha yang terdiri dari: KTP, KK, keterangan

⁷² Koko, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

domisili , pas foto 3x4, Nomor Induk Berusaha, dokumen ijin lainnya (PIRT, No ML/MD/NIB) , mencantumkan nama dan jenis produk, daftar produk, proses pengolahan produk, fasilitas produksi yang menyatakan bahwa produk tidak berasal dari babi dan turunannya, melampirkan: daftar produk yang digunakan, begitu juga dengan persyaratan pengajuan sertifikasi RPU dan juga penjualan daging ayam dan pengajuan tersebut akan didampingi oleh petugas pendamping halal (PPH). Hal ini dijelaskan oleh pemilik RPU Bapak H. Ridwan beliau mengatakan dalam wawancara berikut :

“Waktu saya mengajukan sertifikasi halal saya telah melengkapi semua persyaratan yang dibantu oleh petugas pendamping halal Bondowoso, tetapi masih ada dokumen yang belum bisa saya lengkapi dan biaya yang lumayan besar”.⁷³

Dari hasil wawancara ada beberapa sarana prasarana terkait sertifikasi penyebelian ayam harus memerlukan perhatian khusus dari pemerintah Bondowoso, karena hal ini perlu adanya pendampingan khusus untuk sertifikasi pengolahan daging ayam yang banyak sekali diminati oleh masyarakat.

Penjelasan lainnya disampaikan oleh Ibu Hera selaku pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso dalam wawancara sebagai berikut :

“Saya belum mengetahui apa saja persyaratan lengkap yang wajib saat melakukan pengajuan sertifikasi halal daging ayam, meskipun dari pemda ada fasilitas gratis”.⁷⁴

⁷³ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁷⁴ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

Daging ayam merupakan produk yang sangat diminati, masih banyak masyarakat yang waspada terkait daging ayam yang beredar dipasaran karena belum memiliki sertifikasi halal, maka dari itu ini menjadi tugas dari pada petugas pendamping produk halal untuk mensosialisasikan sertifikasi produk halal.

Hal ini dijelaskan oleh petugas pendamping halal Bondowoso Ibu Ida Farida saat wawancara dengan beliau mengatakan bahwa :

Ada beberapa alur dan juga persyaratan yang wajib dilalui oleh para pengusaha untuk memiliki ijin sertifikasi halal gratis dan produk tersebut tidak miliki resiko berbahaya dan dipastikan kehalalannya, pengajuan sertifikasi halal RPU dan RPH di Bondowoso masih menunggu perbaikan sarana dan jug prasarana dari kemenag.⁷⁵

Hasil wawancara menjelaskan bahwa proses sertifikasi dapat dilaksanakan dengan mudah jika ada tindak lanjut dari pemerintah dalam upaya meningkatkan standar produk halal. Proses sertifikasi terkesan mudah jika pengajuan dilakukan dengan syarat yang tidak beresiko besar. Beberapa tahapan saat melakukan pengajuan sertifikasi halal produk daging ayam atau RPU memang terbilang susah. Maka dari itu masih banyak pedagang dan juga RPU yang ada di Bondowoso belum memiliki ijin sertifikasi halal.

Dari beberapa pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa dalam proses sertifikasi halal terdapat persyaratan-persyaratan yang harus dilengkapi untuk mendapatkan label halal seperti, KTP, KK, dan NIB. Selain harus melengkapi persyaratan tersebut produk juga harus bebas dari bahan-bahan haram yang dilarang oleh agama, dilanjut dengan proses

⁷⁵ Ida Farida, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

verifikasi dari PPH lanjut, menunggu jadwal audit, lalu dari LPH terjun ke lokasi langsung pada jadwal audit yang ditentukan, lalu semua data masuk ke komite fatwa untuk disidangkan, kemudian terbit sertifikat halal jika produk yang dinyatakan benar benar halal.

7. Pemain Utama yang Terlibat Dalam Halal Supply Chain Sebagai Berikut:

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis bahwa penjual daging di pasar tamanan tidak hanya mengambil pada satu RPU para penjual daging ayam ada yang memiliki RPU sendiri, ada penjual daging ayam yang melakukan proses penyembelihan sendiri. Para penjual setiap harinya melakukan proses penyembelihan, jadi daging ayam yang dijual di pasar benar – benar daging segar. Proses awal yang dilakukan oleh penjual daging ayam dipasar tamanan Bondowoso sebagai berikut :

1) Supplier

Sebagai sumber yang memberikan pemasok bahan utama dalam proses produksi, peneliti melakukan wawancara dengan Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

“Bahan utama ayam yang saya dapatkan setiap hari mendapat kiriman langsung dari PT atau peternak jadi saya tidak langsung melakukan ternak ayam mandiri dengan melihat kualitas ayam tersebut”.⁷⁶

Dari penjelasan oleh pemilik RPU bahwa hal yang paling utama adalah memilih ayam dari bibit yang bagus dan kualitas baik, karena bibit ayam yang unggul akan menciptakan kualitas ayam yang bagus. Dari fisik terlihat ayam memiliki bulu yang bagus dan ayam terlihat aktif bergerak, pemilik RPU Bapak H. Ridwan melakukan kerjasama

⁷⁶ H.Ridwan, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

dengan PT karena telah mengetahui kualitas dari ayam yang akan dipasok pada peternakannya, dalam setiap tahunnya RPU Bapak H.Ridwan mengalami peningkatan produksi dan ini memenuhi kebutuhan para pelanggannya.

Penjelasan lain saat melakukan wawancara dengan Ibu hera beliau mengatakan :

“Saya mengambil daging ayam di RPU Bapak H. Ridwan karena di RPU milik Bapak H. Ridwan penyembelihan dilakukan setiap hari dan untuk menghemat biaya dan tenaga”.⁷⁷

Hasil wawancara menjelaskan bahwa banyak sekali rumah produksi pengolahan ayam dari berbagai PT tetapi Ibu Hera memilih daging ayam di RPU Bapak. H.Ridwan hal ini meyakini bahwa produk yang memang dijaga kualitas dan juga pelayanan yang dijaga dengan baik oleh pemilik RPU.

Hal ini dibenarkan oleh peneliti terhadap bahan baku yang digunakan dalam pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso bahwa :

Peneliti membenarkan bahwa bahan baku awal para pedagang daging ayam yang ada di Pasar Tamanan Bondowoso mengambil ayam untuk disembelih sendiri dan ada yang mengambil daging ayam bersih di RPU Bapak H. Ridwan untuk dijual kembali dipasar tamanan Bondowoso.⁷⁸

Hasil analisa bahwa pemilihan bahan baku ayam dengan kualitas baik akan menciptakan kepercayaan terhadap konsumen, memiliki pelanggan tetap dan pasar yang luas.

⁷⁷ Hera, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁷⁸ Peneliti, wawancara, Bondowoso, 31 Januari 2024.

2) *Manufacture*

Sebagai pengelola bahan baku atau pihak yang terlibat dalam pengolahan, pembuatan, dan pengemasan produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen, peneliti melakukan wawancara dengan Bapak H.

Ridwan :

“Semua proses pengolahan ayam menjadi bersih dilakukan dari penyembelihan, pembersihan bulu dan pemotongan sesuai dengan syariat Islam, menggunakan alat yang telah dibersihkan terlebih dulu”.⁷⁹

Dari hasil wawancara menggambarkan bahwa didalam Islam setiap proses produksi harus diperhatikan kesuciannya agar tidak tercampur dari barang haram, RPU Bapak H. Ridwan memperhatikan kebersihan dari alat hingga proses produksi, kebersihan daging ayam yang akan dijual juga diperhatikan karena akan menjaga kepercayaan pelanggan untuk tetap kembali membeli pada RPU Bapak. H. Ridwan.

Hal ini juga dibenarkan oleh Ibu Hera selaku penjual daging ayam di pasar Tamanan mengatakan :

“Proses pengolahan daging ayam yang saya jual langsung dari RPU, jadi saya tinggal melakukan penjual di pasar, dan saya percaya semua proses yang dilakukan oleh RPU telah sesuai dengan syariat Islam”.⁸⁰

Hasil wawancara menjelaskan bahwa produksi pengolahan daging ayam diperhatikan karena daging ayam yang aman, sehat, dan halal sangat diminati oleh masyarakat dan juga di pasar Tamanan Bondowoso banyak sekali pembeli daging ayam meskipun para pedagang belum memiliki ijin sertifikasi halal.

Peneliti saat melakukan observasi pagi hari melihat bagaimana proses pengolahan daging ayam diproses hal ini digambarkan bahwa :

⁷⁹ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁸⁰ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

“Setelah melakukan observasi peneliti membenarkan semua proses yang dilakukan di RPU dari awal penyembelihan hingga proses pembersihan bulu menggunakan alat dan telah sesuai dengan syariat Islam”.⁸¹

Dari hasil wawancara diatas bahwa hasil dari *manufacture* daging ayam telah sesuai dengan syariat Islam, dari awal pengolahan hingga nanti akan didistribusikan karena dari semua proses harus terjaga kualitas dari hasil *output* untuk mempertahankan daging ayam yang segar dan awet tidak bau.

3) *Distributor*

Kegiatan ini sebagai salah satu strategi dalam menyalurkan barang kepada konsumen, dari hasil wawancara yang dilakukan dengan Bapak H. Ridwan sebagai berikut:

“Saya mengirim barang sesuai dengan permintaan dari pelanggan, dan setelah itu saya antar daging ayam ini ke pasar untuk dilakukan penjualan oleh para pedagang daging ayam di pasar tamanan, biasanya saya antar menggunakan becak atau motor.”⁸²

Hasil wawancara diketahui bahwa pelaksanaan distribusi barang yang dilakukan oleh RPU dilakukan dengan cepat sesuai permintaan pelanggan, dimana pendistribusian menggunakan kendaraan motor agar cepat sampai sehingga pelanggan tidak merasa kecewa dengan pesannya, hal ini juga dilakukan agar daging ayam tidak terlalu lama berada di RPU untuk menjaga daging tetap segar dan tidak bau.

Hal ini dibenarkan oleh Ibu Hera selaku pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso beliau mengatakan :

⁸¹ Peneliti, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁸² H. Ridwan *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

“Barang yang dikirim oleh RPU ke pasar biasanya dikirim pagi hari atau menjelang subuh menggunakan becak, setelah itu saya seperti biasa melakukan penjualan dengan menata daging ayam di meja saya.”⁸³

Dari hasil wawancara menggambarkan bahwa daging ayam memang tidak tahan terlalu lama karena bisa menjadi bau tidak sedap bahkan menjadi bangkai jika pendistribusian dan juga penyembelihan tidak dilakukan secara tepat waktu, Ibu Hera mengambil daging ayam yang akan dijual kepada RPU karena untuk menghemat tenaga dan juga biaya sehingga memudahkan memperoleh keuntungan.

Peneliti juga melakukan wawancara dengan Bapak Mono pedagang daging ayam yang tidak mengambil daging ayam di RPU tetapi menyembelih sendiri, beliau mengatakan sebagai berikut:

Ayam yang disalurkan ke pasar Taman Bondowoso lebih banyak mengambil di RPU Bapak H.Ridwan, penyaluran tersebut biasanya dilakukan penimbangan daging ayam dengan tidak melakukan manipulasi timbangan yang dapat merugikan pelanggannya.⁸⁴

Dari hasil wawancara bahwa diketahui cara distribusi yang dilakukan di pasar Taman Bondowoso mengikuti sesuai dengan permintaan konsumen dengan tidak melakukan kecurangan yang dapat merugikan penjual dan pembeli karena hal tersebut dilarang dalam Islam.

Dari berbagai narasumber mengatakan bahwa pendistribusian ayam atau daging ayam harus cepat dan tepat waktu untuk meminimalisir terjadinya hal yang bisa menyebabkan daging ayam tidak segar, maka dari itu penyembelihan akan dilakukan malam atau subuh sebelum dijual

⁸³ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁸⁴ Mono *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

di pasar Tamanan pagi hari, dan pendistribusian biasanya dilakukan menggunakan motor atau dijemput sendiri oleh pelanggan.

4) *Retail/Outlet:*

Dari penyaluran daging ayam dari skala kecil, sedang hingga besar beberapa pedagang daging ayam melakukan penjualan dari pedagang kecil hingga besar, seperti yang dilakukan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan :

“Saya melakukan penjualan ecer kepada penjual daging ayam, ada yang sembelih sendiri dan ada yang mengambil di RPU kami”.⁸⁵

Hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik RPU bahwa RPU telah memiliki banyak sekali pelanggan dan konsumen dari sekali kecil hingga besar, maka dari itu RPU Bapak H. Ridwan memiliki banyak sekali karyawan.

Selain itu peneliti juga melakukan wawancara dengan Bapak Mono, mengatakan sebagai berikut :

“Saya mengambil ayam hidup di RPU Bapak. H. Ridwan untuk disembelih sendiri karena untuk mengurangi biaya lain-lain”⁸⁶

Hasil wawancara menggambarkan bahwa ada beberapa yang menjadi pertimbangan pelanggan dalam mengambil ayam di RPU yaitu bisa menyembelih sendiri sehingga mengurangi ongkos penyembelihan dan menghemat biaya tenaga juru sembelih, sehingga untuk mematok harga jual bisa relatif lebih murah dari pada mengambil di RPU, karena harga jual daging ayam di pasar Tamanan dari para pedagang mematok harga jual yang tidak sama.

⁸⁵ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁸⁶ Mono, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

Peneliti juga membenarkan proses penyaluran daging ayam yang ada di pasar tamanan Bondowoso sebagai berikut :

“Peneliti mengamati pedagang daging ayam di pasar tamanan Bondowoso menjual kepada beberapa konsumen seperti rumah makan dan pengecer seperti sayur keliling.”⁸⁷

Dari hasil wawancara penyaluran ayam yang dilakukan sebagai bentuk kecil dari penyalur produk atau pihak yang secara skala memiliki kapasitas kecil yang dapat menjangkau keseluruhan masyarakat. Dari RPU dan pedangan lain telah memiliki pelanggan tetap sehingga penjualan di pasar tamanan tetap berjalan tanpa ada kecurangan.

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara berbagai narasumber bahwa setiap RPU/Pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso memiliki retail atau pasokan yang nantinya akan dijual ecer, pasokan ke restoran atau rumah makan hingga penjualan secara keliling oleh penjual sayur sedangkan pedagang daging ayam membuka lapak dengan meja yang diberi alas plastik terbuka.

5) *Customers*

Sebagai pihak yang mengonsumsi produk atau jasa yang dihasilkan dalam sebuah industri. Peneliti melakukan wawancara dengan Ibu Beta pelanggan Ibu Hera, beliau mengatakan :

“Saya membeli daging ayam di Ibu Hera karena Kualitas dari daging ayam ini segar dan juga bersih, saya percaya daging ini telah melakukan penyembelihan dengan sesuai syariat Islam.”⁸⁸

Hasil wawancara diatas, terlihat bahwa pelanggan dari Ibu Hera mengutamakan kebersihan dan kualitas yang baik dari daging ayam, dari

⁸⁷ Peneliti, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁸⁸ Beta, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

kehalalan diperhatikan karena didalam Islam dilarang memakan makanan dari barang haram, oleh karena itu Ibu Hera menjaga kualitas daging ayam yang akan dijual.

Hal ini juga di benarkan oleh Ibu Siti pelanggan dari Bapak H.Ridwan, beliau mengatakan :

“Daging ayam yang saya beli disini harga yang terjangkau dan juga daging yang dijual dagingnya bagus, dan penjual disini menjaga kualitas daging yang tetap segar dan tahan lama tidau bau.”⁸⁹

Hasil wawancara diatas ialah pentingnya menjaga barang yang akan dijual dari kualitas dan juga pelayanan untuk mempertahankan kepercayaan pelanggan, dengan demikian akan meningkatkan nilai penjualan dan juga mendapatkan untung yang lebih banyak.

Peneliti juga melakukan wawancara dengan pelanggan Bapak Mono dalam wawancara Ibu Mina mengatakan bahwa :

Saya membeli setiap hari daging ayam di Bapak Mono dan menjual kembali secara ecer di rumah, setiap membeli disini saya selalu mendapatkan harga yang lebih murah dan mendapat bonus daging yang lain.⁹⁰

Hasil wawancara menjelaskan bahwa setiap penjualan agar menarik minat pelanggan adalah dengan menciptakan hal baru seperti memberi diskon atau tambahan lain agar menarik pelanggan agar datang kembali untuk membeli.

Setelah melakukan observasi mengetahui bahwa pelanggan tetap dari pedagang ayam dipasar tamanan Bondowoso sebagian besar telah bertahan lama karena daging yang dijual segar dan berkualitas baik, hal

⁸⁹ Siti, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁹⁰ Mina, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

ini juga membuat semakin banyak pelanggan dari pedagang daging ayam yang telah berjualan cukup lama di pasar tamanan Bondowoso.

Begitu juga pada proses awal pengolahan daging ayam yang dilakukan penjual daging ayam di pasar tamanan telah sesuai dengan syariat Islam tetapi belum memiliki ijin sertifikasi halal, karena dalam pendaftaran dan pengurusan ijin sertifikasi halal RPU sarana dan prasarana dari penyelia belum memadai dan memerlukan biaya yang cukup besar. Hal ini dijelaskan oleh Bapak H. Ridwan saat wawancara beliau mengatakan :

“Saya telah menerapkan penyembelihan sesuai dengan ajaran Islam, di RPU kami telah memakai juru sembelih yang handal dan terlatih.”⁹¹

Proses pengolahan yang dilakukan sesuai dengan standar halal dilakukan oleh penjual lain yang tidak mengambil di RPU Bapak. H. Ridwan, wawancara ini dilakukan dengan Bapak Mono mengatakan :

Saya telah menerapkan penyembelihan sesuai dengan ajaran Islam, menghadap kiblat dan membaca basmalah, saya belum mendaftarkan ijin usaha saya karena saya belum mengetahui apa saja syarat yang diperlukan dalam pengajuan sertifikasi halal daging ayam.⁹²

Berdasarkan kehalalan daging ayam yang dijual di pasar tamanan yang banyak penjual tidak ada logo halal dan masih diminati konsumen, hal ini dijelaskan oleh pelanggan daging ayam Ibu Koko mengatakan :

“Saya membeli daging ayam karena saya yakin proses pengolahan daging ayam telah melakukan proses sesuai dengan syariat Islam, dan daging ayam yang dijual bersih dan segar walaupun tidak ada logo halal.”⁹³

⁹¹ H. Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁹² Mono, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

⁹³ Koko, *wawancara*, Bondowoso, 31 Januari 2024.

Dari kesimpulan yang di dapat dalam wawancara bahwa proses pengolahan daging ayam dari hulu ke hilir telah sesuai dengan syariat Islam, meskipun begitu banyak sekali penjual yang tidak memiliki logo halal, karena banyak sekali kendala yang di alami oleh penjual dan RPU.

Untuk itu berikut gambaran dari proses *halal supply chain* pengolahan daging ayam di pasar tamanan Bondowoso.

Gambar 4.1 Alur *Supply Chain* Pengolahan Daging Ayam



Sumber: gambar dari wawancara RPU dan penjual daging ayam di pasar Tamanan

b. Faktor – Faktor Penentu *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

Ada beberapa hal yang menjadi faktor penentu *halal supply chain* daging ayam di pasar tamanan Bondowoso yaitu :

1) Bahan baku

Bahan baku merupakan barang awal atau bahan mentah yang akan mengalami proses untuk diolah sebelum produk di jual kepada konsumen, seperti daging ayam di RPU Bapak H. Ridwan bahan baku disortir dengan baik dengan memilih kualitas ayam yang besar dan sehat, Bapak H. Ridwan mengatakan :

“Bahan baku yang di peroleh atau ayam yang dikirim dari peternakan harus disortir dan dipilih agar kualitas daging ayam yang diperoleh bagus.”⁹⁴

Berdasarkan pemaparan dari pemilik RPU ayam yang di dapat adalah disortir dengan baik sebelum masuk ke RPU dengan kualitas baik usia ayam sudah cukup untuk di lakukan proses penyembelihan.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Ibu Hera selaku penjual daging ayam di pasar Tamanan beliau mengatakan :

“Kualitas daging ayam yang saya ambil dari RPU juga harus saya pilih dengan baik, karena ini akan menjaga agar konsumen tetap membeli daging ayam dan menjadi pelanggan tetap.”⁹⁵

Hasil wawancara diatas bahwa bahan baku awal ayam dari pembibitan harus diperhatikan karena akan berdampak pada kualitas ayam dan juga daging ayam yang akan dijual.

Hal serupa disampaikan oleh Bapak Mono mengatakan bahwa :

“Ayam yang saya beli dari RPU saya pilih dilihat dari gerak aktif dan juga ayam yang besar dan sehat agar meminimalisir ayam mati mendadak.”⁹⁶

Hasil wawancara diatas ialah pemilihan bahan baku awal menjadi perhatian sangat penting karena akan mengurangi kerugian seperti ayam mati mendadak, dan jika sudah mati ayam tidak diperbolehkan dijual karena hal tersebut telah menjadi bangkai.

Dari wawancara berbagai narasumber peneliti mengambil kesimpulan bahwa memulai usaha daging ayam potong harus memperhatikan bibit ayam tempat aatau kandang ayam, serta menyiapkan *freezer* untuk pendingin daging agar lebit tahan lama jangka waktu penjualan daging.

⁹⁴ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

⁹⁵ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

⁹⁶ Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Gambar 4.2 Pemilihan Bahan Baku Ayam Potong



Sumber : wawancara pemilik RPU

Dari cara pemilihan bahan baku sebelum proses penjualan harus dijaga baik kualitas daging ayam yang bersih dan segar agar di minati konsumen sehingga barang yang dijual dikenal oleh masyarakat dan memiliki keistimewaan bagi pelanggan.

2) Proses Produksi

Proses produksi merupakan merubah bentuk dengan diolah atau di produksi dari bahan baku menjadi barang yang siap pakai atau di konsumsi. Proses produksi daging ayam sangat terjeda pada setiap tahapan proses, dari kebersihan tempat, alat, dan dalam produksi.

Daging ayam melalui tahapan dari sorsit ayam, penyembelihan, perebusan, proses pengemasan, distribusi. Penjelasan dari Bapak H.

Ridwan selaku pemilik RPU mengatakan :

Pada saat melakukan proses produksi daging ayam dari pengolahan dan lain-lain, tenaga kerja dipastikan membersihkan terlebih dulu pisau, dan alat penggilingan tidak lupa membaca basmalah, mengenai proses yang dilakukan pertama yaitu pemeriksaan ayam, penyembelihan, perebusan, pemotongan

ayam, mengeluarkan isi jeroan ayam, dan terakhir distribusi ke konsumen.⁹⁷

Sebelum proses penyembelihan ayam disortir dipastikan sehat dan tidak sakit dan hal lain yang membuat daging ayam tidak menarik bagi konsumen, hal ini dijelaskan juga oleh Bapak Mono selaku penjual daging ayam yang melakukan proses penyembelihan sendiri beliau mengatakan :

“Saya memastikan ayam yang saya beli besar-besar dah sehat, saya melakukan proses pematangan sendiri dan memastikan semua proses dari kebersihan dan kualitas terjamin untuk menjaga pelanggan tetap saya.”⁹⁸

Pemaparan proses produksi oleh RPU dan penjual daging ayam di pasar tamanan, semua proses yang dilakukan seperti pada umumnya menjaga kualitas dan kebersihan bahan baku karena akan berpengaruh pada citra penjual sekaligus membuat daging ayam lebih awet segar dan tidak bau. Hal ini juga dijelaskan oleh Ibu hera selaku pembeli daging

ayam di RPU Bapak H. Ridwan dalam wawancara mengatakan:

“Proses produksi yang dilakukan pada proses pengolahan daging ayam saya pastikan telah dilakukan dengan baik untuk menjaga kualitas daging serta kesucian daging dan kepercayaan pelanggan.”⁹⁹

Dari hasil wawancara menjelaskan bahwa setiap proses yang dilakukan RPU atau pedagang lain yang menyembelih sendiri memperhatikan adab dan etika penyembelihan secara Islam meskipun belum memiliki ijin sertifikasi hala tetapi juru sembelih telah menerapkan penyembelihan dengan membaca basmalah dan menghadap kiblat, maka dari itu peneliti telah meyakinkan bahawa daging ayam

⁹⁷ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

⁹⁸ Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

⁹⁹ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

yang dijual di pasar Tamanan Bondowoso telah halal sesuai dengan syariat Islam.

Gambar 4.3 Proses Pengolahan Daging Ayam



Sumber : wawancara pemilik RPU

Berdasarkan hasil wawancara berbagai narasumber menjelaskan proses produksi daging ayam yang ada di pasar tamanan telah dilakukan secara baik, menjaga kebersihan alat dan tempat agar terjaga kualitasnya untuk menciptakan kepercayaan pelanggan.

3) *Proses packaging*

Packaging adalah pengemasan atau pembungkusan dengan tujuan melindungi produk untuk menjaga kualitas produk. Kemasan atau tampilan daging yang dijual harus memiliki daya tarik bagi pelanggan, seringkali daging ayam yang dijual di pasar tamanan tidak memakai kemasan khusus.

Hal ini juga dijelaskan oleh Ibu hera selaku penjual daging ayam di pasar tamanan :

“Saya menjual daging ayam tidak ada kemasan secara khusus, pembungkusan dilakukan saat pelanggan pembeli dengan plastik untuk melindungi dan mempermudah membawanya.”¹⁰⁰

Proses *packaging* dari RPU ke penjual daging ayam dipasar juga diperhatikan dengan tujuan menjaga kualitas dan kesegaran daging, Bapak H. Ridwan mengatakan :

“Untuk pengemasan daging yang akan dikirim menggunakan tempat dengan wadah besar yang dapat menampung daging ayam dengan banyak agar daging ayam tetap segar.”¹⁰¹

Hal ini juga disampaikan oleh Bapak koko proses pengemasannya hanya menggunakan plastik ketika pelanggan telah membeli barang, beliau mengatakan :

“Untuk pengemasan kepada pembeli saya cukup menggunakan plastik untuk mempermudah para pelanggan membawanya.”¹⁰²

Berdasarkan hasil dari wawancara dapat disimpulkan bahwa proses *packaging* dilakukan secara sederhana untuk menjaga kebersihan dan kesucian dari daging ayam yang akan dijual.

4) Transportasi dan Distribusi

Transportasi dan distribusi merupakan kegiatan satu kesatuan dimana untuk menjadi pengubung pemindahan barang dari *supplier* ke konsumen dalam bentuk *supply chain*. Kegiatan distribusi meliputi pergudangan, transportasi, persediaan dan juga pesanan. Perantara dari distribusi meliputi pedagang besar, pengecer, agen, rumah tangga. Begitu

¹⁰⁰ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁰¹ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁰² Koko, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

daging ayam yang di distribusikan oleh RPU dan pedagang di pasar tamanan menggunakan motor, mobil, dan becak untuk mendistribusikan daging ayam ke pasar. Penjelasan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan:

Transportasi yang saya gunakan untuk mengirim daging ayam yaitu seperti motor, mobil, becak. Proses distribusi daging ayam ini saya kirimkan kepada para pedagang yang ada di pasar tamanan, sedangkan bagi yang membeli ayam hidup pembeli mengambil sendiri menggunakan motor. Sebelumnya harus dilakukan pemesanan terlebih dulu sebelum barang akan dikirim.¹⁰³

Hal ini juga disampaikan oleh Ibu Hera perihal alat transportasi yang di pakai dalam pengiriman barang penjelasannya sebagai berikut:

“Saya memakai motor sebagai alat transportasi membei dan mengirim daging ayam kepada pelanggan saya mbak meskipun sedikit atau banyak.”¹⁰⁴

Dari penjelasan yang diperoleh bahwa transportasi yang dipakai untuk mendistribusikan barang dilakukan tergantung dari banyaknya pemesanan oleh pelanggan. Kesimpulan dari hasil wawancara dalam penelitian menunjukkan bahwa bahan baku ayam yang pakai dipilih dengan kualitas yang baik dengan proses pengolahannya yaitu pertama penyembelihan, *scalding* (perendaman pada air panas), pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pemeriksaan *post mortem* (setelah mati) dan pencucian karkas.

Pengemasan yang baik, daging dapat rentan rusak atau membusuk entah itu produk daging segar ataupun daging olahan. Maka, tak heran jika bisnis daging ini sangat perlu memperhatikan jenis dan proses pengemasan. Daging ayam yang dikemas dengan baik untuk

¹⁰³ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁰⁴ Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

menjaga kualitas produk agar tetap segar, dan transportasi yang dipakai untuk pengiriman daging ayam menggunakan mobil, motor dan becak.

2. Faktor Pendukung dan Penghambat Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

a. Kekuatan (Strength)

Dalam mengetahui faktor yang menjadi pendukung di suatu usaha, faktor ini mencakup kedalam faktor internal yang akan memiliki kekuatan dalam mencapai suatu keberhasilan usaha.

1) Hubungan kerjasama

Menjalin hubungan kerjasama yang baik antara penjual dan pembeli ini menjadi hal yang paling penting untuk meningkatkan penjualan dan keuntungan. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Bapak H.Ridwan selaku pedagang daging ayam yang juga memiliki RPU dalam wawancara beliau mengatakan:

Saya melakukan penjualan di pasar Tamanan dengan menerapkan kerjasama dengan pembeli dan juga pelanggan, pelanggan saya bukan hanya dari desa Tamanan tetapi dari desa lainnya karena saya megutamakan kepuasan dari pelanggan dengan menjaga kualitas ayam dan daging ayam yang dijual tetap segar, maka dari itu ini menjadi keuntungan yang cukup besar bagi saya.¹⁰⁵

Hal ini sama dengan yang disampaikan oleh pedagang lain, peneliti melakukan wawancara kepada Ibu Hera selaku penjual daging ayam :

¹⁰⁵ H.Ridwan, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

“Saya menjalin hubungan baik dengan pelanggan dengan menjaga pelanggan agar tetap membeli pada daging yang saya jual, karena saya ingin memiliki usaha yang dapat dikenal oleh banyak kalangan.”¹⁰⁶

Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan Bapak Mono selaku penjual daging ayam di Pasar Tamanan Bondowo yang melakukan penyembelihan sendiri, beliau mengatakan :

“Hubungan saya dengan pelanggan bisa dikatakan cukup baik, karena masih banyak konsumen yang kembali untuk membeli daging ayam kepada saya”¹⁰⁷

Dari hasil wawancara bahwa hubungan kerjasama yang dijalin antara penjual dan juga pembeli ini sangat diperlukan untuk memajukan dan meningkatkan usahanya, serta banyak sekali manfaat dari adanya kerjasama hingga menjalin hubungan yang baik.

2) Alat teknologi pembersih bulu ayam

Setiap proses alat yang akan digunakan akan mempengaruhi hasil akhir dari produk, seperti daging ayam yang melakukan pembersihan secara manual dan ada yang menggunakan dengan alat pembersih bulu, seperti hal yang disampaikan oleh Bapak. H.Ridwan dalam wawancara beliau mengatakan :

Untuk mempersingkat waktu proses dari produksi pembersihan bulu setelah dilakukan penyembelihan maka saya meminimalisir menggunakan alat pembersih bulu, jadi alat ini mempersingkat waktu dan hasil yang

¹⁰⁶ Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁰⁷ Bapak Mono, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

didapatkan lumayan banyak dari pada saya melakukan pembersihan bulu secara manual.¹⁰⁸

Dari hasil wawancara diatas bahwa alat yang akan didunakan pada setiap proses akan melakukan tahap pembersihan dan untuk para pelaku usaha ini akan memberi kemudahan dalam melakukan pembersihan atau setiap proses pengolahan daging ayam dan ini dapat meminimalisir waktu dan tenaga.

Hal ini dibenarkan oleh Ibu Hera selaku penjual daging ayam di pasar Tamanan, beliau mengatakan :

Karena saya mengambil daging ayam di RPU Bapak H.Ridwan, maka saya mengetahui proses yang dilakukan dari penyembelihan hingga proses pembersihan bulu ayam, dimana dari jaman yang semakin canggih maka alat ini juga sangat dibutuhkan untuk mempersingkat waktu dari setiap pengerjaannya.¹⁰⁹

Selanjutnya pada pukul 08.00 WIB tanggal 1 Mei 2024 peneliti kembali lagi ke lokasi RPU untuk memastikan cara pembersihan bulu, peneliti membenarkan bahwa:

“Saya melihat proses produksi yang dilakukan menggunakan alat seperti pembersih bulu memang sangat mempermudah dalam setiap proses pembersihan bulu dan hal ini kuantitas yang dihasilkan dapat memenuhi permintaan pelanggan.”¹¹⁰

Dari hasil wawancara bahwa dalam setiap proses produksi usaha ada beberapa yang menjadi kekuatan salah satunya faktor internal dari alat yang digunakan karena mengikuti jaman yang semakin modern hal ini memudahkan para pelaku usaha untuk

¹⁰⁸ H.Ridwan, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁰⁹ Ibu Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹¹⁰ Peneliti, Observasi, Bondowoso, 05 Februari 2024.

mengembangkan usahanya dan memberi kepercayaan pada pelanggan.

3) Kualitas Produk

Salah satu yang menjadi banyaknya konsumen adalah menjaga kepercayaan dengan mempertahankan kualitas produk salah satunya daging ayam yang memiliki ciri khas tidak tahan lama dan cepat berbau. Dalam hal ini peneliti melakukan wawancara dengan Bapak H. Ridwan pemilik RPU beliau mengatakan:

Saya sangat menjaga kualitas dari ayam hingga daging yang akan saya jual, untuk ayam saya menjaga berat badan agar tidak menurun dengan memberi pakan sebelum dilakkan penyembelihan, untuk daging ayam biasanya saya masukkan kedalam lemari pendingin agar kualitas daging tetap segar.¹¹¹

Dari hasil wawancara bahwa kualitas menjadi hal yang paling utama untuk menjaga kepercayaan konsumen, hal ini dibenarkan oleh Bapak Mono dalam wawancara beliau mengatakan:

Saya menjaga kualitas daging dengan memberi es batu karena di pasar tidak ada lemari pendingin, karena daging ayam tidak tahan jika dalam satu hari saya letakkan di meja dagangan, maka dari itu jika sudah sepi pembeli saya segera meletakkan di lemari pendingin untuk menjaga daging tetap segar.¹¹²

Dari hasil wawancara bahwa kualitas produk sangat penting dalam menjaga kepercayaan pelanggan, maka dari itu para pedagang daging ayam yang ada di pasar Tamanan selaku

¹¹¹ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹¹² Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

memperhatikan keadaan dari daging yang akan dijual agar tidak mengecewakan konsumen.

Hasil dari wawancara beberapa sumber bahwa dalam menggunakan alat tersebut harus dirancang dengan memperhatikan keamanan hewan peliharaan. Ini berarti mencegah kemungkinan cedera atau iritasi pada kulit hewan, serta memastikan bahwa alat tersebut dapat membersihkan bulu secara efektif serta pengalaman dari pedagang daging ayam di pasar Tamanan tentang alat tersebut dapat memberikan wawasan berharga tentang kinerja dan kehandalan alat tersebut dalam kondisi penggunaan sehari-hari.

4) Tenaga kerja ahli dan berpengalaman

Dalam proses pengelolaan daging ayam ada tenaga yang diperlukan untuk memulai proses dalam setiap produksi, maka

dari itu tenaga kerja ahli sangat dibutuhkan, peneliti melakukan wawancara dengan Bapak H. Ridwan selaku pemilik RPU, beliau mengatakan :

“saya memiliki pekerja yang setiap proses dilakukan, seperti penyembelih dan juga bagian proses produksi dan pedistribusi dibagi kepada beberapa orang”¹¹³

Dari hasil wawancara bahwa setiap proses pengolahan daging ayam dilakukan oleh tenaga ahli yang memang mengerjakan dalam satu bidang, hal ini dibenarkan oleh Ibu Hera dalam wawancara beliau mengatakan:

¹¹³H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Saya tidak melakukan penyembelihan sendiri, melainkan mengambil daging ayam di RPU milik Bapak H. Ridwan. Maka dari itu saya sudah percaya bahwa yang melakukan setiap produksi dilakukan oleh tenaga ahli yang memang professional dan mengerti ajaran Islam.¹¹⁴

Dari hasil wawancara menjelaskan bahwa tenaga yang digunakan untuk melakukan proses produksi adalah seorang yang mampu mengambil resiko dan memiliki kemampuan sehingga menciptakan kualitas akhir dari olahan daging ayam menjadi bagus dan menarik minat dari konsumen.

Hasil wawancara yang dilakukan oleh beberapa sumber bahwa tenaga kerja ahli dan berpengalaman dalam menyembelih memiliki keterampilan dan pengetahuan yang luas tentang proses penyembelihan hewan yang efisien, aman, dan menghormati kebutuhan hewan serta persyaratan keamanan pangan maka dari itu pedagang daging ayam melakukan proses penyembelihan oleh tenaga yang sudah berpengalaman.

5) Harga khusus kepada pelanggan

Harga menjadi patokan bagi penjual daging ayam, salah satunya daging ayam yang dijual di pasar Tamanan dimana banyaknya pesaing membuat para pedagang berlomba memberi pelayanan yang memuaskan. Peneliti melakukan wawancara dengan Bapak H. Ridwan beliau mengatakan:

“harga yang saya beri kepada pelanggan justru berbeda, saya memilih dari pelanggan tetap maka saya memberi dengan harga

¹¹⁴ Ibu Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

grosir, berbeda jika hanya konsumen biasa saya memberi dengan harga normal”¹¹⁵

Hasil wawancara menjelaskan bahwa untuk menarik minat konsumen para pelaku usaha harus memiliki daya tarik dan trik agar meningkatkan penjualan. Hal yang sama disampaikan oleh Ibu Hera dalam wawancara beliau mengatakan:

“harga yang berbeda saya berikan kepada pelanggan tetap dan konsumen rumah tangga dengan harga yang selisih untuk membedakan pelanggan dan dengan ini saya memiliki pelanggan tetap”¹¹⁶

Dari hasil wawancara harga menjadi patokan yang akan menarik minat pelanggan untuk tetap membeli pada pedagang yang ada di pasar Tamanan, hal ini peneliti membenarkan bahwa ketika peneliti melakukan pembelian daging ayam di pasar Tamanan harga yang diberikan pedagang dipatok dengan harga normal karena peneliti bukan bagian dari pelanggan tetap yang membeli setiap harinya.

Dari berbagai sumber dijelaskan bahwa memberi harga khusus untuk pelanggan adalah strategi yang umum digunakan untuk meningkatkan loyalitas dan memperkuat hubungan bisnis. Para pedagang daging ayam di pasar Tamanan memberi harga khusus kepada pelanggan yang telah melakukan pembelian dalam jangka waktu yang lama atau yang telah melakukan pembelian dengan nilai tertentu selama periode waktu tertentu.

¹¹⁵ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹¹⁶ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

b. Kelemahan (*Weakness*)

Dalam mengetahui penghambat dalam suatu usaha, analisis SWOT yang digunakan melibatkan faktor internal yang menjadi hambatan dalam melakukan usaha dan juga kinerja, adapun kelemahan menjadi penting dilakukan evaluasi dengan merancang berbagai strategi sebagai berikut :

1) Belum memiliki sertifikasi halal

Sertifikasi halal menjadi penting didalam setiap usaha, salah satunya daging ayam yang akan dikonsumsi, karena dalam Islam wajib hukumnya mengkonsumsi makanan halal, sebagaimana yang disampaikan oleh Bapak H.Ridwan selaku pemilik RPU:

“Saya mengetahui bahwa adanya kewajiban setiap usaha harus memiliki sertifikasi halal, maka dari itu saya telah mendaftarkan tetapi masih ada kendala terkait dari proses evaluasi tim pendamping halal”¹¹⁷

Hasil wawancara menjelaskan bahwa peran petugas pendamping halal juga diperlukan untuk melaksanakan setiap proses agar cepat teratasi, hal ini sesuai dengan pendapat Ibu Hera beliau mengatakan:

“saya belum mengetahui secara lengkap terkait proses pendaftaran sertifikasi halal, jika dilain kesempatan saya akan mendaftarkan produk daging ayam agar berstanar halal”¹¹⁸

Dari hasil wawancara menjelaskan bahwa sertifikasi halal akan menjadi faktor yang dapat merugikan usaha jika pemerintah

¹¹⁷ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹¹⁸ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

melarang produk tidak layak jual, untuk itu setiap usaha diwajibkan mendaftarkan produknya agar terpercaya kehalalannya dan konsumen tidak ragu untuk membeli produk olaha daging ayam. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Mono:

“saya belum memahami syarat untuk mengajukan sertifikasi halal pengolahan daging ayam, bukannya tidak peduli tetapi saya masih minim informasi dan baru mengetahuinya sekarang jika ada pendaftaran produk halal”

Dari wawancara menjelaskan bahwa langkah dalam pengajuan sertifikasi halal harus mengikuti syarat dari pemerintah, dengan memahami konsep dasar tentang apa itu makanan halal dalam Islam yang mencakup jenis-jenis makanan yang diizinkan dan dilarang, serta prinsip-prinsip yang harus dipatuhi dalam proses produksi dan distribusi makanan.

Hasil dari wawancara beberapa sumber bahwa dalam setiap pengajuan sertifikasi halal harus memahami syarat yang diterbitkan oleh pemerintah, karena jika telah mendapatkan sertifikasi halal, promosi kepada pelanggan dapat meningkatkan keuntungan dan meningkatkan penjualan. Sertifikasi halal dapat menjadi faktor penting bagi pelanggan yang peduli dengan kehalalan produk.

2) Tidak memiliki lahan ternak

Dalam usaha ada beberapa hal yang menjadi penting dalam menjalankan usaha yaitu lahan yang digunakan untuk

menampung ayam agar terlaksana usaha dan berjalan dengan baik, hal ini disampaikan oleh Bapak H. Ridwan:

“dalam membangun usaha RPU ini saya memulai dengan lahan atau kandang yang kecil kemudian setelah bertahun menjadi lahan yang luas untuk menampung ayam yang akan di proses dan dijual, maka dari itu ini penting untuk memulai usaha penjualan ayam potong”¹¹⁹

Dari hasil analisa bahwa lahan sangat penting dimiliki bagi pelaku usaha daging ayam karena ini akan berdampak bagi usahanya, hal ini sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan dengan Ibu Hera sebagai berikut :

“saya tidak memiliki lahan untuk menampung ayam dengan begitu banyak, maka dari itu saya mengambil daging ayam dari proses olahan RPU yang memudahkan saya dalam menjalankan usaha”¹²⁰

Hasil wawancara menjelaskan bahwa solusi dari suatu bisnis daging ayam yaitu menjalin kemitraan dengan peternak yang memiliki lahan tetapi membutuhkan bantuan dalam aspek seperti pemasaran, distribusi, atau manajemen dengan kemitraan dapat berbagi keuntungan dengan peternak. Hal ini juga dibenarkan oleh Bapak Mono beliau mengatakan dalam wawancara sebagai berikut :

“kandang atau lahan dalam menampung ayam sangat dibutuhkan, apalagi jika sudah mendatangkan ayam dengan jumlah banyak, saya membangun kandang dengan lahan terbatas, karena memang minimnya tempat untuk lahan usaha saya”¹²¹

Dari hasil wawancara bahwa faktor internal juga berasal dari lahan ternak yang digunakan dalam menjalankan bisnis, hal

¹¹⁹ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹²⁰ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹²¹ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

ini bisa berdampak juga terhadap usaha dengan kuantitas produksi ayam yang sedikit.

Hasil wawancara diatas bahwa lahan untuk bisnis akan menjadi hambatan untuk melakukan usaha jika tidak mendapat mitra yang baik, maka dari itu para pedagang daging ayam melakukan kerjasama dengan mitra atau RPU untuk menjalankan usaha agar tetap berkembang.

3) Banyaknya pesaing

Pesaing dapat memicu perlombaan harga yang merugikan bagi semua pemain di pasar. Ini dapat mengurangi profitabilitas usaha karena penurunan harga untuk tetap bersaing. Sebagaimana yang disampaikan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan :

“pelaku usaha daging ayam di pasar tamanan sudah cukup banyak dan persaingan semakin ketat dengan penjualan yang bisa merusak harga hingga membuat penurunan dari penjualan”

Hasil analisa dari penjelasan diatas bahwa pesaing lebih inovatif dalam mengembangkan produk atau layanan, penjualan daging ayam dapat kalah dalam mempertahankan pangsa pasarnya. Kelemahan dalam inovasi bisa menjadi masalah besar jika usaha tidak dapat memperbarui kualitas produk atau layanannya secara teratur. Hal ini sesuai dengan pendapat Ibu Hera dalam wawancara mengatakan :

“dari banyaknya penjual yang ada di pasar Tamanan, saya tetap menjaga kualitas dari produk yang saya jual, karena jika tidak maka pelanggan saya akan pindah kepada penjual yang lainnya”¹²²

¹²² Ibu Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Dari hasil wawancara bahwa pesaing yang memiliki strategi pemasaran yang lebih baik atau anggaran pemasaran yang lebih besar dapat mencapai lebih banyak pelanggan atau meningkatkan kesadaran merek mereka, yang dapat menggeser perhatian pelanggan dari usaha lain. Maka dari itu harus menciptakan inovasi dan kreatif untuk mempertahankan pangsa pasar.

Kesimpulan dari hasil wawancara diatas bahwa pesaing akan menjadi hambatan maka dari itu pelaku usaha harus mengatasi tantangan tersebut, banyak pedagang daging ayam di pasar Tamanan yang fokus terhadap pemasaran dengan menjaga kualitas daging dan juga pelayanan yang ramah.

4) Modal yang dimiliki terbatas

Faktor internal modal yang terbatas dapat menjadi salah satu kelemahan yang signifikan bagi suatu usaha. Modal yang terbatas dapat membatasi kemampuan usaha untuk mengembangkan produk baru, memperluas operasi, atau mengatasi tantangan persaingan. Sebagaimana hasil wawancara yang dilakukan dengan Bapak H.Ridwan beliau mengatakan:

“modal sangat diperlukan dalam mengembangkan suatu bisnis, saya memulai dengan modal yang kecil hingga memperoleh laba yang akan saya gunakan untuk membesarkan usaha saya”¹²³

Dari hasil analisa menjelaskan modal yang terbatas dapat menghambat kemampuan suatu usaha untuk melakukan investasi

¹²³ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

dalam pengembangan produk, peningkatan infrastruktur, atau ekspansi pasar. Hal ini dapat membuat perusahaan ketinggalan dalam persaingan dengan pesaing yang memiliki akses ke modal lebih besar. Hal yang serupa di sampaikan oleh Ibu Hera beliau mengatakan :

“kalau modal yang kecil maka usaha saya tidak akan berkembang, maka dari itu saya melakukan pinjaman kepada lembaga keuangan untuk mempertahankan usaha saya tetap berjalan”¹²⁴

Hasil wawancara menjelaskan modal akan menjadi tantangan dalam setiap bisnis, tetapi sebagai pelaku usaha dapat mencari mitra atau mengandalkan modal yang tidak terlalu besar, dengan begitu bisnis akan berkembang dengan seiring berjalannya waktu.

Dari hasil wawancara di atas bahwa dengan modal yang terbatas, perusahaan mungkin tidak mampu untuk melakukan riset dan pengembangan yang diperlukan untuk memperkenalkan produk. Untuk mengatasi keterbatasan modal, pelaku usaha dapat mempertimbangkan berbagai strategi, seperti mencari sumber pendanaan tambahan melalui pinjaman, investasi modal, atau penawaran kerjasama. Selain itu, pelaku usaha juga dapat mengoptimalkan penggunaan modal yang ada dengan melakukan pengelolaan kas yang efisien, fokus pada aktivitas yang menghasilkan pengembalian modal yang tinggi, dan menjaga biaya tetap rendah.

¹²⁴ Ibu Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

5) Sarana penyimpanan terbatas

Faktor internal seperti keterbatasan sarana penyimpanan dapat menjadi tantangan serius bagi pelaku usaha daging ayam, terutama jika bisnisnya bergantung pada persediaan barang atau bahan baku yang perlu disimpan dengan aman. Sebagaimana yang dijelaskan oleh Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

“penyimpanan daging ayam untuk menjaga kualitas dan ini sangat penting, jika minim penyimpanan akan beresiko daging mengalami bau yang tidak sedap dan bisa mengakibatkan barang tidak laku”¹²⁵

Hasil analisa diatas bahwa jika ruang penyimpanan terbatas, pelaku usaha mungkin mengalami kesulitan dalam menyimpan barang atau bahan baku yang diterima dari pemasok. Hal ini dapat menyebabkan keterlambatan dalam pengiriman produk kepada pelanggan, yang dapat mengganggu kepuasan pelanggan dan reputasi pelaku usaha. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Mono selaku penjual daging ayam beliau mengatakan :
 “lemari pendingin atau tempat penyimpanan daging ayam sangat dibutuhkan dalam skala kecil maupun besar, karena setiap hari daging ayam harus tejamin kualitasnya agar tidak mengecewakan pelanggan.”¹²⁶

Dari hasil wawancara untuk mengatasi keterbatasan sarana penyimpanan, pelaku usaha dapat mempertimbangkan beberapa strategi, seperti meningkatkan efisiensi penggunaan ruang penyimpanan yang ada, melakukan rotasi persediaan untuk mengurangi barang yang tidak perlu disimpan, atau mencari

¹²⁵ H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹²⁶ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

solusi penyimpanan tambahan seperti penyewaan lemari pendingin atau penggunaan layanan penyimpanan luar. Selain itu, pelaku usaha juga dapat mempertimbangkan investasi dalam sistem manajemen persediaan yang lebih canggih untuk membantu mengoptimalkan pengelolaan persediaan secara keseluruhan.

Dari beberapa hasil wawancara, observasi dan analisis peneliti dapat disimpulkan kelemahan dari minimnya pengetahuan sertifikasi halal ini akan menjadi hambatan dari usaha untuk dapat diakui dan bisa meragukan pelanggan, serta lahan yang minim dapat menghambat dari kuantitas yang dapat dihasilkan, hal ini menyebabkan banyak sekali pesaing dan penjual baru yang jika tidak memiliki modal cukup untuk berinovasi akan menghambat produk dikenal banyak orang, selain itu sarana seperti tempat penyimpanan diwajibkan untuk pelaku usaha daging dalam menjamin kualitas dari produk.

Gambar 4.4 Matrix Internal Factors Analysis Summary (IFAS)

Internal Factors Analysis Summary (IFAS)					
hasil rata-rata rating wawancara kekuatan dan kelemahan					
FAKTOR INTERNAL UTAMA	RATA - RATA RATING				
KEKUATAN	1	2	3	4	5
1. Menjalin hubungan kerjasama penjual dan pembeli					
2. Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu					
3. Kualitas produk yang baik					
4. Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman					
5. Harga khusus yang di tawarkan oleh pelanggan					
TOTAL			3	8	10
KELEMAHAN	1	2	3	4	5
1. Belum memiliki sertifikat halal					
2. Tidak memiliki lahan ternak sendiri					
3. Memiliki banyak pesaing yang dekat					
4. Modal yang dimiliki terbatas					
5. Sarana penyimpanan terbatas					
TOTAL			6	8	5

Sumber : data diolah hasil wawancara

Tabel 4.3 Matrix Internal Factors Analysis Summary (IFAS)
Matrix Internal Factors Analysis Summary (IFAS)

No	Kekuatan	Bobot	Rating	Skor
1	Menjalin hubungan kerjasama penjual dan pembeli	0,23	5	1,15
2	Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu	0,15	3	0,46
3	Kualitas produk yang baik	0,23	5	1,15
4	Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman	0,15	4	0,62
5	Harga khusus yang di tawarkan oleh pelanggan	0,23	4	0,92
Jumlah		1,00		4,31
No	Kelemahan	Bobot	Rating	Skor
1	Belum memiliki sertifikat halal	0,17	3	0,50
2	Tidak memiliki lahan ternak sendiri	0,17	2	0,33
3	Memiliki banyak pesaing yang dekat	0,25	3	0,75
4	Modal yang dimiliki terbatas	0,17	2	0,33
5	Sarana penyimpanan terbatas	0,25	2	0,50
Jumlah		1,00		2,42

Sumber : data diolah hasil wawancara

Total skor dari kekuatan 4,31 dan kelemahan 2,42 mengidentifikasi dari adanya kekuatan dan juga kelemahan yang ada di pasar Tamanan Bondowoso dalam penjelasan sebagai berikut:

1) Kekuatan

a) Menjalin hubungan kerjasama penjual dan pembeli

Memastikan bahwa produk atau layanan yang ditawarkan memenuhi atau melebihi harapan pembeli adalah kunci untuk menjaga hubungan kerjasama yang kuat. Mengutamakan kepuasan pelanggan dapat membangun kepercayaan dan kesetiaan dalam jangka panjang.

b) Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu

Alat teknologi harus dapat diandalkan dalam jangka waktu yang lama tanpa mengalami kerusakan atau kegagalan yang sering. Keandalan ini sangat penting untuk memastikan bahwa pengguna dapat menggunakan alat tersebut secara konsisten dan mempercepat proses olahan daging ayam.

c) Kualitas produk yang baik

Produk yang baik umumnya dibuat dari bahan baku berkualitas tinggi. Pemilihan bahan yang tepat dapat mempengaruhi keawetan dan meningkatkan kepercayaan pelanggan.

d) Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman

Kemampuan teknis yang kuat dalam bidang tertentu merupakan hal yang penting, terutama dalam industri atau pekerjaan yang memerlukan keahlian khusus. Karyawan yang memiliki kompetensi teknis yang tinggi dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap produktivitas dan kualitas kerja.

- e) Harga khusus yang di tawarkan kepada pelanggan

Menawarkan harga khusus kepada pelanggan merupakan strategi yang umum digunakan untuk memperkuat hubungan dengan pelanggan, mendorong penjualan, dan meningkatkan loyalitas.

2) Kelemahan

- a) Belum memiliki sertifikat halal

Konsumen Muslim mungkin merasa kurang percaya atau ragu untuk menggunakan produk yang tidak memiliki sertifikasi halal, karena ketidakpastian tentang kehalalannya dan ini menjadi hambatan dalam usaha.

- b) Tidak memiliki lahan ternak sendiri

Hal ini menjadi kelemahan karena meskipun pemasok mungkin menjamin kualitas ternak yang disediakan, tanpa kontrol langsung, ada risiko bahwa kualitas mungkin tidak sesuai dengan standar yang

diinginkan. Ini dapat berdampak pada citra merek dan kepuasan pelanggan.

- c) Memiliki banyak pesaing yang dekat

Persaingan yang dekat dapat menyebabkan perlombaan harga yang mengarah pada penurunan harga secara keseluruhan di pasar. Ini bisa menjadi tantangan bagi pelaku usaha untuk mempertahankan keuntungan yang sehat.

- d) Modal yang dimiliki terbatas

Dengan modal terbatas, pedagang mungkin lebih rentan terhadap perubahan pasar, ketidakstabilan ekonomi, atau kejadian tak terduga

lainnya yang dapat menyebabkan kesulitan keuangan atau bahkan kegagalan bisnis.

e) Sarana penyimpanan terbatas

Ketika sarana penyimpanan terbatas, pedagang daging ayam mungkin tidak dapat menyimpan persediaan yang cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan. Ini dapat menyebabkan kehilangan penjualan atau kesempatan bisnis.

Dengan hasil total skor dari kekuatan 4,31 dan kelemahan 2,42 dalam faktor internal akan menunjukkan nilai potensial yang baik bagi para pelaku usaha daging ayam yang akan mampu bersaing dalam memenangkan pangsa pasar, namun hal yang perlu diatasi dalam kelemahan dengan mendaftarkan sertifikasi halal produknya untuk menciptakan kepercayaan pelanggan.

c. Peluang (*Opportunities*)

Dalam mengetahui peluang pada analisa suatu usaha, hal ini merujuk pada faktor eksternal yang menjadi nilai positif hingga keuntungan dalam menjalankan usahanya.

1) Dukungan dari lembaga keuangan untuk modal pembiayaan

Lembaga keuangan juga dapat memberikan konsultasi dan dorongan kepada pemilik usaha, terutama bagi mereka yang baru memulai atau menghadapi kesulitan keuangan. Dorongan semacam itu bisa berupa bimbingan mengenai manajemen keuangan, perencanaan keuangan, atau strategi pertumbuhan bisnis. Hal ini sebagaimana dijelaskan oleh Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

“modal dalam menjalankan usaha sangat diperlukan untuk kami mengembangkan usaha dan memperbanyak jaringan salah satunya saya menggunakan modal dari hasil laba”¹²⁷

Hasil wawancara dapat dijelaskan bahwa selain dari modal pribadi, pertimbangkan sumber modal alternatif seperti pinjaman dari bank, lembaga keuangan non-bank, atau program pemerintah yang mendukung usaha kecil dan menengah. Hal yang sama juga disampaikan Ibu Hera dalam wawancara beliau mengatakan:

“modal usaha juga perl diperhatikan karena saya menggunakan modal yang saya dapat secara halal jadi tidak ada kecurangan dalam modal yang nantinya memiliki dampak bagi usah saya”¹²⁸

Dari analisa diatas ada beberapa hal alasan dalam memilih modal, karena modal sangat dibutuhkan untuk mengembangkan suatu usah, penjelasan juga di sampaikan oleh Bapak Mono:

“Saya menggunakan modal minim, maka dari itu sya sering melakukan pinjaman secara hutang kepada RPU untuk mengambil ayam yang akan saya jual”¹²⁹

Dari hasil wawancara bahwa untuk memajukan usaha maka diperluka modal yang besar dan juga dukungan dari lembaga keuangan karena jumlah modal yang dibutuhkan juga akan mempengaruhi kemudahan dalam melaksanakan usaha. Usaha yang membutuhkan modal besar mungkin akan kesulitan mendapatkannya.

Kesimpulan dari berbagai sumber bahwa modal juga sangat diperlukan alam mengembangkan suatu usaha dan ini dapat menjadi tantangan jika pengelolaan uang tidak dilakukan dengan manajemen yang baik, sebagai pemula tidak diwajibkan dengan memiliki modal

¹²⁷ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹²⁸ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹²⁹ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

yang besar dengan skala yang lebih kecil dan pertimbangkan untuk berkembang seiring waktu saat usaha mulai menghasilkan pendapatan dan mengumpulkan modal tambahan.

2) Produk daging ayam banyak diminati semua kalangan

Produk daging ayam memang memiliki popularitas yang tinggi di kalangan berbagai lapisan masyarakat, hal ini disampaikan oleh Bapak H. Ridwan dalam wawancara beliau mengatakan:

“daging ayam menjadi pilihan bagi semua kalangan karena harga yang murah dan banyak manfaat, selain daging bagian yang diminati seperti sayap, rempele hati, usus, dan juga seperti olahan bakso, sosis, nugget, dengan begitu saya banyak memiliki pelanggan”¹³⁰

Dari hasil wawancara bahwa Daging ayam cenderung memiliki rasa yang netral, sehingga mudah diolah dan dimasak dengan berbagai jenis bumbu dan teknik memasak. Hal ini membuatnya cocok untuk berbagai jenis hidangan dan masakan. Hal serupa di sampaikan oleh Ibu Hera beliau mengatakan :

“daging ayam menjadi pilihan untuk berbagai olahan dan menjadi pilihan karena harga yang ekonomi bagi kalangan menengah kebawah”¹³¹

Hasil dari analisa wawancara bahwa daging ayam sering kali lebih terjangkau dibandingkan dengan daging sapi, ini membuat popularitas bagi penikmat daging ayam. Sebagaimana disampaikan oleh Bapak Mono:

“banyak sekali yang melakukan usaha penjualan daging ayam karena banyak sekali minat dari semua kalangan.”¹³²

¹³⁰ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹³¹ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹³² Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Hasil dari beberapa wawancara bahwa produksi daging ayam cenderung lebih efisien secara ekologis dibandingkan dengan produksi daging merah dalam hal penggunaan sumber daya seperti air dan pakan ternak maka dari itu peluang dari usaha penjualan daging ayam cukup besar untuk mendapatkan keuntungan dan juga memperluas usaha.

3) Banyaknya peluang kerjasama

Banyaknya kerjasama antara pengepul, pengecer, rumah makan, atau entitas lainnya sehingga terjadi saling menguntungkan satu sama lain, hal ini disampaikan oleh Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

“kerjasama yang saya lakukan dari pelanggan dan juga mitra yang membuka rumah makan, saya menjalin hubungan baik dengan para pelanggan”¹³³

Dari hasil analisa yang peneliti lakukan bahwa kerjasama membuka peluang yang cukup besar baik dalam hal finansial juga peluang bisnis baru. Dalam wawancara dengan Ibu Hera juga menyampaikan:

“saya melakukan kerjasama dengan pelaku usaha lain seperti penjual bakso dan rumah makan, saya memberikan pelayanan yang cukup memuaskan agar tetap bekerjasama dengan saya”¹³⁴

Dari hasil wawancara bahwa kerjasama dapat membantu individu atau pelaku usaha untuk memperluas jaringan mereka dengan menghubungkan dengan pihak lain yang mungkin memiliki kesamaan kepentingan atau tujuan. Hal ini dapat membuka pintu untuk peluang baru, sumber daya tambahan, atau dukungan dalam berbagai bidang.

¹³³ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹³⁴ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara di atas bahwa dalam memilih peluang kerjasama, penting untuk mempertimbangkan tujuan dan kebutuhan bisnis serta mencari mitra yang memiliki visi dan nilai yang serupa. Para pedagang daging ayam di pasar Tamanan harus memiliki komunikasi yang baik dan pemahaman yang jelas tentang peran masing-masing dalam kemitraan hal ini yang akan menjadi kunci untuk kesuksesan kerjasama.

4) Kemudahan informasi dan tempat dapat di akses

Banyak sumber informasi yang tersedia untuk membantu individu dalam menjalankan usaha, hal ini disampaikan oleh Bapak H. Ridwan:

“jaman sekarang sudah banyak teknologi yang canggih, telepon dan juga Whatsapp dalam menjadi media promosi dan alat untuk memesan jadi memudahkan sekali dalam urusan bisnis”¹³⁵

Hasil wawancara bahwa di era digital banyak sekali manfaat untuk mengembangkan usaha dan menjalin kerjasama, hal serupa disampaikan oleh Bapak Mono dalam wawancara beliau mengatakan :

“jaman sekarang handphone menjadi tempat untuk menjalin kerjasama, dalam memesan tinggal menggunakan Whatsapp ataupun telepon”¹³⁶

Hasil wawancara menjelaskan bahwa kemudahan akses informasi dan tempat menjadi kunci dalam memfasilitasi mobilitas, komunikasi, dan kegiatan ekonomi di era digital saat ini. Hal ini juga disampaikan oleh Ibu Hera ;

¹³⁵ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹³⁶ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

“pasar Tamanan menjai tempat yang mudah dijangkau oleh para masyarakat maka dari itu saya melakukan penjualan disini untuk mendapatkan keuntungan”

Hasil dari wawancara bahwa berjualan di pasar rakyat juga dapat menjadi pilihan yang baik karena biasanya menarik banyak pengunjung dan pelanggan potensial yang mencari berbagai macam barang.

Dari kesimpulan hasil wawancara bahwa bagi pedagang daging ayam di pasar Tamanan penting untuk melakukan riset pasar dan analisis lokasi sebelum memutuskan tempat berjualan. Pertimbangkan faktor-faktor seperti target pasar, persaingan, biaya sewa, dan potensi pertumbuhan bisnis saat memilih lokasi yang tepat.

5) Harga kenaikan dapat diketahui dan diterima oleh pelanggan

Ketika harga suatu produk atau layanan mengalami kenaikan, penting bagi pelanggan untuk dapat mengetahui dan menerima perubahan tersebut. Hal ini disampaikan oleh Bapak H.Ridwan dalam wawancara beliau mengatakan :

“dalam penjualan harga kenaikan juga menjadi hal yang wajar akarena setiap harinya ketentuan harga tidak selalu sama”¹³⁷

Hasil analisa wawancara pelanggan cenderung lebih menerima kenaikan harga jika mereka melihat adanya nilai tambah atau peningkatan kualitas dari produk atau layanan yang mereka terima. Jika pedagang daging ayam dapat menunjukkan bahwa kenaikan harga tersebut sebanding dengan peningkatan nilai atau kualitas produk, maka pelanggan mungkin akan lebih bersedia untuk menerima perubahan tersebut. Hal yang sama dijelaskan oleh Ibu Hera beliau mengatakan :

¹³⁷ Bapak H.Ridwan, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

“harga mengalami kenaikan dalam setiap harinya dan harga jual tidak selalu sama, apalagi jika sudah musim hajat harga ayam pasti naik karena permintaan juga meningkat”¹³⁸

Hasil analisa dalam wawancara pelanggan yang mungkin terpengaruh oleh kenaikan harga dapat membantu mengurangi dampak negatif dari perubahan tersebut. Hal yang sama disampaikan oleh Bapak Mono beliau mengatakan:

“kenaikan harga menjadi permasalahan dan menjadi minat beli berkurang, dal ini berdampak pada keuntungan dalam penjualan saya”¹³⁹

Dari hasil wawancara bahwa memberikan pelayanan dan produk daging ayam yang berkualitas tinggi serta responsif dapat membantu mengimbangi efek negatif dari kenaikan harga. Pelanggan cenderung lebih menerima perubahan harga jika mereka merasa bahwa mereka tetap diperlakukan dengan baik dan didukung oleh para pelaku usaha.

Dari hasil wawancara beberapa sumber Kenaikan harga adalah keputusan strategis yang harus dilakukan dengan hati-hati, terutama jika pedagang daging ayam di pasar Tamanan ingin memastikan bahwa pelanggan dapat menerima dan memahami perubahan tersebut.

d. Ancaman (*Threat*)

1) Produk yang bisa dihutang oleh konsumen

Kemampuan untuk membeli produk dengan utang memungkinkan konsumen untuk mengakses barang-barang yang mungkin tidak dapat mereka beli secara tunai. Sebagaimana disampaikan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan :

¹³⁸ Ibu Hera, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹³⁹ Bapak Mono, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

“ada pelanggan yang selalu mengetung karena modal yang minim, karena itu saya memberi utang walaupun konsumen akan membayar dikemudian hari, hal ini akan mengancam usaha saya jika terus-terusan banyak barang yang di hutang”¹⁴⁰

Hasil analisa dari wawancara peneliti meyakinkan masih banyak para pelanggan yang belum cukup secara finansial untuk membeli suatu barang, dan ini dapat merugikan bagi kedua belah pihak, hal yang sama disampaikan oleh Ibu Hera dalam wawancara mengatakan :

“saya memberi utang karena ingin memiliki pelanggan tetap, ini juga menjadi trik saya untuk menarik konsumen, tetapi untuk modal yang saya miliki jadi berkurang dan ini saya belum menemukan solusi untuk mengatasinya”¹⁴¹

Dari hasil wawancara bahwa produk yang memungkinkan konsumen untuk membelinya dengan utang memiliki pengaruh signifikan terhadap perilaku konsumen dan juga terhadap perekonomian yang dimiliki. Dalam wawancara Bapak Mono mengatakan :

konsumen mungkin membutuhkan produk tertentu dengan segera untuk memenuhi kebutuhan mendesak, seperti untuk acara hajatan yang diperlukan segera, jadi saya memberi kemudahan konsumen dapat memperoleh produk tersebut tanpa menunggu sampai mereka memiliki dana yang cukup secara tunai.¹⁴²

Dari hasil wawancara bahwa barang yang akan dihutang akan menjadi ancaman bagi pelaku usaha daging ayam yang ada di pasar tamanan, untuk itu memberikan edukasi kepada konsumen tentang manajemen keuangan yang sehat dan risiko utang yang berlebihan dapat membantu meningkatkan kesadaran mereka tentang pentingnya pembayaran tunai dan mengelola keuangan secara bertanggung jawab.

¹⁴⁰ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁴¹ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁴² Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara berbagai sumber meskipun tidak umum, dalam beberapa situasi di mana pembelian daging ayam dilakukan dalam jumlah besar untuk keperluan khusus (misalnya, acara besar, hajatan, atau kebutuhan bisnis), pemasok atau pengecer tertentu mungkin bersedia menawarkan opsi pembayaran yang dapat dihutangkan, hal ini akan menjadi tantangan jika oleh pelanggan tidak dibayarkan dalam jangka waktu yang telah ditentukan oleh pedagang.

2) Adanya keterlambatan bahan baku oleh pengepul

Ancaman terlambatnya bahan baku dari pengepul dapat memiliki dampak serius pada operasi bisnis. Dalam wawancara yang dilakukan dengan Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

saya melakukan proses pengolahan daging ayam ini dengan menjaga efisien waktu, tetapi keterlambatan bahan baku dapat mengganggu proses produksi, menyebabkan penundaan dalam pengiriman produk jadi kepada pelanggan. Hal ini dapat mengakibatkan kerugian finansial dan merusak reputasi usaha saya.¹⁴³

Dari hasil wawancara bahwa keterlambatan bahan baku juga dapat menyebabkan gangguan dalam rantai pasokan secara keseluruhan, terutama usaha penjualan daging ayam bergantung pada bahan baku tersebut untuk memproduksi produk akhir. Hal ini dapat mempengaruhi mitra bisnis dan pemasok lainnya dalam rantai pasokan. Disampaikan oleh Ibu Hera bahwa :

“jika pesanan saya mengalami keterlambatan dalam pengiriman daging ayam, maka pelanggan saya akan meninggalkan dan pindah kepada penjual yang lainnya”¹⁴⁴

¹⁴³ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁴⁴ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Dari hasil wawancara bahwa pelayanan dalam pengiriman sangat diperlukan jika tidak dilakukan dengan baik maka akan berdampak pada kepuasan pelanggan jika keterlambatan yang berulang-ulang dari pengepul dapat menyebabkan kehilangan kepercayaan antara pedagang dan pengepul”¹⁴⁵

Kesimpulan dalam wawancara di atas bahwa dalam hal keterlambatan pengiriman ini dapat mempersulit kolaborasi di masa depan dan mengurangi fleksibilitas dalam manajemen rantai pasokan, diharapkan dalam menjalin kerjasama untuk saling menjaga kepercayaan pelanggan.

3) Perubahan harga dapat dialami setiap hari

Perubahan harga yang dapat dialami setiap hari merupakan fenomena yang cukup umum terutama dalam penjualan ayam dan daging ayam, hal yang sama disampaikan oleh Bapak H. Ridwan beliau mengatakan :

Harga jual ayam menjadi permasalahan bagi pelaku usaha saya karena perubahan musiman, dalam permintaan daging ayam atau perubahan tren konsumsi dapat menyebabkan harga yang tidak stabil, ini membuat para pelanggan sedikit kecewa dan juga mengeluh.¹⁴⁶

Hasil wawancara menjelaskan bahwa banyak penyebab yang mengakibatkan kenaikan harga dan ini menjadi hal wajar dalam penjualan, hal ini juga disampaikan oleh Bapak Mono :

Saya sebagai pedagang daging memiliki resiko besar dalam penjualan, barang dengan sisa penjualan dan juga harga baru yang ditawarkan oleh pengepul membuat keuntungan yang saya

¹⁴⁵ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁴⁶ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

miliki sedikit, kenaikan harga biasanya tergantung dari musiman maka jika sudah musim panen biasanya harga daging akan naik.¹⁴⁷

Dari hasil wawancara ketidakstabilan harga daging ayam dapat disebabkan oleh satu atau lebih faktor, untuk mengurangi rasa kecewa pelanggan maka penjual daging ayam lebih meningkatkan kualitas agar sebanding dengan apa yang konsumen dapatkan.

Kesimpulan dari hasil wawancara bahwa ketidakstabilan harga daging ayam adalah masalah umum yang dapat memengaruhi berbagai pihak dalam industri daging ayam, termasuk peternak, pemasok, produsen, dan pengecer. Para penjual daging ayam di pasar Tamanan masih menerapkan harga yang tidak sesuai dan ini menjadi tantangan yang akan dapat mengurangi kepercayaan dan kepuasan pelanggan.

4) Banyak penjual dan RPU baru

Ketika ada banyak pesaing penjual baru masuk ke pasar daging ayam, ini dapat memengaruhi harga dan dinamika pasar, keberadaan pesaing baru dapat meningkatkan persaingan di pasar. Hal ini bisa mendorong penurunan harga karena penjual berusaha menarik pelanggan dengan harga yang lebih kompetitif. Hal ini disampaikan oleh Bapak H.

Ridwan dalam wawancara mengatakan:

Semakin lama para penjual ini semakin banyak dengan meniru gaya penjualan dan penjual daging ayam yang menjadi pesaing menawarkan harga dengan relative murah, maka dari itu pelanggan saya kadang membandingkan penjualan saya dengan RPU yang lain, ini menjadi persaingan yang tidak sehat dan merusak pasar.¹⁴⁸

¹⁴⁷ Bapak Mono, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁴⁸ Bapak H.Ridwan, wawancara, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Hasil analisa diatas bahwa masuknya pesaing baru dapat meningkatkan penawaran daging ayam di pasar, terutama jika pesaing baru ini memasuki industri dengan kapasitas produksi yang signifikan. Ini dapat menyebabkan penurunan harga jika permintaan tetap relatif stabil. Hal yang sama disampaikan oleh Ibu Hera dalam wawancara mengatakan:

“ketika penjual baru menjual dengan harga lebih murah, saya tetap menjual harg sesuai dengan patokan RPU, karena saya tetap menjaga kualitas dan tidak asal sdalam menjual barang demi keuntungan yang saya dapatkan dan untuk meminimalisir kerugian”¹⁴⁹

Hasil dari wawancara menjelaskan bahwa persaingan yang lebih intensif dapat mendorong inovasi dalam produk dan layanan yang ditawarkan oleh penjual. Ini bisa mencakup kualitas daging ayam yang lebih baik, layanan pengiriman yang lebih cepat, atau promosi penjualan yang lebih menarik.

Kesimpulam dari hasil wawancara bahwa kehadiran banyak penjual baru atau pesaing baru dalam pasar dapat menjadi tantangan, tetapi juga dapat menjadi peluang untuk pertumbuhan dan inovasi, hal yang perlu dilakukan oleh pedagang yaitu melakukan analisis pasar menyeluruh untuk memahami siapa pesaing baru, produk atau layanan apa yang mereka tawarkan, dan bagaimana mereka memengaruhi pasar. Ini akan membantu dalam mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan serta peluang yang ada.

¹⁴⁹ Ibu Hera, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari

5) Produk belum terdaftar sertifikasi halal

Ketika sebuah produk, seperti daging ayam, belum memiliki sertifikasi halal, hal ini dapat memengaruhi dinamika pasar dan preferensi konsumen. Hal ini disampaikan oleh Bapak H. Ridwan mengatakan :

“saya telah mendaftarkan produk saya, hanya saja ada beberapa kendala yang masih belum diselesaikan, pelanggan kadang mempertanyakan status kehalalan yang saya jual, maka dari itu saya menerapkan semua proses sesuai dengan syariat Islam”¹⁵⁰

Hasil dari wawancara bahwa sertifikasi halal dapat dianggap sebagai indikasi kepatuhan terhadap prinsip-prinsip agama oleh konsumen Muslim. Ketika produk tidak memiliki sertifikasi halal, ini dapat menimbulkan keraguan atau ketidakpercayaan di kalangan konsumen Muslim, bahkan di antara non-Muslim yang menghargai prinsip-prinsip halal. Hal yang sama disampaikan oleh Bapak Mono :

“saya selalu meyakinkan konsumen bahwa daging ayam yang saya jual halal dan di proses sesuai ketentuan halal dengan mengikuti peraturan pemerintah”¹⁵¹

Dari hasil wawancara menjelaskan penjual produk daging ayam yang tidak memiliki sertifikasi halal mungkin perlu melakukan upaya pemasaran tambahan untuk meyakinkan konsumen bahwa produk mereka aman dan sesuai dengan prinsip-prinsip halal.

Kesimpulan dari wawancara di atas bahwa jika produk daging ayam belum memiliki sertifikasi halal, ini dapat menjadi tantangan serius dalam pasar yang memprioritaskan kepatuhan terhadap standar halal.

¹⁵⁰ Bapak H.Ridwan, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

¹⁵¹ Bapak Mono, *wawancara*, Bondowoso, 05 Februari 2024.

Gambar 4.4 Matrix External Factors Analysis Strategy (EFAS)

External Factors Analysis Strategy (EFAS)					
hasil rata-rata rating wawancara peluang dan ancaman					
FAKTOR INTERNAL UTAMA	RATA - RATA RATING				
PELUANG	1	2	3	4	5
1. Dukungan dari lembaga keuangan untuk modal pembiayaan					
2. Produk daging ayam banyak diminati semua kalangan					
3. Banyaknya rumah makan					
4. Kemudahan informasi dan tempat dapat di akses					
5. Harga kenaikan dapat diketahui dan diterima oleh pelanggan					
TOTAL			3	12	10
ANCAMAN	1	2	3	4	5
1. Produk yang bisa dihutang oleh konsumen					
2. Adanya keterlambatan bahan baku oleh pengepul					
3. Perubahan harga dapat dialami setiap hari					
4. Banyak penjual dan RPU baru					
5. Produk belum terdaftar sertifikasi halal					
TOTAL	1	6	3		

Sumber : data diolah

Tabel 4.4 Matrix External Factors Analysis Strategy (EFAS)

No	Peluang	Bobot	Rating	Skor
1	Dukungan dari lembaga keuangan untuk modal pembiayaan	0,23	4	0,92
2	Produk daging ayam banyak diminati semua kalangan	0,23	5	1,15
3	Banyaknya rumah makan	0,23	5	1,15
4	Kemudahan informasi dan tempat dapat di akses	0,15	4	0,62
5	Harga kenaikan dapat diketahui dan diterima oleh pelanggan	0,15	4	0,62
Jumlah		1,00		4,46
No	Ancaman	Bobot	Rating	Skor
1	Produk yang bisa dihutang oleh konsumen	0,23	3	0,69
2	Adanya keterlambatan bahan baku oleh pengepul	0,15	2	0,31
3	Perubahan harga dapat dialami setiap hari	0,23	2	0,46
4	Banyak penjual dan RPU baru	0,15	1	0,15
5	Produk belum terdaftar sertifikasi halal	0,23	2	0,46
Jumlah		1,00		2,08

Sumber : data diolah

Total skor peluang 4,46 dan ancaman 2,08 mengidentifikasi bahwa penjual daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso masih kurang dalam memanfaatkan peluang dan menghadapi ancaman dari berbagai faktor, untuk peneliti mengidentifikasi menggunakan SWOT dan berharap dapat dipahami oleh pelaku usaha untuk membuat keputusan yang mereka ambil dalam mendapatkan keuntungan dan mengembangkan pangsa pasar.

C. Temuan Penelitian

1. Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso.

a. Hasil temuan penelitian yang didapatkan pada pasar tamanan Bondowoso bahwa pedagang daging ayam telah mengetahui makanan halal sesuai dengan ajaran islam yang meliputi : 1. Halal dari zatnya bahwa makanan halal harus mengandung bahan halal tidak tercampur seperti daging babi, anjing dan lain sebagainya, 2. Halal dalam perolehannya para pedagang daging ayam mendapatkan dari modal yang halal tidak mencuri ataupun mengutang, 3. Dalam cara pengolahannya pedagang telah mematuhi ajaran Islam dan peraturan pemerintah terkait penyembelihan menggunakan pisau yang tajam membaca basmalah dan sebelum didistribusikan daging ayam disucikan terlebih dulu.

b. Pada proses sertifikasi halal temuan yang peneliti dapatkan bahwa dari hasil wawancara terdapat pedagang yang belum mendaftarkan sertifikasi halal pada produk daging ayam yang dijual. Dengan begitu pedagang hanya menjaga kualitas daging ayam agar konsumen merasa puas dan tetap menjadi pelanggan dan memberi harga jual daging ayam dilihat dari setiap hari dihitung dari biaya transport.

Sertifikasi halal yang diwajibkan bagi pelaku usaha kini harus sesuai dengan aturan Pasal 4 UU 33/2014 bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Islam juga mengatur seperti yang disebutkan pada surah Al-Baqarah ayat 168 yang menjelaskan bahwa Allah SWT. Menyuruh

manusia untuk memakan makanan yang halal secara agama dari segi hukum baik segi zatnya maupun hakikatnya. Allah SWT juga mengingatkan kepada kita agar tidak mengikuti langkah-langkah syaitan. Hasil temuan alur dari sertifikasi halal menurut BPJPH adalah sebagai berikut:

Gambar 4.6 Alur pendaftaran sertifikasi halal



Sumber: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal¹⁵²

Alur pendaftaran sertifikasi halal pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bertanggung jawab atas proses sertifikasi halal di Indonesia. Proses sertifikasi halal oleh BPJPH melibatkan beberapa tahapan yang harus dilalui oleh produsen atau pelaku usaha yang ingin mendapatkan sertifikasi halal untuk produk

¹⁵²Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) UU Nomor 33 Tahun 2014.

mereka. Berikut adalah tahapan umum dalam proses sertifikasi oleh BPJPH:¹⁵³

1. **Pendaftaran:** Produsen atau pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal kepada BPJPH. Pada tahap ini, mereka biasanya diminta untuk mengisi formulir pendaftaran dan menyediakan dokumen-dokumen yang diperlukan.
2. **Verifikasi Dokumen:** BPJPH akan memverifikasi dokumen-dokumen yang diajukan oleh produsen atau pelaku usaha. Ini termasuk dokumen-dokumen seperti formulir pendaftaran, informasi produk, daftar bahan baku, proses produksi, dan lain-lain.
3. **Audit dan Inspeksi:** Setelah dokumen divalidasi, BPJPH akan melakukan audit dan inspeksi langsung ke fasilitas produksi atau tempat usaha untuk memastikan bahwa proses produksi sesuai dengan standar halal yang ditetapkan.
4. **Pengujian:** Beberapa produk mungkin perlu menjalani pengujian laboratorium untuk memverifikasi kehalalannya. Ini terutama berlaku untuk produk-produk yang menggunakan bahan-bahan tertentu atau proses produksi yang kompleks.
5. **Evaluasi dan Keputusan:** Berdasarkan hasil audit, inspeksi, dan pengujian, BPJPH akan melakukan evaluasi untuk menentukan apakah produk tersebut memenuhi persyaratan halal. Keputusan akan diberikan kepada produsen atau pelaku usaha, apakah sertifikasi halal disetujui atau tidak.

¹⁵³ Rizki Firmanda Dardin, "Penyelenggaraan Produk Halal (Studi Kasus Sumatera Utara)", (Tesis, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara', 2019)

6. **Penerbitan Sertifikat:** Jika produk dinyatakan halal, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang menegaskan bahwa produk tersebut telah lulus proses sertifikasi dan memenuhi standar halal yang ditetapkan.
7. **Pemeliharaan dan Pembaruan:** Setelah mendapatkan sertifikasi halal, produsen atau pelaku usaha harus memelihara kepatuhan terhadap standar halal dan secara berkala melakukan pembaruan sertifikasi sesuai dengan kebijakan yang berlaku.

Proses sertifikasi halal oleh BPJPH bertujuan untuk memastikan bahwa produk-produk yang beredar di pasar Indonesia sesuai dengan prinsip-prinsip halal yang diakui secara internasional dan sesuai dengan regulasi yang berlaku di Indonesia. Pada pasar Tamanan Bondowoso ada yang telah memiliki inisiatif untuk mendaftarkan produknya, maka dari itu dukungan dari pemerintah sangat dibutuhkan dalam mendapatkan sertifikasi halal.

- c. Dari hasil temuan peneliti yang telah dilakukan di pasar Tamanan Bondowoso bahwa rantai pasok halal yang diterapkan oleh pedagang daging ayam di pasar Tamanan harus mengikuti peraturan pemerintah dan berlandaskan dari ketentuan Islam. Mulai dari bahan baku proses penyembelihan dan distribusi, serta harga jual daging ayam harus sesuai tidak menjual dengan harga yang terlalu tinggi untuk menjaga konsumen menjadi pelanggan tetap, serta menjaga kualitas daging ayam walaupun belum adanya sertifikasi halal. Ada beberapa hal yang

terdapat pada Indikator *Halal Supply Chain* penjelasan tabel indikator *halal supply chain* pada produk daging ayam :

Tabel. 4.5
Indikator *Halal Supply Chain* Pada Produk Daging Ayam

variabel	Hal yang di identifikasi
Input	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyediakan bahan utama yang akan diolah untuk ditingkatkan nilai tambah b. Bahan yang dapat meningkatkan nilai tambah (pakan ternak, es batu, dan vaksin) c. Fasilitas yang di gunakan dalam proses produksi operasional (listrik, air, tenaga pekerja, transportasi)
Proses	Kegiatan produksi dalam meningkatkan nilai tambah untuk didistribusikan (penyembelihan dengan cara halal)
Output	Produk atau nilai yang dihasilkan oleh pelaku usaha setelah melakukan serangkaian aktivitas penambahan nilai (penjualan kepada konsumen)

Sumber : data diolah

Rantai pasok halal yang diterapkan oleh pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso, telah sesuai dengan syariat Islam, dari bahan baku telah dipilih ayam yang memiliki kualitas bagus, sehat, alat yang digunakan dibersihkan sebelum digunakan, juru sembelih yang sudah mahir dan beragama Islam, alat pembersihan bulu juga dibersihkan sebelum digunakan, setelah itu pemotongan daging ayam yang nantinya disucikan untuk dilakukan pendistribusian kepada para pelanggan, hanya saja para pedagang daging ayam dan RPU yang berjualan di pasar Tamanan belum mendaftarkan produknya untuk memiliki sertifikasi halal. Berikut tabulasi hasil dari temuan pasa usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso:

Tabel 4.6 Hasil temuan penelitian pada *halal supply chain* pengolahan daging ayam:

No	Tahapan Proses	Kepatuhan Halal (%)	Temuan
1.	Penerimaan Bahan Baku	95	Tinggi, namun terdapat beberapa kasus kekurangan stok halal
2.	Proses Produksi	98	Sangat tinggi, hampir semua langkah memenuhi standar halal
3.	Penyimpanan	90	Kepatuhan cukup tinggi, namun perlu peningkatan pengawasan
4.	Distribusi	95	Secara umum baik, namun ditemukan beberapa kekurangan pada pengelolaan penyimpanan di gudang distribusi

Sumber : Data diolah

Dalam tabel ini, tahapan-tahapan dalam *supply chain* pengolahan daging ayam untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal dijelaskan. Persentase kepatuhan halal diukur untuk setiap tahapan proses. Beberapa hal yang perlu ditingkatkan dalam rantai pasok halal daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso yaitu :

1. Peningkatan Pasokan Bahan Baku Halal:

- a) Membangun kemitraan jangka panjang dengan produsen bahan baku yang memiliki sertifikasi halal.
- b) Melakukan diversifikasi pemasok untuk mengurangi risiko ketergantungan pada satu sumber bahan baku.

2. Pemangku Kepentingan dan Pelatihan:

- a) Mengadakan pelatihan dan workshop rutin untuk para pekerja tentang praktik halal dalam pengolahan daging ayam.
- b) Meningkatkan kesadaran industri melalui seminar dan konferensi tentang manfaat dan kebutuhan akan *halal supply chain*.

3. Peningkatan Pengawasan:

- a) Meningkatkan frekuensi audit internal dan eksternal untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal.
- b) Memperkuat kerjasama dengan lembaga pengawas dan pihak berwenang untuk meningkatkan pengawasan terhadap operasi pengolahan daging ayam.

2. Faktor Pendukung dan Juga Penghambat *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

dari hasil temuan analisa SWOT bahwa analisis ini digunakan untuk mengidentifikasi masa mendatang dan tidak lagi melihat masa lalu, karena ada kekuatan akan mengubah menjadi kelemahan jika tidak diperhatikan dimasa yang akan datang. Aktivitas SWOT ini sangat penting diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, karena dimasa sekarang harus diperhatikan dalam menghadapi perubahan di masa mendatang yang semakin cepat.

Dengan memahami ancaman-ancaman ini, pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso dapat mengambil langkah-langkah pencegahan atau menyiapkan strategi respons yang tepat untuk mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada. Berikut penjelasan dari matrik IFAS dan EFAS untuk mengetahui bagaimana strategi dalam perapan halal supply chain daging ayam di pasar tamanan Bondowoso, adapun matrik SWOT sebagai berikut :

Tabel 4.7
Matriks SWOT Penilaian Rating Rata-Rata

NO	KEKUATAN	RATING
1	Menjalin hubungan kerjasama penjual dan pembeli	5
2	Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu	3
3	Kualitas produk yang baik	5
4	Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman	4
5	Harga khusus yang di tawarkan oleh pelanggan	4
JUMLAH		21
TOTAL RATA - RATA		4,2
NO	KELEMAHAN	RATING
1	Belum memiliki sertifikat halal	3
2	Tidak memiliki lahan ternak sendiri	2
3	Memiliki banyak pesaing yang dekat	3
4	Modal yang dimiliki terbatas	2
5	Sarana penyimpanan terbatas	2
JUMLAH		12
TOTAL RATA - RATA		2,4
NO	PELUANG	RATING
1	Dukungan dari lembaga keuangan untuk modal pembiayaan	4
2	Produk daging ayam banyak diminati semua kalangan	5
3	Banyaknya rumah makan	5
4	Kemudahan informasi dan tempat dapat di akses	4
5	Harga kenaikan dapat diketahui dan diterima oleh pelanggan	4
JUMLAH		22
TOTAL RATA - RATA		4,4
NO	ANCAMAN	RATING
1	Produk yang bisa dihutang oleh konsumen	3
2	Adanya keterlambatan bahan baku oleh pengepul	2
3	Perubahan harga dapat dialami setiap hari	2
4	Banyak penjual dan RPU baru	1
5	Produk belum terdaftar sertifikasi halal	2
JUMLAH		10
TOTAL RATA - RATA		2

Sumber : data diolah

Dari tabel diatas bahwa hasil penghitungan pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso dapat dideskripsikan sebagai berikut :

a. Strategi kekuatan (*Strengths*) Rating rata-rata : 4,2

Ini menunjukkan bahwa strategi yang berfokus pada kekuatan internal pada usaha pengolahan daging ayam di Pasar Tamanan Bondowoso memiliki rating yang tinggi. Menjalin hubungan kerjasama penjual dan pembeli, Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu, Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman, sehingga mendapatkan produktivitas dan kualitas produk yang baik.

b. Strategi Peluang (*Opportunities*) Rating rata-rata: 4,4

Rating yang tinggi pada strategi peluang menunjukkan bahwa perusahaan mengidentifikasi dan dapat memanfaatkan peluang eksternal yang ada di lingkungan bisnisnya. Peluang tersebut mungkin meliputi

c. Strategi Kelemahan (*Weaknesses*) Rating rata-rata: 2,4

Rating negatif pada strategi kelemahan menunjukkan bahwa perusahaan menghadapi beberapa tantangan internal yang signifikan.

Meskipun demikian, dengan pengenalan dan penanganan yang tepat terhadap kelemahan-kelemahan ini, perusahaan dapat mengubahnya menjadi peluang atau setidaknya meminimalkan dampak negatifnya terhadap kinerja bisnis.

d. Strategi Ancaman (*Threats*) Rating rata-rata: 2

Rating negatif pada strategi ancaman menunjukkan bahwa perusahaan juga dihadapkan pada beberapa ancaman eksternal yang signifikan. Ancaman tersebut mungkin meliputi kemajuan teknologi, persaingan pasar, kenaikan harga bahan baku, dan kondisi jalan yang buruk. Dengan mengantisipasi dan merespons dengan tepat terhadap

ancaman-ancaman ini, perusahaan dapat mengurangi dampak negatifnya dan bahkan mengubahnya menjadi peluang.

Dengan demikian, hasil analisis ini memberikan pandangan yang jelas tentang posisi strategis usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan dengan menyoroti kekuatan internal, peluang eksternal, kelemahan internal, dan ancaman eksternal yang harus diperhatikan dalam merumuskan strategi usaha yang efektif.

Dengan menggunakan pendekatan SPACE, kita dapat menghitung posisi strategis usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso sebagai berikut:

$$1) \text{ Posisi Kompetitif (Competitive Position) = Kekuatan (Strengths) + Kelemahan (Weaknesses) = } 4,2 - 2,4 = 1,8$$

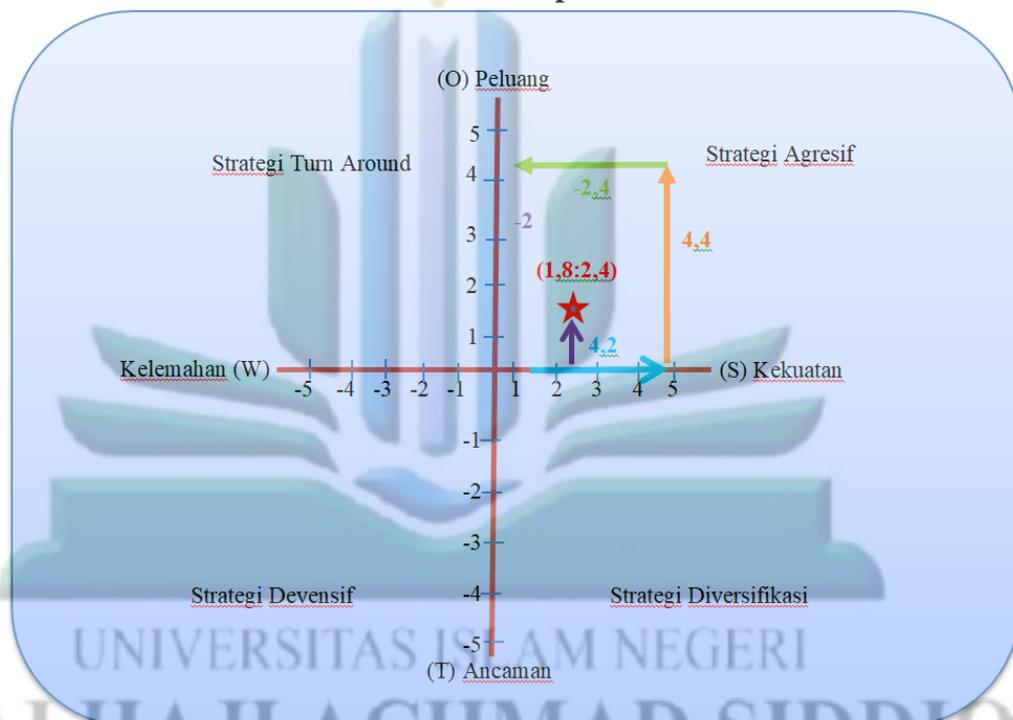
$$2) \text{ Daya Tarik Industri (Industry Attractiveness) = Peluang (Opportunities) + Ancaman (Threats) = } 4,4 - 2 = 2,4$$

Dari hasil perhitungan tersebut, kita dapat menarik kesimpulan bahwa usaha pengolahan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso memiliki posisi strategis yang relatif kuat (*Competitive Position* = 1,8). Secara keseluruhan, strategi "grow" pada nilai 1,8 menuntut para usaha untuk fokus pada peningkatan skala operasional dan penguatan posisi di pasar melalui efisiensi, inovasi, dan pemanfaatan peluang pertumbuhan.

Daya tarik industri nilai (2,4) menunjukkan bahwa industri pengolahan daging ayam memiliki daya tarik yang cukup tinggi. Ini berarti bahwa peluang dalam industri ini lebih besar dibandingkan dengan ancaman yang ada. dengan sebaiknya fokus pada strategi

pertumbuhan dan ekspansi. Dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang yang ada serta mengatasi kelemahan dan ancaman, para usaha dapat berkembang dan memanfaatkan daya tarik industri yang cukup tinggi ini untuk mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan. Dalam hal ini akan di gambarkan menggunakan matriks SPACE sebagai berikut:

Gambar 4.7 Matrik Space



Sumber : data diolah

Dari hasil matrik space maka dapat dilihat bahwa usaha pengolahan daging ayam berada di kuadran "**Aggressive**" atau "**Pertumbuhan**", yang menunjukkan bahwa usaha pada penjualan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso berada dalam posisi yang kuat untuk mengambil tindakan agresif dalam ekspansi dan investasi untuk memanfaatkan daya tarik industri yang tinggi. Maka dari itu ada strategi yang dapat dilakukan seperti meningkatkan pangsa pasar melalui pemasaran yang intensif dan masuk ke pasar baru, mengembangkan produk baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang terus

berubah. membangun kemitraan dengan pemasok dan distributor untuk memperkuat rantai pasok. Dengan mengikuti strategi ini, perusahaan dapat memanfaatkan kekuatan kompetitif dan daya tarik industri yang ada untuk mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan.

Tabel 4.8 Hasil *Scanning* Matrik SWOT Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Taman Bondowoso

<p style="text-align: center;">Internal</p> <p style="text-align: center;">Eksternal</p>	<p style="text-align: center;">Kekuatan (S)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjalin hubungan kerjasama dengan baik dengan pedagang pengecer, rumah makan, dll 2. Menggunakan alat teknologi mesin pembersih bulu 3. Kualitas produk yang baik. 4. Tenaga kerja yang ahli dan berpengalaman 5. Harga khusus yang ditawarkan oleh pelanggan 	<p style="text-align: center;">Kelemahan (W)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Belum memiliki sertifikat halal 2. Tidak memiliki lahan ternak sendiri 3. Memiliki banyak pesaing yang dekat 4. Modal yang dimiliki terbatas 5. Sarana penyimpanan terbatas
	<p style="text-align: center;">Peluang (O)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dukungan dari lembaga keuangan untuk modal pembiayaan 2. Produk daging ayam banyak diminati semua kalangan 3. Banyaknya rumah makan 4. Kemudahan informasi dan tempat dapat di akses 5. Harga kenaikan dapat diketahui dan diterima oleh pelanggan 	<p style="text-align: center;">Strategi S – O</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengembangkan usaha daging ayam dengan menjaga kepercayaan konsumen dan mampu bersaing dengan penjual lainnya. 2. Tetap menjaga kualitas daging ayam dengan baik agar produk sesuai dengan syariat Islam 3. Menjalin kerjasama dengan berbagai tempat seperti rumah makan, pedagang ecer, dan konsumen rumah tangga.

Ancaman (T)	Strategi S – T	Strategi W – T
<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk yang bisa dihutang oleh konsumen 2. Adanya keterlambatan bahan baku oleh pengepul 3. Perubahan harga dapat dialami setiap hari 4. Banyak penjual dan RPU baru 5. Produk belum terdaftar sertifikasi halal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. RPU dan penjual daging ayam harus menjaga kualitas produknya untuk menghadapi pesaing daging impor atau dari luar Indonesia 2. RPU dan penjual daging ayam harus mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal agar produknya dapat di akui dan bisa masuk kepada wilayah besar seperti supermarket. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat kerjasama dengan lembaga atau dinas untuk membasmi penyakit ayam, dan melakukan kerjasama dengan perbankan untuk mendapatkan bantuan modal. 2. Meningkatkan penjualan dengan persaingan yang sehat

Sumber : data diolah 2024

Dari hasil tabel di atas dapat Scanning matriks SWOT pada tabel tersebut di atas, dihasilkan empat alternatif strategis yang dapat diambil oleh pemilik RPU dan juga pedadang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso dalam menghadapi persaingan yang semakin kompetitif dengan penjelasan sebagai berikut:

a. Strategi SO (*Strenght – Opportunities*)

1. Mengembangkan usaha daging ayam dengan menjaga kepercayaan konsumen dan mampu bersaing dengan penjual lainnya.
2. Tetap menjaga kualitas daging ayam dengan baik agar produk sesuai dengan syariat Islam
3. Menjalin kerjasama dengan berbagai tempat seperti rumah makan, pedagang ecer, dan konsumen rumah tangga.

b. Strategi ST (*Strenght – Threats*)

Strategi yang disusun dengan memanfaatkan proses implementasi *halal supply chain* untuk menghadapi ancaman dimasa yang akan datang yaitu:

1. RPU dan penjual daging ayam harus menjaga kualitas produknya untuk menghadapi pesaing daging impor atau dari luar Indonesia.
2. RPU dan penjual daging ayam harus mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal agar produknya dapat di akui dan bisa masuk kepada wilayah besar seperti supermarket.

c. Strategi WO (*Weakness – Opportunities*)

Starategi ini digunakan untuk mengetahui kelemahan dari *halal supply chain* dengan mempertimbangkan peluang dimasa mendatang :

1. Harus menggunakan perencanaan dalam meningkatkan jumlah ayam atau daging ayam yang akan dijual.
2. RPU dan penjual daging ayam yang diwajibkan memiliki sertifikasi halal harus mendapatkan pendampingan khusus dari pemerintah agar dapat menyadarkan dan membantu masyarakat.
3. Membuat kesepakatan terkait pendaftaran dan cara yang mudah dalam mendapatkan sertifikasi halal.

d. Strategi WT (*Weakness – Threats*)

Strategi ini dipakai untuk mengurangi kelemahan dari implementasi *halal supply chain* mengurangi hambatan ataupun ancaman dimasa yang akan datang.

1. Membuat kerjasama dengan lembaga atau dinas untuk membasmi penyakit ayam, dan melakukan kerjasama dengan perbankan untuk mendapatkan bantuan modal.
2. Meningkatkan penjualan dengan persaingan yang sehat

Berdasarkan hasil analisa SWOT dengan menggunakan *metode internal strategic factors analysis summary* (Analisis Faktor Strategi Internal) yakni terdiri dari kekuatan dan kelemahan dan analisis *external strategic factors analysis summary* (Analisis Faktor Strategi Eksternal), yakni terdiri dari peluang dan ancaman. Analisa pedagang daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso pada faktor eksternal yaitu posisi peluang lebih besar dari ancaman dan faktor internal posisi kekuatan lebih besar dari pada kelemahan. Pada faktor internal kekuatan memiliki bobot (4,31) dan nilai kelemahan dengan bobot (-2,42), sedangkan pada faktor eksternal peluang memiliki nilai bobot (4,46) dan ancaman memiliki bobot (-2,08).

Dari hasil nilai bobot di atas nilai kekuatan lebih tinggi dari kelemahan, begitu juga nilai peluang lebih tinggi dari ancaman hal ini sesuai dengan teori yang diungkapkan oleh Rangkuti dimana metode ini membantu dalam memahami posisi relatif dari suatu entitas dalam lingkungannya dan membantu dalam merumuskan strategi yang tepat. Berdasarkan nilai bobot bahwa para pedagang yang melakukan penjualan di pasar Tamanan Bondowoso telah memanfaatkan peluang untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal, hanya saja beberapa kendala dari banyaknya pesaing dan tidak ada sertifikasi halal menjadi ancaman yang perlu dilakukan.

BAB V

PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara beberapa informan dan pelaksanaan observasi serta dokumentasi, maka data tersebut disajikan dan dianalisa melalui pembahasan temuan. Temuan yang didapatkan peneliti merupakan hasil tanggapan dari pertanyaan yang diajukan peneliti ke informan berdasarkan rumusan masalah dan kajian teori yang telah dibahas pada bab sebelumnya.

Dari hasil penyajian data penelitian melalui metode observasi, wawancara, dan dokumentasi serta analisis yang dilakukan berdasarkan fokus masalah yang telah dirumuskan, maka akan dikemukakan beberapa temuan dilapangan dengan teori-teori yang ada.

1. Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

a. Pengetahuan Makanan Halal

Sebagian pedagang daging ayam di pasar Tamanan telah menerapkan rantai pasok halal dalam berbagai proses produksi. Dari hasil temuan penelitian pedagang telah menerapkan proses pengolahan daging ayam secara halal, karena makanan yang kita makan harus halal untuk mencegah perbuatan dosa. Karena makanan halal ada beberapa kriteria yang harus diperhatikan pertama halal zatnya (*Lidzatihi*) seperti makanan yang termasuk halal *lidzatihi* ini adalah makanan yang secara materi halal, bermanfaat bagi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit, tidak kotor, dan tidak menjijikkan. Pada penjualan daging ayam di pasar Tamanan Bondowoso berdasarkan pakan yang diberikan

dan cara menyembelih sesuai dengan syariat Islam bersih dan telah disucikan dalam proses pengelolaannya.

Kedua halal cara memperolehnya, daging yang halal cara memperolehnya adalah daging yang diperoleh dengan cara yang sah atau dibenarkan menurut syara', seperti daging ayam yang dijual oleh pedagang daging ayam di pasar tamanan Bondowoso para pedagang memperolehnya dari hasil laba penjualan. pedagang harus mempertahankan status halal karena terdapat kebutuhan besar akan aktivitas rantai pasokan halal. Pada teori *Halal supply chain* kegiatan yang memerlukan kepercayaan, keimanan, kebersihan dari produk agar terhindar dari zat haram. Begitupun proses dari pengolahan daging ayam yang dijual di pasar Tamanan Bondowoso harus terjamin kehalalannya, dari tahapan proses input hingga output harus sesuai dengan ajaran agama Islam.

Ketiga halal cara pengolahannya, dalam proses pengolahan daging ayam haruslah baik dan benar, harus memenuhi unsur halal, aman, utuh, dan sehat. Halal, artinya hewan yang disembelih ataupun dipotong sesuai dengan syariat agama Islam. Aman, artinya daging tidak mengandung zat atau bahan berbahaya yang dapat membuat tubuh menjadi sakit. Utuh, artinya daging tidak dicampur dengan daging lainnya dalam 1 wadah. Sehat, artinya daging yang dikonsumsi bagi manusia menyehatkan. Pada penjualan daging ayam di pasar Tamanan telah menerapkan proses dari awal input hingga output sesuai dengan syariat Islam.

Kemudian menurut penelitian Helva bahwa segala proses dari penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk yang

merupakan suatu keharusan dan kewajiban sebagai seorang muslim sebagai wujud dari kepatuhan syariah (*syariah compliance*) seorang hamba kepada tuhan. ¹⁵⁴

b. Proses Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah surat ketengan yang dikeluarkan oleh lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) oleh produk yang dinyatakan halal. Khususnya muslim wajib didalam Islam mengkonsumsi makanan halal, dalam proses pengajuan sertifikasi halal oleh pemilik RPU Bapak H. Ridwan dan juga pedagang daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso kini masih belum terlaksana dengan baik, banyak sekali alasan yang menjadi permasalahan diantaranya kurangnya komunikasi, belum memahami adanya informasi dan juga kurang prasarana yang lengkap yang dimiliki oleh petugas PPH Bondowoso.

Proses sertifikasi halal reguler yaitu sesuai dengan Undang-undang Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan halal berdasarkan aturan dalam syariat Islam yang menjamin dari segi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan serta penyajian produk. Hal ini menjadi sangat penting untuk menjaga kepercayaan konsumen karena masyarakat di Bondowoso rata-rata beragama muslim .

Peneliti melakukan penelitian di pasar Tamanan Bondowoso dengan hasil proses sertifikasi RPU dan juga pedagang daging ayam yang ada di pasar Tamanan masih belum memiliki sertifikasi halal. Proses sertifikasi halal juga dibenarkan adanya melalui teori dalam jurnal Nikmatul Masruroh menyatakan

¹⁵⁴ Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, And Siti Aisyah, "Analisis Management Rantai Pasok Halal Di Indonesia", Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen, 1 (2022), 2116–2125.

bahwa sertifikat halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) atas kehalalan produk yang diproduksi perusahaan. Pengajuan proses sertifikasi halal dilaksanakan oleh tergabung dalam KHI. Proses sertifikasi halal ada dua yaitu *Self declare* dan sertifikasi halal reguler.¹⁵⁵

Menurut Indah Rohmatillah dengan adanya sertifikasi halal ini dapat menaikkan omset, ketahan serta pengembangan usaha. Baik yang dirasan langsung oleh para pelaku usaha UMKM.¹⁵⁶ Berdasarkan fakta lapangan banyak sekali yang belum memiliki ijin sertifikasi halal karena proses yang panjang dan banyak sekali persyaratan yang harus dipenuhi oleh RPU dan juga pedagang daging ayam hal ini tidak mudah dilakukan sehingga tidak berjalan sesuai prosedur alur pengajuan sertifikasi halal dimana petugas pendamping halal Ibu Ida Farida menjelaskan manfaat yang akan diperoleh jika memiliki sertifikasi halal diantaranya : 1. Meningkatkan kepercayaan konsumen, 2. Memberikan jaminan dan kepastan, 3. Memperluas jaringan distribusi, 4. Memberi nilai tambah, 5. Memiliki kemampuan dalam pemasaran.

c. Pemain Utama yang Terlibat Dalam *Halal Supply Chain* Sebagai Berikut:

Pada rantai pasok halal sangat penting dilakukan mulai dari proses bahan baku, pemenuhan pesanan pelanggan, aliran barang serta pengadaan barang sangat dibutuhkan. Pengadaan daging ayam yang dilakukan oleh penjual daging ayam di pasar tamanan Bondowoso melalui beberapa tahapan dari pengadaan bahan baku ayam dengan kualitas yang bagus, proses penyembelihan,

¹⁵⁵ Nikmatul Masruroh, "Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia", *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*, 2 (Oktober, 2020) 37–38.

¹⁵⁶ Indah Rohmatillah, "Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Omset, Ketahanan, Dan pengembangan Usaha", (Tesis, UIN Khas Jember, 2022)

pembersihan bulu, pemotongan ayam hingga distribusi kepada pelanggan sehingga perlu adanya manajemen dari rantai pasok halal.

Alur dari *halal supply chain* pada produk daging ayam sesuai dengan penelitian Yeni Rohaeni bahwa pendistribusian dari hulu ke hilir dimulai dari *supplier* menyediakan bahan baku peternak ayam hingga produk sampai pada *customer* rumah tangga. *Supply chain* awal, Rantai pasokan awal yang menyediakan sumber bahan mentah, merupakan tempat dimulainya rantai distribusi produk. Terkait dengan proses awal yang dilakukan oleh penjual daging ayam dipasar tamanan Bondowoso sebagai berikut :

- 1) *Supplier*: sebagai sumber yang memberikan pemasok bahan utama dalam proses produksi hal yang perlu diperhatikan peternak ayam adalah memastikan pemberian vaksin, pakan ayam dan minuman tidak tercampur dengan bahan haram.
- 2) *Manufacture*: Sebagai pengelola bahan baku atau pihak yang terlibat dalam pengolahan, pembuatan, dan pengemasan produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen, sebagai pemilik RPU dan juga pedagang daging ayam memastikan pengolahan ayam hidup dari input sampai output dilakukan sesuai dengan syariat Islam, Proses penyembelihan merupakan salah satu cara yang sangat penting untuk mengetahui apakah ayam yang dihasilkan sehat atau tidak. Urutan penyembelihan sampai penyembelihan adalah sebagai berikut: 1) Keluarkan ayam dari kandang. 2) Ukur bobot masing-masing 5 ekor ayam. 3) Setelah mengukur bobot karkas ayam, langkah selanjutnya adalah penyembelihan. Proses ini merupakan metode terpenting untuk menentukan kualitas makanan yang dihasilkan selama penyembelihan.

Jika cara penyembelihannya sesuai syariat, maka dapat dijamin makanan yang dihasilkan benar. Umumnya makanan yang sudah dinyatakan halal dikontrol agar tidak tercampur dengan makanan lain hingga mengubah status makanan tersebut. Hal ini dilakukan dengan tangan (tanpa mesin) ayam satu per satu. Setelah semua proses dilakukan daging ayam akan diletakkan dalam wadah untuk didistribusikan kepada pelanggan.

- 3) *Distributor*: Sebagai penyalur produk yang telah jadi kepada beberapa pihak yang membutuhkan Sebagai penyalur produk yang telah jadi kepada beberapa pihak yang membutuhkan dari pemasok, daging ayam kemudian diajakan di pasar oleh para pedagang pasar yang tersebar di seluruh area pasar. Jeroan ayam biasanya dijual terpisah dengan daging murni dan harganya lebih murah dari pada daging murni. Para pedagang tersebut ada yang mempunyai kios permanen ada yang hanya di emperan (tidak permanen). Kondisi daging ayam yang dipajang mayoritas dengan posisi tiduran dan terbuka tanpa penutup dan kadang dihingapi lalat. Ada beberapa juga yang memajang dengan cara menggantungkan daging ayam tersebut. Pedagang daging ayam mayoritas memfokuskan dagangannya pada daging ayam saja tanpa berjualan jenis daging yang lain. Hal ini membuat sangat kecil sekali kemungkinan daging ayam bersentuhan dengan daging yang jelas tidak halal seperti daging babi, daging anjing, misalnya. Konsumen dari pedagang pasar ini adalah para pedagang sayur kecil/keliling ataupun konsumen akhir yang akan mengkonsumsi sendiri daging ayam tersebut. Kebanyakan yang berbelanja daging ayam adalah

para wanita dan sering sekali terjadi proses tawar menawar yang wajar terjadi di pasar tamanan.

- 4) *Retail/Outlet*: Sebagai bentuk kecil dari penyalur produk atau pihak yang secara skala memiliki kapasitas kecil yang dapat menjangkau keseluruhan masyarakat, supply chain yang dilakukan di pasar tamanan Bondowoso adalah para pedagang kecil atau keliling, mereka membeli untuk dijual kembali, sebagian penjual seperti pedagang kecil biasanya daging yang dijual akan dimasukkan kedalam lemari pendingin untuk menjaga ketahanan dan kualitas daging ayam, tetapi untuk penjual keliling biasanya hanya memakai es batu sebagai pendingin agar daging ayam terlihat segar.
- 5) *Customers*: Sebagai pihak yang mengonsumsi produk atau jasa yang dihasilkan dalam sebuah industry yaaitu sebagai rantai terakhir adalah pembeli seperti ibu rumah tangga yang biasanya membeli di pasar atau di penjual keliling.

Beberapa penjual daging ayam tidak memperhatikan tahapan penting dalam *halal supply chain*, seperti pengajuan sertifikasi halal yang dibutuhkan untuk mendapatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual. Berapa penjual daging ayam belum memahami bagaimana cara mendaftarkan sertifikasi produk halal.

Menurut teori yang dijelaskan oleh Chopra Rantai pasok halal merujuk pada serangkaian proses dan aktivitas yang terlibat dalam produksi, distribusi, dan pemasaran produk halal. Namun, model rantai pasok khusus untuk produk halal menurut Chopra tidak secara spesifik

terdefinisi dalam literatur terkait rantai pasok.¹⁵⁷ Dalam urutan pengolahan daging ayam mulai menyiapkan bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga melakukan pemantauan terhadap hasil akhir dari penjualan dengan menerima saran dan juga masukan dari pelanggan.

Dalam penelitian Aslan Risyaldi rantai pasok (*Supply Chain*) merupakan suatu konsep dan sistem pengaturan yang berkaitan dengan aliran produk, aliran informasi maupun aliran keuangan. Kegiatan dalam rantai pasok ayam pedaging terdiri atas proses pemeliharaan produk ayam oleh peternak, kemudian diolah menjadi daging ayam yang siap untuk dipasarkan dari peternak hingga ke konsumen.¹⁵⁸ Maka dari itu hukum proses penyembelihan halal di Indonesia menetapkan prosedur khusus untuk penyembelihan hewan, termasuk daging ayam, sesuai dengan prinsip agama Islam. Daging ayam harus disembelih dengan cara yang benar dan oleh orang yang memenuhi syarat, serta disertakan dengan bismillah dan menyebut nama Allah.

d. Faktor – Faktor Penentu *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

1) Bahan baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan untuk membuat suatu produk. Perlu dipahami, bahan tersebut tampak secara dominan atau menjadi bagian paling besar dari produk akhir. Rantai pasok halal yang penting pada

¹⁵⁷ Chopra, Sunil, Dan Peter Meindl. *Supply Chain Management: Strategy, Planning, And Operation*. (Sixth Edit. England: Pearson Education Limited, 2016).

¹⁵⁸ Dirgahayu Lantara Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, "Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar", *Ijma: International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 1 (Maret, 2021), 40–48.

usaha pengolahan daging ayam yaitu kualitas ayam harus sehat karena akan menentukan hasil akhir dari proses pengolahan. Pedagang daging ayam di pasar tamanan sangat memilih daging ayam yang akan dijual karena akan berpengaruh terhadap penjualan dan menjaga kepercayaan pelanggan.

2) Proses Produksi

Pada proses produksi ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu tempat atau fasilitas produksi haruslah memenuhi standar kebersihan dan kehalalan yang ditetapkan dalam Islam, menggunakan peralatan yang bersih dan bebas dari kontaminasi oleh bahan-bahan yang tidak halal serta diproses sesuai dengan persyaratan halal. Dalam pengolahan daging ayam para penjual daging ayam di pasar tamanan telah memperhatikan kebersihan alat seperti pisau tempat pembersih bulu dan alat pemotong daging, dengan ini rantai pasok halal telah diterapkan oleh RPU dan pedagang.

3) Proses *packaging*

Proses *packaging* daging ayam yang diterapkan oleh RPU dan pedagang daging ayam di pasar Tamnan Bondowoso yaitu bungkus daging dengan rapat menggunakan kemasan plastik kedap udara atau wadah tertutup yang sesuai untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kelembapan daging. Dan untuk persediaan daging ayam di bagian terdingin dari kulkas biasanya untuk menjaga dingin dan suhu daging agar terjaga kualitasnya.

4) Transportasi dan Distribusi

distribusi sebagai struktur unit-unit organisasi antar perusahaan dengan agen-agen dan dealer-dealer ekstra perusahaan, grosir dan eceran, melalui nama komoditi, produk atau jasa-jasa dipasarkan, atau sebagai

pengelompokan para perantara yang mempunyai hak terhadap suatu produk selama proses pemasaran, mulai dari pemilik pertama sampai kepada pemilik terakhir. Penjual daging ayam dan RPU menggunakan transportasi mobil, motor dan becak. aliran distribusi rantai pasokan ini baik dari sisi hulu ke hilir maupun dari hilir ke hulu saling berkoordinasi dengan masing-masing mitra kerja untuk memenuhi setiap permintaan ayam pedaging.

2. Faktor Pendukung dan Penghambat Implementasi *Halal Supply Chain* Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam di Pasar Tamanan Bondowoso

Untuk memahami konsumen dan mengembangkan strategi yang tepat memahami apa yang mereka pikirkan (kognisi), dan mereka rasakan (pengaruh), apa yang mereka lakukan (perilaku), dan apa serta dimana (kejadian di sekitar) yang mempengaruhi serta dipengaruhi oleh apa yang difikirkan, dirasa, dan dilakukan konsumen. Istilah perilaku erat hubungannya dengan objek ang studinya diarahkan kepada permasalahan Manusia.

Ada dua faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen, yaitu faktor Internal dan faktor Eksternal yaitu:

1. Faktor Internal

Faktor internal yang mempengaruhi perilaku konsumen yaitu: motivasi, persepsi, sikap, gaya hidup, kepribadian, dan belajar. Belajar adalah perubahan dalam seseorang individu yang bersumber dari pengalaman. Perilaku manusia sering diperoleh dari mempelajari sesuatu atau pengalaman.

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor yang meliputi pengaruh keluarga, kelas sosial, kebudayaan, strategi marketing, dan kelompok referensi. Kelompok referensi merupakan kelompok yang memiliki pengaruh langsung ataupun tidak langsung pada sikap dan perilaku konsumen. Kelompok ini mempengaruhi perilaku seseorang dalam pembelian dan sering dijadikan pedoman oleh konsumen dalam bertindak. Anggota kelompok referensi sering menjadi penyebar dan pengaruh di kalangan masyarakat dalam hal selera konsumsi, sehingga menyebabkan sebagian kalangan masyarakat mengikuti selera mereka dan menimbulkan keseragaman dalam perilaku konsumsi di kalangan masyarakat.

Selanjutnya ada beberapa faktor lagi yang mempengaruhi yaitu:

a. Faktor Budaya

Budaya adalah karakteristik yang paling fundamental dari keinginan dan perilaku seseorang. Budaya mengacu pada gagasan, symbol-simbol yang memiliki makna untuk dikonsumsi, nilai, melakukan penafsiran dan evaluasi sebagai anggota masyarakat.

b. Faktor Sosial

Tingkah laku konsumen juga dipengaruhi oleh faktor-faktor sosial seperti kelompok referensi, keluarga, peran sosial dan status, faktor psikologi yang mempengaruhi pembelian.

c. Faktor Pribadi

Keputusan pembeli juga dipengaruhi oleh karakteristik pribadi seperti tahap siklus hidup, pekerjaan, kondisi ekonomi, gaya hidup,

kepribadian dan konsep diri. Sebagai karakteristik psikologis yang berbeda dari seseorang yang menyebabkan respon yang relative konsisten dan tetap terhadap lingkungannya. Kepribadian biasanya dijelaskan dengan ciri-ciri bawaan seperti kepercayaan diri, dominasi, otonomi, rasa hormat, keramahan atau suka bergaul, devensive dan kemampuan beradaptasi.

Menurut Rangkuti dari hasil analisa SWOT keempat faktor ini secara holistik, pelaku usaha dapat memahami posisi mereka di pasar dan merumuskan strategi yang tepat untuk mencapai tujuan bisnis mereka. Analisis SWOT menurut Rangkuti membantu dalam mengidentifikasi faktor-faktor kunci yang mempengaruhi kinerja dan membantu dalam pengambilan keputusan strategis.¹⁵⁹ kinerja sesungguhnya merupakan perilaku manusia dalam memainkan peran yang mereka lakukan di dalam suatu organisasi untuk memenuhi standar perilaku yang telah ditetapkan agar membuahkan tindakan dan hasil yang diinginkan, Sertifikasi halal pada daging ayam juga di perhatikan karena dengan adanya sertifikasi halal meningkatkan minat dan juga kepercayaan pelanggan, rantai pasok halal juga mampu dalam mengidentifikasi biaya transportasi dan harga jual daging ayam, karena jika *halal supply chain* dilaksanakan dengan baik maka akan mendapatkan nilai tambah dan nilai jual yang tinggi.

Dalam penelitian Nuriyanto dalam mengetahui hambatan dan juga pendukung menggunakan analisis SWOT dapat ditingkatkan dengan melakukan partisipasi aktif melalui diskusi dengan pemerintah untuk mendapatkan solusi perbaikan jalan dan peningkatan teknologi pengolahan

¹⁵⁹ Freddy Rangkuty, *Analisis SWOT: Peluang di Balik Setiap Kesulitan* (Jakarta, PT. Gramedia, 2015).

perawatan.¹⁶⁰ dan kendala dalam rantai pasok halal yaitu pengajuan sertifikasi halal yang ada di kota bondowoso masih belum terlaksana dengan baik, sarana dan juga prasarana yang belum memenuhi sehingga penjual daging ayam yang ada di sekitar Bondowoso belum memiliki ijin sertifikasi halal. Rantai pasok halal yang kami teliti dimulai dari bagaimana cara penyembelihan hingga proses menjadi output dan sampai pada konsumen.

Penilaian dengan menggunakan IFAS dan EFAS bagi RPU dan penjualan daging ayam yang ada di pasar Tamanan Bondowoso dalam analisis SWOT memberikan manfaat yang sangat besar khususnya bagi RPU, Pengepul, dan penjual hal ini sesuai dengan penelitian dari Nuriyanto dengan melakukan strategi WT dan posisi kuadran dalam matrik IE pada kuadran IX. Hasil analisis ini mempunyai arti, bahwa kinerja SCM peternak, pengepul, RPA ayam buras secara umum dapat ditingkatkan dengan melakukan partisipasi aktif melalui diskusi dengan pemerintah untuk mendapatkan solusi perbaikan jalan dan peningkatan teknologi pengolahan perawatan dan daging ayam. Analisa SWOT pada pedagang daging ayam secara umum menekankan pada strategi WT memperkirakan dimasa mendatang dapat bekerjasama dengan berbagai tempat usaha dan meningkatkan kuantitas penjualan. Prediksi ketersediaan dan permintaan ayam buras lima tahun ke depan (2024 - 2029) diharapkan dapat dijadikan sebagai dasar untuk persiapan perencanaan dalam menjaga keberlanjutan pasokan daging ayam dalam memenuhi permintaan konsumen.

¹⁶⁰ Nuriyanto, "Perencanaan Supply Chain Management Pada Daging Ayam Buras Di Kabupaten Pasuruan", (Disertasi, Universitas Brawijaya Malang, 2021).

Hasil analisis penentuan optimasi harga jual dan minimum biaya transportasi daging ayam di tingkat RPU dapat dijadikan untuk sebagai salah satu alternatif untuk memaksimalkan keuntungan yang ditimbulkan dari saluran distribusi yang tidak teratur dengan menciptakan koordinasi yang baik antara mitra dalam rantai pasokan yang mencakup pelanggan dengan membentuk aliansi atau berbagi informasi dan pengetahuan untuk menciptakan persaingan kolaboratif serta penghematan biaya rantai pasokan. Selain itu negosiasi harga melalui penawaran merupakan alternatif untuk mengkoordinasikan rantai pasokan dalam sebuah struktur permainan kooperatif yang intuitif, sehingga keuntungan bisa didapat dibagi secara optimal antara peternak, pengepul dan RPU.



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penerapan rantai pasokan halal dapat menghasilkan kepuasan konsumen yang lebih baik, peningkatan jangkauan pasar, dan peningkatan reputasi sebagai produsen atau distributor halal. Faktor-faktor yang berkontribusi terhadap hal ini termasuk memastikan sertifikasi halal, mengurangi biaya transportasi, meningkatkan pangsa pasar, dan meningkatkan reputasi seseorang sebagai produsen atau distributor halal. Penerapan rantai pasokan halal memerlukan investasi besar dalam infrastruktur, pelatihan, dan layanan lainnya. Kesimpulannya, penerapan rantai pasokan halal dalam studi daging ayam di Taman Bondowoso memerlukan pendekatan komprehensif yang mencakup memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal, melakukan proses produksi dan distribusi yang tepat, memberikan label yang jelas, mempromosikan pendidikan dan pelatihan, dan berinvestasi pada infrastruktur dan pelatihan.

Kajian ini fokus pada implementasi rantai pasok halal pada kajian pengolahan daging ayam di kota Bondowoso. Hal ini menekankan pentingnya berpegang pada prinsip halal dari awal hingga akhir proses produksi. Aspek-aspek utama yang perlu dipertimbangkan mencakup sertifikasi halal, produksi yang tepat, pelabelan yang jelas untuk produk halal dan non-halal, inspeksi dan pengujian rutin, pendidikan dan pelatihan bagi pekerja yang terlibat dalam produksi halal, dan persepsi konsumen yang lebih baik.

Penerapan rantai pasokan halal dapat menghasilkan persepsi konsumen yang lebih baik, peningkatan jangkauan pasar, dan peningkatan reputasi merek. Penerapan rantai pasokan halal juga memerlukan investasi besar dalam infrastruktur, pelatihan, dan layanan lainnya. Kesimpulannya, penerapan rantai pasok halal pada usaha pengolahan daging ayam studi kasus di pasar Tamanan Bondowoso dapat menghasilkan persepsi konsumen yang lebih baik, peningkatan jangkauan pasar, peningkatan ekspansi bisnis, dan peningkatan reputasi merek.

A. Saran

Hasil dari penelitian yang penulis dapatkan, maka penulis memberikan beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat kedepannya, diantaranya sebagai berikut :

1. Pada Pengusaha Daging Ayam
 - a) Dalam memenuhi dan mengikuti ajaran Islam bahwa setiap produk harus memiliki standart nilai halal pada produk daging ayam, maka dengan ini kualitas harus diperhatikan kehalalannya, dari setiap proses mulai dari input sampai output agar memenuhi dan sesuai dengan syariat Islam.
 - b) Memperhatikan hal – hal yang dikonsumsi oleh ayam seperti pakan, vitamin dan pemberian vaksin pada ayam harus terhindar dari barang haram dan bahan-bahan yang digunakan adalah produk halal.
 - c) Pengembangan SDM dan juga teknologi diperlukan dalam menjaga usaha tetap berjalan dan stabil.

d) Mendaftarkan produk untuk mendapatkan sertifikasi halal agar setiap kegiatan proses sesuai dengan standard halal dan menjaga kepercayaan pelanggan.

2. Bagi Pemerintah Pemerintah

Lembaga pemerintah diharapkan melakukan sosialisasi dan edukasi terhadap para pelaku usaha untuk menjamin usahanya dengan memiliki sertifikasi halal.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebaiknya memperbanyak teori tentang *halal supply chain* dan Perlu ditambahkan referensi lebih tentang model dari *halal supply chain* serta pengaruhnya terhadap perkembangan ekonomi syariah yang berkelanjutan.



DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2023. *Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri*. Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam. Volume 11, Nomor 1. Juni. 51–72
- Al-Fauziah, H S, Rafli, M & Aisyah, S. 2022. *The Role Of Halal Supply Chain Management For Slaughter Chicken Business Actors (Case Study Of Slaughter Chicken Business In Gunung Manaon Village 1)*. Jurnal Akuntansi, Manajemen, Vol 1 No 2. Juli. 359–364.
- Al-Qur'an. 2019. Kepala Lajnah Pentashihan Mushaf, And Balitbang Diklat Kemenag Ri. *Terjemahan Al-Qur'an Kementerian Agama*.
- Alahmad, Yaser Y. 2021. *The Relationship Between Supply Chain Management Practices And Supply Chain Performance In Saudi Arabian Firms*. American Journal Of Industrial And Business Management, 11.01 42–59
- Amin, Husnul. 2018. *Memakmurkan Bumi Dalam Perspektif Teologi Pendidika. Raudhah Proud To Be Professionals: Jurnal Tarbiyah Islamiyah*. Vol 3 No 2 .Desember.
- Apics Supply Chain Council. 2017. *Scor Training : Introduction To The Scor Supply Chain Operations Reference Model Version 12: Overview*. Chicago: Apics Supply Chain Council.
- A Pearce II Jhon.Richard B. Robinson Jr. 2013. *Manajemen Strategis : Formulasi,Implementasi, dan Pengendalian*, Terj. Nia Pramita Sari.Jakarta : Salemba Empat.
- Aslan Risyalidi, Muhammad Nusran, Dirgahayu Lantara. 2021. *Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar*. Ijma: International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues. Volume 1 No. 1. Maret. 40–48
- Asri, K, H, & Ilyas, A. 2022. *Penguatan Ekosistem Halal Value Chain Sebagai Pengembangan Industri Halal Menuju Era 5.0. Alif*, Vol 1. No 1. Juni. 37–47
- Azmi Muhammad Islam, Prof. Nurul Indarti Siviekonom, Cand., Merc., Ph.D'. 2021. *Pengaruh Adopsi Rantai Pasokan Halal Terhadap Kinerja Rantai Pasokan Halal: Studi Pada Sektor Makanan Dan Minuman Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Tesis Universitas Gadjah Mada.

- Bolstorff, Peter, Dan Robert Rosenbaum. 2011. *Supply Chain Excellence. Supply Chain Leadership*. New York: American Management Association.
- Chopra, Sunil, Dan Peter Meindl. 2016. *Supply Chain Management: Strategy, Planning, And Operation*. Sixth Edit. England: Pearson Education Limited.
- Chotib, M., Suharto, B., & Lucik. 2019. *Optimization Of Human Capital Development On Economic Growth And Poverty In East Java*. International Journal of Scientific & Technology Research, 8, 652-657.
- Chotib, M. 2019. *The legal application of consumer and halal product protection in the health sector*. International Journal of Innovation, Creativity and Change, Vol 10 No 18.
- Donny, Achmad, And Badrudin Kurniawan. 2023. *Evaluasi Pelaksanaan Kebijakan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Dalam Mendorong Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Pasca Covid-19*. Jurnal Ilmu Administrasi Negara Vol 11. No 2, April. 196–198
- Dwicahya, Septian Adi, And Banun Diyah Probowati. 2012. *Manajemen Rantai Pasok Daging Ayam*. Agrountek. Vol 8. No 1. Maret. 49–51.
- Eri Agustian H Dan Sujana. 2013. *Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen*. Jimkes (Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan). Vol 1. No 2. April.169–78.
- Fatwa MUI, 2003 ‘Standardisasi Fatwa Halal’, *Himpunan Fatwa Mui*, , 1–4
- Hakim, Abdul. 2021. *Dasar Hukum Halal Dan Penerapannya Di Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional. Desember. 83–94.
- Hakim, Afif, 2021, Studi Implementasi Konsep Halal Supply Chain Pada Pasokan Daging Ayam Di Pasar Baru Karawang, *Buana Ilmu*, 5.2, 142–1448.
- Haryono, And Handayani. 2018. *Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain Dalam Menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM)*. Proxima (Productivity, Optimization And Manufacturing System Engineering). Vol 2. No 2. Desember. 70–79.
- Hasanah, N. U., Safira, M. E., Agung, W. K. S., Chotib, M., Nimasari, E. P., & Lahuri, S. B. 2021. *Regulation of Halal and Healthy Products for Small-scaled Businesses as Consumer Protection*. Journal of Medical Sciences, 749-753.
- Hidayani. 2020. *Pendapat Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI)*. Jurnal Perbankan Syariah.Vol 1 No 2. Juni. 74–95.

- Hidayat, Ramon. 2021. *Analisis Strategi Pemasaran Coffee Shop Kelokopi Dengan Swot Analysis Dan Boston Consulting Group (BCG)*. Tesis Ekonomi Syariah Program Pascasarjana Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar.
- Husain, Muhammad A L Y. 2021. *Analisis Strategi Bauran Pemasaran Islam*. Tesis Pascasarjana Iain Jember Juni.
- Jan, Radliyah Hasan, Fadlun Nabila Bachdar, And Faradila Hasan. 2022. *Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Daging Ayam*. Arbitrase: Journal Of Economics And Accounting. Vol 3. No.2. November. 198–206.
- Khamdan, N. H., Rifa'i, M. Chotib., Suharto, B., & Lucik. 2019. *Potentials Of Manufacturing Businesses In East Java As An Economic Strengtheners In The Global Value Chain*. International Journal of Scientific & Technology Research. Vol 8 No 10, Oktober.
- Khazaini, W., Munir, M., & Ahmadiono. 2024. *Peningkatan Kinerja Perusahaan Melalui Implementasi Strategi Manajemen Halal Supply Chain*. JIS: Jurnal Ilmu Sosial, Vol 41 No 1, 48–67.
- Undang - Undang BPJPH No 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal.*
- Latifah, Umi. 2022. *Kebijakan Mandatori Sertifikasi Halal Bagi Produk Usaha*. Jiose: Journal Of Indonesian Sharia Economics. Vol 1. No 1. Maret. 41–58
- Masruroh, Nikmatul. 2020. *The Competitiveness of Indonesian Halal Food Exports in Global Market Competition Industry*. *Economica: Jurnal Ekonomi Islam*, Vol 11 No 1, 25–48.
- Masruroh, Nikmatul., & Suprianik. 2023. *Peran Pemerintah dalam Pengembangan Potensi Desa melalui Pendidikan Ekonomi Kreatif*. Global Education Journal, Vol 1 No 2, 73–85.
- Masruroh, Nikmatul. 2023. *Dinamika Identitas Dan Religiusitas Pada Branding Halal Di Indonesia*. *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*. Vol 14 No 2. Maret. 317–38
- Masruroh, Nikmatul. 2023. *Pemaknaan Halal Antara Simbol Dan Bentuk Implementasi Keagamaan Oleh Pemilik Umkm Pasca Pemberlakuan Uu No. 33 Tahun 2014"*, *Istinbath*, Vol 21. No 2 , 351–73
- Masrohatin, S., & Tobing, D. S. K. 2019. *Transformational Leadership Style, Organizational Culture, Locus Of Control And Its Influence On The Organizational Citizenship Of Behavior Employees: State Institute Of Islamic Studies Of Jember*. International Journal of Scientific & Technology Research, Vol

8 No 6 Juni.

- Masrohatin, S., Ningrum, H. F., & Indonesia, M. S. 2022. *Manajemen kinerja sumberdaya manusia pendekatan Islamic value*. Media Sains Indonesia.
- Masrohatin, Siti, Rini Puji Astuti, M Iqbal Fardian, dan Gogor A Handiwibowo. 2022. *The Growth of Industrial Revolution 4.0 and the Preparation of Software Engineers in Digital Transformation at Makers Institute Indonesia*. Journal of Research and Technology, Vol 8 No 2, 303–312.
- Masrohatin, S., & lainnya. 2023. *Pendampingan Kesadaran Sertifikasi Halal Self Declare Pelaku UMKM Melalui Kegiatan KKN Tematik Halal UIN Khas Jember Di Desa Kalibaru Wetan Banyuwangi*. Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat), Vol 1, No 3, 435–443.
- Masrohatin, Siti, Hikmatul Hasanah, dan Vira Rahmadiyahanti. 2023. *Pengembangan Industri Kreatif Berbasis Lokal Sektor Kerajinan Monte Dengan Model Triple Helix Di Blimbingsari Banyuwangi*. AKM: Aksi Kepada Masyarakat, Vol 3 No 2, 215-224.
- Mu'arrofah, A., Munir, M., & Rokhim, A. 2020. *Pengaruh Sikap, Norma Subjektif Dan Persepsi Kontrol Perilaku Terhadap Niat Beli Produk Makanan Dan Minuman Dalam Kemasan Berlabel Halal Di Supermarket Kabupaten Jember*. Jurnal Istiqoro, Vol 6 No 2, 154–169.
- Miles, Matthew B., A. Michael Huberman, Jhonny Saldana. 2014. *Qualitative Data Analysis: A Method Sourcebook*, (Arizona: Sage Publication)
- Munir, M., & Masyhuri, M. 2021. *The Strategy of Trade In The Halal Food Industry In Jember*. IQTISHODUNA: Jurnal Ekonomi Islam, Vol 10 No 1k, 35-44.
- Munir, M., & Furinto, A. 2022. *Developing collaborative sustainability performance by stakeholder management: Role of stakeholder value(s)*. Journal of Positive School Psychology, Vol 6 No 2, 2442-2452.
- Munir, M. M. 2020, July . *Mitigasi literasi halal*. Radar Jember, Vol 2 No 1.
- Munir, Misbahul, strategi keunggulan bersaing UKM dan Koprasi, jawa timur : CV. Dewa Publising. 2022
- Mumfarida, Mumfarida, And Dzikrulloh Dzikrulloh. 2021. *Implementasi Halal Pada Proses Produksi Bisnis Pesantren (Multicase Studi)*. Izdihar: Jurnal Ekonomi Syariah. Vol 1 No 2. Oktober.
- Nuriyanto. 2021. *Perencanaan Supply Chain Management Pada Daging Ayam Buras Di Kabupaten Pasuruan*. Disertasi Teknologi Industri Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya.

- Putri, Helva Diansyah, Indah Wulan Sari Batubara, And Siti Aisyah. 2022. *Analisis Management Rantai Pasok Halal Di Indonesia*. Jikem: Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen. Vol 2.No 1. 2116–2125.
- Rahayuningsih, Eka, And M. Lathoif Ghozali. 2021. *Halal Product Certification In Masalah Mursalah Perspectiv*. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam. Vol 7. No 1. 135–45
- Rangkuti, Freddy. 2018. *Analisis Swot: Teknik Membedah Kasus Bisnis Cara Perhitungan Bobot, Rating, Dan Ocai*. Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Rishelin, Nadya, Romadhani Ardi, And Ismet Suryadi. 2023. *Pengembangan Model Kriteria Penilaian Manajemen Risiko Halal Supply Chain Daging Pada Bagian Downstream Di Indonesia*. Jurnal Penelitian Dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (Pasti). Vol 17. No 1. 126–37.
- Rohaeni, Yeni, And Ahmad Hidayat Sutawidjaya. 2020. *Pengembangan Model Konseptual Manajemen Rantai Pasok Halal Studi Kasus Indonesia*. Jurnal Tenik Industri. Vol 15. No 3.September. 177–88.
- Ruchiyani, Yolanda, And Aisyah. 2023. *Analisis Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Mumubutikue Medan)*. Economic And Business Management International Journal Vol 5. No.2 Mei.157–65
- Safira, M. E., Chotib, M., Iriani, D., & Budiono, A. 2019. *The legal application of consumer and halal product protection in the health sector*. International Journal of Innovation, Creativity and Change, Vol 10 No 5, 1-18.
- Satria, Dhea, And Syarifuddin. 2021. *Implementasi Konsep Halalan Thayyiban Pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangka Raya*. Jurnal Al-Qardh. Vol 6. No.1, 45–51
- Saleh, M., Masrurroh, M. A. N., & Fathorrazi, M. 2021. *The Halal branding in international trade of edamame soybean agricultural products*. Jurnal Agri Bio Research, Vol 26, Desember, 234-248.
- Siregar, Muhammad Lutfi, And Afuan Zahradika. 2023. *Halal Traceability System (Hts) Untuk Integrasi Halal Meat Supply Chain (Hmsc) Terhadap Proses Industri Daging Ayam Pada Rumah Potong Hewan*. Agroindustrial Technology Journal. Vol 7. No 1.Desember. 74–87
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R &D* (Bandung: Alfabeta).

- Ma'rifat, Rahmawan. 2017. *Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo*. Jurnal Pertanian Cemara. Vol 1 No 4. November. 38–53
- Tieman, Marco. 2011. *The Application Of Halal In Supply Chain Management: In-Depth Interviews*. Journal Of Islamic Marketing Vol 2. No. 2. 186–95.
- Tieman, Marco, Jack G.A.J. Van Der Vorst, Dan Maznah Che Ghazali. 2012. *Principles In Halal Supply Chain Management*. Journal Of Islamic Marketing. Vol 3, No. 3: 217–43.
- Winarto. 2022. *Strategi Halal Supply Chain Management Dengan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Agency Center Al Jannah Hni HPAI Kabupaten Magetan*. Tesis Uin Sunan Ampel.
- Wulandari, D. E. 2022. *Pengaruh Label Halal, Religiusitas dan Sikap Produsen Terhadap Kepatuhan Sertifikasi Halal Studi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Lumajang*. Tesis UIN KHAS Jember
- Yin, Robert, K. 2013. *Studi Kasus Desain dan Metode*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada
- Yunus. 2021. *Efektivitas Uu Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Jph) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku Umkm Di Kota Gorontalo*. Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya. Vol 7 No 1. Maret.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Gieni Devi Safitri
NIM : 223206060003
Prodi : Ekonomi Syariah
Universitas : Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan bahwa tesis yang berjudul **“Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam : Studi kasus di Pasar Tamanan Bondowoso”** merupakan hasil penelitian dan karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Demikian pernyataan keaslian tulisan tesis ini, dibuat dengan sebenar-benarnya.

Jember, 30 Mei 2024

Saya yang menyatakan



Gieni Devi Safitri

NIM. 223206060003

NO : B-PPS/256/Un.22/PP.00.9/1/2024
Lampiran : -
Perihal :Permohonan Izin Penelitian untuk Penyusunan Tugas Akhir Studi

Yth.
Kepala Pasar Tamanan Bondowoso
Di -
Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Dengan hormat, kami mengajukan permohonan izin penelitian di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin untuk keperluan penyusunan tugas akhir studi mahasiswa berikut ini:

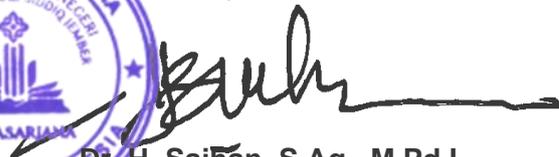
Nama : Gieni Devi Safitri
NIM : 223206060003
Program Studi : Ekonomi Syariah (S2)
Jenjang : S2 Magister
Judul : Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam : Studi Kasus Di Pasar Tamanan Bondowoso
Pembimbing 1 : Dr. H. Misbahul Munir, M.M.
Pembimbing 2 : Dr. Nikmatul Masruroh, M.E.I
Waktu Penelitian: 3 bulan (terhitung mulai tanggal diterbitkannya surat ini)

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan izinnya disampaikan terima kasih.
Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Jember, 29 Januari 2024

Direktur,
A.n. Direktur,
Wakil Direktur




Dr. H. Saifan, S.Ag., M.Pd.I.
NIP. 197202172005011001

NO : B-PPS/256/Un.22/PP.00.9/1/2024
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian untuk Penyusunan Tugas Akhir Studi

Yth.
Kepala Pasar Tamanan Bondowoso
Di -
Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Dengan hormat, kami mengajukan permohonan izin penelitian di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin untuk keperluan penyusunan tugas akhir studi mahasiswa berikut ini:

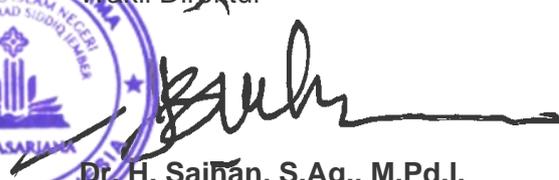
Nama : Gieni Devi Safitri
NIM : 223206060003
Program Studi : Ekonomi Syariah (S2)
Jenjang : S2 Magister
Judul : Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam : Studi Kasus Di Pasar Tamanan Bondowoso
Pembimbing 1 : Dr. H. Misbahul Munir, M.M.
Pembimbing 2 : Dr. Nikmatul Masruroh, M.E.I
Waktu Penelitian: 3 bulan (terhitung mulai tanggal diterbitkannya surat ini)

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan izinnnya disampaikan terima kasih.
Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Jember, 29 Januari 2024

Direktur,
A.n. Direktur,
Wakil Direktur




Dr. H. Saifan, S.Ag., M.Pd.I.
NIP. 197202172005011001



PEMERINTAH KABUPATEN BONDOWOSO
DINAS KOPERASI, PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
PASAR TAMANAN

Jalan Raya Tamanan - Kecamatan Tamanan
BONDOWOSO

Kode Pos 68263

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

N a m a : **EKO SUNARYO S.Sos**
Jabatan : **PENGELOLA PASAR TAMANAN**

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswi yang beridentitas :

N a m a : **GIENI DEWI SAFITRI**
N I M : **223206060003**
Program Studi : **Ekonomi Syariah (S2)**
Jenjang : **S2 Magister**

Telah selesai melakukan penelitian di pasar Tamanan Kabupaten Bondowoso mulai dari tanggal 1 Pebruari 2024 S/D 28 Pebruari 2024 untuk memperoleh data penelitian yang berjudul **"Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam"** dalam rangka Penyusunan Tugas Akhir Studi pada program studi Ekonomi Syariah (S2) magister.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk keperluan seperlunya.

Bondowoso, 18 Maret 2024

Pengelola
Pasar Tamanan



EKO SUNARYO, S.sos

NIP. 19760412 200801 1 013

SURAT KETERANGAN
BEBAS TANGGUNGAN PLAGIASI

Nomor: B-PPS/1277/Un.22/PP.00.9/5/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini Direktur Pascasarjana Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember dengan ini menerangkan bahwa telah dilakukan cek similaritas* terhadap naskah tesis

Nama	:	Gieni Devi safitri
NIM	:	223206060003
Prodi	:	Ekonomi Syariah (S2)
Jenjang	:	Magister (S2)

dengan hasil sebagai berikut:

BAB	ORIGINAL	MINIMAL ORIGINAL
Bab I (Pendahuluan)	29 %	30 %
Bab II (Kajian Pustaka)	18 %	30 %
Bab III (Metode Penelitian)	16 %	30 %
Bab IV (Paparan Data)	9 %	15 %
Bab V (Pembahasan)	10 %	20 %
Bab VI (Penutup)	6 %	10 %

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai salah satu syarat menempuh ujian tesis.

Jember, 16 Mei 2024

an. Direktur,
Wakil Direktur

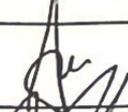
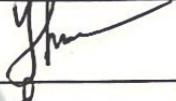


Dr. H. Saihan, S.Ag., M.Pd.I
NIP. 197202172005011001

*Menggunakan Aplikasi Turnitin

JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

Nama : Gieni Devi Safitri
Nim : 223206060003
Judul Penelitian : Implementasi Halal Supply Chain Pada Usaha Pengolahan Daging Ayam
Studi Kasus di Pasar Tamanan Bondowoso

NO	TANGGAL	KETERANGAN	TANDA TANGAN
1	30 Januari 2024	Mengantarkan surat ijin penelitian kepada kepala pasar tamanan	
2	31 Januari 2024	Melakukan obserasi di pasar tamanan	
3	03 Februari 2024	Melakukan wawancara pada pedagang daging ayam di pasar tamanan	
4	05 Februari 2024	Melakukan wawancara pada RPU pengepul daging ayam di pasar tamanan	
5	10 Februari 2024	Melakukan analisa kepada penjual daging ayam	
6	11 Februari 2024	Melakukan analisa dan wawancara kepada pelanggan atau pembeli daging ayam di pasar tamanan	
7	15 Februari 2024	Pengambilan dokumentasi aktivitas pedagang daging ayam di pasar tamanan	
8	1 Maret 2024	Melakukan interview pedagang daging ayam	
9	18 Maret 2024	Pengambilan surat penelitian	

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SYAFI
JEMBER

Bondowoso, 18 Maret 2024
Pengelola Pasar Tamanan,



IKO SUNARYO, S.Sos

NIP. 197604122008011013

PEDOMAN OBSERVASI

Tema	Indikator	Sub Indikator	✓	X	
Halal Supply Chain	Produksi	Bahan baku	Halal Thayyiban		
			Gizi		
			Proposional		
			aman		
		Proses produksi	Halal Thayyiban		
			Gizi		
			Proposional		
			aman		
		pengolahan	Halal Thayyiban		
			Gizi		
			Proposional		
			aman		
	Distribusi	Pertimbangan pasar	Konsumen/Pasar		
			Jumlah Pembeli		
			Potensial		
			Jumlah pesanan		
Pertimbangan produk		Nilai Unit			
		Besar dan Berat Barang			
		Mudah rusaknya barang			
		Sistem teknis			
Pemasaran	Beretika	Ramah			
		Sopan santun			
	profesional	Curang			
		Manipulasi			

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA

A. Pedoman Wawancara Untuk Pedagang Daging Ayam / RPU

Nama :
Usia :
Pendidikan terakhir :
Tanggal wawancara :

Pertanyaan Umum

1. Kapan mulai melakukan penjualan daging ayam di pasar tamanan bondowoso?
2. Bagaimana awal mula bisa berjualan daging ayam ?
3. Dimana lokasi penyembelihan daging ayam ?
4. Apa tujuan melakukan penjualan daging ayam
5. Dimana mengambil bahan baku ayam ?
6. Apakah melakukan proses penyembelihan sendiri ?
7. Bagaimana proses pengolahan daging ayam ?
8. Apa saja alat yang digunakan dalam proses pengolahan daging ayam ?
9. Bagaimana proses penanganan jika terjadi kegagalan dalam proses pengolahan daging ayam ?
10. Bagaimana dalam menetapkan harga penjualan daging ayam?
11. Bagaimana proses dalam pengurusan ijin sertifikasi halal?
12. Apakah penjualan daging ayam telah memenuhi halal thayyiban ?

INPUT

1. Apakah pakan yang diberikan sudah halal ?
2. Apakah bahan baku ayam sudah terjamin halal ?
3. Dimana tempat pembelian ayam ?
4. Berapa banyak ayam yang di sembelih setiap harinya ?
5. Alat – alat apa yang di gunakan dalam proses penyembelihan ayam ?
6. Berapa lama proses penyembelihan ayam ?

7. Apakah alat yang digunakan sudah memenuhi standar halal ?
8. Ada berapa petugas yang melakukan penyembelihan ayam ?

PROSES

1. Bagaimana proses penyembelihan ayam ?
2. Apakah juru sembelih telah menjaga kebersihan ?
3. Berapa lama proses penyembelihan dilakukan ?
4. Apakah juru sembelih sudah memiliki ijin / sertifikat?
5. Apakah juru sembelih sudah membaca basmalah saat penyembelihan ayam ?

OUTPUT

1. Berapa keuntungan yang diperoleh dalam penjualan daging ayam ?
2. Bagaimana bentuk pelayanan dalam penjualan daging ayam ?
3. Bagaimana untuk menarik minat konsumen ?
4. Bagaimana proses pemasaran dalam penjualan daging ayam?
5. Berapa biaya yang di keluarkan dalam proses pengolahan daging ayam ?
6. Bagaimana proses dalam distribusi suatu pesanan daging ayam?
7. Siapa yang menjadi target atau sasaran dalam penjualan daging ayam ?
8. Apa yang menjadi faktor penghambat dalam proses penjualan daging ayam?

B. Pedoman Wawancara Untuk Konsumen Daging Ayam

Nama :

Usia :

Pendidikan terakhir :

Tanggal wawancara :

Pertanyaan Umum

1. Alasan bapak/ibu memilih membeli daging ayam di tempat ini?
2. Dari manakah bapak/ibu mengetahui tempat penjualan ini?
3. Apakah bapak/ibu dengan mudah mendapatkan lokasi penjualan daging ayam ?
4. Apakah bapak/ibu merasa puas setelah membeli daging ayam di pasar tamanan?
5. Sudah berapa lama bapak/ibu menjadi pelanggan daging ayam di pasar tamanan Bondowoso?
6. Apa yang membedakan para pedagang daging ayam dengan lainnya?

Input

1. Bagaimana kondisi daging ayam setelah di beli?
2. Bagaimana pendapat bapak/ibu mengenai sertifikasi halal pada produk daging ayam yang ada di pasar tamanan Bondowoso?
3. Bagaimana kualitas daging ayam yang telah di beli?
4. Apakah setiap prduk yang bapak/ibu beli kualitas nya terjaga?

Output

1. Pendapat bapak/ibu mengenai pelayanan yang diberikan para pedagang daging ayam di pasar tamanan?
2. Apakah pedagang daging ayam memberikan Kemudahan dalam melayani proses pembelian?
3. Bagaimana Kesesuaian kualitas dan jumlah daging ayam dengan pesanan?
4. Bagaimana Keramahan, perhatian dan kesopanan pedagang daging ayam di pasar tamanan?
5. Bagaimana Kebersihan daging ayam yang di jual di pasar tamanan Bondowoso?
6. Apakah Anda membeli daging ayam di pasar tamanan karena ke halalalnya?
7. Bagaimana Harga per kg daging ayam setiap harinya?



Tempat penampungan /Kandang ayam



Proses penyembelihan



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Aktivitas penjualan di pasar tamanan Bondowoso



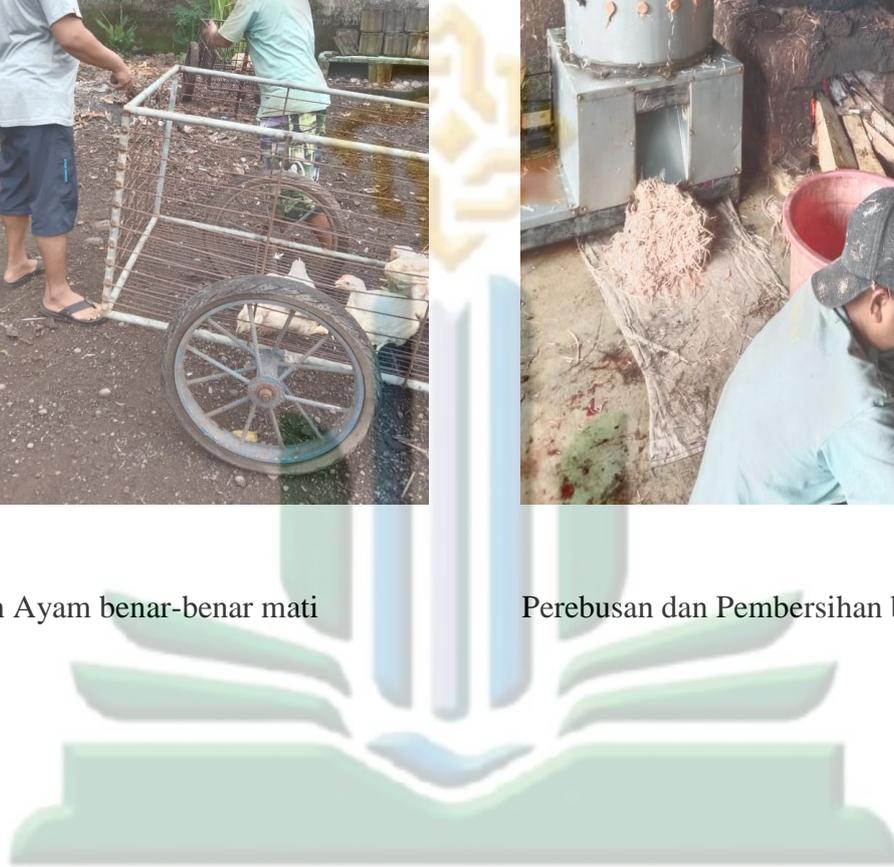
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER



Memastikan Ayam benar-benar mati



Perebusan dan Pembersihan bulu ayam



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

BIODATA PENULIS



1. Nama : Gieni Devi Safitri
2. Nim : 223206060003
3. Tempat, Tanggal Lahir : Bondowoso, 28 Desember 1996
4. Alamat : Grujugan Kidul RT 10 RW 02 Bondowoso
5. Email : gienidevi43@gmail.com
6. Jurusan : Ekonomi Syariah
7. Riwayat Pendidikan : TK Grujugan Kidul

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER
SDN Grujugan Kidul 03
SMPN 1 Jambesari D.S
SMKN 1 Bondowoso
S1 Universitas Muhammadiyah Jember