

**ANALISIS *HALAL VALUE CHAIN*
PADA RUMAH POTONG UNGGAS
UD. MANDIRI DI GAMBIRAN – BANYUWANGI**

TESIS



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

SITI NUR HAFIFATUL HASANAH

NIM: 233206060016

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
PASCASARANA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
MEI 2025**

**ANALISIS *HALAL VALUE CHAIN*
PADA RUMAH POTONG UNGGAS
UD. MANDIRI DI GAMBIRAN – BANYUWANGI**

TESIS

Diajukan Kepada Program Pascasarjana Universitas Islam Negeri
Kiai Achmad Siddiq Jember (UIN KHAS Jember)
Untuk Memenuhi Tugas Akhir Dalam Menyelesaikan
Program Magister Ekonomi Syariah



Oleh:

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**
SITI NUR HAFIFATUL HASANAH
NIM: 233206060016

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
PASCASARANA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
MEI 2025**

PERSETUJUAN

Tesis dengan judul “**Analisis *Halal Value Chain* Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran Banyuwangi**” yang ditulis oleh Siti Nur Hafifatul Hasanah, NIM: 233206060016. Telah disetujui untuk diuji dan dipertahankan di depan dewan penguji sidang tesis.

Jember, 28 April 2025

Pembimbing I



Dr. H. Abdul Rokhim, S. Ag., M.E.I
NIP: 197308301999031002

Pembimbing II



Dr. Siti Masrohatin, S.E., M.M
NIP: 197806122009122001

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

PENGESAHAN

Tesis dengan judul “Analisis *Halal Value Chain* Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi” yang disusun oleh Siti Nur Hafifatul Hasanah NIM: 233206060016. Telah diuji dan dipertahankan di depan dewan penguji Sidang Tesis Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember pada hari Rabu 14 Mei 2025 dan diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Ekonomi (ME).

DEWAN PENGUJI

1. Ketua Penguji : Dr. Siti Raudhatul Jannah S.Ag, M.Med.Kom.
NIP. 197207152006042001
2. Anggota :
 - a. Penguji Utama: Dr. Nikmatul Masruroh, M.E.I.
NIP. 198209222009012005
 - b. Penguji 1 : Dr. H. Abdul Rokhim, S. Ag., M.E.I
NIP. 197308301999031002
 - c. Penguji 2 : Dr. Siti Masrohatin, S.E., M.M.
NIP. 197806122009122001

KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Jember, 06 Mei 2025

Mengesahkan,

Direktur Pascasarjana Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember



Prof. Dr. H. Mashudi, M.Pd.
NIP. 197209182005011003

ABSTRAK

Siti Nur Hafifatul Hasanah, 2025. Analisis *Halal Value Chain* Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri Di Gambiran-Banyuwangi. Tesis. Program Studi Ekonomi Syariah Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember. Pembimbing I: Dr. H. Abdul Rokhim, S. Ag., M.E.I. Pembimbing II: Dr. Siti Masrohatin, S.E., M.M.

Kata Kunci: *Halal Value Chain*, Rumah Potong Unggas.

Pada dasarnya analisa dalam penelitian ini adalah suatu kajian mengenai penerapan *halal value chain* di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, yang berperan penting dalam memastikan kualitas dan kehalalan produk daging ayam. Dalam konteks Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar, penting untuk memahami bagaimana setiap tahap proses produksi, mulai dari penyembelihan hingga distribusi, memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.

Adapun fokus penelitian yang dirumuskan terdapat dua fokus yang diteliti oleh peneliti diantaranya: 1) Bagaimana penerapan kebijakan halal pada RPU UD. Mandiri? 2) Bagaimana analisis *halal value chain* pada RPU UD. Mandiri?. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan kebijakan halal dan *halal value chain* di rumah potong unggas UD. Mandiri, dengan mengkaji implementasi kebijakan kehalalan produk dan prosesnya, serta menilai penerapan nilai-nilai halal di setiap tahapan rantai pasokan, untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian lapangan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selain itu, peneliti juga menerapkan triangulasi sumber dan triangulasi teknik untuk meningkatkan keakuratan data.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa penerapan kebijakan halal pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri menunjukkan komitmen yang kuat dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk daging ayam, meskipun menghadapi tantangan seperti perpanjangan sertifikat halal yang terhambat oleh ketiadaan sertifikat JULEHA dan peningkatan komunikasi dengan sumber daya manusia. Analisis *halal value chain* pada RPU UD. Mandiri menunjukkan bahwa setiap tahap dalam proses dilaksanakan dengan prosedur yang ketat, mulai dari pengadaan ayam hidup melalui mitra terpercaya hingga proses penyembelihan yang diawasi, serta distribusi yang efisien ke pasar lokal dan regional. Dengan perhatian terhadap kepuasan pelanggan dan pengelolaan operasional yang ramah lingkungan, RPU UD. Mandiri berupaya untuk terus memenuhi standar halal yang ditetapkan, meskipun masih perlu mengatasi beberapa tantangan yang ada.

ABSTRACT

Siti Nur Hafifatul Hasanah, 2025. Halal Value Chain Analysis at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse in Gambiran-Banyuwangi. Thesis. Sharia Economic Study Program Postgraduate Program Universitas Islam Negeri Kiai Achmad Siddiq Jember. Advisor I: Dr. H. Abdul Rokhim, S. Ag., M.E.I. Advisor II: Dr. Siti Masrohatin, S.E., M.M.

Keywords: Halal, Value Chain, Poultry Slaughterhouse.

The analysis in this study primarily examines the implementation of the halal value chain at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse, which plays a crucial role in ensuring the quality and halal status of chicken meat products. In the context of Indonesia, as the country with the largest Muslim population, it is important to understand how each stage of the production process—from slaughtering to distribution—adheres to the halal standards established by regulatory authorities.

The study focuses on two key questions: (1) How is halal policy implemented at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse? (2) How is the halal value chain analyzed at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse? The study aims to analyze the implementation of halal policy and the halal value chain at the slaughterhouse, examining both the implementation of halal standards for products and processes and assessing how halal values are incorporated at each stage of the supply chain, to ensure that the final products meet the established halal standards.

This study employs a descriptive qualitative approach and is a field-based investigation. Data collection techniques include observation, interviews, and documentation. Additionally, the researcher utilized source triangulation and technique triangulation to enhance data accuracy.

The results of the study indicate that the implementation of halal policy at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse reflects a strong commitment to maintaining the quality and halal status of chicken meat products, despite challenges such as delays in renewing halal certificates due to the absence of a JULEHA certificate and the need to improve communication with human resources. The analysis of the halal value chain at UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse reveals that each stage of the process is carried out under stringent procedures, from sourcing live chickens through trusted partners to supervised slaughtering processes and efficient distribution to local and regional markets. With an emphasis on customer satisfaction and environmentally friendly operational management, UD. Mandiri Poultry Slaughterhouse strives to continuously meet halal standards, though it must still address several existing challenges.

ملخص البحث

ستي نور خفيفة الحسنة، ٢٠٢٥. تحليل سلسلة قيمة الحلال في RPU UD. Mandiri غامبيران بانيووانجي. رسالة الماجستير. بقسم الاقتصادية الإسلامية برنامج الدراسات العليا جامعة كياهي حاج أحمد صديق الإسلامية الحكومية جمبر. تحت الإشراف: (١) الدكتور الحاج عبد الرحيم الماجستير، و(٢) الدكتورة ستي مسرحة الماجستير.

الكلمات الرئيسية: الحلال، سلسلة القيمة، ومسلخ الدواجن

من الناحية الأساسية، أن التحليل في هذا البحث هو دراسة حول تطبيق سلسلة القيمة الحلال في RPU UD. Mandiri ، الذي يقوم بدور مهم في ضمان جودة وحرمة منتجات لحوم الدجاج. وفي سياق إندونيسيا، كالدولة التي أغلبية سكانها المسلمين في العالم، فمن المهم فهم كيفية استيفاء كل مرحلة من مراحل عملية الإنتاج من الذبح وحتى التوزيع والمعايير المحددة للحلال.

محور هذا البحث هو (١) كيف تطبيق سياسة الحلال في RPU UD. Mandiri ؟ و(٢) كيف تحليل سلسلة قيمة الحلال RPU UD. Mandiri ؟ ويهدف هذا البحث إلى تحليل تطبيق سياسة الحلال في RPU UD. Mandiri، من خلال دراسة تنفيذ سياسة حلالية المنتجات وعملياتها، وكذلك تقوم تطبيق القيم الحلالية في كل مرحلة من مراحل سلسلة التوريد، لضمان أن المنتجات المنتجة تستوفي معايير الحلال المحددة. في هذا البحث، استخدمت الباحثة المنهج الكيفي الوصفي مع نوع من البحث الميداني. وطريقة جمع البيانات من خلال الملاحظة، والمقابلة الشخصية، والتوثيق. وكذلك، قامت الباحثة أيضا بالتثليث في المصادر التقنيات لزيادة دقة البيانات.

أما نتائج البحث التي حصلت عليها الباحثة فهي: أن تطبيق سياسة الحلال في RPU UD. Mandiri يدل على التزام قوي بالحفاظ على جودة وحرمة منتجات لحم الدجاج، رغم أن هناك من مواجهة تحديات مثل تأخير تجديد شهادة الحلال بسبب عدم وجود شهادة جوليها (JULEHA) وزيادة التواصل مع الموارد البشرية. ويدل تحليل سلسلة قيمة الحلال في RPU UD. Mandiri على أن كل مرحلة من مراحل العملية تتم وفق إجراءات صارمة، من شراء الدجاج الحي من شركاء موثوقين مرورا بعملية الذبح التي تقام تحت إشراف دقيق، وكذلك بالتوزيع الفعال إلى الأسواق المحلية والإقليمية. مع التركيز على رضا العملاء وإدارة العمليات بطريقة صديقة للبيئة، تسعى RPU UD. Mandiri إلى الاستمرار في استيفاء المعايير المحددة للحلال، على الرغم من الحاجة إلى معالجة بعض التحديات الموجودة.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah rabbil'alamin, puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun tesis yang berjudul *Analisis Halal Value Chain* Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran - Banyuwangi. Shalawat dan salam kepada Nabi besar Muhammad SAW yang telah memperjuangkan agama Allah SWT di muka bumi beserta kepada seluruh sahabat dan para ulama', sehingga kita dapat menjalani tuntunan ajaran Islam sebagaimana yang telah diperintahkan.

Tesis ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar magister pada program studi Ekonomi Syariah Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember. Semoga Tesis ini berkontribusi memberikan sumbangan positif bagi penerapan *halal value chain* pada industri-industri makanan yang ada. Namun disadari dalam proses penyelesaian Tesis ini, penulis banyak mengalami hambatan dan kesulitan. Namun, berkat motivasi, bimbingan, dukungan, dan bantuan yang sangat berharga dari berbagai pihak, akhirnya penulisan Tesis ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah membantu penyelesaian Tesis penulis:

1. Prof. Dr. H. Hepni Zain, S.Ag, M.M., selaku Rektor UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah memberikan izin dan bimbingan yang sangat bermanfaat.
2. Prof. Dr. H. Mashudi, M.Pd., sebagai Direktur Pascasarjana UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, yang telah memberikan izin dan dukungan yang sangat bermanfaat.
3. Dr. Nikmatul Masruroh, M.E.I., selaku Ketua Program Studi Pascasarjana Ekonomi Syariah UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember dan selaku penguji yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Ibu selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
4. Dr. Siti Raudhatul Jannah, S.Ag, M.Med. Kom., selaku ketua sidang yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memimpin acara pelaksanaan Tesis ini.
5. Dosen Pembimbing I Tesis, Dr. H. Abdul Rokhim, S.Ag, M.EI. dan Dosen Pembimbing II, Dr. Siti Masrohatin, SE, MM., yang telah mendampingi serta mengarahkan selama proses bimbingan hingga terselesaikannya penulisan Tesis ini. Terimakasih sebesar-besarnya atas bimbingan dan ilmunya.
6. Para dosen, karyawan dan karyawan, Terima kasih atas ilmu dan bimbingan yang telah kalian berikan kepada kami.
7. Kepada orang tua tercinta, Bapak Musa'i dan Ibu Kusyati, yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan yang tiada henti. Terima kasih atas cinta, motivasi, dan bantuan yang telah menginspirasi saya sampai saat ini.

8. Untuk saudariku, Dewi Candra Wulan, yang selalu berada di samping saya, memberikan semangat dan dukungan yang luar biasa selama proses penulisan tesis ini.
9. Dengan penuh cinta, saya persembahkan tesis ini untuk putriku, Hana Amany Salsabila. Kehadiranmu memberikan semangat baru dalam hidupku. Semoga kamu tumbuh menjadi pribadi yang cerdas, penuh kasih, dan mampu meraih impianmu.
10. Kepada teman-teman seperjuangan di Pascasarjana Ekonomi Syariah UIN KH. Achmad Siddiq Jember angkatan 2023, yang telah bersama-sama berjuang dan berbagi pengalaman dalam mencapai tujuan kita.

Akhirnya peneliti menyadari bahwa peneliti Tesis ini masih jauh dari kesempurnaan, dan masih banyak terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik membangun serta koreksi dari pembaca sangat peneliti harapkan. Semoga Tesis ini dengan segala keterbatasannya, tetap memberikan manfaat bagi agama, bangsa, dan negara. Amin.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Jember, 08 Maret 2025
Penulis,

Siti Nur Hafifatul Hasanah
233206060016

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
TRANSLITERASI	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	11
C. Tujuan Penelitian	11
D. Manfaat Penelitian	11
E. Definisi Istilah	13
F. Sistematika Penulisan	16
BAB II KAJIAN PUSTAKA	17
A. Penelitian Terdahulu	17
B. Kajian Teori	45
1. Teori Kebijakan Halal Pada Rumah Potong Unggas	45
a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH) ...	45

b. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH)	46
c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	54
d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi	59
e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (stakeholder)	61
f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten	61
2. <i>Halal Value Chain</i>	62
a. Halal	62
b. Definisi <i>Value Chain</i>	70
c. Konsep <i>Value Chain</i>	72
d. <i>Halal Value Chain</i>	81
e. Manfaat Analisis <i>Halal Value Chain</i>	83
C. Kerangka Konseptual	85
BAB III METODE PENELITIAN	86
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	86
B. Lokasi Penelitian	87
C. Kehadiran Peneliti	88
D. Subjek Penelitian	89

E. Sumber Data	89
F. Teknik Pengumpulan Data	90
G. Analisis Data	92
H. Keabsahan Data	96
I. Tahapan-Tahapan Penelitian	98
BAB IV PAPARAN DAN ANALISIS DATA	100
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	100
B. Penyajian Data dan Analisis	105
C. Temuan Penelitian	169
BAB V PEMBAHASAN	186
A. Penerapan Kebijakan Halal Pada RPU UD. Mandiri.....	187
B. Analisis <i>Halal Value Chain</i> Pada RPU UD. Mandiri.....	195
BAB VI PENUTUP	212
A. Kesimpulan	212
B. Saran	213
DAFTAR PUSTAKA	215
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	
JURNAL KEGIATAN PENELITIAN	
SURAT PERMOHONAN IZIN PENELITIAN	
SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN	
PEDOMAN <i>INTERVIEW</i>	
PEDOMAN OBSERVASI	

TRANSKRIP WAWANCARA

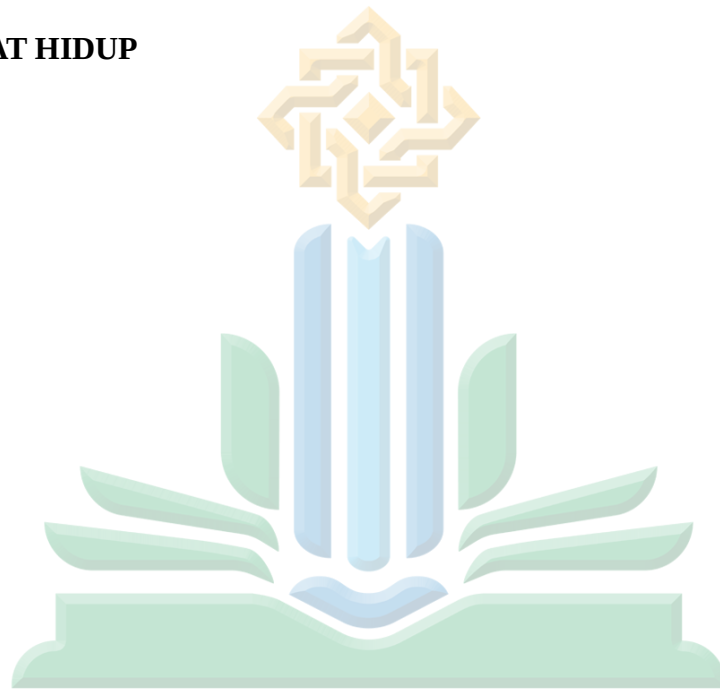
SURAT KETERANGAN UPT

SURAT KETERANGAN BEBAS TANGGUNGAN PLAGIASI

KARTU KONSULTASI TESIS

DOKUMENTASI

RIWAYAT HIDUP



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR TABEL

Uraian

Tabel 1.1 Penjual Ayam	6
Tabel 2.1 Persamaan dan Perbedaan Penelitian	39
Tabel 4.1 Temuan Penelitian	183



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sertifikat Halal Reguler	50
Gambar 2.2 Alur Sertifikasi Halal Melalui <i>Self Declare</i>	52
Gambar 2.3 Konsep <i>Value Chain</i>	73
Gambar 2.4 Konsep <i>Halal Value Chain</i>	83
Gambar 2.4 Kerangka Konseptual	85
Gambar 3.1 Analisa Data Model Interaktif	93
Gambar 4.1 Struktur RPU UD. Mandiri	104
Gambar 4.2 Proses Pembilasan Ayam di RPU UD. Mandiri	110
Gambar 4.3 Sertifikat Halal RPU UD. Mandiri	111
Gambar 4.4 Proses Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri	116
Gambar 4.5 Hasil Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri	119
Gambar 4.6 Proses Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri	122
Gambar 4.7 Hasil Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri	125
Gambar 4.8 Penyediaan Ayam Hidup di RPU UD. Mandiri	130
Gambar 4.9 Proses Pembilasan Ayam di RPU UD. Mandiri	137
Gambar 4.10 <i>Chattingan</i> di <i>Whatsap</i> Ibu Warni	138
Gambar 4.11 Proses Penjualan Ayam RPU UD Mandiri	144
Gambar 4.12 <i>Facebook</i> Ibu Yati	148
Gambar 4.13 Pemotongan Ayam di UD. Mandiri	153
Gambar 4.14 Peternakan Ayam di Mitra MGB Banyuwangi	157
Gambar 4.15 Proses Pencabutan Bulu Ayam di RPU UD. Mandiri	160
Gambar 4.16 Proses Pembilasan Ayam di RPU UD. Mandiri	169
Gambar 4.17 Hasil Analisis <i>Halal Value Chain</i> di RPU UD. Mandiri	175

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-INDONESIA

A. Konsonan Tunggal

Aksara Arab		Aksara Latin	
Simbol	Nama	Simbol	Nama (Bunyi)
ا	<i>Alif</i>	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	<i>Ba</i>	B	Be
ت	<i>Ta</i>	T	Te
ث	<i>Sa</i>	Ṣ	Es dengan titik di atas
ج	<i>Ja</i>	J	Je
ح	<i>Ha</i>	Ḥ	Ha dengan titik di bawah
خ	<i>Kha</i>	Kh	Ka dan Ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Zal</i>	Ẓ	Zet dengan titik di atas
ر	<i>Ra</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
س	<i>Sin</i>	S	Es
ش	<i>Syin</i>	Sy	Es dan Ye
ص	<i>Sad</i>	Ṣ	Es dengan titik di bawah
ض	<i>Dad</i>	ḍ	De dengan titik di bawah
ط	<i>Ta</i>	ṭ	Te dengan titik di bawah
ظ	<i>Za</i>	ẓ	Zet dengan titik di bawah
ع	„ <i>Ain</i>	„	Apostrof terbalik
غ	<i>Ga</i>	G	Ge

ف	<i>Fa</i>	F	Ef
ق	<i>Qaf</i>	Q	Q
ك	<i>Kaf</i>	K	Ka
ل	<i>Lam</i>	L	El
م	<i>Mim</i>	M	Em
و	<i>Nun</i>	N	En
هـ	<i>Waw</i>	W	We
ء	<i>Ham</i>	H	Ha
ي	<i>Hamzah</i>	”	Apostrof
و	<i>Ya</i>	Y	Ye

B. Vokal

1. Vokal Tunggal

Aksara Arab		Aksara Latin	
Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	Fathah	a	A
اِ	Kasrah	i	I
اُ	Dammah	u	U

2. Vokal Rangkap

Aksara Arab		Aksara Latin	
Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اِيْ...	Fathah dan ya	ai	a dan i
اُوْ...	Kasrah	au	a dan u

C. Maddah

Aksara Arab		Aksara Latin	
Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اِيْ...اِ	Fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
اِيْ...ى	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
اُوْ...و	Dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Indonesia menempati posisi sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Saat ini ada lebih dari 207 juta muslim di Indonesia.¹ Kondisi ini menciptakan kewajiban yang jelas bagi penduduknya untuk menjalankan prinsip-prinsip keimanan, termasuk mematuhi aturan-aturan agama dan menghindari hal-hal yang dilarang dalam ajaran Islam. Salah satu aspek penting dalam syariat Islam adalah konsumsi produk yang tidak hanya halal, tetapi juga baik (*thayyib*).² Prinsip ini menjadi elemen kunci dalam ajaran Islam dan selaras dengan perintah Allah yang tercantum dalam Al-Qur'an surah al – Baqarah juz 2:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ³

Artinya: Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.

Selain menjadi ketentuan agama Islam, kehalalan merupakan suatu bagian dari kebutuhan masyarakat akan jaminan keamanan dan ketenangan dalam mengonsumsi suatu produk. Masyarakat cenderung memilih produk yang telah dinyatakan halal dibandingkan yang belum halal. Hal tersebut dikarenakan produk yang telah berlabel halal lebih aman dan terhindar dari bahan-bahan yang berbahaya. Selain itu, label halal juga menandakan kualitas

¹ Badan Pusat Statistik. “Agama di Indonesia”. Diakses dari <https://samarindakota.bps.go.id>

² Munawwarah sahib & Nur Ifna, “Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan *Thoyyib* dalam Kegiatan Konsumsi”, *Jurnal Ekonomi & Manajemen*, 6 (2024), 54.

³ Al-Qur'an & Terjemah, 2:168.

dan kebersihan produk sehingga dapat memberikan keuntungan bagi kesehatan.⁴

Pembahasan mengenai konsep halal tidak bisa dilepaskan dari konsep haram, karena kedua hal ini memiliki hubungan yang erat. Topik halal dan haram merupakan aspek yang krusial dalam ajaran Islam. Hal ini disebabkan karena konsep halal dan haram menjadi bagian integral dari berbagai aspek kehidupan umat muslim, mencakup keyakinan (akidah), ritual ibadah, perilaku moral (akhlak), interaksi sosial (muamalah), serta aspek-aspek lainnya dalam ajaran Islam secara komprehensif.⁵

Ketentuan UU Nomor 33 Tahun 2014 perihal Jaminan Produk Halal (UU JPH), pada pasal 4 berbunyi “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Hal ini menyangkut setiap produk (makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika) yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal ini juga berlaku pada industri rumah potong ayam.⁶

Rumah Potong Unggas (RPU) memegang peranan penting dalam memastikan ketersediaan daging berkualitas. Proses pemotongan dan penanganan yang baik di RPU dapat meningkatkan mutu daging ayam yang dihasilkan, sehingga berkontribusi pada kepuasan konsumen. Selain itu, RPU yang dikelola dengan standar yang baik juga membantu menjaga kesehatan

⁴ Tri Wahyuni dkk, “Kesadaran Halal Masyarakat terhadap Produk UMKM Makanan di Kota Bengkulu”, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22 (2022), 1376.

⁵ Murtadho Ridwan, “Nilai Filosofi Halal dalam Ekonomi Syariah”, *Profit: Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 3 (2019), 15.

⁶ Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 4.

dan keamanan produk yang pada gilirannya mendukung industri pangan secara keseluruhan.⁷

Dengan demikian, Pengelolaan yang efektif di Rumah Potong Unggas (RPU) memiliki dampak signifikan terhadap kualitas daging yang dihasilkan. Selain itu, pengelolaan yang baik juga sangat berkaitan dengan penerapan rantai nilai halal (*halal value chain*). Hal ini penting untuk memastikan bahwa setiap tahap produksi memenuhi standar kehalalan yang diperlukan.⁸

Rantai nilai halal (*halal value chain*) merupakan sebuah pendekatan terintegrasi dalam industri yang mencakup seluruh tahapan, mulai dari input, proses produksi, distribusi, pemasaran, hingga konsumsi. Dalam menghasilkan produk halal, penting untuk memperhatikan dua aspek utama: *pertama*, kualitas dan kehalalan bahan baku yang digunakan. *Kedua*, metode dan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan. Selain itu, aspek pengemasan juga memainkan peran penting, karena harus mampu menjamin kebersihan dan mempertahankan status kehalalan produk hingga sampai ke tangan konsumen muslim.⁹

Value chain atau yang sering disebut rantai nilai, merujuk pada serangkaian aktivitas yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menciptakan produk atau layanan. Dalam konteks industri khususnya industri makanan, rantai nilai memiliki peran krusial dalam mengubah komoditas

⁷ Muh. Amin dan Nurhalizah, "Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler: Studi Kasus Pemotongan Ayam di RPA PT. Ciomas Adisatwa", *Jurnal Peternakan Lokal*, 3 (2021), 55.

⁸ Anisah Ahla, Akhmad Hulaify, & Iman Setya Budi, *Strategi Pengembangan Ekonomi Syaria Melalui Penguatan Halal Value Chain Studi Kasus Pada Industri Pariwisata Halal di Kota Banjarbaru* (Kota Banjarbaru; CV. Karya Bintang Muslim, 2020), 2.

⁹ Kharisya Ayu Effendi dkk, "Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain Terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia", *Jurnal ilmiah Ekonomi Islam*, 9 (2023), 3.

menjadi produk akhir yang dapat dipasarkan. Pemahaman yang mendalam tentang *value chain* sangat penting untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam setiap tahap produksi.¹⁰

Rantai nilai merupakan rangkaian aktivitas yang dilakukan perusahaan untuk mendesain, memproduksi, menjual, mengirimkan dan mendukung produk-produknya disebut rantai nilai (*value chain*). Analisis *value chain* sebagai alat yang digunakan untuk memahami secara lebih baik terhadap keunggulan kompetitif untuk mengidentifikasi nilai pelanggan dapat ditingkatkan atau penurunan biaya. Analisis *value chain* sebagai salah satu bagian dari rantai nilai produk dalam pandangan perusahaan. Analisis *value chain* telah banyak dilakukan pada beberapa perusahaan dalam rangka meningkatkan efisiensi dan laba.¹¹

Tujuan dari *halal value chain* adalah untuk menjaga dan mempertahankan kehalalan produk hingga sampai ke tangan konsumen. Hal ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap tahapan dalam proses produksi mematuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Dengan demikian, konsumen dapat merasa tenang dan yakin bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar sesuai dengan prinsip halal.¹²

Saat ini berbagai klaster rantai halal sudah dikembangkan di berbagai negara baik negara mayoritas muslim maupun negara minoritas muslim. Hal

¹⁰ Siska Almaniar dkk, “Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan *Value Chain* dan *SWOT Analisis*”, *Indonesian Journal of Informatic Research and Software Engineering*, 3 (2023), 165.

¹¹ Achmad Arifin dkk, “Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis *Value Chain*”, *Budgeting: Journal of Business, Management and Accounting*, 2 (2020), 130.

¹² Hikmatul Hasanah Dkk, “Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal Pada Pelaku UMKM Snack Edamame “WND Food” di Summersari Jember”, *Journal Ebisma*, 2 (2022), 17.

ini seiring dengan *masterplan* ekonomi syariah Indonesia 2019 -2024 salah satunya adalah tentang penguatan rantai halal yang dibedakan dalam beberapa klaster antara lain: klaster makanan dan minuman halal, klaster pariwisata halal, klaster fesyen muslim, klaster media dan rekreasi halal, klaster farmasi dan kosmetik halal, klaster energi terbarukan.¹³

Klaster makanan halal mencakup berbagai industri, termasuk industri rumah potong unggas. Industri ini berperan penting dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat. Pemenuhan standar kehalalan sangat krusial, dimulai dari proses mengolah ayam yang masih hidup hingga menjadi daging ayam yang siap konsumsi dan memenuhi kriteria kehalalan.¹⁴

Dalam konteks pentingnya industri rumah potong unggas dalam klaster makanan halal, peneliti melakukan observasi awal pada tanggal 26 mei 2024. Penelitian ini dilaksanakan di tempat usaha Ibu Warni di Dusun Lidah, Jln. Diponegoro, Rt: 04 / Rw: 01, Gambiran - Banyuwangi. Tujuan dari penelitian awal ini adalah untuk mendapatkan gambaran mengenai lokasi, subjek penelitian, serta informasi terkait Rumah Potong Unggas UD Mandiri. Tahap ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada pemilik usaha yakni Ibu Warni dan beberapa tenaga kerja yang ada di usaha tersebut.¹⁵

Ibu Warni merintis usaha jual beli ayam sejak tahun 1981 diusianya yang masih 21 tahun. Pada waktu itu belum ada Ayam Potong dan Ibu

¹³ Hikmatul Hasanah dkk, "Kesadaran Personal" ...,19.

¹⁴ Marissa Grace Haque Fauzi, *Perjalanan Industri & Jaminan Produk Halal Indonesia* (Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023), 39.

¹⁵ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, Banyuwangi, 20 Agustus 2024.

Warnipun masih menjual ayam kampung. Seiring berjalannya waktu, usaha Ibu Warni semakin berkembang hingga kini memiliki beberapa cabang tempat penjualan daging ayam potong serta memiliki usaha penjualan daging sapi. Namun, penulis di sini hanya akan fokus pada penjualan ayam potongnya saja.

Usaha daging ayam Ibu Warni merupakan yang paling dominan di kawasan Gambiran dan Genteng jika dibandingkan dengan pedagang lain di sekitarnya. Selain itu, Ibu Warni adalah satu-satunya penjual yang memiliki sertifikat halal. Hal ini dapat dibuktikan melalui data yang terdapat dalam tabel berikut:

Tabel 1.1.
Penjual ayam

No	Pemilik Warung Ayam	Jumlah Sembelihan per-Hari
1	UD. Mandiri Ibu Warni	1 ton – 8 ton
2	Warung Ibu Titis	100 ekor
3	Warung Ibu Is	25 ekor
4	Warung Ibu Kettut	100 ekor
5	Warung Ibu Ika	40 ekor
6	Warung Ibu Rohmah	40 ekor

Sumber data: diadopsi dari observasi

Penjualan ayam Ibu Warni dibagi menjadi dua kategori, yaitu penjualan lokal dan regional. Penjualan lokal dilakukan di dua lokasi, yaitu di Pasar Genteng dan Karanganyar, Banyuwangi, sementara penjualan regional terjadi di Jember dan Bali. Dalam penjualan lokal mencapai sekitar 500 ekor (setara dengan 1 ton), sementara penjualan di Bali bervariasi sesuai permintaan, berkisar antara 2,7 ton hingga 8 ton. Untuk penjualan ayam

frozen, jumlahnya tergantung pada sisa penjualan di Genteng, Karanganyar, dan Bali.¹⁶

Penjualan daging ayam dalam usaha Ibu Warni terbagi menjadi dua kategori, yaitu daging *fresh* dan daging *frozen*. Untuk daging *frozen*, penjualannya dilakukan di Jember, yang berlokasi di rumah tetangganya. Daging *frozen* ini disimpan dalam *freezer* selama 2 hingga 15 hari untuk menjaga kesegarannya sebelum dijual. Tentunya, penjualan ayam *frozen* tersebut jauh lebih murah dibandingkan dengan yang *fresh*, dengan harga mulai dari Rp. 7.500 hingga Rp. 15.000. Sementara itu, harga ayam *fresh* hampir setara dengan harga di pasar, yaitu antara Rp. 32.000 hingga Rp. 33.000.¹⁷

Usaha Ibu Warni merupakan salah satu usaha yang peduli terhadap lingkungan. Ayam potong yang tidak layak konsumsi tidak di buang begitu saja, melainkan diolah menjadi pakan untuk ikan lele. Ikan lele tersebut merupakan milik Ibu Warni dan dikelola oleh orang lain, sehingga ini juga menciptakan peluang kerja bagi masyarakat sekitar.¹⁸

Selain itu, Ibu Warni dengan bijak memanfaatkan bulu ayam sebagai sumber nilai tambah. Ia menjualnya kepada orang lain, yang tentu saja membantu mencegah pencemaran lingkungan. Dengan cara ini, Ibu Warni juga dapat meningkatkan penghasilannya.¹⁹

¹⁶ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, Banyuwangi, 20 Agustus 2024.

¹⁷ Sa'i, wawancara, Banyuwangi, Banyuwangi, 20 Agustus 2024.

¹⁸ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, Banyuwangi, 20 Agustus 2024.

¹⁹ Imam, wawancara, Banyuwangi, Banyuwangi, 20 Agustus 2024

Akan tetapi di balik meningkatnya produksi ayam potong dan perluasan jangkauan usaha Ibu Warni, ia tidak menambah tenaga kerja, terutama di bagian penyembelihan. Penyembelihan ayam dalam usaha Ibu Warni dilakukan oleh sekitar 4-5 orang, meskipun dalam setiap proses penyembelihan minimal mencapai 1 ton. Hal ini menimbulkan pertanyaan mengenai keakuratan dan ketaatan proses penyembelihan terhadap standar halal yang ketat.²⁰ Jika jumlah penyembelih tidak sebanding dengan hasil produksi, ada kemungkinan bahwa proses penyembelihan tidak sepenuhnya sesuai dengan standar halal yang diharapkan.

Hal ini menjadi perhatian penting bagi konsumen muslim yang sangat memperhatikan aspek kehalalan produk yang mereka konsumsi. Untuk menjaga kepercayaan konsumen dan integritas usahanya, Ibu Warni perlu mengevaluasi kembali proses penyembelihannya. Ia harus memastikan bahwa setiap tahapan produksi memenuhi syarat halal dengan baik.

Siska Almaniar dkk, “Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan *Value Chain* dan *SWOT Analisis*”, jurnal ini menganalisis proses bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery menggunakan pendekatan *Value Chain* dan *SWOT*. Penelitian ini mengidentifikasi komponen penting dalam rantai nilai, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk. Jurnal ini tidak membahas secara mendalam tentang penerapan teknologi mutakhir dalam proses produksi dan pengemasan. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengeksplorasi bagaimana teknologi

²⁰ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 20 Agustus 2024.

otomatisasi dan sistem manajemen digital dapat diintegrasikan untuk meningkatkan efisiensi operasional dan daya saing Pelangi Bakery di pasar yang kompetitif.²¹

Harbeng Masni dkk, “Pendidikan Rantai Nilai Halal: Upaya Peningkatan Ekonomi dalam Pengembangan Produk Pariwisata Halal”, jurnal ini menganalisis pengembangan rantai nilai halal di Kampoeng Radja, Jambi. Penelitian menunjukkan bahwa meskipun Kampoeng Radja memiliki potensi sebagai destinasi wisata halal, masih ada kekurangan dalam penyediaan kuliner bersertifikat halal dan fasilitas yang sesuai syariah. Penekanan diberikan pada pentingnya kolaborasi dalam ekosistem rantai nilai halal. Jurnal tidak membahas strategi dan tantangan dalam memperoleh sertifikasi halal untuk produk kuliner. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengoptimalkan proses sertifikasi dan dampaknya terhadap daya tarik wisata.²²

Zakiyah, “Analisis *Halal Value Chain* Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin”, jurnal tersebut membahas analisis *halal value chain* dalam pengembangan produk wisata halal di Makam Habib Basirih, Banjarmasin. Penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun ada potensi besar dalam pariwisata halal, terdapat kekurangan dalam aspek akomodasi dan kuliner yang belum memiliki sertifikasi halal. Dalam jurnal kurang meneliti mengenai implementasi

²¹ Almaniar, “Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan *Value Chain* dan *SWOT Analisis*”, 165.

²² Harbeng Masni dkk, *Halal Value Chain Education: Economic Improvement Efforts in the Development of Halal Tourism Products*, *Jurnal Ekonomi Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah I*, 4 (2024), 12.

sertifikasi halal di sektor akomodasi dan kuliner di destinasi wisata halal. Hal ini penting karena sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan wisatawan muslim dan berkontribusi pada keberhasilan pengembangan pariwisata halal secara keseluruhan.²³

Perbedaan antara artikel-artikel tersebut dengan proposal tesis ini terletak pada beberapa aspek kunci. *Pertama*, fokus subjek artikel lebih menekankan pada pariwisata halal dan produk kuliner, sedangkan proposal tesis ini berfokus pada rantai nilai halal di industri rumah potong unggas, mencakup aspek penyembelihan, pengolahan, dan distribusi produk daging. *Kedua*, tujuan penelitian artikel adalah untuk menganalisis potensi dan pengembangan sektor pariwisata halal, sementara tesis ini bertujuan mengeksplorasi implementasi rantai nilai halal secara mendalam di sektor peternakan, dengan penekanan pada praktik yang memenuhi syarat kehalalan. *Ketiga*, artikel-artikel tersebut membahas regulasi umum terkait pariwisata halal, sedangkan proposal tesis ini fokus pada regulasi spesifik terkait penyembelihan hewan dan sertifikasi halal dalam industri rumah potong, serta penerapan regulasi tersebut di UD. Mandiri.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis *halal value chain*. Fokus penelitian ini adalah pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mendalam tentang implementasi prinsip halal dalam setiap tahap proses.

²³ Zakiyah dkk, “Analisis *Halal Value Chain* pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin”, *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9 (2023), 123.

B. Fokus Penelitian

Dalam penelitian kualitatif, perumusan masalah dikenal sebagai fokus penelitian. Bagian ini mencantumkan semua isu pertama yang dijawab melalui penelitian tersebut. Fokus penelitian harus dirumuskan dengan singkat, jelas, tegas, spesifik, dan operasional, serta ditulis dalam bentuk kalimat yang tepat.

Berdasarkan latar belakang, permasalahan yang dibahas dalam penulisan ini adalah:

1. Bagaimana penerapan kebijakan halal pada rumah potong unggas UD. Mandiri?
2. Bagaimana analisis *halal value chain* pada rumah potong unggas UD. Mandiri?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan menganalisis penerapan kebijakan halal pada rumah potong unggas UD. Mandiri.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis *halal value chain* pada rumah potong unggas UD. Mandiri.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian menjelaskan kontribusi yang diberikan setelah penelitian selesai. Kegunaan ini bisa mencakup manfaat bagi penulis, organisasi terkait, instansi, dan masyarakat secara umum. Kegunaan penelitian ini harus bersifat realistis.²⁴ Harapan utama peneliti adalah karyanya dapat memberikan kontribusi ilmiah, baik bagi peneliti, sendiri

²⁴ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (Jember: IAIN Jember, 2016)*, 45.

maupun bagi para pembaca secara umum. Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Secara teoritis

- a. Memberikan kontribusi sebagai bahan teoritis yang berguna untuk kepentingan karya ilmiah seperti tugas akhir tesis.
- b. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti berikutnya yang tertarik dalam studi mengenai analisis *Halal Value Chain*.

2. Secara Praktis

a. Bagi peneliti

Penelitian ini bertujuan untuk memperluas pemahaman, pengetahuan, dan kontribusi akademis bagi peneliti, terutama dalam bidang yang tercakup dalam judul. Selain itu, penelitian ini juga berfungsi sebagai sarana pembelajaran untuk menghasilkan penelitian ilmiah yang memiliki nilai akademis yang dapat dipertanggungjawabkan.

b. Bagi lembaga Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

- 1) Untuk melengkapi koleksi literatur di perpustakaan Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, terutama bagi jurusan ekonomi syariah.
- 2) Tentunya diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi mahasiswa Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember untuk mengembangkan pemahaman akademis mereka, terutama bagi

mereka yang tertarik dalam mengembangkan studi tentang *Halal Value Chain*.

- 3) Untuk peneliti berikutnya, penelitian ini dapat menjadi referensi yang berguna untuk mengembangkan penelitian lebih lanjut. Semoga karya ini juga dapat menjadi sarana yang membantu dalam menyusun karya ilmiah yang rasional berkaidah, serta dapat meningkatkan pemahaman ilmu pengetahuan sebagai sumber referensi.

c. Bagi Pelaku Usaha dan Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pengusaha dengan meningkatkan kesadaran akan pentingnya *halal value chain* dalam operasi bisnis mereka. Selain itu, diharapkan juga dapat memberikan manfaat bagi pemerintah dengan mendorong pengawasan yang lebih ketat terhadap produk halal Indonesia, sehingga kebutuhan akan produk halal bagi konsumen muslim dapat terjamin.

E. Definisi Istilah

1. Analisis *Halal Value Chain*

a. Analisis

Analisis adalah sinonim dari kata analisa, yang berarti penyelidikan terhadap suatu peristiwa (seperti karangan, perbuatan, dan lain-lain) untuk memahami keadaan yang sebenarnya, termasuk sebab-sebab dan rincian perkaranya.

b. Halal

Halal adalah istilah dalam Islam yang merujuk pada segala sesuatu yang dianggap diperbolehkan atau diizinkan menurut syariah, termasuk makanan, minuman, dan aktivitas lainnya. Dalam konteks makanan, halal mencakup berbagai aspek seperti sumber bahan yang harus berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan ketentuan syariah, proses penyembelihan yang harus dilakukan dengan menyebut nama Allah, serta pengolahan dan penyimpanan yang tidak mencemari kehalalan produk tersebut.

c. *Value Chain*

Value chain merupakan suatu kajian yang meneliti rangkaian aktivitas bernilai tambah dalam sebuah perusahaan atau sektor industri. Kajian ini mencakup berbagai tahap, mulai dari proses perancangan, kegiatan produksi, strategi pemasaran, hingga sistem distribusi produk.

Analisis *halal value chain* adalah proses penilaian yang bertujuan untuk memahami dan mengoptimalkan setiap tahap dalam rantai nilai produk halal, mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi dan konsumsi. Proses ini mencakup identifikasi dan penilaian terhadap sumber bahan baku, metode penyembelihan yang sesuai dengan syariah, serta pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk. Analisis ini membantu pelaku industri untuk memastikan bahwa semua langkah dalam rantai nilai memenuhi standar kehalalan dan etika Islam, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya

mematuhi regulasi halal, tetapi juga berkualitas, aman, dan berkelanjutan.

2. Rumah Potong Unggas

Rumah Potong Unggas adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan yang dirancang dan memenuhi syarat tertentu, digunakan sebagai tempat pemotongan jenis burung yang ditenakan untuk konsumsi masyarakat umum, termasuk ayam, bebek, enthok, burung dara, kalkun, angsa, burung puyuh, dan belibis.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika pembahasan bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai isi setiap bab, sehingga dapat dijadikan referensi yang memudahkan dalam meninjau dan merespons materi. Penjelasan ini akan disampaikan dari satu bab ke bab berikutnya hingga bab terakhir.

Bab I Pendahuluan, berfungsi sebagai dasar penelitian, yang membahas konteks, fokus, tujuan, manfaat, definisi istilah, dan sistematika pembahasan. Tujuan dari bab ini adalah untuk memberikan gambaran umum mengenai isi tesis.

Bab II Kajian Kepustakaan, membahas penelitian terdahulu serta literatur yang relevan dengan tesis. Bagian ini membahas penelitian sejenis yang telah dilakukan sebelumnya, diikuti dengan kajian teori mengenai *halal value chain*.

Bab III Metode Penelitian, mencakup pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, serta tahapan penelitian.

Bab IV Paparan Data dan Temuan Penelitian, membahas penyajian jawaban sistematis terkait fokus penelitian, yang mencakup gambaran umum mengenai *halal value chain* di rumah potong unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi.

Bab V Hasil Penelitian membahas, hasil penelitian yang merupakan inti dari studi ini. Pembahasan ini bertujuan untuk mengklarifikasi dan memposisikan temuan yang telah difokuskan di bab satu, serta mengaitkannya dengan teori-teori yang dibahas di bab dua dan telah dianalisis secara sistematis di bab tiga.

Bab VI Penutup, menyajikan kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan masalah-masalah aktual dari temuan penelitian yang telah dibahas di bab sebelumnya. Masalah-masalah ini dapat menjadi dasar untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Peneliti berusaha menganalisis temuan yang diperoleh dan berkaitan dengan penelitian ini. Pembahasan mencakup dukungan terhadap teori yang diusulkan, serta perbandingan dengan penelitian terdahulu. Peneliti menggunakan penelitian sebelumnya sebagai referensi untuk mengidentifikasi kesamaan dan perbedaan dengan penelitian yang sedang dilakukan. Selanjutnya, dipaparkan perbandingan antara penelitian ini dan penelitian-penelitian sebelumnya, meliputi aspek-aspek yang serupa maupun yang berbeda. Penjelasan lengkap tentang perbandingan ini akan disampaikan sebagai berikut:

1. Harbeng Masni, Erlina Zahar, Zuhri Saputra Hutabarat, Heni Pratiwi, Firman Tara, Sujoko, Lili Andriani, dan Aziza, “*Halal Value Chain Education: Economic Improvement Efforts in the Development of Halal Tourism Products*”, Tahun 2024.²⁵

Tujuan dari jurnal ini adalah untuk meningkatkan sektor ekonomi syariah di Indonesia melalui pengembangan produk pariwisata halal. Penelitian ini menganalisis rantai nilai halal dalam konteks pengembangan produk wisata halal di Kampoenng Radja, Kota Jambi. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi aset pariwisata yang perlu ditingkatkan agar sesuai dengan prinsip syariah.

²⁵ Masni, *Halal Value Chain*, 12.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan kualitatif dengan mengumpulkan data primer dan sekunder. Proses pengumpulan data dilakukan melalui observasi di Kampoeng Radja, wawancara dengan HRD, dan pengumpulan dokumen. Analisis dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman serta analisis SWOT untuk merumuskan strategi pengembangan pariwisata halal di kota Jambi.

Temuan penelitian menunjukkan bahwa rantai nilai halal dalam pengembangan wisata halal di Kampoeng Radja, Kota Jambi masih memerlukan penyempurnaan. Beberapa area yang perlu ditingkatkan meliputi kepemilikan aset wisata yang belum optimal dan penerapan prinsip syariah yang belum menyeluruh. Selain itu, terdapat kekurangan dalam sertifikasi halal, khususnya untuk produk kuliner.

Keduanya fokus pada analisis dan pengembangan rantai nilai halal untuk meningkatkan daya saing ekonomi. Penelitian ini mengkaji kepatuhan terhadap standar halal di berbagai tahap proses bisnis. Di samping itu, keduanya menekankan pentingnya integrasi prinsip halal dari hulu ke hilir untuk memastikan kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk atau layanan yang ditawarkan.

Penelitian yang pertama fokus pada industri pariwisata halal dan mengkaji bagaimana pendidikan serta pengembangan produk pariwisata halal dapat meningkatkan ekonomi. Sementara penelitian yang kedua berfokus pada industri pemotongan unggas. Penelitian ini menganalisis

penerapan rantai nilai halal diterapkan di rumah potong unggas untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal.

2. Nuratikah, Muhammad Wahyudin Abdullah, Murtiadi Awaluddin, Nurjanah, *Halal Value Chain* dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner, 2024.²⁶

Tujuan dari jurnal tersebut adalah untuk menjelaskan penerapan *halal value chain* dalam meningkatkan keunggulan kompetitif pada bisnis kuliner. Penelitian ini menyoroti pentingnya sertifikasi halal. Selain itu, jurnal ini juga membahas strategi bersaing yang efektif untuk membantu bisnis kuliner dalam menghadapi persaingan di pasar.

Metodologi penelitian yang digunakan adalah telaah literatur (*literature review*). Penulis mengumpulkan dan menganalisis data sekunder dari berbagai sumber, termasuk jurnal, buku, dan artikel ilmiah. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *halal value chain* secara efektif dapat membantu bisnis kuliner. Penerapan ini berkontribusi dalam meningkatkan daya saing. Selain itu, metode ini juga membantu memenuhi ekspektasi konsumen di pasar yang semakin kompleks.

Kedua penelitian menganalisis penerapan *halal value chain* dalam sektor kuliner untuk meningkatkan daya saing bisnis. Meskipun penelitian kedua berfokus pada rumah potong unggas, keduanya menekankan

²⁶ Nuratikah dkk, “*Halal Value Chain* dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Kuliner”, *COSMOS: Jurnal Ilmu Pendidikan, Ekonomi dan Teknologi*, 1 (2024), 72.

pentingnya sertifikasi halal. Sertifikasi tersebut krusial untuk memenuhi standar syariah dan meningkatkan kepercayaan konsumen dalam industri makanan.

Perbedaannya terletak pada cakupan penelitian. Penelitian pertama mengkaji penerapan *halal value chain* secara luas dalam industri kuliner. Sementara itu, penelitian kedua melakukan studi kasus mendalam pada implementasinya di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi, dengan perhatian khusus pada proses dan praktik setempat.

3. Heni Pratiwi, Anisa Putri Febriyanti, Pramika Susanti, Akbar Samudra, “Analisis *Halal Value Chain* Proses Penggilingan Daging Bakso (*Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo*)”, 2024.²⁷

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai-nilai halal dalam rantai nilai industri penggilingan daging bakso di *Home Industri Mas Pur*. Analisis mencakup seluruh proses, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi produk. Penelitian ini juga bertujuan untuk memastikan bahwa semua tahapan produksi mematuhi prinsip-prinsip halal.

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Pendekatan ini meliputi observasi langsung, wawancara dengan pemilik dan karyawan usaha, serta analisis dokumen terkait proses produksi. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis untuk memastikan

²⁷ Heni Pratiwi dkk, “Analisis *Halal Value Chain* Proses Penggilingan Daging Bakso (*Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo*)”, *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2 (2024), 1.

bahwa praktik penggilingan daging bakso memenuhi standar halal yang ditetapkan.

Hasil penelitian ini menunjukkan penerapan prinsip halal di *Home Industri Mas Pur*, khususnya dalam proses penggilingan daging bakso. Analisis mencakup seluruh rantai nilai, dari pemilihan bahan baku hingga distribusi, dengan proses produksi yang sesuai ajaran halal dan peralatan yang dibersihkan secara syar'i. Pemantauan kualitas yang ketat menjamin kebersihan dan kehalalan produk, serta mengidentifikasi area perbaikan dalam sistem rantai nilai halal untuk meningkatkan kualitas industri rumahan sesuai prinsip halal.

Kedua studi berfokus pada analisis rantai nilai halal di industri pengolahan daging, bertujuan memastikan kepatuhan standar halal dari awal hingga akhir proses produksi. Keduanya menekankan pentingnya sertifikasi halal untuk menjaga kepercayaan konsumen dan integritas produk. Metodologi serupa digunakan, melibatkan pemeriksaan menyeluruh terhadap praktik industri untuk mengidentifikasi area perbaikan dan memverifikasi kepatuhan standar halal.

Perbedaan antara penelitian pertama dan kedua terletak pada jenis industri serta tahap pengolahan daging yang dianalisis. Penelitian pertama berfokus pada penggilingan daging untuk bakso di industri rumahan. Sementara penelitian kedua fokus pada proses penyembelihan dan penanganan daging mentah di rumah potong unggas.

4. Evi Adriani, Yunan Surono, Dwi Putri Budiningtyas, dan Azizah, "Penyuluhan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Produktivitas Rumah Potong Hewan", 2024.²⁸

Tujuan penelitian dari artikel ini adalah untuk menganalisis sertifikasi halal di rumah potong hewan di Auduri Penyengat Rendah provinsi Jambi, dengan fokus pada proses produk dan sistem manajemen yang memastikan kehalalan produk. Penelitian ini juga bertujuan untuk memahami komitmen halal yang diterapkan di rumah potong hewan tersebut. Selain itu, penelitian ini memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip agama Islam dan persyaratan sertifikasi halal.

Metodologi penelitian menggunakan pendekatan deskriptif untuk pemahaman yang mendalam. Metode yang diterapkan mencakup wawancara, observasi, dan dokumentasi. Tujuannya adalah untuk menggambarkan secara sistematis dan akurat fakta serta hubungan antar fenomena.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah potong hewan yang diteliti belum memiliki sertifikasi halal, meskipun memenuhi syarat kesehatan. Sertifikasi halal dianggap penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan peluang bisnis. Rekomendasi mencakup pelatihan karyawan dan proses pengujian halal untuk mendapatkan sertifikasi.

²⁸ Evi Adriani dkk, "Penyuluhan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Produktivitas Rumah Potong Hewan", *Pengabdian Deli Sumatera*, 2 (2024), 91.

Persamaannya adalah keduanya membahas isu halal dalam konteks industri pemotongan hewan. Selain itu, kedua karya ini berupaya memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Keduanya juga mendorong kepatuhan terhadap standar halal yang ditetapkan.

Jurnal ini fokus pada penyuluhan sertifikasi halal untuk meningkatkan produktivitas di satu lokasi rumah potong hewan. Sebaliknya, proposal tesis ini menganalisis seluruh rantai nilai halal. Analisis tersebut mencakup berbagai aspek dari pemotongan hingga distribusi.

5. Nikmatul Masruroh, “Dinamika Identitas dan *Reliquitas* pada *Branding* Halal di Indonesia, 2020.²⁹

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji peran konsep halal sebagai identitas sosial dan religius di Indonesia. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh konsep halal terhadap perilaku konsumen. Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan wawasan mendalam mengenai dinamika halal dalam konteks sosial dan budaya di Indonesia.

Metode penelitian dalam jurnal ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis kritis. Penelitian ini mengaplikasikan teori kritis Habermas untuk mengeksplorasi dinamika *branding halal*. Melalui analisis teks, wawancara, dan pengamatan, penelitian ini bertujuan untuk

²⁹ Nikmatul Masruroh, “Dinamika Identitas dan Reliquitas Pada *Branding Halal* di Indonesia”, *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 2 (2020), 318.

memahami dampaknya terhadap perilaku konsumen dan identitas masyarakat muslim.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *branding halal* berfungsi sebagai strategi pemasaran yang kuat, menjadikan produk halal simbol identitas religius dan sosial. Label halal tidak hanya mencerminkan kepatuhan religius, tetapi juga mampu menarik perhatian pasar dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produk halal. Selain itu, *branding halal* berperan dalam membentuk gaya hidup serta identitas kolektif masyarakat Muslim di Indonesia.

Keduanya membahas tema halal, dengan fokus pada cara produk halal dipandang dan diterapkan dalam konteks Indonesia. Selain itu, kedua penelitian menggunakan pendekatan analisis kritis untuk mengevaluasi isu-isu terkait halal. Evaluasi ini mencakup sisi religiusitas, praktik bisnis, serta relevansinya dengan perilaku konsumen muslim yang mempengaruhi pasar dan ekonomi.

Jurnal ini menganalisis dinamika *branding halal* dalam konteks identitas religius dan sosial, dengan fokus pada penggunaan label halal sebagai strategi pemasaran. Sementara proposal tesis mengkaji rantai nilai halal secara spesifik pada proses Rumah Potong Unggas. Penelitian ini meneliti bagaimana setiap tahap produksi memenuhi standar halal yang ditetapkan.

6. Siska Almaniar, Arabiatul Adawiyah, Arif Rahman, dan Yunita Cucikodana, “Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan *Value Chain* dan *SWOT Analisis*”, Tahun 2023.³⁰

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis rantai nilai Pelangi Bakery untuk meningkatkan keunggulan kompetitif. Fokus penelitian ini adalah pada pemahaman proses bisnis dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk akhir. Selain itu, penelitian ini juga memberikan saran untuk strategi yang dapat meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan nilai tambah.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini melibatkan observasi langsung terhadap proses bisnis di Pelangi Bakery serta tinjauan literatur terkait analisis rantai nilai dan SWOT. Penelitian ini juga menganalisis terhadap hasil wawancara dengan orang-orang yang terlibat dalam usaha guna memperkuat penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pelangi Bakery memiliki potensi untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing melalui optimalisasi sumber daya. Analisis SWOT digunakan untuk memberikan saran strategis yang dapat meningkatkan nilai tambah di setiap tahap rantai nilai. Langkah ini digunakan untuk membantu perusahaan tetap kompetitif di pasar roti dan produk pangan.

Keduanya menganalisis rantai nilai untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan perusahaan. Analisis ini bertujuan untuk meningkatkan

³⁰ Almaniar, “Analisa Proses Bisnis”, 165.

efisiensi operasional. Selain itu, langkah ini juga berfokus pada peningkatan daya saing perusahaan di pasar masing-masing.

Penelitian pertama menggunakan analisis rantai nilai dan SWOT dengan fokus pada industri bakery untuk meningkatkan keunggulan kompetitif. Sementara penelitian kedua berfokus pada industri pemotongan unggas. Penelitian kedua menekankan kepatuhan terhadap standar halal di setiap tahap rantai untuk meningkatkan daya saing di pasar produk halal.

7. Zakiyah, Iman Setya Budi, Parman Komarudin, Abdul Wahab, “Analisis *Halal Value Chain* Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin”, Tahun 2023.³¹

Tujuan jurnal ini adalah untuk mengevaluasi potensi pengembangan pariwisata halal di Makam Habib Basirih. Selain itu, jurnal ini juga mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pengembangan tersebut.

Fokus utamanya adalah pada aspek-aspek yang perlu diperbaiki, khususnya dalam akomodasi dan kuliner.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini mengumpulkan data melalui dua sumber, yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara dengan satu informan, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan model Miles dan

³¹ Zakiyah dkk, “Analisis *Halal Value Chain* Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin”, *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9 (2023), 123.

Huberman yang mencakup tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan rantai nilai halal dalam pengembangan wisata halal di makam Habib Basirih di Banjarmasin masih memerlukan perbaikan. Sektor akomodasi dan kuliner menjadi area yang perlu diperhatikan, karena sertifikasi halal belum dimiliki. Oleh karena itu, peningkatan pada kedua sektor ini menjadi fokus utama yang harus dilakukan.

Kedua penelitian memiliki fokus serupa pada analisis rantai nilai halal, meskipun dalam industri berbeda. Keduanya menekankan pentingnya penerapan prinsip syariah dalam proses bisnis, baik di sektor wisata halal maupun pemotongan ayam. Tujuan utamanya sama-sama memastikan setiap tahap rantai nilai mematuhi standar halal yang berlaku, terlepas dari perbedaan konteks industri yang diteliti.

Kedua penelitian berbeda dalam fokus industri dan karakteristik rantai nilai halal. Penelitian pertama mengkaji pengembangan wisata halal di makam Habib Basirih, menekankan fasilitas dan layanan halal serta integrasi aspek budaya. Penelitian kedua meneliti industri pemotongan unggas, fokus pada proses produksi sesuai standar halal. Masing-masing menghadapi tantangan unik dalam penerapan dan pengawasan sertifikasi halal di sektornya.

8. Safarinda Imani dan Imamatin Listya Putri, "Halal Value Chain Model in Pesantrenpreneur Ecosystem", Tahun 2023.³²

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis model rantai nilai halal pada koperasi pondok pesantren Salafiyah dan Syafi'iyah Musa'adah Sukorejo. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memahami pengelolaan rantai nilai halal sesuai prinsip syariah. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi bagi akademisi dan peneliti yang tertarik pada rantai nilai halal di koperasi pesantren.

Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan paradigma *non-positivisme*. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang mengumpulkan data melalui wawancara mendalam dengan tiga informan, serta studi literatur sebagai data sekunder. Analisis data dilakukan melalui tiga tahap: reduksi data, penyajian deskriptif dan evaluasi, serta penarikan kesimpulan.

Koperasi pondok pesantren Salafiyah Syafi'iyah Musa'adah Sukorejo telah berhasil menerapkan manajemen rantai nilai halal yang sesuai dengan prinsip syariah. Penerapan ini mencakup semua tahap, mulai dari produksi hingga konsumsi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi koperasi lain serta referensi bagi akademisi dan peneliti.

Kedua penelitian memiliki kesamaan dalam analisis rantai nilai halal, dengan penekanan pada integrasi prinsip syariah di seluruh tahap

³² Safarinda Imani dan Imamatin Listya Putri, *Halal Value Chain Model in Pesantrenpreneur Ecosystem*, *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 2 (2023), 255.

proses, mulai dari produksi hingga konsumsi. Keduanya juga fokus pada aspek manajerial dan operasional dalam penerapan rantai nilai halal. Hasil penelitian ini berkontribusi pada pemahaman dan pengembangan manajemen rantai nilai halal dalam konteks industri masing-masing.

Perbedaan penelitian pertama dan kedua terletak pada konteks industri dan pendekatan rantai nilai halal. Penelitian pertama membahas ekosistem *pesantrenpreneur* yang mencakup berbagai sektor dalam konteks komunitas berbasis agama, fokus pada pengembangan model bisnis holistik. Sementara penelitian kedua mengeksplorasi industri pemotongan unggas secara spesifik, menekankan proses teknis dan prosedural untuk memenuhi standar halal dalam setiap tahap produksi.

9. Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia Puteri dan Nurlina H., “Implementasi *Halal Value Chain* Badan Usaha Milik Pesantren (Bumpes) di Pondok Pesantren Terpadu Al-Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta”, 2023.³³

Artikel ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *halal value chain* pada produk barang dan jasa di Badan Usaha Milik Pesantren (BUMPes) Al-Mumtaz. Penelitian ini menganalisis implementasi rangkaian nilai halal dalam proses produksi, distribusi, dan konsumsi. Selain itu, artikel ini juga mengevaluasi efektivitas implementasi tersebut dalam menciptakan produk halal yang bersertifikat dan bernilai tambah bagi pelanggan.

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan mengumpulkan data melalui wawancara dengan pengasuh pondok

³³ Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia Puteri dan Nurlina H., “Implementasi *Halal Value Chain* Badan Usaha Milik Pesantren (Bumpes) di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta”, *Jurnal Ilmiah Agritas*, 7 (2023), 25.

pesantren, direktur BUMPes, alumni, dan santri. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis melalui proses pengumpulan, reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Tujuannya adalah untuk menginterpretasikan penerapan *halal value chain* di BUMPes Al-Mumtaz.

BUMPes Al Mumtaz telah berhasil menerapkan *halal value chain* secara efektif di seluruh proses produksi, distribusi, dan konsumsi. Implementasi ini dibuktikan dengan perolehan sertifikasi dan label halal pada produk-produknya, yang bertujuan mencapai keunggulan kompetitif dan menciptakan nilai bagi pelanggan. Aktivitas rantai nilai meliputi perencanaan bahan, pengorganisasian proses produksi, pelaksanaan sesuai SOP, dan evaluasi rutin untuk meningkatkan kualitas dan nilai tambah produk.

Kedua penelitian memiliki fokus serupa pada implementasi rantai nilai halal. Keduanya menekankan pentingnya sertifikasi dan label halal untuk menjamin standar dan daya tarik produk bagi konsumen muslim. Metodologi yang digunakan serupa, yaitu pendekatan kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi, dilanjutkan dengan analisis mendalam.

Perbedaan antara penelitian pertama dan yang kedua terletak pada konteks dan industri yang diteliti. Penelitian yang pertama mengevaluasi beragam produk dan jasa BUMPes di lingkungan pesantren, meliputi roti, air mineral, dan layanan laundry. Sementara penelitian kedua berfokus spesifik pada industri pemotongan ayam di sebuah rumah unggas tertentu.

10. Refandra Suci, “Analisis Penerapan *Halal Value Chain* di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)”, 2022.³⁴

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan *halal value chain* di industri makanan khas Saree di Kecamatan Lembah Seulawah, Kabupaten Aceh Besar. Penelitian ini juga bertujuan untuk menilai apakah produk yang dihasilkan memenuhi kriteria halal dan *thayyib*. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada aspek kehalalan dan kualitas produk dalam konteks industri makanan tersebut.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode *field research*. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pelaku industri makanan, observasi terhadap proses produksi dan penyajian, serta pengumpulan tanggapan dari konsumen. Dengan cara ini, peneliti dapat memperoleh data realistis mengenai praktik dan penerapan *halal value chain*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri makanan khas Saree menerapkan prinsip halal dan *thayyib* di seluruh rantai produksi. Proses ini mencakup penggunaan bahan baku yang terbebas dari unsur haram dan berbahaya. Dengan demikian, kehalalan dan keamanan produk akhir dapat terjamin.

Kedua penelitian mengkaji rantai nilai halal dengan meneliti kepatuhan proses produksi terhadap standar halal dari awal hingga akhir.

³⁴ Refandra Suci, “Analisis Penerapan *Halal Value Chain* di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)”, (Tesis, Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry, Banda Aceh, 2022), 1.

Metodologi yang digunakan dalam kedua penelitian tersebut serupa, melibatkan evaluasi menyeluruh terhadap praktik industri. Tujuannya adalah untuk menemukan area perbaikan dan memastikan pemenuhan kriteria halal.

Kedua penelitian mengkaji rantai nilai halal di lokasi berbeda dengan konteks unik. Studi di Aceh Besar fokus pada industri makanan khas Saree yang dipengaruhi budaya Islam kuat, sedangkan penelitian di Banyuwangi meneliti rumah potong unggas dengan tantangan lokal tersendiri. Perbedaan geografis dan budaya mempengaruhi pendekatan implementasi rantai nilai halal, dengan Aceh Besar lebih dipengaruhi norma religius, sementara Banyuwangi menghadapi dinamika lokal yang khas dalam penerapan standar halal.

11. Nikmatul Masruroh dan M. Khoirunnas Esa Mahendra, “*The Relationship of Religiosity, Producer's Knowledge, and Understanding of Halal Products to Halal Certification*”, 2022.³⁵

Tujuan penelitian jurnal ini adalah menganalisis pengaruh religiusitas, pengetahuan, dan pemahaman produk halal terhadap keputusan sertifikasi halal oleh produsen. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengeksplorasi seberapa besar pengaruh faktor-faktor tersebut dalam proses pengambilan keputusan. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada hubungan antara aspek religius dan pengetahuan dengan keputusan sertifikasi halal.

³⁵ Nikmatul Masruroh & M.Khoirunnas Esa Mahendra, “*The Relationship of Religiosity, Producer's Knowledge, and Understanding of Halal Products to Halal Certification*”, *Ekonomi Syariah: Journal of Economic Studies*, 2 (2022), 189.

Metode penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian survei. Penelitian ini mengumpulkan data untuk menganalisis hubungan antara variabel religiusitas, pengetahuan, dan pemahaman produk halal. Dengan demikian, tujuan penelitian ini adalah untuk memahami pengaruh variabel-variabel tersebut terhadap keputusan sertifikasi halal.

Hasil penelitian dari jurnal tersebut menunjukkan bahwa secara parsial, variabel religiusitas, pengetahuan produsen, dan pemahaman produk halal tidak memiliki hubungan signifikan dengan keputusan sertifikasi halal. Namun, ketika diuji secara simultan, ketiga variabel tersebut menunjukkan adanya pengaruh terhadap keputusan sertifikasi halal oleh produsen. Temuan ini menyoroti kompleksitas hubungan antara faktor-faktor tersebut dalam proses pengambilan keputusan sertifikasi.

Kedua penelitian membahas isu halal dalam konteks bisnis. Keduanya juga fokus pada pemahaman dan implementasi prinsip halal. Selain itu, tujuan dari kedua penelitian ini adalah untuk meningkatkan kesadaran dan kualitas produk halal di pasar.

Penelitian pertama membahas hubungan religiusitas, pengetahuan, dan pemahaman produk halal terhadap keputusan sertifikasi halal secara kuantitatif. Sementara penelitian kedua fokus pada rantai nilai halal di satu entitas bisnis dengan metodologi studi kasus. Penelitian pertama bersifat umum, sedangkan penelitian kedua lebih spesifik dan bertujuan memberikan rekomendasi praktis.

12. Niesfi Laily Rahman, Abdul Rokhim, dan Abdul Wadud Nafis, Pengaruh Label Halal, *Brand*, dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen dalam Pembelian Produk Kosmetik (Studi Produk Kosmetik Wardah dan Produk Kosmetik MSI), 2021.³⁶

Jurnal ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh label halal, *brand*, dan harga terhadap keputusan pembelian konsumen di Kabupaten Jember. Fokus penelitian adalah pada produk kosmetik Wardah dan MSI. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi perilaku konsumen muslim.

Metode penelitian dalam jurnal ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *explanatory research*. Data dikumpulkan dari 100 responden di Kabupaten Jember melalui teknik *probability sampling*. Analisis dilakukan dengan *regresi linier* berganda untuk menguji pengaruh label halal, *brand*, dan harga terhadap keputusan konsumen, menggunakan *software SPSS* versi 21 untuk pengujian hipotesis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa label halal berpengaruh signifikan terhadap keputusan konsumen dengan koefisien standar 0,185. *Brand* juga memiliki pengaruh signifikan dengan koefisien 0,366, dan harga berpengaruh signifikan dengan koefisien 0,424. Secara keseluruhan, ketiga variabel tersebut berpengaruh signifikan terhadap keputusan konsumen, dengan nilai signifikansi 0,000.

³⁶ Niesfi Laily Rahman dkk, "Pengaruh Label Halal, *Brand*, dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Kosmetik (Studi Produk Kosmetik Wardah dan Produk Kosmetik MSI)", *Indonesian Journal of Islamic Economics & Finance*, 2 (2021), 36.

Keduanya menekankan peran label halal dalam mempengaruhi keputusan konsumen. Jurnal membahas pengaruh label halal pada produk kosmetik. Sementara proposal tesis menganalisis penerapan prinsip halal dalam rantai nilai industri rumah potong.

Jurnal ini berfokus pada pengaruh label halal, *brand*, dan harga dalam keputusan pembelian produk kosmetik. Sementara tesis meneliti penerapan nilai halal dalam rantai nilai industri rumah potong. Meskipun keduanya berkaitan dengan tema halal, mereka memiliki konteks dan variabel yang berbeda.

13. Encep Saepudin, “Integrasi *Value Chain* Pariwisata Halal Terhadap Pembiayaan Bank Syariah dalam Ekosistem Pariwisata Halal di Lombok”, 2021.³⁷

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi pengaruh elemen *value chain* pariwisata halal dan pembiayaan bank syariah di Lombok. Penelitian ini juga menilai kesiapan kecamatan dalam mendukung integrasi tersebut. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan strategi yang tepat untuk mengintegrasikan *value chain* pariwisata halal dengan pembiayaan bank syariah.

Metodologi penelitian ini menggunakan metode campuran (*mix method*) yang mencakup data kuantitatif dari kuesioner kepada responden *value chain* pariwisata halal, bank syariah, dan wisatawan. Data kuantitatif dianalisis dengan *Structural Equation Modeling (SEM)* menggunakan

³⁷ Encep Saepudin, “Integrasi *Value Chain* Pariwisata Halal Terhadap Pembiayaan Bank Syariah dalam Ekosistem Pariwisata Halal di Lombok”, (*Disertasi*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2021), 1.

Lisrel, sementara data kualitatif dari responden ahli dianalisis dengan SWOT-AHP menggunakan *Expert Choice*. Selain itu, data sekunder dari Dinas Pariwisata NTB dan BPS dianalisis dengan Skalogram menggunakan *Excel* untuk menilai kesiapan kecamatan terhadap pembiayaan bank syariah.

Penelitian dalam disertasi ini menemukan bahwa integrasi elemen *value chain* pariwisata halal di Lombok dengan pembiayaan bank syariah memerlukan dukungan regulasi yang tepat. *Value chain* pariwisata halal secara langsung mempengaruhi regulasi, yang kemudian memediasi dampaknya terhadap pembiayaan bank syariah. Untuk memperkuat integrasi ini, disarankan untuk membentuk Kawasan ekosistem pariwisata halal, menerbitkan pedoman pelaksanaan pariwisata halal, mensosialisasikan sertifikat halal, serta memastikan pendanaan berasal dari bank syariah.

Keduanya meneliti integrasi *value chain* dalam konteks halal. Fokus penelitian ini adalah pada bagaimana elemen-elemen dalam rantai nilai dapat dioptimalkan untuk memenuhi standar halal. Selain itu, penelitian ini juga mengeksplorasi bagaimana dukungan regulasi dan kebijakan dapat memfasilitasi proses tersebut.

Perbedaannya terletak pada fokus dan konteks industrinya. Disertasi membahas integrasi *value chain* pariwisata halal dan pembiayaan bank syariah di Lombok, sementara penelitian kedua fokus pada *halal value chain* di rumah potong unggas khususnya UD. Mandiri di Gambiran-

Banyuwangi dengan penekanan pada industri pemotongan hewan dan implementasi praktik halal di dalamnya. Disertasi tersebut lebih luas dalam cakupan sektor dan melibatkan aspek regulasi keuangan, sedangkan pada penelitian yang kedua lebih spesifik pada operasional halal dalam produksi makanan.

14. Kurniawan Adi Prasetyo, dan Mohammad Khoiru Rusyidi, “Analisis *Value Chain* Sebagai Alat Meningkatkan Efisiensi Biaya Guna Mencapai Strategi *Cost Leadership* Pada PT. Indopherin Jaya Probolinggo”, Tahun 2020.³⁸

Tujuan dari jurnal ini adalah untuk mengidentifikasi kegiatan yang membentuk rantai nilai di PT. Indopherin Jaya Probolinggo. Jurnal ini juga bertujuan untuk meminimalkan kegiatan yang tidak bernilai tambah dan meningkatkan efisiensi kegiatan yang bernilai tambah agar dapat mencapai efisiensi biaya. Selain itu, jurnal ini ingin mengetahui penggunaan analisis rantai nilai sebagai alat untuk mendukung strategi kepemimpinan biaya di perusahaan tersebut.

Metodologi penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data yang relevan dan menganalisis aktivitas dalam rantai nilai. Selain itu, penelitian ini juga mengidentifikasi biaya yang terkait dengan setiap aktivitas.

³⁸ Kurniawan Adi Prasetyo, “Analisis *Value Chain* sebagai Alat Meningkatkan Efisiensi Biaya Guna Mencapai Strategi *Cost Leadership* pada PT. Indopherin Jaya Probolinggo”, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, 9 (2020), 1.

Hasil penelitian mengungkapkan bahwa PT. Indopherin Jaya belum optimal dalam efisiensi proses produksi untuk menekan biaya operasional, tanpa upaya identifikasi aktivitas bernilai tambah dan tidak bernilai tambah. Beberapa aktivitas tidak bernilai tambah teridentifikasi, meliputi pemeriksaan dan penanganan bahan baku, pemeriksaan kemasan dan hasil produksi, serta pemindahan dan penyimpanan produk. Perusahaan dianjurkan untuk menganalisis aktivitas produksi guna meningkatkan efisiensi biaya.

Kedua karya menerapkan analisis *value chain* untuk tujuan peningkatan efisiensi, namun dengan fokus yang berbeda. Penelitian pertama menekankan efisiensi biaya dan strategi *cost leadership* di PT. Indopherin Jaya. Sementara penelitian kedua mengkaji *halal value chain* di rumah potong unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi, dengan tujuan memastikan kepatuhan terhadap standar halal dalam proses produksi.

Penelitian pertama membahas analisis *value chain* dapat digunakan untuk meningkatkan efisiensi biaya dan mendukung strategi *cost leadership* di PT. Indopherin Jaya. Sementara penelitian kedua menekankan pada analisis *halal value chain*. Fokus penelitian kedua adalah pada kepatuhan terhadap standar halal di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi.

Tabel 2.1.
Persamaan Dan Perbedaan Penelitian

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
1	Harbeng Masni, Erlina Zahar, Zuhri Saputra Hutabarat, Heni Pratiwi, Firman Tara, Sujoko, Lili Andriani, dan Aziza, <i>Halal Value Chain Education: Economic Improvement Efforts in the Development of Halal Tourism Products</i> , 2024.	Keduanya fokus pada pengembangan rantai nilai halal untuk meningkatkan daya saing ekonomi, mengkaji kepatuhan standar halal di berbagai tahap proses bisnis, dan menekankan pentingnya integrasi prinsip halal untuk memastikan kualitas dan kepercayaan konsumen.	Penelitian pertama fokus pada industri pariwisata halal, mengkaji peran pendidikan dan pengembangan produk dalam meningkatkan ekonomi. Sementara itu, penelitian kedua menganalisis penerapan rantai nilai halal di rumah potong unggas untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal.
2	Nuratikah, Muhammad Wahyudin Abdullah, Murtiadi Awaluddin, Nurjanah, <i>Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner</i> , 2024.	Kedua penelitian mengkaji implementasi <i>halal value chain</i> di sektor kuliner untuk meningkatkan daya saing usaha. Meski penelitian kedua berfokus pada rumah potong ayam, keduanya menekankan pentingnya sertifikasi halal dalam memenuhi standar syariah dan membangun kepercayaan konsumen di industri makanan.	Perbedaannya terletak pada cakupan penelitian. Penelitian pertama mengkaji penerapan <i>halal value chain</i> secara luas dalam industri kuliner, sedangkan penelitian kedua melakukan studi kasus mendalam pada implementasinya di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi, dengan perhatian khusus pada proses dan praktik setempat.
3	Heni Pratiwi, Anisa Putri Febriyanti, Pramika Susanti, Akbar Samudra, <i>Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging</i>	Kedua studi fokus pada analisis rantai nilai halal di industri pengolahan daging, bertujuan memastikan kepatuhan standar halal dalam proses	Perbedaan pada penelitian yang pertama dengan penelitian kedua terletak pada jenis industri dan tahap pengolahan daging yang diteliti. Penelitian pertama menganalisis penggilingan daging untuk bakso di industri

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
	Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo), 2024.	produksi. Keduanya menekankan pentingnya sertifikasi halal untuk menjaga kepercayaan konsumen dan integritas produk, menggunakan metodologi serupa untuk memeriksa praktik industri dan mengidentifikasi area perbaikan.	rumahan, sementara penelitian yang kedua fokus pada proses penyembelihan dan penanganan daging mentah di rumah potong unggas.
4	Evi Adriani, Yunan Surono, Dwi Putri Budiningtyas, dan Azizah, "Penyuluhan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Produktivitas Rumah Potong Hewan", 2024.	Persamaannya adalah keduanya membahas isu halal dalam konteks industri pemotongan hewan. Selain itu, kedua karya ini berusaha memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen, serta mendorong kepatuhan terhadap standar halal yang ditetapkan.	Jurnal ini lebih fokus pada penyuluhan sertifikasi halal untuk meningkatkan produktivitas di satu lokasi rumah potong hewan, sedangkan tesis ini menganalisis seluruh rantai nilai halal, mencakup berbagai aspek dari pemotongan hingga distribusi.
5	Nikmatul Masruroh, Dinamika Identitas dan Religuitas pada <i>Branding</i> Halal di Indonesia, 2023.	Keduanya membahas tema halal, dengan fokus pada bagaimana produk halal dipandang dan diterapkan dalam konteks Indonesia. Selain itu, kedua penelitian menggunakan pendekatan analisis kritis untuk mengevaluasi isu-isu terkait halal, baik dari	Jurnal ini menganalisis dinamika branding halal dalam konteks identitas religius dan sosial, melihat bagaimana label halal digunakan sebagai strategi pemasaran. Sementara itu, tesis tersebut mengkaji rantai nilai halal secara spesifik pada proses Rumah Potong Unggas, meneliti bagaimana setiap tahap produksi memenuhi standar halal.

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
		sisi religiusitas maupun praktik bisnis, serta relevan dengan perilaku konsumen muslim yang mempengaruhi pasar dan ekonomi.	
6	Siska Almani, Arabiatul Adawiyah, Arif Rahman, dan Yunita Cucikodana, Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan <i>Value Chain</i> dan <i>SWOT Analisis</i> , 2023.	Keduanya menganalisis <i>value chain</i> untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan serta meningkatkan efisiensi dan daya saing Perusahaan dalam pasar masing-masing.	Penelitian pertama menganalisis rantai nilai dan SWOT di industri bakery untuk meningkatkan keunggulan kompetitif, sedangkan penelitian kedua berfokus pada kepatuhan standar halal di industri pemotongan unggas untuk meningkatkan daya saing produk halal.
7	Zakiyah, Iman Setya Budi, Parman Komarudin, Abdul Wahab, Analisis <i>Halal Value Chain</i> Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin, 2023.	Kedua penelitian fokus pada analisis rantai nilai halal di industri yang berbeda, menekankan penerapan prinsip syariah dalam proses bisnis. Tujuan utamanya adalah memastikan setiap tahap rantai nilai mematuhi standar halal, terlepas dari konteks industri.	Kedua penelitian fokus pada industri berbeda dengan karakteristik rantai nilai halal yang unik. Penelitian pertama mengkaji wisata halal di Makam Habib Basirih, sementara yang kedua meneliti pemotongan ayam sesuai standar halal.
8	Safarinda Imani dan Imamatin Listya Putri, <i>Halal Value Chain Model in Pesantrenpreneur Ecosystem</i> , 2023.	Kedua penelitian menganalisis <i>halal value chain</i> dengan menekankan integrasi prinsip syariah di semua tahap dari produksi hingga konsumsi. Keduanya fokus pada aspek manajerial dan operasional,	Perbedaan antara kedua penelitian terletak pada konteks industri dan pendekatan rantai nilai halal. Penelitian pertama membahas ekosistem <i>pesantrenpreneur</i> dengan fokus pada pengembangan model bisnis holistik, sedangkan yang kedua mengeksplorasi industri pemotongan ayam, menekankan proses teknis untuk memenuhi

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
		berkontribusi pada pengembangan manajemen <i>halal value chain</i> di industri masing-masing.	standar halal. Penelitian pertama lebih menyoroti aspek manajerial, sementara yang kedua fokus pada analisis praktis dan detail operasional di industri makanan.
9	Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia Puteri dan Nurlina H., Implementasi <i>Halal Value Chain</i> Badan Usaha Milik Pesantren (Bumpes) di Pondok Pesantren Terpadu Al-Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta, 2023.	Kedua penelitian fokus pada implementasi rantai nilai halal, menekankan pentingnya sertifikasi dan label halal untuk menjamin standar serta daya tarik produk bagi konsumen muslim. Metodologi yang digunakan mirip, yaitu pendekatan kualitatif dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara dan observasi, diikuti analisis mendalam.	Perbedaan antara penelitian pertama dan yang kedua terletak pada konteks dan industri yang diteliti. Penelitian yang pertama mengevaluasi beragam produk dan jasa BUMDES di lingkungan pesantren, meliputi roti, air mineral, dan layanan laundry. Sementara itu, penelitian yang kedua berfokus spesifik pada industri pemotongan ayam di sebuah rumah potong tertentu.
10	Refandra Suci, Analisis Penerapan <i>Halal Value Chain</i> di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah), 2022.	Kedua penelitian mengkaji rantai nilai halal, meneliti kepatuhan proses produksi terhadap standar halal dari awal hingga akhir. Metodologi yang digunakan serupa, melibatkan evaluasi menyeluruh terhadap praktik industri untuk menemukan area perbaikan dan memastikan pemenuhan kriteria halal.	Kedua penelitian mengkaji rantai nilai halal di lokasi berbeda dengan konteks unik. Studi di Aceh Besar fokus pada industri makanan khas Saree yang dipengaruhi budaya Islam, sementara penelitian di Banyuwangi meneliti rumah potong unggas dengan tantangan lokal. Perbedaan geografis dan budaya mempengaruhi pendekatan implementasi, di mana Aceh Besar lebih dipengaruhi norma religius, sedangkan Banyuwangi menghadapi dinamika lokal dalam penerapan standar halal.
11	Nikmatul Masruroh dan M. Khoirunnas Esa Mahendra, “The	Persamaan antara jurnal dan tesis tersebut adalah	Jurnal ini mengeksplorasi hubungan religiusitas dan pengetahuan terhadap sertifikasi

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
	<i>Relationship of Religiosity, Producer's Knowledge, and Understanding of Halal Products to Halal Certification</i> ", 2022.	keduanya membahas isu halal dalam konteks bisnis, fokus pada pemahaman dan implementasi prinsip halal, serta bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kualitas produk halal di pasar.	halal, sedangkan tesis tersebut mengkaji praktik rantai nilai halal di rumah potong unggas.
12	Niesfi Laily Rahman, Abdul Rokhim, dan Abdul Wadud Nafis, Pengaruh Label Halal, <i>Brand</i> , dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen dalam Pembelian Produk Kosmetik (Studi Produk Kosmetik Wardah dan Produk Kosmetik MSI), 2021.	Keduanya menekankan peran label halal dalam mempengaruhi keputusan konsumen. Jurnal membahas pengaruh label halal pada produk kosmetik, sedangkan tesis menganalisis penerapan prinsip halal dalam rantai nilai industri rumah potong.	Jurnal ini berfokus pada pengaruh label halal, <i>brand</i> , dan harga dalam keputusan pembelian produk kosmetik, sementara tesis meneliti penerapan nilai halal dalam rantai nilai industri rumah potong. Dengan demikian, meskipun keduanya berkaitan dengan tema halal, mereka memiliki konteks dan variabel yang berbeda.
13	Encep Saepudin, Integrasi <i>Value Chain</i> Pariwisata Halal Terhadap Pembiayaan Bank Syariah dalam Ekosistem Pariwisata Halal di Lombok, 2021.	Keduanya meneliti integrasi <i>value chain</i> dalam konteks halal. Keduanya fokus pada bagaimana elemen-elemen dalam rantai nilai dapat dioptimalkan untuk memenuhi standar halal, serta bagaimana dukungan regulasi dan kebijakan dapat memfasilitasi proses tersebut.	Perbedaannya terletak pada fokus dan konteks industri. Disertasi membahas integrasi <i>value chain</i> pariwisata halal dan pembiayaan bank syariah di Lombok, sedangkan penelitian kedua fokus pada <i>halal value chain</i> di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Banyuwangi, menekankan praktik halal dalam pemotongan hewan. Disertasi lebih luas dengan aspek regulasi keuangan, sementara penelitian kedua spesifik pada operasional halal dalam produksi makanan.
14	Kurniawan Adi Prasetyo, dan Mohammad Khoiru Rusyidi, Analisis <i>Value Chain</i> Sebagai	Kedua karya menerapkan analisis <i>value chain</i> untuk tujuan peningkatan efisiensi.	Penelitian pertama membahas penggunaan analisis <i>value chain</i> untuk meningkatkan efisiensi biaya dan mendukung strategi <i>cost leadership</i> di PT Indopherin

No	Nama Penulis, Judul Penelitian, Tahun	Persamaan	Perbedaan
	Alat Meningkatkan Efisiensi Biaya Guna Mencapai Strategi <i>Cost Leadership</i> Pada Pt. Indopherin Jaya Probolinggo, 2020.		Jaya. Sementara itu, penelitian kedua fokus pada <i>halal value chain</i> , menekankan kepatuhan terhadap standar halal di rumah potong unggas UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi.

Sumber: Data diolah dari penelitian terdahulu

Penelitian terkait “Analisis *Halal Value Chain* Pada Rumah Potong Unggas” menarik untuk diangkat karena menggabungkan beberapa aspek penting dalam industri pangan modern. Penelitian ini tidak hanya fokus pada proses produksi daging ayam, tetapi juga mempertimbangkan aspek kehalalan yang sangat penting bagi konsumen muslim. Penggunaan konsep *value chain* (rantai nilai) menunjukkan pendekatan yang komprehensif, menganalisis setiap tahapan proses dari hulu ke hilir. Selain itu, pemilihan usaha kecil menengah (UKM) seperti UD. Mandiri sebagai objek penelitian memberikan wawasan berharga tentang bagaimana prinsip-prinsip halal diterapkan dalam skala bisnis yang lebih kecil, yang mungkin memiliki tantangan dan peluang berbeda dibandingkan dengan perusahaan besar.

B. Kajian Teori

1. Teori Kebijakan Halal Pada Rumah Potong Unggas

Kebijakan halal adalah sebuah pernyataan tertulis yang menegaskan komitmen pelaku usaha atau manajemen puncak perusahaan untuk memastikan penggunaan hewan ternak yang halal, memproses produk halal, serta menghasilkan barang halal. Semua ini dilakukan sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal dengan pendekatan yang berkesinambungan dan konsisten.³⁹ Kebijakan halal pada rumah potong unggas (RPU) merupakan aspek penting dalam memastikan bahwa produk daging ayam yang dihasilkan memenuhi syarat-syarat syariat Islam. Berikut adalah beberapa poin utama mengenai kebijakan halal yang diterapkan di RPU:

- a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH).⁴⁰

1) Sumber Daya Manusia (SDM)

Hal ini mengacu pada tenaga kerja yang terlatih dan kompeten dalam memahami serta menerapkan prinsip-prinsip halal. Sumber daya manusia harus memiliki pemahaman yang mendalam tentang proses penyembelihan, kebersihan, dan etika penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Pelatihan dan

³⁹ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pematangan Hewan Ruminansia dan Unggas

⁴⁰ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pematangan Hewan Ruminansia dan Unggas.

pendidikan mengenai halal menjadi sangat krusial agar setiap karyawan dapat berkontribusi secara efektif dalam menjaga kehalalan produk. Pemilik usaha bertanggung jawab untuk menyediakan pelatihan yang sesuai dan memastikan semua karyawan memahami proses dan kebijakan yang terkait dengan produk halal. Pelatihan harus dilakukan setidaknya sekali dalam setahun. Ini penting untuk memastikan bahwa semua karyawan, termasuk yang baru, mendapatkan informasi terkini.

2) Sarana dan Prasarana

Dalam hal ini mencakup fasilitas, peralatan, dan lingkungan fisik yang diperlukan untuk memastikan bahwa semua proses produksi memenuhi standar halal. Sarana dan prasarana yang baik meliputi area penyembelihan yang bersih, peralatan yang terpisah antara produk halal dan non-halal, serta sistem penyimpanan yang sesuai untuk mencegah kontaminasi.

b. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH).⁴¹

Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) adalah langkah penting untuk memastikan bahwa produk yang ditawarkan memenuhi standar halal yang ditetapkan, sehingga dapat memberikan rasa aman dan kepercayaan kepada konsumen.

⁴¹ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pematangan Hewan Ruminansia dan Unggas.

Entitas yang terlibat dalam produksi dan distribusi produk halal harus mengikuti semua regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga terkait, termasuk menjalani proses sertifikasi halal yang diakui, seperti yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Rumah Potong Unggas harus mendapatkan sertifikasi halal dari lembaga yang berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi ini menjamin bahwa semua proses, mulai dari pemeliharaan hingga penyembelihan, dilakukan sesuai dengan ketentuan halal. Proses sertifikasi ini mencakup audit dan pemeriksaan berkala untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang ditetapkan.⁴²

Sertifikat halal adalah pernyataan tertulis yang menegaskan kehalalan suatu produk berdasarkan ajaran syariat Islam. Sertifikasi halal adalah proses yang bertujuan untuk mendapatkan sertifikat halal melalui serangkaian pemeriksaan bertahap, yang membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal yang diterapkan telah memenuhi standar LPPOM MUI.⁴³

Sertifikat Halal adalah dokumen resmi yang dikeluarkan oleh MUI. Dokumen ini menyatakan bahwa suatu produk dinyatakan halal.

⁴² Keputusan Kepala BPJH No. 57 Tahun 2023 Tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Self Declare), 2.

⁴³ M. Guffar Harahap dkk, *Industri Halal di Indonesia* (Banten: PT. Sada Kurnia Pustaka, 2023), 26.

Pernyataan tersebut merupakan hasil keputusan sidang Komisi Fatwa MUI setelah melalui proses audit oleh LPPOM MUI.⁴⁴

Menurut undang-undang Jaminan Produk Halal, penyelenggara jaminan produk halal bertujuan untuk memberikan rasa aman dan nyaman, serta memastikan keselamatan dan kehalalan produk yang digunakan oleh masyarakat. Selain itu, mereka juga berperan dalam meningkatkan nilai produk yang dipasarkan.⁴⁵

Dalam pelaksanaan sertifikasi halal untuk suatu produk, terdapat tiga pihak yang terlibat. BPJPH berfungsi sebagai penyelenggara jaminan kehalalan produk, LPPOM MUI bertanggung jawab untuk memeriksa dokumen, menjadwalkan dan melaksanakan audit, mengadakan rapat auditor, menerbitkan memorandum audit, serta menyampaikan hasil audit dalam bentuk berita acara pada rapat Komisi Fatwa MUI. Dalam konteks ini, LPPOM MUI juga dikenal sebagai LPH, yaitu lembaga yang melakukan pemeriksaan halal. Sedangkan MUI berperan sebagai pihak yang menetapkan kehalalan suatu produk berdasarkan hasil audit, yang kemudian diterbitkan dalam bentuk penetapan halal MUI.⁴⁶

Undang-Undang Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014, proses sertifikasi halal dibagi menjadi dua, yaitu sertifikasi halal reguler dan sertifikasi halal *self declare*. Berikut penjelasannya:

⁴⁴ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Tentang Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 8.

⁴⁵ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014.

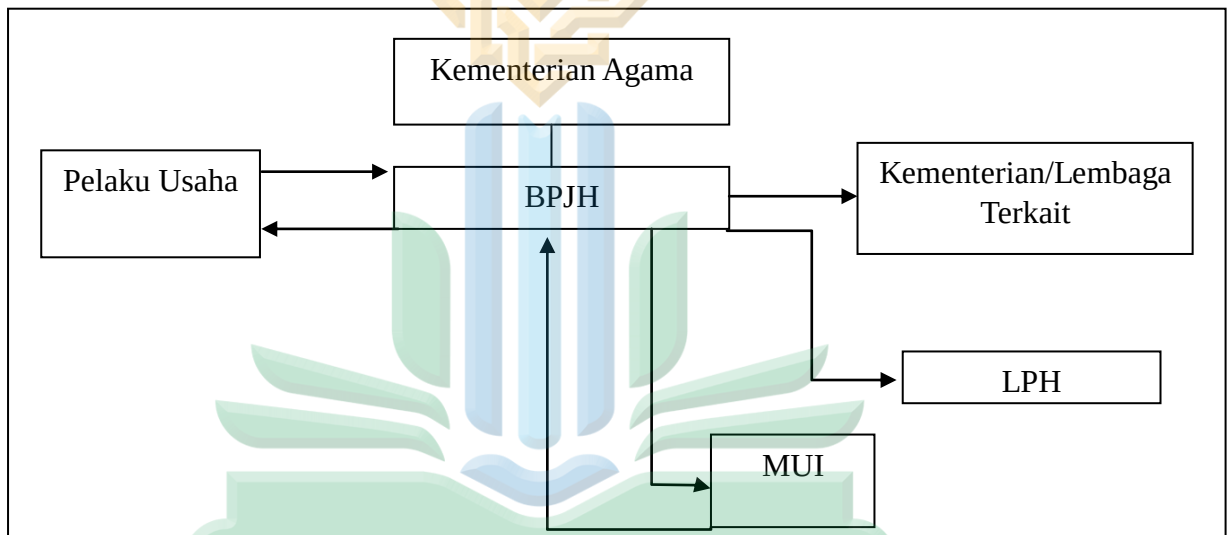
⁴⁶ M. Guffar Harahap dkk, *Industri Halal di Indonesia*, 27.

1) Sertifikasi halal *reguler*

Dalam proses sertifikasi halal terdapat beberapa tahapan, antara lain: *pertama*, pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikat halal secara tertulis kepada BPJPH. Permohonan tersebut harus disertai dengan dokumen yang mencakup data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar produk serta bahan yang digunakan, dan proses pengolahan produk. *Kedua*, sebelum melakukan pengujian kehalalan produk, BPJPH terlebih dahulu menetapkan lembaga pemeriksa halal (LPH) yang harus terdiri dari setidaknya 3 auditor. *Ketiga*, auditor halal akan melakukan pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk di lokasi usaha selama proses produksi. Jika terdapat keraguan mengenai kehalalannya, auditor dapat melakukan pengujian di laboratorium. *Keempat*, setelah melakukan pemeriksaan, LPH akan menyerahkan laporan hasilnya kepada BPJPH. *Kelima*, BPJPH selanjutnya akan mengirimkan hasil pemeriksaan kehalalan produk kepada MUI untuk mendapatkan penetapan kehalalan produk. *Keenam*, penetapan kehalalan produk dilakukan dalam sidang fatwa halal yang melibatkan para pakar serta perwakilan kementerian atau instansi terkait. Sidang fatwa akan memutuskan kehalalan produk dalam waktu maksimum 30 hari sejak MUI menerima hasil pemeriksaan dan pengujian dari BPJPH. Keputusan mengenai penetapan halal yang disampaikan kepada BPJPH akan menjadi dasar untuk

penerbitan sertifikat halal. *Ketujuh*, jika produk ditetapkan halal, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal. Namun, jika dalam sidang dinyatakan bahwa produk tersebut tidak halal, BPJPH akan mengembalikan permohonan sertifikat halal kepada pelaku usaha beserta alasan yang mendasarinya.

Gambar 2.1.
Sertifikasi halal *reguler*



Sertifikat Halal (Sumber: UU JPH No. 33 tahun 2014 pasal 29)

2) Sertifikasi Halal dengan *Self Declare*

Self declare adalah pernyataan mengenai status halal produk dari pelaku usaha mikro dan kecil. Meskipun pelaku usaha dapat menyatakan produknya halal, tetap ada mekanisme yang mengatur proses tersebut. Deklarasi Mandiri harus memenuhi syarat tertentu, termasuk adanya pendampingan dari pendamping Proses Produk Halal (PPH) yang terdaftar, serta proses penetapan halal oleh Komisi Fatwa MUI.

Permohonan sertifikasi halal melalui *Self declare* harus dilengkapi dengan dokumen-dokumen pengajuan sertifikasi halal dan mengikuti mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL, yaitu: *pertama*, permohonan pendaftaran untuk sertifikasi halal. *Kedua*, akad atau ikrar mencakup pernyataan mengenai kehalalan produk dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi halal. *Ketiga*, pengolahan produk mencakup dokumen pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan yang digunakan, alur proses produksi, pengemasan, penyimpanan produk jadi, serta distribusi. *Keempat*, kesiapan untuk mendapatkan pendampingan dari pendamping Proses Produk Halal (PPH). *Kelima*, penyelia halal harus melampirkan salinan KTP, daftar riwayat hidup, dan surat pengangkatan sebagai penyelia halal. *Keenam*, template manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang diisi secara lengkap. *Ketujuh*, foto atau video terbaru yang diambil selama proses produksi.

Setelah semua dokumen persyaratan terpenuhi, proses pendampingan oleh PPH akan dilaksanakan. Jika pendamping PPH telah melakukan verifikasi, langkah berikutnya adalah mengajukan fatwa kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk mendapatkan penetapan kehalalan produk. Dengan adanya fatwa halal tertulis dari

MUI, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal.⁴⁷ Berikut adalah *flow* proses sertifikasi halal jalur *self declare*:

Gambar 2.2.
Alur Sertifikasi Halal Melalui Self Declare



Sumber: Infografis sehat.halal.go.id.

Selain wajib memiliki sertifikat halal, rumah potong unggas juga diwajibkan untuk memiliki sertifikat juru sembelih halal

(JULEHA) sebagai jaminan bahwa proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan syariat dan standar kebersihan yang ditetapkan.

JULEHA adalah individu yang beragama Islam dan telah memenuhi kualifikasi yang diperlukan untuk menjadi juru sembelih. Sedangkan

sertifikat JULEHA merupakan pengakuan resmi yang dikeluarkan oleh

LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan

Kosmetika - Majelis Ulama Indonesia) untuk produk makanan dan

⁴⁷ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014.

minuman yang memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam.⁴⁸

Proses sertifikasi meliputi serangkaian pelatihan dan ujian. Para peserta sebelumnya diberikan materi tentang prinsip-prinsip pengetahuan dasar tentang penyembelihan halal, teori penyembelihan yang benar, serta aspek kesehatan dan kebersihan petugas yang harus dipatuhi. Selain itu, peserta juga diuji kemampuan praktiknya untuk memastikan bahwa setiap langkah dalam proses penyembelihan dilakukan dengan benar dan sesuai syariat. Setelah lulus ujian, para juru sembelih yang lulus akan menerima sertifikat resmi. Dengan adanya program sertifikasi ini, diharapkan kualitas daging halal yang beredar di pasaran semakin terjamin. Konsumen dapat merasa lebih aman dan yakin bahwa daging yang mereka konsumsi benar-benar diproses sesuai dengan kaidah syariah. Selain itu, sertifikasi ini juga memberikan pengakuan profesional bagi para juru sembelih, meningkatkan kredibilitas mereka di mata masyarakat dan industri.⁴⁹

Persyaratan dasar pemohon sertifikasi adalah harus beragama Islam, lulus pelatihan juru sembelih halal dari Lembaga Pelatihan Kerja (LPK) dengan skema pelatihan berbasis SKKNI Nomor 147

⁴⁸ Fuad Riyadi, "Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam", *Tawazun: Journal of Sharia Economic Law*, 1 (2023), 164.

⁴⁹ Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No. 147 Tahun 2022 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan Dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan Dan Kegiatan yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal.

tahun 2022 atau memiliki pengalaman minimal 2 tahun yang sesuai dengan jabatan juru sembelih halal.⁵⁰

Juleha menawarkan dua jenis sertifikat untuk anggotanya: sertifikat gratis dan berbayar. Sertifikat gratis dapat diperoleh oleh peserta yang mengikuti pelatihan melalui webinar yang diadakan setiap dua pekan. Dengan mengikuti webinar ini, peserta tidak dikenakan biaya tambahan dan dapat memperkaya portofolio mereka dengan sertifikat yang diperoleh. Di sisi lain, untuk mendapatkan sertifikat dari ujian kompetensi online yang diselenggarakan setahun sekali, peserta akan dikenakan biaya pendaftaran. Ujian ini dirancang untuk mengukur dan menilai kemampuan peserta, dan meskipun ada biaya, sertifikat yang diperoleh diakui sebagai bukti kompetensi yang penting di bidang JULEHA.⁵¹

- c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.⁵²

Setiap entitas yang terlibat dalam produksi suatu produk harus memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan adalah halal, yaitu tidak mengandung unsur yang dilarang dalam ajaran Islam. Selain itu, kalimat ini juga menegaskan pentingnya mengikuti Proses Produk Halal (PPH), yang mencakup semua langkah dan prosedur yang harus diikuti dalam proses produksi untuk memastikan bahwa

⁵⁰ Skema Sertifikasi Okupasi Nasional Juru Sembelih Halal tahun 2023.

⁵¹ Asosiasi JULEHA Indonesia.

⁵² Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.

produk akhir memenuhi standar kehalalan. PPH harus dilaksanakan sesuai dengan ketentuan yang ada dalam peraturan perundang-undangan, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya halal dari segi bahan, tetapi juga melalui proses yang benar dan sesuai dengan hukum yang berlaku. Hal ini bertujuan untuk melindungi konsumen dan memastikan integritas produk halal di pasaran. Untuk memperoleh produk halal, khususnya di Rumah Potong Unggas, terdapat beberapa hal penting yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

1) Proses Penyembelihan

Penyembelihan adalah proses menyembelih hewan yang dilakukan dengan mengikuti aturan dan tata cara yang telah ditetapkan dalam hukum Islam.⁵³ Penyembelihan hewan harus dilakukan oleh juru sembelih yang beragama Islam dan memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat.⁵⁴

Penyembelihan hewan melibatkan tindakan memotong empat urat pada hewan, yaitu tenggorokan, kerongkongan, dan dua urat dibagian samping leher. Prosedur ini dapat dilakukan di bagian atas atau bawah leher. Namun, jika kondisi tidak memungkinkan untuk melakukan penyembelihan di area leher, alternatifnya adalah

⁵³ *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*, 706.

⁵⁴ *Keputusan Kepala BPJH No. 57 Tahun 2023 Tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Self Declare)*, 4.

melakukan tusukan yang mematikan di bagian tubuh hewan lainnya.⁵⁵

Dalam aturan keagamaan, hewan yang mati tanpa melalui proses penyembelihan yang sesuai dianggap tidak halal untuk dikonsumsi. Status hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sehingga hukumnya haram atau dilarang untuk dimakan menurut ketentuan yang berlaku. Dalam hukum Islam, terdapat pengecualian khusus untuk dua jenis makhluk hidup yang tidak dianggap sebagai bangkai. *Pertama*, belalang. *Kedua*, seluruh spesies ikan dan hewan air lainnya. Kedua kelompok makhluk ini memiliki status khusus dalam syariat, di mana mereka tidak dikategorikan sebagai bangkai meskipun ditemukan dalam keadaan mati.⁵⁶

Ada dua macam penyembelihan, yaitu menyembelih hewan yang telah dikuasai dan menyembelih hewan yang tidak dikuasai. Penyembelihan hewan dengan maksud dikuasai yaitu dengan cara memotong jalan makan, jalan nafas, menusuk bawah tenggorok dan tempat kalung. Adapun maksud dari penyembelihan hewan yang tidak dikuasai yaitu hewan yang diperoleh atau didapatkan dengan cara berburu menggunakan senjata atau dengan menombak

⁵⁵ Wahbah al-Zuhaili, *Al-Fiqh Al-Islami wa Adillatuhu*, jilid 4, jilid 4 (Cet. 10; Damaskus: Dar al-Fikr, 2007), 304-305.

⁵⁶ Abi Syuja' Ahmad Ibn Husain Al-Asfihani, *Fathu al-Qorib Al-Mujib* (Surabaya: Dar al-Jawahir), 62.

hewan tersebut.⁵⁷ Berikut adalah hadist yang relevan dengan keterangan tersebut:

حدثنا يحيى بن أيوب، حدثنا عبد الله بن المبارك، أخبرنا عاصم، عن الشعبي، عن عدي بن حاتم، قال: سألت رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الصيد، قال: «إذا رميت سهمك، فاذكر اسم الله، فإن وجدته قد قتل فكل، إلا أن تجده قد وقع في ماء، فإنك لا تدري الماء قتله أو سهمك»⁵⁸

Artinya : Dan jika Kamu melepaskan busur panah, maka sebutlah nama Allah, kemudian mendapatkan binatang buruannya telah mati, maka makanlah kecuali jika engkau mendapatkannya jatuh ke dalam air karena sesungguhnya engkau tidak tahu apakah air atau panahmu yang telah membunuhnya.

Fatwa MUI No. 12/2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal memberikan panduan lebih detail mengenai kriteria kehalalan dalam penyembelihan hewan, yang mencakup standar hewan yang disembelih, standar yang harus dipenuhi oleh penyembelih, peralatan yang digunakan untuk menyembelih, prosedur atau proses penyembelihan itu sendiri, serta Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman. Berikut adalah syarat-syarat yang ditetapkan sebagai standar untuk memastikan penyembelihan halal di Indonesia:⁵⁹

a) Standar hewan yang disembelih: *pertama*, hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan. *Kedua*, hewan

⁵⁷ Suardi Kaco dan Nur Fitriana, “Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)”, *Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*, 5 (2020), 151.

⁵⁸ Imam Muslim, *Shohih Muslim* (Beirut: Dar al - Ihya' A -Turats Al - Arobi, 1929), 153¹.

⁵⁹ *Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*.

harus dalam keadaan hidup ketika disembelih. *Ketiga*, kondisi hewan harus memenuhi standar Kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

b) Standar penyembelih: *pertama*, beragama Islam dan sudah akil baligh. *Kedua*, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i. *Ketiga*, memiliki keahlian dalam penyembelihan.

c) Standar alat penyembelihan: *pertama*, alat penyembelihan harus tajam. *Kedua*, alat yang dimaksud bukan gigi / taring atau tulang..

d) Standar proses penyembelihan: *pertama*, penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah. *Kedua*, penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan arteri *carotids*).

Ketiga, penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat. *Keempat*, memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*). *Kelima*, memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

e) Penyimpanan dan pengiriman: *pertama*, pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan. *Kedua*, hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.

Ketiga, penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal. *Keempat*, dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/*shipping*), hingga penerimaan.

- d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan dalam organisasi.⁶⁰

Suatu organisasi harus memiliki kebijakan yang jelas terkait dengan kehalalan produk yang mereka hasilkan atau distribusikan. Selain itu, penting bagi semua anggota atau karyawan dalam organisasi tersebut untuk tidak hanya mengetahui kebijakan tersebut, tetapi juga memahami prinsip-prinsip di baliknya.

Untuk memastikan bahwa seluruh karyawan RPU dapat memahami dan menerapkan kebijakan halal yang ditetapkan, penting untuk melibatkan petugas pemotong dalam pelatihan tata cara pemotongan hewan sesuai syariat Islam, baik melalui pelatihan yang diadakan oleh pihak lain maupun secara *in-house training*.

Selain itu, RPU skala menengah dan besar juga melibatkan tim manajemen halal dalam pelatihan penyelia halal atau pelatihan sistem

⁶⁰ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.

jaminan halal.⁶¹ Penyelia halal adalah individu yang bertanggung jawab atas kehalalan produk di perusahaan, sedangkan sistem jaminan halal adalah prosedur tertulis yang digunakan perusahaan untuk memastikan kehalalan produknya.⁶²

Pelatihan penyelia halal memiliki peranan yang sangat penting dalam kewajiban sertifikasi halal, karena pasal 24 dengan jelas menegaskan bahwa setiap pelaku usaha yang ingin mengajukan sertifikasi halal harus memiliki penyelia halal. Selanjutnya, pasal 28 menjelaskan bahwa tanggung jawab penyelia halal adalah mengawasi proses produk halal (PPH) di perusahaan, menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan, mengkoordinasikan PPH dan mendampingi Auditor Halal Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pada saat pemeriksaan.⁶³

Demikian pula, sistem jaminan halal (SJH) merupakan salah satu syarat bagi pelaku usaha yang ingin mengajukan sertifikasi halal. SJH adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.⁶⁴

Pelatihan tersebut sangat penting bagi perusahaan agar karyawan dapat memahami prinsip-prinsip halal secara mendalam dan

⁶¹ Moch. Khoirul Anwar, "Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal", *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 1 (2020), 36.

⁶² Anwar, "Respon Pelaku Usaha, 36.

⁶³ *Undang-Undang Tentang Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014 Pasal 24.*

⁶⁴ *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI Tahun 2008.*

menerapkannya dengan tepat. Dengan demikian, mereka dapat menghindari praktik yang keliru dan memastikan bahwa seluruh proses bisnis berjalan sesuai dengan standar halal yang ditetapkan.

- e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*).⁶⁵

Organisasi perlu menyebarkan dan menjelaskan kebijakan yang telah ditetapkan, terutama yang berhubungan dengan kehalalan produk, kepada semua pihak yang memiliki kepentingan. Pihak terkait ini bisa mencakup karyawan, pemasok, pelanggan, dan bahkan masyarakat umum. Sosialisasi dan komunikasi yang efektif bertujuan untuk memastikan bahwa semua pihak memahami kebijakan tersebut, serta peran dan tanggung jawab mereka dalam implementasinya. Dengan demikian, diharapkan setiap *stakeholder* dapat berkontribusi secara aktif dalam menjaga standar kehalalan dan mendukung upaya organisasi untuk memenuhi regulasi dan harapan konsumen. Hal ini juga membantu membangun transparansi dan kepercayaan antara organisasi dan *stakeholder*-nya.

- f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.⁶⁶

Organisasi harus menerapkan kebijakan yang telah ditetapkan mengenai kehalalan produk dengan cara yang teratur dan

⁶⁵ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.

⁶⁶ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.

berkelanjutan. Konsistensi dalam pelaksanaan kebijakan ini sangat penting untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi, pengolahan, dan distribusi memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.

2. *Halal Value Chain*

a. Halal

Halal berasal dari bahasa Arab (حَلَّ - يَحِلُّ - حَالًا - وَحَلَالًا)

yang artinya halal.⁶⁷ Halal adalah berasal daripada kalimat arab yang bermaksud dibolehkan atau dibenarkan. Dari segi istilah, halal bermaksud sesuatu yang dibolehkan menurut hukum syarak, tidak akan berdosa bagi yang mengerjakannya dan tidak dikenakan hukuman.⁶⁸

Dalam Islam, ada beberapa aspek yang menjadi pertimbangan untuk menentukan status halal atau haram suatu hal. Prinsip dasar yang ditetapkan agama Islam adalah bahwa segala ciptaan Allah pada dasarnya bersifat halal dan diperbolehkan. Konsekuensinya, ketika menetapkan kehalalan sesuatu, selain mempertimbangkan adanya petunjuk tentang kehalalannya, juga perlu dipastikan tidak adanya dalil yang secara eksplisit melarangnya atau indikasi yang mengarah pada larangan tersebut. Jika kedua syarat ini terpenuhi, maka status

⁶⁷ Ahamad Warson Munawwir, *Kamus Al-Munawwir Arab – Indonesia Terlengkap* (Surabaya : Pustaka Progresif, 1997), 291.

⁶⁸ Nornazlina Binti Mohd Nor & Zulkurnain Bin Hassan, *Student Awareness Of Halal Certification, Halal Awareness, Food Composition And Interest In Buying Halal Products Among Students At Hulu Langat Community College, Kajang Selangor, International Journal Of Humanities Technology And Civilization*, 2 (2022), 2.

hukumnya kembali pada prinsip asal, yaitu mubah (diperbolehkan) dan halal. Sebagaimana kaidah fiqih yang berbunyi:

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ حَتَّى يَدُلَّ الدَّلِيلُ عَلَى خِلَافِهِ⁶⁹

Artinya: Hukum asal dari sesuatu adalah mubah sampai ada dalil yang melarangnya.

Kaidah di atas menjelaskan bahwa jika tidak ada ketetapan hukum yang jelas menyatakan sesuatu sebagai haram, maka secara asal, segala sesuatu dianggap diperbolehkan.

1) Pemaknaan Makanan dan Minuman Halal

Istilah halal sering kali dihubungkan dengan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam. Pada dasarnya, semua jenis makanan adalah halal dan baik. Namun, terdapat beberapa jenis makanan yang diharamkan atau tidak diperbolehkan menurut syariat Islam. Makanan yang baik adalah yang berkualitas tinggi dan tidak membahayakan kesehatan.

Sebaliknya, ada makanan yang pada dasarnya diharamkan, tetapi dapat menjadi halal dalam keadaan darurat, dan sebaliknya, bisa menjadi haram jika dikonsumsi dalam jumlah berlebihan. Terdapat beberapa definisi mengenai makanan dan minuman yang halal.⁷⁰

Berikut adalah beberapa definisi mengenai makanan dan minuman yang halal:⁷¹

⁶⁹ Sayyid Abu Bakar Al-Ahdali, *Al-Farid Al-Bahiya* (Dar Al-Muhtadin, 2004), 18.

⁷⁰ Atiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram Seharian-hari* (Jogjakarta: Diva Press, 2012), 18.

⁷¹ Atiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram...*, 19

a) Halal secara zatnya

Zat makanan berkaitan dengan komponen fisik makanan tersebut, apakah memenuhi kriteria "baik" menurut ilmu gizi dan kesehatan atau tidak. Contohnya pada buah, ini mencakup kulit, biji, daging, dan zat-zat yang terkandung, serta apakah mengandung elemen yang diperlukan untuk kesehatan atau tidak, dan apakah ada bakteri atau tidak (seperti yang busuk atau tercemar). Dalam hal daging hewan, ini meliputi daging, zat-zat, kelenjar, dan darah, serta apakah memenuhi kebutuhan kesehatan dan pertumbuhan tubuh, serta apakah mengandung bakteri atau bibit penyakit lainnya. Berdasarkan komponen tersebut, makanan yang diizinkan dan yang dilarang untuk dikonsumsi telah dibahas dalam buku-buku fiqih, berdasarkan informasi dari Al-Qur'an, As-Sunnah, dan ijtihad para ulama. Secara umum, fiqih mengklasifikasikan kriteria makanan berdasarkan lima kategori hukum, yaitu wajib, haram, sunnah, makruh, dan mubah.

b) Halal cara prosesnya

Untuk memperoleh makanan halal, penting untuk memahami prosesnya terlebih dahulu. Jika prosesnya tidak sesuai, meskipun makanan tersebut halal, bisa menjadi haram. Proses tersebut antara lain adalah:

- (1) Individu yang menyembelih hewan, jika bukan muslim, tidak menyebut nama Allah dan tidak menggunakan pisau yang tajam.
- (2) Menyembelih hewan sebagai persembahan untuk berhala.
- (3) Saat menyembelih hewan, darahnya harus mengalir secara menyeluruh, dan urat nadi di leher serta saluran napasnya harus terputus.
- (4) Bahan-bahan atau peralatan yang digunakan untuk menyembelih, memasak, tempat memasak, bumbu, dan bahan baku lainnya diproses dengan cara yang tidak halal.

c) Halal cara mendapatkannya

Jika kita cermat dalam memilih makanan, hal itu akan memberikan dampak positif bagi tubuh kita. Oleh karena itu, penting untuk memperoleh makanan dengan cara yang baik.

Apabila cara tersebut tidak benar, bisa berpengaruh pada kehidupan spiritual kita, seperti menciptakan ketidaktenangan, kurangnya rasa syukur, rasa tidak puas, serta ibadah dan doa yang mungkin tidak diterima oleh Allah SWT.

2) Jenis-jenis Makanan dan Minuman Halal

Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik adalah perintah Allah SWT yang wajib dipatuhi oleh setiap orang beriman. Dalam ajaran Islam, seorang muslim diajarkan untuk

mengonsumsi makanan yang halal dan baik, seperti yang tercantum dalam firman Allah SWT:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ⁷²

Artinya: Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman. (QS Al-Maidah: 88).

Dari firman Allah SWT tersebut, dapat disimpulkan bahwa kita seharusnya mengonsumsi makanan yang baik dan halal. Terdapat beberapa jenis makanan yang termasuk dalam kategori halal, yaitu:⁷³

- a) Makanan yang tidak dilarang oleh Allah SWT dan Rasul-Nya.
- b) Makanan yang bersih, sehat, dan tidak menjijikkan.
- c) Makanan yang tidak mudharat, membahayakan kesehatan, merusak otak, merusak moral dan akidah.
- d) Binatang yang hidup di dalam air (laut air tawar).

UU Jaminan Produk Halal telah menetapkan persyaratan untuk kategori makanan halal berdasarkan jenisnya, yaitu hewani dan nabati, dengan aturan yang berbeda untuk masing-masing. Untuk produk hewani, terutama yang bernyawa, harus mengikuti proses penyembelihan sesuai syariat, seperti mengucapkan basmalah saat menyembelih. Namun, ikan dan belalang tidak memerlukan penyembelihan tersebut. Di sisi lain, produk nabati umumnya dianggap halal, kecuali jika mengandung zat yang

⁷² Al-Quran & Terjemah, 6 : 88.

⁷³ Hamid, *Buku Pintar Halal Haram*, 23.

memabukkan atau membahayakan keselamatan. Produk nabati dapat dikatakan halal jika tidak tercampur atau terkontaminasi dengan bahan haram. Meskipun ada proses kimia, biologi, atau rekayasa genetik, selama tidak ada campuran dengan barang haram dan tidak membahayakan konsumen, produk tersebut tetap halal untuk dikonsumsi.⁷⁴

Selain makanan halal, terdapat pula makanan yang diharamkan, yang sebaiknya dihindari agar kita tetap berada dalam batasan yang ditentukan oleh syariat Islam. Berdasarkan UU Jaminan Produk Halal, makanan haram mencakup bangkai, darah, babi, serta hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam. Undang-undang ini menegaskan pentingnya jaminan halal untuk melindungi konsumen dan memastikan bahwa setiap produk makanan memenuhi standar yang ditetapkan, sehingga kita dapat menjalani kehidupan yang sehat dan sesuai dengan prinsip-prinsip agama.⁷⁵ Hal ini disampaikan oleh Allah dalam firman-Nya yang tercantum dalam Al-Qur'an (Q.S Al-Maidah : 3) :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ^{٧٤} وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ^{٧٥} ذَلِكُمْ فِسْقٌ^{٧٤} الْيَوْمَ يَمْسُكُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ^{٧٥} الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ

⁷⁴ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 20.

⁷⁵ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18.

لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا ۖ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۖ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ^{٧٦}

Artinya: 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. Diharamkan pula apa yang disembelih untuk berhala. Demikian pula mengundi nasib dengan *azlām* (anak panah), karena itu suatu perbuatan fasik. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk mengalahkan agamamu. Oleh sebab itu, janganlah kamu takut kepada mereka, tetapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu. Maka, siapa yang terpaksa karena lapar, bukan karena ingin berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

3) Proses Produksi Makanan dan Minuman Halal

Berdasarkan UU JPH No. 33 tahun 2014 Pasal 21, secara umum proses produk halal diatur dengan memisahkan lokasi, tempat, dan alat untuk penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian dari produk yang tidak halal atau yang mengandung unsur tidak halal. Lokasi, tempat, dan alat yang digunakan dalam proses produk halal harus dijaga kebersihan dan higienitasnya, serta harus bebas dari najis dan bahan yang tidak halal. Standarisasi jaminan harus diterapkan agar tidak menimbulkan keraguan bagi konsumen.⁷⁷

⁷⁶ Al-Quran & Terjemah, 6 : 3.

⁷⁷ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21.

Memisahkan cara produksi barang hewani dan nabati adalah penting.⁷⁸ Produksi barang hewani cenderung lebih ketat dibandingkan dengan barang nabati, karena melibatkan proses penyembelihan yang merupakan langkah dasar dalam makanan berbasis hewan. Proses penyembelihan hewan memiliki kriteria yang ketat dalam Islam, seperti membaca basmalah, memastikan ketajaman alat penyembelihan, dan menyembelih dengan cara yang benar, yaitu tidak memutus leher hewan. Sebaliknya, semua produk nabati pada dasarnya halal, kecuali untuk tanaman yang bersifat memabukkan atau berbahaya. Di perusahaan pengolahan modern, produk hewani dan nabati dapat diproses di tempat dan dengan alat yang sama, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi. Contohnya, di beberapa perusahaan, daging babi, kacang, dan jagung dapat dikalengkan dengan peralatan yang sama. Namun, jika prosedur pembersihan yang tepat diterapkan dan produksi halal dipisahkan dari yang tidak halal, kontaminasi dapat dihindari. Dalam pengolahan sayuran, bahan yang berasal dari hewan seperti gelatin dan antifoams harus dihindari. Jika bahan haram sengaja dimasukkan ke dalam proses produksi nabati, maka produk tersebut dapat menjadi haram. Oleh karena itu, alat bantu

⁷⁸ Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaundry, *Hand Book of Halal Food Production* (CRC: Taylor & Francis Group, 2019), 17.

pengolahan dan metode produksi harus dipantau dengan teliti untuk menjaga status halal produk nabati.⁷⁹

Bahan makanan, baik yang berasal dari nabati maupun hewani, menjadi hal yang perlu diperhatikan. Untuk mengurangi keraguan konsumen, perusahaan harus melakukan evaluasi terhadap produk mereka dan mengajukan sertifikasi halal.⁸⁰

b. Definisi *Value Chain* (Rantai Nilai)

Value Chain menurut Michael E Porter adalah metode yang digunakan untuk mengidentifikasi keunggulan kompetitif dan menemukan cara untuk meningkatkan nilai tersebut. Metode ini juga memecahkan perusahaan menjadi kegiatan-kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, hingga mendistribusikan produknya.⁸¹ Dalam pandangan Porter, aktivitas bisnis perusahaan dapat dipahami sebagai sebuah rantai nilai, ketika pendapatan total dikurangi biaya total, serta semua aktivitas yang dilakukan untuk mengembangkan dan memasarkan produk atau jasa, dan menciptakan atau menghasilkan nilai. Dalam suatu industri spesifik, perusahaan-perusahaan cenderung memiliki struktur rantai nilai yang serupa. Rantai nilai ini umumnya mencakup serangkaian aktivitas standar, yang meliputi: pengadaan bahan baku, perancangan

⁷⁹ J.M. Regeinstein dkk, “*The Kosher and Halal Food Laws*”, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 3 (2003), 111-127.

⁸⁰ Maksudi, “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sertifikasi Halal dalam Upaya Memenuhi Kepuasan Konsumen”, (Tesis, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung, 2022), 22.

⁸¹ Michael E Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance (Chapter)* (New York: The Free Press, 1985), 26.

produk, pembangunan dan pengembangan fasilitas produksi, pembentukan kemitraan dan perjanjian kerjasama, penyediaan layanan pelanggan.⁸² Meskipun ada kesamaan dalam aktivitas-aktivitas inti ini, cara setiap perusahaan mengimplementasikan dan mengoptimalkan aktivitas-aktivitas tersebut dapat bervariasi, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi keunggulan kompetitif mereka di pasar.

Rantai nilai menggambarkan rangkaian proses yang berurutan dalam menghadirkan suatu produk atau jasa. Proses ini meliputi: tahap konseptualisasi awal, berbagai fase produksi, distribusi ke pengguna akhir, serta pengelolaan produk pasca penggunaan.⁸³ Efektivitas rantai nilai tercapai ketika setiap pihak yang terlibat dalam proses ini berkolaborasi secara optimal. Tujuannya adalah untuk memaksimalkan penciptaan nilai di setiap tahap, mulai dari ide awal hingga penanganan akhir produk.

Dapat difahami bahwa rantai nilai mencakup serangkaian kegiatan yang dilakukan di dalam suatu perusahaan untuk menghasilkan *output* tertentu. Rangkaian ini mencakup berbagai tahapan penting, dimulai dari pengembangan konsep dan desain produk, dilanjutkan dengan proses pengadaan input dan sarana produksi, kemudian berlanjut ke tahap manufaktur atau produksi aktual. Selanjutnya, rantai nilai juga melibatkan aktivitas pemasaran dan distribusi untuk menyalurkan produk ke konsumen, dan diakhiri

⁸² Fred R., & Forest R. David, *Manajemen Strategi Suatu Pendekatan Keunggulan Bersaing* (Jakarta: Salemba Empat, 2016), 107.

⁸³ Raphael and Mike Morris Kaplinsky, *A Handbook for Value Chain Research* (USA: 2001), 7.

dengan penyediaan layanan pasca penjualan. Setiap tahap dalam rantai ini memiliki peran krusial dalam menciptakan dan mempertahankan nilai produk atau jasa yang dihasilkan perusahaan.

c. Konsep *Value Chain*

Konsep rantai nilai menyajikan kerangka yang tepat untuk menjelaskan bagaimana suatu organisasi dapat mengelola hal-hal penting dalam kegiatannya. Kerangka ini membantu organisasi membuat keputusan penting dalam membagi atau mengalokasikan sumber daya, menciptakan keunikan yang membedakannya dari pesaing, dan mengatur biaya dengan efektif. Jadi, rantai nilai adalah alat yang membantu organisasi meningkatkan proses pembuatan produk atau jasa, mulai dari bahan mentah sampai hasil akhir yang bisa bersaing di pasar.⁸⁴

Porter menerapkan kerangka nilai rantai sebagai alat analisis untuk mengevaluasi cara perusahaan dapat menempatkan diri secara strategis, baik di pasar maupun dalam interaksinya dengan berbagai pemangku kepentingan seperti pemasok, konsumen, dan kompetitor.⁸⁵

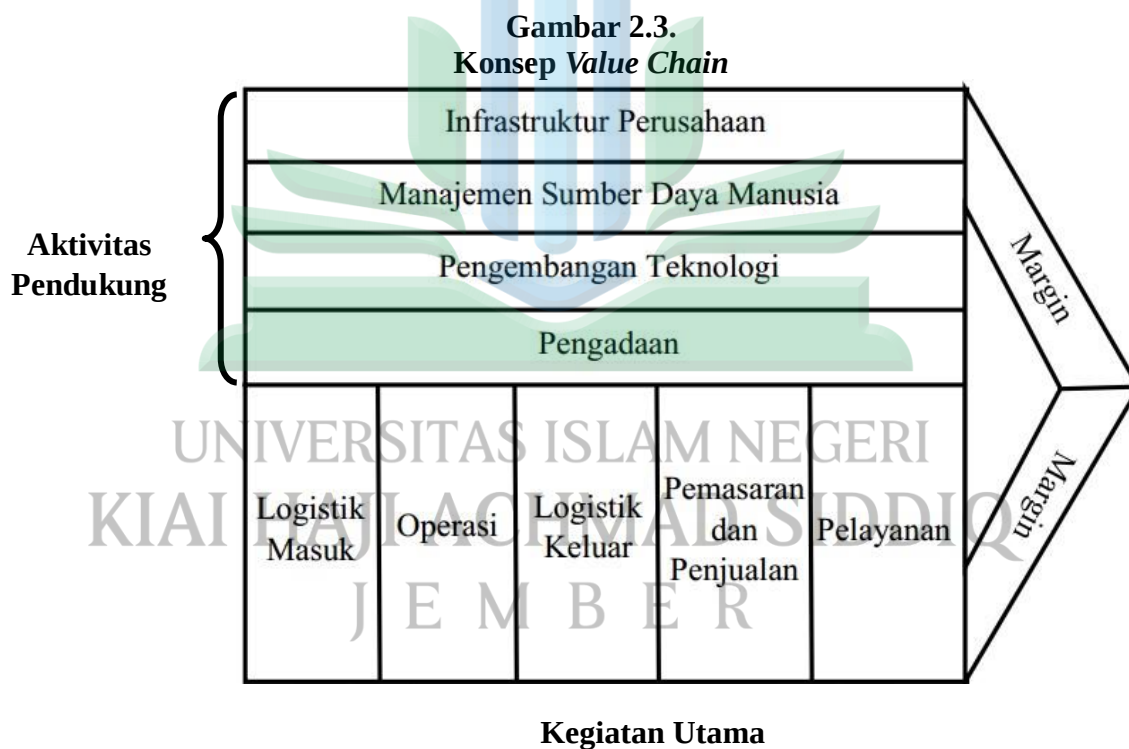
Konsep keunggulan kompetitif dalam bisnis dapat diukur melalui dua pendekatan utama. *Pertama*, kemampuan perusahaan untuk menawarkan produk atau jasa yang nilainya sebanding dengan kompetitor, namun dengan harga yang lebih terjangkau. *Kedua*, kapasitas perusahaan untuk menghadirkan produk atau layanan yang

⁸⁴ Porter, *Competitive Advantage*, 36.

⁸⁵ Michael E Porter, *Competitive Advantage...*, 36-37.

meskipun lebih mahal dibandingkan pesaing, tetap bisa menarik minat konsumen yang rela membayar lebih demi nilai tambah yang ditawarkan.⁸⁶

Porter mengklasifikasikan aktivitas perusahaan menjadi dua kategori: *pertama*, kegiatan utama: aktivitas yang langsung berkontribusi dalam meningkatkan nilai produk atau layanan perusahaan. *Kedua*, kegiatan pendukung: aktivitas yang secara tidak langsung mempengaruhi nilai akhir produk, seperti manajemen sumber daya manusia dan kegiatan penelitian.⁸⁷



Sumber: Michael E Porter.

⁸⁶ Michael E Porter, *Competitive Advantage...*, 37-38.

⁸⁷ Mukhtar Latif & Suryawahyuni Latif, *Teori Manajemen Pendidikan* (Jakarta: Kencana, 2018), 229-230.

Porter menyatakan bahwa *Value Chain Analysis* atau analisis rantai nilai terbagi menjadi dua kategori aktivitas utama yaitu:

1) Kegiatan Utama

Yaitu mencakup aktivitas-aktivitas yang terkait erat dengan proses produksi atau penciptaan produk fisik maupun jasa, serta aspek pemasaran dan logistik untuk menjangkau konsumen. Kategori ini terdiri dari lima sub-aktivitas utama:⁸⁸

a) Logistik Masuk

Aktivitas yang berkaitan dengan penerimaan, penyimpanan, dan distribusi input untuk produk, termasuk penanganan bahan, penyimpanan di gudang, pengelolaan persediaan, penjadwalan kendaraan, dan pemrosesan pengembalian barang.

Cotoh kegiatan yang *pertama*, penerimaan: melibatkan pengawasan dan pencatatan barang atau bahan yang tiba di fasilitas. *Kedua*, penyimpanan: proses mengatur dan menjaga barang atau bahan agar tetap aman dan terorganisir setelah penerimaan hingga saat dibutuhkan. *Ketiga*, penyebaran masukan ke produk: memastikan bahwa setiap elemen yang diperlukan tersedia tepat waktu untuk mendukung kelancaran proses manufaktur. *Keempat*, pengelolaan persediaan: memastikan bahwa jumlah barang yang tersedia mencukupi

⁸⁸ Porter, *Competitive Advantage*, 37.

kebutuhan operasional. *Kelima*, penjadwalan kendaraan: proses merencanakan dan mengatur transportasi barang. *Keenam*, pemrosesan pengembalian barang: pengembalian produk yang telah dibeli kepada penjual atau penyedia layanan.⁸⁹

b) Aktivitas Operasi

Operasi mencakup semua aktivitas yang diperlukan untuk mengubah input yang disediakan oleh logistik masuk menjadi produk akhir. Ini termasuk proses seperti pemesinan, perakitan, pengujian kualitas dan pemeliharaan peralatan.⁹⁰

Contoh kegiatan yang *pertama*, proses produksi: mengoperasikan mesin dan alat untuk memproduksi barang. *Kedua*, perakitan: menggabungkan berbagai komponen untuk membentuk produk akhir. *Ketiga*, pengujian kualitas: memastikan produk memenuhi standar kualitas sebelum dikirim. *Keempat*, pemeliharaan: merawat mesin dan alat untuk memastikan operasional yang lancar.⁹¹

c) Logistik Keluar

Logistik keluar mencakup aktivitas yang melibatkan pengumpulan, penyimpanan, dan distribusi fisik produk akhir kepada pelanggan. Ini termasuk pengemasan, penyimpanan barang jadi di gudang, distribusi, dan pemrosesan pesanan.

⁸⁹ Michael E Porter, *Competitive Advantage*..., 38-42.

⁹⁰ Sopiah & Etta Mamang Sangadji, *Manajemen Strategis* (Yogyakarta: CV Andi Offset, 2024), 96.

⁹¹ Porter, *Competitive Advantage*, 42-45.

Contoh kegiatan yang *pertama*, pengemasan: menyiapkan produk untuk distribusi dengan kemasan yang sesuai. *Kedua*, penyimpanan produk jadi: mengelola gudang untuk menyimpan barang yang siap dikirim. *Ketiga*, distribusi: mengatur transportasi untuk mengirim produk ke pelanggan atau pengecer. *Keempat*, pengelolaan pesanan: menerima dan memproses pesanan dari pelanggan.⁹²

d) Pemasaran dan Penjualan

Pemasaran dan penjualan mencakup aktivitas yang menyediakan cara bagi pembeli untuk memperoleh produk, serta memengaruhi keputusan mereka untuk melakukan pembelian. Ini meliputi berbagai strategi seperti iklan, promosi, tenaga penjual, penetapan kuota, pemilihan saluran distribusi, hubungan dengan distributor, dan penetapan harga.⁹³

Contoh kegiatan yang *pertama*, iklan dan promosi: menggunakan berbagai media untuk mempromosikan produk. *Kedua*, penetapan kuota: proses menentukan target atau jumlah tertentu yang harus dicapai oleh tim penjualan atau individu dalam periode waktu tertentu. *Ketiga*: pemilihan saluran distribusi: proses menentukan cara dan jalur yang akan digunakan untuk menyalurkan produk dari produsen ke konsumen. *Keempat*: hubungan dengan distributor: aspek

⁹² Michael E Porter, *Competitive Advantage*..., 45-47.

⁹³ Sangadji, *Manajemen Strategis*, 96.

krusial dalam strategi distribusi yang memengaruhi keberhasilan penjualan dan pemasaran produk. *Kelima*: penetapan harga: menentukan harga yang kompetitif dan menarik bagi konsumen.⁹⁴

e) Pelayanan

Berhubungan dengan dukungan yang diberikan kepada pelanggan setelah penjualan.⁹⁵ Pelayanan mencakup aktivitas yang dirancang untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai produk. Perusahaan terlibat dalam berbagai kegiatan terkait layanan, seperti pemasangan, perbaikan, pelatihan, penyediaan suku cadang, dan penyesuaian produk.⁹⁶

Contoh kegiatan yang *pertama*, pemasangan: proses instalasi produk agar berfungsi dengan baik, yang meliputi penempatan di lokasi yang tepat dan penghubungan dengan sistem lain, seperti listrik atau jaringan. *Kedua*, perbaikan: menawarkan layanan untuk memperbaiki produk yang rusak. *Ketiga*, pelatihan pelanggan: mengedukasi pelanggan tentang cara menggunakan produk dengan efektif. *Keempat*, penyediaan suku cadang: menyediakan komponen pengganti untuk produk yang mungkin perlu diperbaiki atau dirawat. *Kelima*, penyesuaian produk: melibatkan modifikasi atau

⁹⁴ Porter, *Competitive Advantage*, 47-50.

⁹⁵ Michael E Porter, *Competitive Advantage*..., 51.

⁹⁶ Sangadji, *Manajemen Strategis*, 96.

pengaturan produk agar sesuai dengan kebutuhan spesifik pelanggan.⁹⁷

2) Kegiatan Pendukung

Yaitu meliputi aktivitas-aktivitas yang berperan sebagai pendukung terhadap fungsi-fungsi utama. Kategori ini terdiri dari beberapa komponen, yaitu:⁹⁸

a) Pengadaan

Fungsi dari bidang ini adalah termasuk penyusunan anggaran yang menunjang aktivitas operasi langsung (*direct operating activities*) dan aktivitas pembelian sumber daya ekonomi yang diperlukan oleh organisasi atau perusahaan. Aktivitas tersebut mencakup pula pencarian mitra pemasok yang menguntungkan perusahaan.⁹⁹

Contoh kegiatan yang *pertama*, pemilihan pemasok:

memilih dan mengevaluasi pemasok berdasarkan kualitas, harga, dan kemampuan pengiriman. *Kedua*, negosiasi kontrak: menegosiasikan syarat dan ketentuan yang menguntungkan dalam kontrak pengadaan. *Ketiga*, pembelian: melakukan pembelian bahan baku, komponen, dan peralatan yang diperlukan untuk proses produksi. *Keempat*, pengelolaan persediaan: mengelola persediaan bahan untuk memastikan

⁹⁷ Porter, *Competitive Advantage*, 50-52.

⁹⁸ Michael E Porter, *Competitive Advantage*, 53.

⁹⁹ Suci, "Analisis Penerapan *Halal Value Chain*", 76.

ketersediaan tanpa kelebihan stok, termasuk pemantauan dan pengendalian persediaan.¹⁰⁰

b) Pengembangan Teknologi

Terutama yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi informasi untuk menunjang terwujudnya *Customer Relationship Manajemen*. Adopsi teknologi maju akan penunjang terhadap usaha meningkatkan efisiensi dan inovasi.¹⁰¹

Contoh kegiatan yang *pertama*, riset dan pengembangan (R&D): melakukan penelitian untuk mengembangkan produk baru atau meningkatkan yang sudah ada. *Kedua*, inovasi proses: menerapkan teknologi baru untuk meningkatkan proses produksi dan mengurangi biaya. *Ketiga*, sistem informasi: mengembangkan dan mengelola sistem informasi untuk mendukung pengambilan keputusan dan komunikasi dalam perusahaan. *Keempat*, pelatihan teknologi: memberikan pelatihan kepada karyawan tentang teknologi baru yang diterapkan dalam proses.

c) Manajemen Sumber Daya Manusia

Berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan. Kinerja yang baik dari manajemen sumber daya manusia akan

¹⁰⁰ Porter, *Competitive Advantage*, 54.

¹⁰¹ Alexander Thian, *Marketing* (Yogyakarta: Cahaya Harapan, 2023), 35.

menjamin ditariknya SDM yang berkualitas, yaitu sesuai dengan tuntutan spesifikasi keahlian yang diperlukan oleh semua elemen organisasi.¹⁰²

Contoh kegiatan yang *pertama*, rekrutmen dan seleksi: mencari dan memilih kandidat yang tepat untuk posisi yang dibutuhkan. *Kedua*, pelatihan dan pengembangan: memberikan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan karyawan. *Ketiga*, manajemen kinerja: menetapkan sistem untuk mengevaluasi dan meningkatkan kinerja karyawan. *Keempat*, kesejahteraan karyawan: mengelola program kesejahteraan dan manfaat yang menarik bagi karyawan untuk meningkatkan kepuasan dan retensi.¹⁰³

d) Infrastruktur Perusahaan

Menyangkut struktur organisasi yang menjelaskan hak dan kewajiban, pola hubungan formal antara semua pihak yang terkait, aturan tata kerja (standar operasi dan prosedur), dan aturan mengenai bonus. Infrastruktur akan menjelaskan pola arus komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerja sama.¹⁰⁴

Contoh kegiatan yang *pertama*, perencanaan strategis: mengembangkan rencana jangka panjang yang selaras dengan visi dan misi perusahaan. *Kedua*, manajemen keuangan:

¹⁰² Alexander Thian, *Marketing...*, 35.

¹⁰³ Porter, *Competitive Advantage*, 55.

¹⁰⁴ Thian, *Marketing*, 35.

mengelola aspek keuangan perusahaan, termasuk perencanaan anggaran, pengendalian biaya, dan pelaporan keuangan. *Ketiga*, sistem manajemen: menerapkan sistem manajemen yang efisien untuk mengkoordinasikan aktivitas di seluruh perusahaan. *Keempat*, manajemen hukum dan kepatuhan: memastikan bahwa perusahaan mematuhi semua peraturan dan undang-undang yang berlaku.¹⁰⁵

d. *Halal Value Chain*

Halal value chain adalah suatu konsep yang mengintegrasikan semua elemen dalam proses produksi dan distribusi, termasuk bahan baku, proses produksi, kemasan, dan pemasaran, dengan tujuan untuk memenuhi prinsip-prinsip halal. *Halal value chain* dianggap sebagai pencapaian yang optimal dalam sertifikasi halal, yang tidak hanya terfokus pada label halal saja.¹⁰⁶

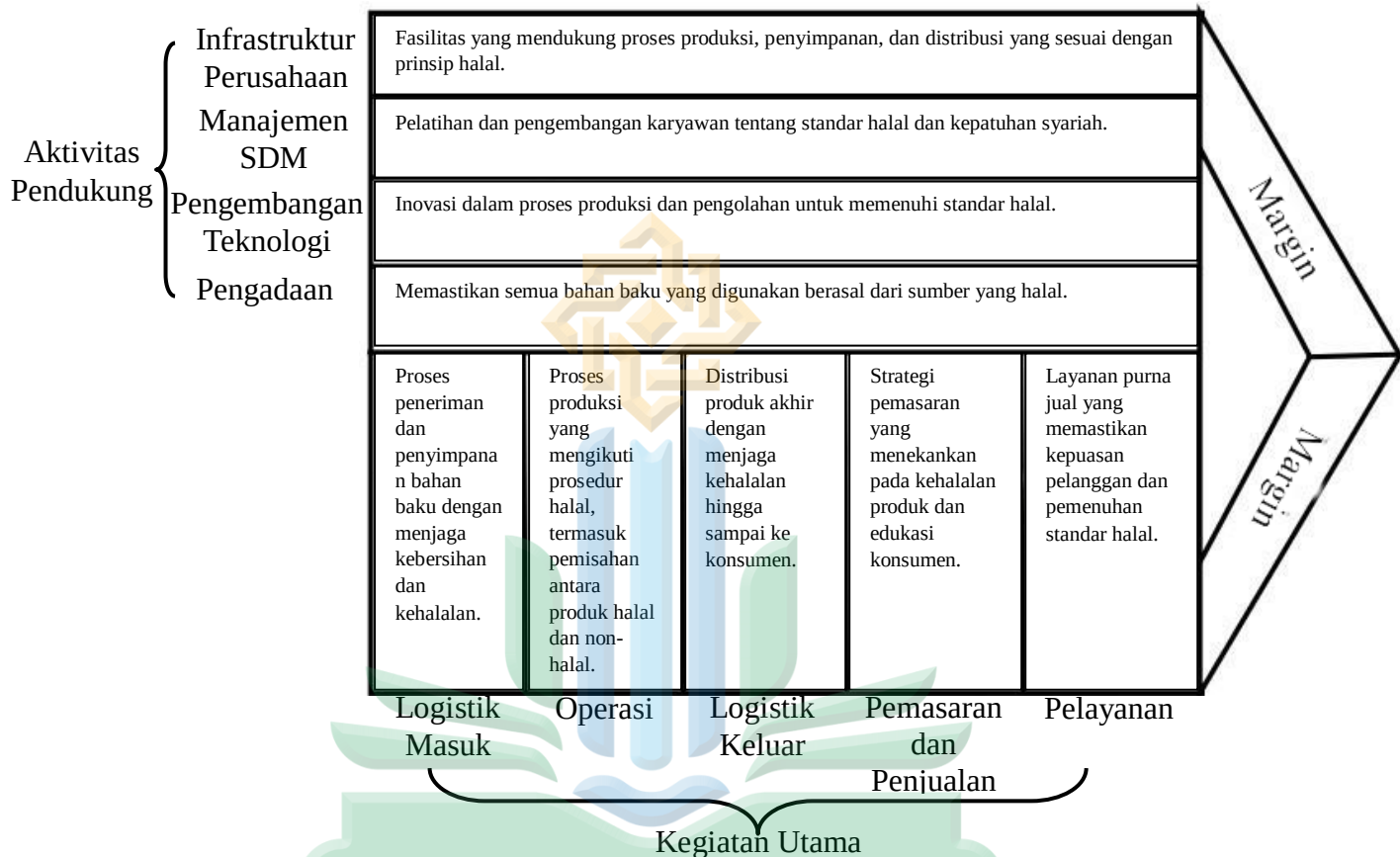
Mengacu pada pengertian *halal value chain*, peneliti menyimpulkan bahwa untuk memastikan produk atau jasa yang dihasilkan benar-benar halal, seluruh rantai nilai harus diperhatikan. Hal ini mencakup pemilihan bahan baku yang sesuai dengan prinsip halal. Selain itu, proses produksi dan distribusi juga harus memenuhi standar yang ditetapkan agar produk akhir dapat diterima sebagai halal.

¹⁰⁵ Porter, *Competitive Advantage*, 56.

¹⁰⁶ Nikmatul Masruroh, *Branding Halal dalam Perdagangan Internasional* (Yogyakarta: PT. Penamuda Media, 2024), 244-245.

Berdasarkan UU RI No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan teori *value chain* yang dikemukakan oleh Michael E. Porter dalam bukunya yang berjudul *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*, hasil penggabungan kedua teori tersebut memberikan wawasan yang mendalam tentang pentingnya integrasi prinsip halal dalam setiap tahap rantai nilai. UU ini berfungsi sebagai dasar hukum yang mengatur dan menjamin bahwa setiap produk yang beredar di pasar memenuhi standar halal, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan distribusi. Sementara itu, dalam konteks teori *value chain*, Porter menekankan bagaimana setiap elemen dari logistik masuk hingga logistik keluar dapat dioptimalkan untuk menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan. Dengan menerapkan prinsip halal, perusahaan tidak hanya memenuhi regulasi yang ada, tetapi juga mampu meningkatkan efisiensi operasional, kualitas produk, dan kepuasan konsumen. Pendekatan ini berkontribusi pada pengembangan pasar yang lebih luas dan memperkuat reputasi merek, terutama di kalangan konsumen yang semakin peduli terhadap aspek halal. Maka dengan demikian, terbentuklah konsep *halal value chain* sebagai berikut:

Gambar 2.4.
Konsep Halal Value Chain



Sumber: Elaborasi Teori Michael E Porter dengan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang JPH

e. Manfaat Analisis *Halal Value Chain*

1) Peningkatan kepercayaan konsumen

Dengan memastikan kehalalan di setiap tahap rantai nilai, perusahaan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim terhadap produk mereka.¹⁰⁷

¹⁰⁷ Abang Azlan Mohamad dkk, *Halal Industry: A Guide to Creating a Halal Value Chain* (Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia, 2016) 69.

2) Penguatan posisi kompetitif

Value chain analysis memungkinkan perusahaan untuk melakukan identifikasi mendalam terhadap aspek-aspek yang menjadi keunggulan mereka di pasar. Dengan pemahaman ini, perusahaan dapat merancang dan mengimplementasikan strategi yang secara spesifik meningkatkan nilai yang diberikan kepada pelanggan, sehingga memperkuat daya saing mereka di industri terkait.¹⁰⁸

3) Peningkatan kinerja finansial

Melalui analisis yang komprehensif terhadap setiap tahapan dalam rantai nilai, perusahaan dapat mengoptimalkan proses operasional mereka. Hal ini mencakup identifikasi area-area yang dapat diefisienkan serta peningkatan efektivitas di berbagai titik rantai nilai. Hasilnya adalah peningkatan profitabilitas perusahaan secara keseluruhan.¹⁰⁹

4) Optimalisasi kepuasan pelanggan

Dengan menempatkan fokus utama pada penciptaan dan peningkatan nilai bagi pelanggan, *value chain analysis* membantu perusahaan untuk lebih memahami kebutuhan dan ekspektasi konsumen. Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk merancang produk, layanan, dan pengalaman yang lebih sesuai

¹⁰⁸ Raymond dkk, *Pengantar Administrasi Bisnis, cetakan pertama* (Padang: CV Gita Lentera, 2024), 141.

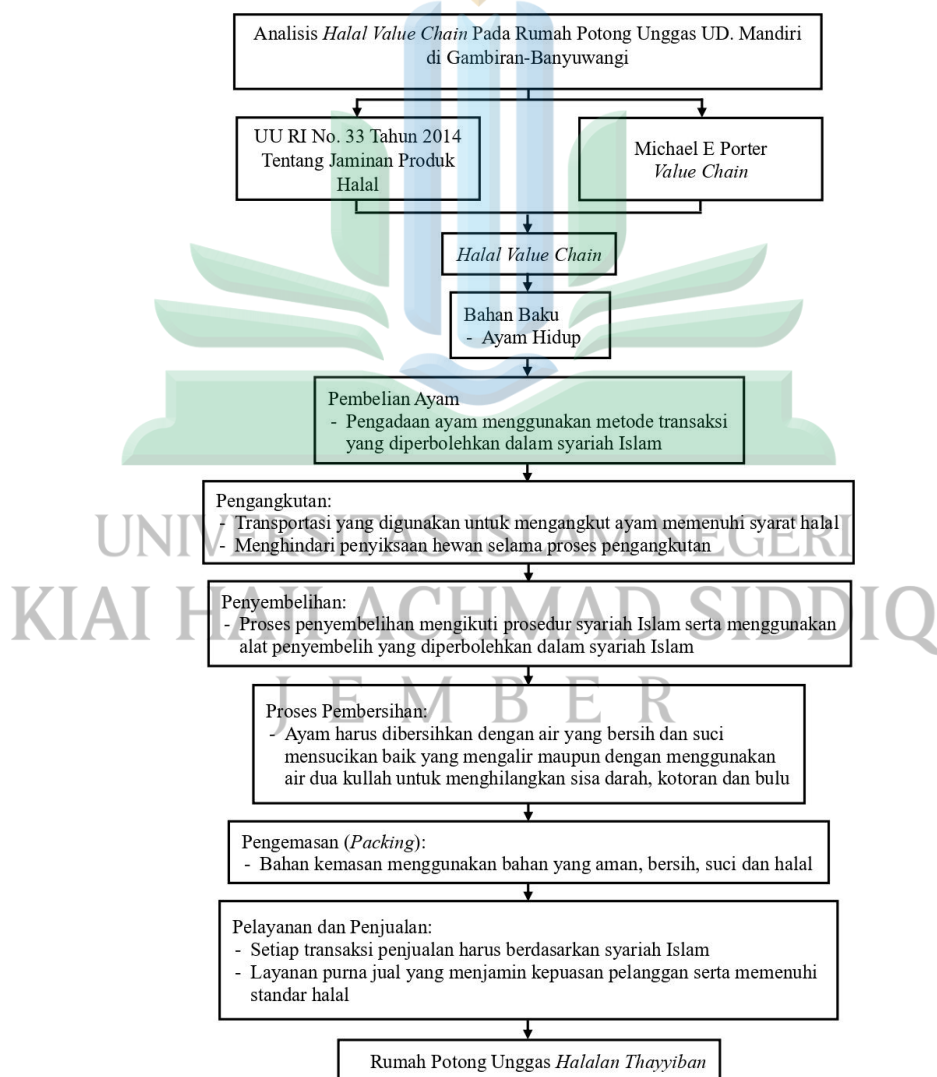
¹⁰⁹ Raymond dkk, *Pengantar Administrasi Bisnis...*, 141.

dengan keinginan pelanggan, yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat kepuasan mereka.¹¹⁰

C. Kerangka Konseptual

Kerangka Konseptual merupakan hubungan antara teori-teori atau konsep yang mendukung penelitian dan berfungsi sebagai panduan dalam menyusun sistematika penelitian. Penelitian ini memiliki kerangka konseptual yang akan diuraikan pada gambar berikut:

Gambar 2.5
Kerangka Konseptual



¹¹⁰ Raymond dkk, *Pengantar Administrasi Bisnis...*, 141.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, karena fokusnya adalah menghasilkan data yang bersifat deskriptif dalam bentuk teks tertulis. Metode penelitian kualitatif merupakan pendekatan di mana hasil penelitian tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau perhitungan lainnya. Metode ini menghasilkan temuan berdasarkan data yang dikumpulkan melalui berbagai cara. Cara-cara tersebut termasuk pengamatan dan wawancara, serta analisis dokumen seperti kebijakan, peraturan, buku, rekaman, video, dan data yang sebelumnya dihitung untuk tujuan lain.¹¹¹ Menurut Bogdan dan Taylor, penelitian kualitatif adalah suatu prosedur yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata, baik tertulis maupun lisan, yang berasal dari individu-individu dan perilaku yang dapat diamati. Pendekatan ini juga menekankan konteks dan individu secara menyeluruh.¹¹² Tujuan utama penelitian kualitatif adalah untuk memahami fenomena atau gejala sosial secara mendalam, dengan menekankan gambaran menyeluruh daripada memecahkannya menjadi variabel-variabel yang saling terkait. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat diperoleh wawasan yang lebih kaya tentang fenomena tersebut, yang

¹¹¹ Urip Sulistiyo, *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif* (Jambi : Salim Media Indonesia, 2019), 1.

¹¹² Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori Dan Praktek* (Jakarta : Bumi Aksara, 2013), 82.

selanjutnya dapat mengarah pada pengembangan teori.¹¹³ Dalam hal jenisnya, penelitian ini termasuk dalam kategori *field research* (penelitian lapangan), di mana peneliti melakukan pengamatan terhadap fenomena tertentu. *Field research* juga dapat dipahami sebagai pendekatan kualitatif yang fokus pada pengumpulan data kualitatif. Penekanan utama adalah bahwa peneliti pergi ke lapangan untuk mengamati fenomena dalam kondisi yang alami.¹¹⁴ Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan pada suatu fenomena tentang *halal value chain* pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran -Banyuwangi.

B. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di rumah potong ayam UD. Mandiri yang berlokasi di Dusun Lidah, Jalan Diponegoro, RT 04 / RW 01, Gambiran, Banyuwangi. Lokasi ini dipilih berdasarkan beberapa alasan yang dapat dipertimbangkan diantaranya:

1. Volume penyembelihan harian yang mencapai sekitar 1-8 ton menunjukkan skala operasional yang signifikan, memberikan peluang untuk mendapatkan data yang lebih komprehensif dan representatif mengenai proses dan praktik yang dilakukan.
2. Rumah potong UD. Mandiri telah memperoleh sertifikasi halal, yang menunjukkan bahwa ia memenuhi standar kualitas yang tinggi. Di sisi lain, penjual yang terletak di sekitar usaha UD. Mandiri, belum memiliki sertifikat halal.

¹¹³ Sulistiyo, *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif*, 2.

¹¹⁴ Saekan Muchith, *Cara Praktis Menulis Skripsi dan Tesis* (Yogyakarta: PT. Nas Media Pustaka, 2024), 8.

C. Kehadiran Peneliti

Untuk mengumpulkan data sebanyak mungkin di lapangan, peneliti bersama dengan bantuan orang lain berperan sebagai alat pengumpul data utama. Dalam penelitian kualitatif, manusia berfungsi sebagai instrumen utama yang menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, menganalisis data, menafsirkan informasi, dan menarik kesimpulan.¹¹⁵ Sementara itu, instrumen selain manusia juga dapat digunakan, tetapi perannya hanya sebagai pendukung dan pembantu dalam penelitian.¹¹⁶

Peneliti berperan sebagai instrumen utama untuk mengidentifikasi masalah di usaha UD. Mandiri. Oleh karena itu, peneliti diharapkan aktif dalam merancang dan melaksanakan penelitian, yang akan meningkatkan kevalidan hasil. Peneliti memilih untuk melakukan penelitian kualitatif berdasarkan pengalamannya, karena ia berfungsi sebagai instrumen utama. Kehadiran peneliti sangat penting, mengingat salah satu karakteristik penelitian adalah pengumpulan data yang dilakukan secara langsung oleh peneliti itu sendiri.

¹¹⁵ Robert K. Yin, *Qualitative Research : From Start to Finish* (New York : Guidford Press, 2011), 29.

¹¹⁶ Lexy Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2016), 121.

D. Subjek Penelitian

Subjek yang dikenal sebagai informan adalah individu yang memberikan wawasan berharga tentang penelitian tersebut, termasuk situasi dan kondisi yang menjadi latar belakang penelitian.¹¹⁷ Pemilihan subjek untuk observasi ini dilakukan menggunakan teknik *purposive*. Teknik *purposive* adalah metode pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya.¹¹⁸ Dalam penelitian ini, subjek atau informan yang terlibat dalam menangani masalah yang diteliti antara lain:

1. Suwarni dan Hidayat Bariyanto, sebagai pemilik usaha Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.
2. Imam, Asmad, Sa'i, Bahri, Kadir, Aan, Roni, Matsuni, Qurtubi, Khalid, Dio, Salamet, Yogi, Sri Hastutik, Ujang, Adi, dan Ikhsan, sebagai pekerja di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.
3. April, Epi, Dio, Khalid, Yani, dan Yati, sebagai konsumen.

E. Sumber Data

Sumber data adalah segala hal yang dapat memberikan informasi mengenai penelitian yang relevan. Sumber data dianggap sangat penting untuk mendukung dan memastikan keberhasilan penelitian tersebut.¹¹⁹ Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Menurut teori

¹¹⁷ Suliyanto, *Metode Penelitian Bisnis Untuk Skripsi, Tesis, dan Disertasi* (Yogyakarta: Andi Offset), 2018, 152.

¹¹⁸ Aisyah Rengganis dkk, *Penelitian dan Pengembangan* (Medan: Yayasan Kita Menulis, 2022), 42.

¹¹⁹ Nufian dan Wayan Weda, *Teori dan Praktis: Riset Komunikasi Pemasaran Terpadu* (Malang: UB. Press, 2018), 49.

penelitian kualitatif, untuk memastikan kualitas penelitian, data yang dikumpulkan haruslah menyeluruh.¹²⁰

Data primer adalah informasi yang dikumpulkan secara langsung dari subjek penelitian.¹²¹ Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari lapangan, yang mencakup pemilik dan pekerja di rumah potong unggas, melalui metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pada kesempatan ini, peneliti memperoleh informasi secara langsung dari pemilik dan karyawan Rumah Potong Unggas UD. Mandiri yang terletak di Gambiran Banyuwangi.

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi adalah teknik atau metode pengumpulan data yang sistematis terhadap objek penelitian, baik secara langsung maupun tidak langsung.¹²² Penelitian ini menggunakan teknik non-partisipan, di mana peneliti berperan sebagai pengamat. Dalam hal ini, peneliti mengunjungi lokasi penelitian dan hanya melakukan pengamatan. Untuk mendokumentasikan pengamatan dengan akurat, peneliti menggunakan alat pencatatan dan alat perekam seperti kamera. Observasi ini dilakukan untuk mengamati secara langsung proses penerapan nilai rantai halal (*halal value chain*) di UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi. Adapun data yang diperoleh dengan menggunakan teknik ini yaitu:

¹²⁰ Sandu Siyoto dan Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian, Cetakan 1* (Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015), 28.

¹²¹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2018), 225.

¹²² Hardani, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif, Cetakan 1* (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu, 2020), 138.

- a. Mengamati proses pemotongan ayam di UD. Mandiri dilakukan untuk memastikan bahwa semua tahap memenuhi standar halal.
- b. Mengamati situasi dan kondisi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.

2. Wawancara

Wawancara adalah proses percakapan dengan individu untuk memperoleh informasi atau pendapat tentang suatu isu, dengan menggunakan format tanya jawab yang terstruktur.¹²³ Dalam kegiatan ini, peneliti mengajukan beberapa pertanyaan kepada informan yang berkaitan dengan topik atau fokus penelitian.

Penelitian ini menggunakan metode wawancara semi-terstruktur, di mana peneliti telah menyusun instrumen sebagai panduan saat melakukan wawancara, tetapi pelaksanaannya tidak sepenuhnya terikat pada panduan tersebut dan bersifat lebih terbuka. Panduan wawancara ini bertujuan untuk mencegah adanya pertanyaan yang terlewat oleh peneliti dan berfungsi sebagai arahan agar proses wawancara menjadi lebih fokus dan terstruktur.¹²⁴ Wawancara yang dilakukan oleh peneliti meliputi:

- a. Mengenai penerapan kebijakan halal pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.
- b. Mengenai penerapan *halal value chain* pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.

¹²³ Dudi Iskandar, *Metodologi Penelitian Kualitatif, Cetakan 1* (Pati: Maghza Pustaka, 2021), 70.

¹²⁴ Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012), 115.

3. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan proses pengumpulan informasi yang bersumber dari dokumen, baik yang berasal dari lembaga, organisasi, maupun individu.¹²⁵ Dokumentasi adalah pencatatan peristiwa yang telah berlangsung. Dokumen dapat berupa tulisan, gambar, atau karya penting dari seseorang. Contoh dokumen dalam bentuk tulisan termasuk jurnal pribadi dan biografi. Karena itu, penelitian yang dihasilkan dari observasi dan wawancara akan lebih meyakinkan jika didukung oleh dokumentasi yang relevan.¹²⁶ Data yang akan didokumentasikan oleh peneliti mencakup:

- a. Profil UD. Mandiri Gambiran-Banyuwangi.
- b. Visi dan Misi UD. Mandiri Gambiran-Banyuwangi.
- c. Struktur Organisasi UD. Mandiri Gambiran-Banyuwangi.
- d. Dokumen - dokumen yang dibutuhkan dalam penelitian.

G. Analisis Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan analisis data deskriptif kualitatif. Langkah awal analisis melibatkan pengorganisasian data yang diperoleh dari wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi secara sistematis. Data tersebut dikelompokkan ke dalam kategori, dijelaskan dalam unit-unit, disintesis, disusun ke dalam pola, serta dipilih elemen-elemen

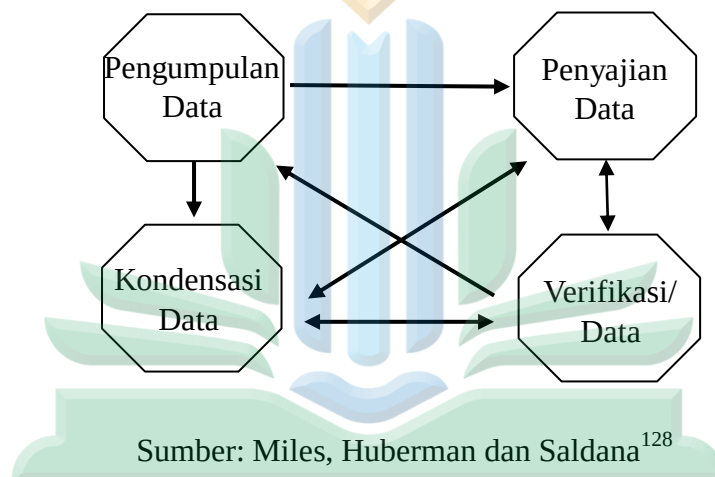
¹²⁵ Mathew B. Miles dkk, *Qualitative Data Analysis A Method Sourcebook* (New York: Sage Publication, 2014), 31.

¹²⁶ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek* (Jakarta: Balai Pustaka, 2002), 206.

penting untuk dianalisis, yang pada akhirnya menghasilkan kesimpulan yang jelas dan mudah dipahami oleh peneliti maupun pembaca lainnya.¹²⁷

Miles dan Huberman menyatakan bahwa proses analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara berkelanjutan hingga selesai, sehingga data yang diperoleh menjadi jenuh. Kegiatan dalam analisis data mencakup:

Gambar 3.1
Analisa Data Model Interaktif



1. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Mereduksi data berarti menyimpulkan, memilih informasi yang utama, memfokuskan pada hal-hal yang penting, serta mengidentifikasi tema dan pola. Data yang telah direduksi akan memberikan pemahaman yang lebih jelas dan memudahkan peneliti dalam pengumpulan data selanjutnya. Dalam proses ini, setiap peneliti akan dipandu oleh tujuan yang ingin dicapai. Reduksi data merupakan bentuk analisis yang mencakup peringkasan, pemilihan informasi inti, dan pencarian tema serta

¹²⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 244.

¹²⁸ Miles, Huberman dan Saldana, *Qualitative Data Analysis: A Method Sourcebook* (California SAGE Publication, 2014), 14

pola. Dengan demikian, data yang direduksi akan menghasilkan gambaran yang lebih jelas dan memudahkan peneliti untuk melanjutkan pengumpulan data atau mencari informasi tambahan jika diperlukan.¹²⁹

2. Kondensasi Data

Langkah berikutnya adalah mengenai kondensasi data, yang akan dijelaskan sebagai berikut:

a. *Selecting*

Peneliti perlu lebih selektif dalam mengambil tindakan untuk menentukan dimensi mana yang dianggap penting, serta hubungan mana yang lebih signifikan. Selanjutnya, hal ini akan berimplikasi pada informasi yang diperoleh, yang kemudian akan dikumpulkan dan akhirnya dianalisis sesuai dengan panduan Miles dan Huberman.¹³⁰

b. *Focusing*

Setelah proses seleksi, peneliti perlu memfokuskan data yang relevan dengan rumusan masalah dalam penelitiannya. Tahap ini juga dikenal sebagai kelanjutan dari berbagai langkah dalam proses seleksi data.¹³¹

c. *Abstracting*

Tahap selanjutnya setelah seleksi dan analisis data adalah tahap abstraksi, yang bertujuan untuk merangkum inti, menyusun proses, serta membuat berbagai pernyataan yang harus dipertahankan agar tetap relevan. Tahap ini berfungsi untuk mengevaluasi data yang

¹²⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, 246–47.

¹³⁰ Saldana, *Qualitative Data Analysis*, 18.

¹³¹ Miles, Huberman dan Saldana, *Qualitative Data Analysis*...,9.

telah dikumpulkan, terutama terkait dengan kecukupan dan kualitas data tersebut.¹³²

d. *Simplifying and Transforming*

Tahap ini bertujuan untuk menyederhanakan dan mengubah hasil penelitian melalui seleksi yang cermat, diuraikan dan diringkas secara singkat, kemudian data tersebut dikelompokkan dalam pola yang lebih luas.¹³³

3. Penyajian Data (*Data Display*)

Dalam penelitian kualitatif, data dapat disajikan dalam berbagai bentuk, seperti uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan lainnya. Menurut Miles dan Huberman, cara yang paling umum digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah melalui teks naratif. Ini berarti peneliti menyampaikan dan menyajikan hasil penelitiannya dalam bentuk uraian.¹³⁴

4. Verifikasi (*Conclusion Drawing*)

Menurut Miles dan Huberman, verifikasi adalah proses penarikan kesimpulan atau pengecekan data. Kesimpulan ini merupakan temuan baru yang sebelumnya tidak ada. Temuan tersebut bisa berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya tidak jelas, serta dapat mencakup hubungan kausal atau interaktif, hipotesis, atau teori. Kesimpulan yang dapat ditarik oleh peneliti dibuat setelah melakukan *cross check* dengan sumber lain, baik melalui wawancara maupun

¹³² Miles, Huberman dan Saldana, *Qualitative Data Analysis*...,20.

¹³³ Miles, Huberman dan Saldana, *Qualitative Data Analysis*...,21.

¹³⁴ Saldana, *Qualitative Data Analysis*, 22.

dokumentasi. Penyajian data adalah usaha untuk menampilkan data yang telah terorganisir dan disusun dalam pola hubungan, sehingga menjadi informasi yang mudah dipahami.¹³⁵

H. Keabsahan Data

Keabsahan data adalah konsep penting yang diperbarui dari konsep validitas dan reliabilitas.¹³⁶ Metode yang digunakan untuk memastikan keabsahan data dalam penelitian ini adalah teknik triangulasi. Triangulasi adalah metode untuk menguji keabsahan data dengan menggunakan sumber atau alat lain di luar data tersebut sebagai sarana untuk memverifikasi atau membandingkan informasi yang ada. Teknik yang digunakan peneliti untuk memastikan keabsahan data adalah triangulasi sumber dan teknik.¹³⁷ Untuk memahami data atau informasi dalam triangulasi sumber, peneliti perlu mencari lebih dari satu sumber, seperti dokumen tertulis, arsip, catatan resmi, serta gambar atau foto. Sementara itu, triangulasi teknik melibatkan penggunaan lebih dari satu teknik untuk melakukan verifikasi. Jika peneliti awalnya menggunakan teknik wawancara, maka langkah selanjutnya adalah melakukan pengamatan terhadap objek penelitian.¹³⁸ Menurut Lexy J. Moleong, triangulasi dalam pengujian kredibilitas diartikan sebagai verifikasi

¹³⁵ Miles, Huberman dan Saldana, *Qualitative Data Analysis*..., 23.

¹³⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, 274.

¹³⁷ Endang Widi Winarmi, *Teori dan Praktik Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*, PTK, R&D (Jakarta: Bumi Aksara, 2018), 183.

¹³⁸ Helaludin dan Hengki Wijaya, *Analisis Data Kualitatif: Sebuah Tinjauan Teori dan Praktik* (Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray, 2019), 22.

data dari berbagai sumber dengan cara dan waktu yang berbeda, yang dijelaskan sebagai berikut:¹³⁹

1. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber digunakan untuk menguji kredibilitas data dengan cara memverifikasi informasi yang telah dikumpulkan dari beberapa sumber. Sebagai contoh, untuk menilai kredibilitas data mengenai gaya kepemimpinan seseorang, pengumpulan dan pengujian data bisa dilakukan melalui umpan balik dari bawahan, atasan, dan rekan kerja sebagai bagian dari kelompok kerja.

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik digunakan untuk menguji kredibilitas data dengan memverifikasi informasi dari sumber yang sama menggunakan metode yang berbeda. Contohnya, data yang diperoleh melalui wawancara dapat diverifikasi dengan observasi dan dokumentasi. Jika ketiga teknik ini menghasilkan data yang berbeda, peneliti akan mengadakan diskusi lebih lanjut dengan sumber data terkait atau sumber lainnya untuk menentukan data mana yang dianggap akurat. Ada kemungkinan semua data tersebut benar, karena perspektif yang berbeda.

¹³⁹ Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 94-95.

I. Tahapan-Tahapan Penelitian

Menurut Moleong, terdapat tiga tahap utama dalam penelitian kualitatif, yaitu:

1. Tahap pra-lapangan merupakan fase orientasi yang mencakup penentuan fokus penelitian, penyesuaian paradigma dengan teori dan disiplin ilmu, serta eksplorasi konteks penelitian. Pada tahap ini juga dilakukan observasi awal di lokasi, yaitu Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran - Banyuwangi.
2. Penyusunan usulan penelitian dan seminar proposal dilakukan, diikuti dengan pengurusan perizinan untuk penelitian terhadap subjek yang diteliti. Selanjutnya, pada tahap kegiatan lapangan, dilakukan pengumpulan data yang relevan dengan fokus penelitian, yaitu analisis *Halal Value Chain* pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran - Banyuwangi.
3. Tahap analisis data mencakup pengolahan dan pengorganisasian data yang diperoleh dari observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Setelah itu, dilakukan penafsiran data sesuai dengan konteks permasalahan yang diteliti. Selanjutnya, keabsahan data diperiksa dengan memverifikasi sumber dan metode pengumpulan data, untuk memastikan bahwa data tersebut valid dan akuntabel. Proses ini penting sebagai dasar untuk memberikan makna atau penafsiran data, yang membantu dalam memahami konteks penelitian yang sedang dilakukan.

4. Tahap penulisan laporan mencakup penyusunan hasil penelitian dari seluruh rangkaian kegiatan pengumpulan data hingga pemberian makna terhadap data tersebut. Selanjutnya, hasil penelitian dikonsultasikan dengan dosen pembimbing untuk mendapatkan kritik, saran, dan koreksi. Tindak lanjut dari konsultasi ini adalah melakukan perbaikan berdasarkan masukan dari dosen pembimbing untuk menyempurnakan hasil penelitian. Langkah terakhir adalah mengurus kelengkapan persyaratan untuk melaksanakan ujian tesis.¹⁴⁰



¹⁴⁰ Moleong, *Metodologi Penelitian*, 85.

BAB IV

PAPARAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah RPU UD. Mandiri

Lokasi yang dijadikan penelitian ini adalah Rumah Potong Unggas UD. Mandiri yang merupakan salah satu fasilitas pemotongan unggas yang terletak di Dusun Lidah, Jln. Diponegoro, Rt: 04 / Rw: 01, Gambiran - Banyuwangi. Rumah potong ini didirikan pada tahun 1981, ketika Ibu Warni baru berusia 21 tahun. Ibu Warni selaku pemilik rumah potong unggas ini, bukanlah penduduk asli Banyuwangi. Ia berasal dari kecamatan Sukowono kabupaten Jember. Semangat dan keberaniannya untuk memulai usaha ini menjadi fondasi yang kokoh bagi perjalanan panjangnya di industri pemotongan unggas.

Pada masa itu, ayam potong belum populer, dan Ibu Warni hanya menjual ayam kampung di pasar. Penjualan yang masih terbatas, sekitar 7-8 ekor per hari, tidak menghalangi Ibu Warni untuk terus berinovasi. Namun, seiring berjalannya waktu, usaha Ibu Warni terus berkembang pesat dan berhasil beradaptasi dengan perkembangan zaman. Saat ini Ibu Warni telah beralih menjual ayam potong dengan penjualan yang telah mencapai tonan.

Usaha Ibu Warni pada saat ini tidak hanya fokus pada penjualan ayam potong, tetapi juga telah memperluas usaha dengan menjual sapi. Keberagaman produk ini menunjukkan adaptasi Ibu Warni terhadap kebutuhan pasar yang terus berkembang. Selain itu, Ibu Warni juga menjalin kerja sama dengan pihak lain dalam memelihara lele, sehingga menambah variasi produk yang ditawarkan. Kolaborasi ini tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga memperkuat jaringan bisnisnya, menciptakan sinergi yang saling menguntungkan dalam menghadapi tantangan industri pangan.¹⁴¹

2. Visi Misi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri

Visi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri adalah menjadi penyedia daging ayam terkemuka yang dikenal karena pelayanan ramah, kualitas produk yang tinggi, dan kepatuhan terhadap standar halal, serta berkontribusi pada kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

Sedangkan misi dari Rumah Potong Unggas UD. Mandiri adalah sebagai berikut:

- a. Menyediakan pengalaman pelanggan yang menyenangkan melalui layanan yang cepat, sopan, dan responsif, sehingga setiap pelanggan merasa dihargai dan puas.
- b. Menjamin bahwa setiap potongan daging ayam yang kami tawarkan memenuhi standar kualitas tertinggi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penyimpanan dan distribusi.

¹⁴¹ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

- c. Memastikan bahwa semua produk daging ayam yang kami sediakan bersertifikat halal dan berasal dari sumber yang terpercaya, sehingga pelanggan dapat merasa aman dan nyaman saat mengonsumsinya.
- d. Secara terus-menerus mengembangkan dan meningkatkan produk serta layanan kami untuk memenuhi kebutuhan dan harapan pelanggan di masa depan.

3. Struktur dan Program Kerja Rumah Potong Unggas UD. Mandiri

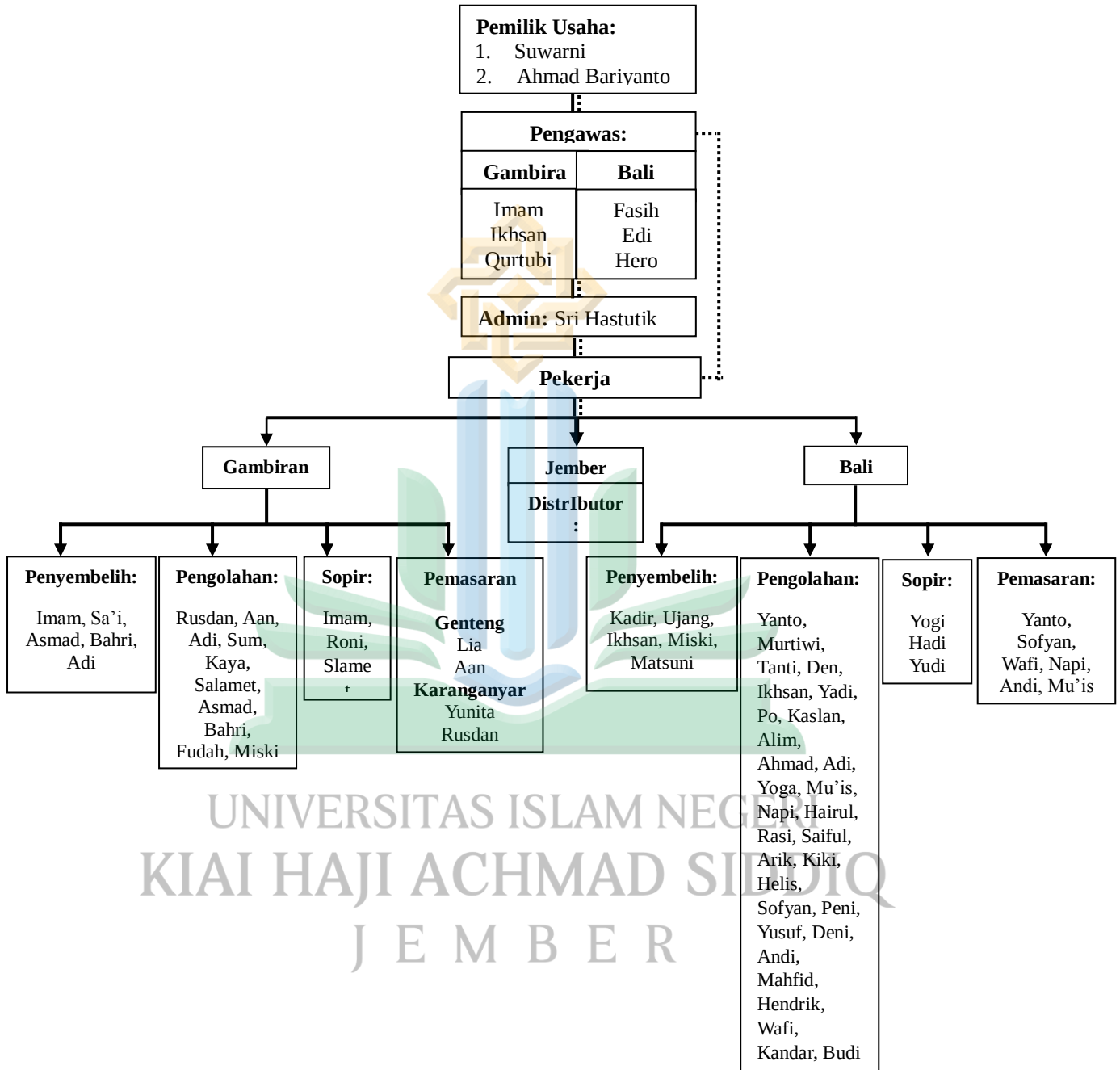
Struktur organisasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri terdiri dari beberapa elemen penting yang saling berinteraksi untuk memastikan operasional perusahaan berjalan dengan lancar. Di puncak struktur terdapat dua pemilik usaha, yaitu Ibu Warni dan Bapak Yanto, yang bertanggung jawab atas pengambilan keputusan strategis dan pengelolaan keseluruhan perusahaan. Tugas administrasi dijalankan oleh satu orang admin yang mengelola dokumentasi dan komunikasi internal.

Tugas pengawasan diemban oleh 6 orang pengawas yang tersebar di dua lokasi, dengan 3 orang di Banyuwangi dan 3 orang di Bali. Pengawas ini lebih ditekankan untuk mengawasi proses pengadaan barang, penyembelihan, dan penimbangan, sehingga kualitas dan keamanan produk unggas tetap terjaga. Di bagian pemasaran, terdapat dua lokasi yang masing-masing memiliki dua orang staf yang bertugas untuk memasarkan produk dan menjalin hubungan dengan pelanggan, sehingga memperluas jangkauan pasar. Pekerja di RPU UD. Mandiri terbagi menjadi dua kategori berdasarkan lokasi: di Bali terdapat 30 pekerja yang

menangani proses pemotongan, pengolahan, dan distribusi produk unggas, sementara di Gambiran terdapat 10 pekerja yang menjalankan fungsi serupa. Struktur ini dirancang untuk memastikan setiap fungsi dalam organisasi dapat berjalan dengan efisien dan efektif, dengan pembagian tugas yang jelas untuk mendukung kelancaran operasional rumah potong unggas.

Untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam dan memastikan keakuratan informasi, penulis menambahkan gambar struktur RPU UD. Mandiri. Gambar ini diharapkan dapat menjadi penunjang visual yang memperjelas susunan dan sistem kerja di RPU UD. Mandiri, sehingga pembaca dapat memahami secara lebih jelas bagaimana setiap bagian dalam organisasi berfungsi, serta peran dan tanggung jawab masing-masing individu dalam mendukung proses operasional. Dengan penjelasan visual ini, diharapkan pembaca dapat melihat dengan lebih baik alur kerja dan interaksi antar posisi, yang pada akhirnya akan memberikan wawasan tentang efisiensi dan efektivitas sistem yang diterapkan di RPU UD. Mandiri.

Gambar 4.1
Struktur Rumah Potong Unggas UD. Mandiri



Keterangan :

———— : Garis Komando

..... : Garis Koordinasi

Sumber: Sumber Data Diolah Dari Hasil Wawancara Dengan Ibu Warni di RPU UD. Mandiri, 2025.

B. Penyajian Data dan Analisis

1. Penerapan kebijakan halal pada RPU UD. Mandiri

Dalam era globalisasi saat ini, penerapan kebijakan halal menjadi semakin penting, terutama bagi pelaku usaha yang ingin memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin sadar akan aspek kehalalan produk. RPU UD. Mandiri merupakan salah satu usaha yang berkomitmen untuk menerapkan kebijakan halal.

Dalam hal ini, akan dibahas bagaimana penerapan kebijakan halal di RPU UD. Mandiri, termasuk langkah-langkah yang diambil untuk memastikan setiap proses produksi memenuhi standar kehalalan sebagaimana penjelasan berikut:

- a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH)

Penerapan Proses Produk Halal (PPH) merupakan langkah krusial dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Untuk mencapai tujuan ini, penyediaan sumber daya manusia yang kompeten serta sarana dan prasarana yang memadai menjadi sangat penting.

Dalam tulisan ini, akan dibahas mengenai upaya yang dilakukan untuk menyediakan sumber daya manusia yang terlatih dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan PPH di RPU UD. Mandiri.

1) Sumber daya manusia

Karyawan UD. Mandiri, khususnya yang terlibat dalam proses penyembelihan di Gambiran dan Bali, berjumlah sekitar 4 hingga 5 orang, yang menjalankan tugasnya dengan penuh tanggung jawab dan profesionalisme. Selebihnya para pekerja mengemban tugas lain seperti membedah ayam, membersihkan jeroan, dan berbagai kegiatan lainnya. Dalam sistem kerja ini, jika terdapat area yang tidak ada pekerjanya, mereka akan mengambil posisi di sana, kecuali pada proses penyembelihan yang tetap dilakukan oleh petugas yang ditunjuk.¹⁴²

Berikut merupakan hasil wawancara dengan pemilik UD.

Mandiri yaitu Bapak Yanto:

Sebenarnya, kami tidak menyediakan pelatihan secara merata dan kami belum memiliki sertifikat JULEHA untuk menyembelih. Namun, kami pernah dilatih oleh petugas yang menangani sertifikat halal. Ketika UD. Mandiri mendaftar untuk mendapatkan sertifikat halal, petugas tersebut datang langsung ke kandang dan memberikan pelatihan serta menjelaskan cara menyembelih yang benar menurut syariat Islam.¹⁴³

Hasil wawancara menunjukkan bahwa UD. Mandiri belum menyediakan pelatihan secara merata dan belum memiliki sertifikat JULEHA untuk penyembelihan. Namun, mereka telah menerima pelatihan dari petugas sertifikat halal yang memberikan

¹⁴² Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁴³ Hidayat Bariyanto, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

penjelasan mengenai cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam saat mendaftar untuk sertifikat halal.

Pernyataan tersebut diperkuat dengan penjelasan Bapak Ikhsan selaku pekerja di UD. Mandiri di bagian penyembelihan:

Di sini masih belum punya sertifikat JULEHA, akan tetapi saya selaku petugas penyembelih selalu diingatkan oleh Ibu Warni untuk melakukan penyembelihan sesuai syariat Islam. Kami juga pernah mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikat halal untuk memastikan kehalalan dan kualitas produk.¹⁴⁴

Hasil wawancara menunjukkan bahwa tempat kerja belum memiliki sertifikat JULEHA. Meskipun demikian, petugas penyembelih diingatkan oleh Ibu Warni untuk melaksanakan penyembelihan sesuai syariat Islam. Selain itu, mereka juga telah menerima bimbingan dari petugas sertifikat halal untuk memastikan kehalalan dan kualitas produk. Hal ini mencerminkan upaya menjaga standar kehalalan meskipun sertifikat JULEHA belum diperoleh.

Selanjutnya dilanjutkan dengan penjelasan Asmad selaku pekerja di UD. Mandiri:

Di sini masih belum ada pelatihan pekerja secara formal, hanya saja saya pernah mendapatkan bimbingan langsung dari petugas sertifikat halal.¹⁴⁵

Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa karyawan di UD. Mandiri telah menerima bimbingan dari petugas

¹⁴⁴ Ikhsan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁴⁵ Asmad, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

sertifikat halal untuk memastikan kehalalan dan kualitas produk. Saat ini, belum ada pelatihan formal bagi pekerja, namun bimbingan dari petugas sertifikat halal telah membantu meningkatkan pemahaman tentang kehalalan.

2) Sarana Prasarana

Sarana prasarana di UD. Mandiri dibersihkan secara rutin setelah digunakan, meskipun kebersihan ini tidak selalu menjamin kesucian. Selain itu, untuk memastikan ketajamannya, setiap pisau yang akan digunakan selalu diasah kembali sebelum proses penyembelihan.¹⁴⁶

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Imam, sarana prasarana yang terdapat di UD. Mandiri sebagai berikut:

Di UD. Mandiri, kami memiliki berbagai sarana dan prasarana yang mendukung proses penyembelihan. Kami memiliki ruang penyembelihan yang bersih dan terorganisir, serta beberapa peralatan seperti pisau, selang air, bak, mesin pencabut bulu, sapu, keranjang besar, timbangan. Selain itu, kami juga dilengkapi dengan kolam sebagai tempat pendingin, di mana kolam tersebut diisi dengan es batu dan air untuk memastikan daging tetap segar setelah disembelih. Meskipun kami selalu menjaga kebersihan, sarana prasarana kami hanya sebatas bersih saja dan tidak menjamin kesucian.¹⁴⁷

Berdasarkan hasil wawancara, UD. Mandiri belum memiliki sertifikat JULEHA untuk penyembelihan hewan. Namun, pekerja telah mendapatkan pelatihan dari petugas sertifikasi halal yang memberikan penjelasan rinci tentang

¹⁴⁶ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁴⁷ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam. Ruang penyembelihan di UD. Mandiri dirancang bersih dan terorganisir untuk memastikan lingkungan yang *higienis*.

Peralatan yang tersedia termasuk pengasah pisau, pisau tajam, selang air, bak untuk menampung hewan, mesin pencabut bulu, keranjang besar untuk ayam, dan timbangan untuk mengukur berat daging. Selain itu, terdapat kolam pendingin berisi es batu dan air untuk menjaga kesegaran daging sebelum didistribusikan.

Penjelasan tersebut dikuatkan dengan penjelasan Bapak Sa'i selaku pekerja di UD. Mandiri:

Sarana prasarana di sini yang saya ketahui antara lain: pengasah pisau, pisau untuk menyembelih, pisau untuk membersihkan kotoran usus, selang air, bak, *freezer*, timbangan, dan keranjang.¹⁴⁸

Hasil wawancara mengenai sarana prasarana dalam proses penyembelihan hewan menunjukkan bahwa terdapat berbagai alat yang digunakan. Alat-alat tersebut meliputi pengasah pisau untuk menjaga ketajaman, pisau untuk menyembelih sebagai alat utama, pisau khusus untuk membersihkan kotoran usus setelah penyembelihan, selang air, bak, *freezer*, timbangan, dan keranjang.

Gambar berikut menampilkan dua alat penting dalam proses penyembelihan hewan, yaitu bak dan selang air:

¹⁴⁸ Sa'i, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Gambar 4.2
Proses Pembilasan Ayam di RPU UD. Mandiri



Bak berfungsi sebagai wadah untuk menampung air dari selang, yang digunakan untuk membersihkan ayam yang sudah disembelih dan dicabut bulunya. Penggunaan alat ini memastikan proses pembersihan berjalan efisien dan menjaga kebersihan area kerja.

Selanjutnya berdasarkan penjelasan Bapak Adi selaku pekerja di UD. Mandiri:

Di sini itu terdapat berbagai peralatan yang mendukung proses penyembelihan, seperti: bak, timbangan, keranjang, pisau khusus buat penyembelihan, pisau khusus buat usus, selang air, pengasah pisau dan *freezer*.¹⁴⁹

Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa sarana prasarana yang ada di UD. Mandiri mencakup berbagai peralatan penting, yaitu pengasah pisau, pisau untuk menyembelih, pisau untuk membersihkan kotoran usus, selang air, bak, *freezer*, timbangan, dan keranjang. Semua peralatan ini berfungsi untuk

¹⁴⁹ Adi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

mendukung proses penyembelihan dan pengolahan daging dengan baik dan efisien.

- b. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH)

Masa berlakunya sertifikat halal adalah selama 5 tahun. Sertifikat UD. Mandiri dikeluarkan sejak 16 juli 2019 dan berakhir pada 16 juli 2024 sebagaimana foto di bawah ini:

Gambar 4.3
Sertifikat Halal RPU UD. Mandiri



Proses pembuatan sertifikat saat ini berbeda dibandingkan dengan yang dahulu, sebelumnya pembuatannya masih bisa diproses di MUI Kabupaten Banyuwangi, tetapi sekarang harus dilakukan di MUI Provinsi Jawa Timur.¹⁵⁰ Selain itu, dulu tidak ada persyaratan untuk memiliki sertifikat JULEHA, namun sekarang hal tersebut menjadi keharusan. Berikut merupakan hasil wawancara dengan Ibu Warni:

¹⁵⁰ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

Bentuk kepatuhan usaha kami terhadap peraturan Jaminan Produk Halal yaitu dengan mengajukan dan memperoleh sertifikat halal. Kami juga terus berkomitmen untuk memperpanjang sertifikat ini secara berkala dan menjalani audit untuk memastikan bahwa kami selalu memenuhi standar yang ditetapkan. Kebetulan, masa berlaku sertifikat halal kami telah berakhir, sementara proses perpanjangan masih berlangsung. Akan tetapi, terdapat kendala pada persyaratannya, yaitu kami belum memiliki sertifikat JULEHA.¹⁵¹

Bentuk kepatuhan usaha terhadap peraturan Jaminan Produk Halal terlihat dari pengajuan dan perolehan sertifikat halal. Usaha tersebut berkomitmen untuk memperbarui sertifikat ini secara berkala dan menjalani audit untuk memastikan bahwa standar yang ditetapkan selalu terpenuhi. Saat ini, masa berlaku sertifikat halal telah berakhir, dan proses perpanjangannya masih berlangsung. Namun, terdapat kendala terkait persyaratan, yaitu belum memiliki sertifikat JULEHA.

Hal ini diperkuat oleh pernyataan Bapak Imam yang merupakan salah satu pekerja di UD. Mandiri:

Di tempat saya bekerja sudah memiliki sertifikat halal. Namun, masa berlakunya sudah berakhir. Kami perlu melakukan perpanjangan sertifikat tersebut dan katanya Ibu Warni di sini masih mau buat sertifikat JULEHA terlebih dahulu.¹⁵²

Hasil wawancara menunjukkan bahwa tempat kerja sudah memiliki sertifikat halal, namun masa berlakunya telah berakhir. Untuk itu, perlu dilakukan perpanjangan sertifikat tersebut. Selain itu, disebutkan bahwa Ibu Warni berencana untuk membuat sertifikat

¹⁵¹ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁵² Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

JULEHA terlebih dahulu sebelum proses perpanjangan sertifikat halal. Hal ini menunjukkan adanya langkah-langkah yang perlu diambil untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal dan kelengkapan dokumen yang diperlukan.

Selanjutnya, penjelasan diberikan oleh Bapak Bahri, merupakan pekerja di UD. Mandiri.

Di sini telah memiliki sertifikat halal. Akan tetapi masa berlakunya telah berakhir pada bulan 2024 kemarin. Sertifikatnya masih perlu diperpanjang terlebih dahulu. Namun Ibu Warni saat ini masih akan membuat sertifikat JULEHA sebagai persyaratan dalam pembuatan sertifikat halal.¹⁵³

Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa perusahaan telah memenuhi standar halal sebelumnya, namun perlu memperpanjang sertifikat yang telah kadaluarsa. Sertifikat halal penting untuk menjaga kepercayaan konsumen dan mematuhi regulasi.

Ibu Warni menyampaikan bahwa saat ini dia masih akan fokus pada pembuatan sertifikat JULEHA. Sertifikat ini menjadi salah satu syarat penting dalam proses pengajuan sertifikat halal yang baru. Dengan adanya sertifikat JULEHA, diharapkan proses perpanjangan sertifikat halal dapat berjalan lancar dan memenuhi semua persyaratan yang diperlukan.

¹⁵³ Bahri, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

- c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

Perusahaan harus memperhatikan dengan cermat baik bahan yang digunakan maupun proses pengolahannya, agar dapat memastikan bahwa semua produk memenuhi standar kehalalan dan kualitas yang diharapkan oleh konsumen. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Warni yaitu:

Untuk memastikan bahwa bahan dan proses pengolahan yang kami lakukan halal, kami sangat mengutamakan keberadaan pengawas dan penyembelih. Penyembelih kami saat ini belum memiliki sertifikat JULEHA, namun untuk memastikan kehalalan ayam yang kami tawarkan, kami menempatkan pengawas selama proses penyembelihan. Pengawas dan penyembelih tersebut telah memahami cara penyembelihan yang halal dan menerima bimbingan tambahan dari petugas sertifikat halal. Kami sebagai pemilik juga rutin memberikan arahan dan mengingatkan para penyembelih untuk selalu menjalankan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.¹⁵⁴

Hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa saat ini penyembelih di tempat mereka belum memiliki sertifikat JULEHA.

Meskipun demikian, untuk memastikan kehalalan ayam yang ditawarkan, mereka mengambil langkah proaktif dengan menempatkan pengawas selama proses penyembelihan.

Pengawas yang ditugaskan bersama dengan penyembelih telah memahami dan dilatih mengenai cara penyembelihan yang halal. Mereka juga telah menerima bimbingan tambahan dari petugas yang berwenang dalam sertifikasi halal, yang memberikan

¹⁵⁴ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

pengetahuan mendalam tentang prosedur dan prinsip-prinsip penyembelihan sesuai syariat Islam.

Manajemen UD. Mandiri juga menekankan pentingnya peran mereka sebagai pemilik dalam memberikan arahan dan pengawasan. Mereka secara rutin memberikan bimbingan dan mengingatkan para penyembelih untuk selalu menjalankan proses penyembelihan dengan mematuhi ketentuan syariat. Langkah-langkah ini menunjukkan komitmen mereka untuk menjaga integritas produk serta memberikan jaminan kehalalan bagi konsumen yang mengandalkan produk mereka.

Hasil wawancara dari Ibu Warni dikuatkan dengan penjelasan Bapak Kadir selaku pekerja di UD. Mandiri:

Di sini kami telah menjalin dengan beberapa kemitraan yang mana kualitas ayamnya sudah terjamin. Selain itu, selama proses penyembelihan, ada pengawas yang memastikan semua langkah dilakukan sesuai dengan ketentuan Islam.¹⁵⁵

Dari hasil wawancara dengan Bapak Kadir menunjukkan bahwa UD. Mandiri telah menjalin kemitraan dengan beberapa pemasok yang terjamin kualitasnya. Selain itu, untuk memastikan kehalalan dan kepatuhan pada syariat Islam, pemilik usaha menyediakan pengawas yang tidak hanya memeriksa ayam yang akan dibeli, tetapi juga mengawasi seluruh proses penyembelihan sebagaimana gambar berikut:

¹⁵⁵ Kadir, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Gambar 4.4
Proses Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri



Pada gambar tersebut, terlihat proses penyembelihan ayam yang dilakukan oleh dua orang, satu orang memegang ayam, sedangkan yang lainnya memegang pisau untuk menyembelih ayam tersebut. Proses ini juga diawasi oleh seorang pengawas untuk memastikan pelaksanaannya sesuai dengan prosedur yang benar.

Dilanjutkan dengan penjelasan Bapak Sa'i selaku pekerja di UD. Mandiri:

Di sini menyediakan pengawas yang bertugas untuk memeriksa ayam yang akan dibeli kemudian mengawasi proses penyembelihan.¹⁵⁶

Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. mandiri menyediakan pengawas yang tidak hanya memeriksa ayam yang akan dibeli, tetapi juga mengawasi seluruh proses penyembelihan. Langkah-langkah ini menunjukkan komitmen perusahaan dalam menjaga standar kualitas dan kehalalan produk yang ditawarkan kepada pelanggan.

¹⁵⁶ Sa'i, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

- d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan dalam RPU.¹⁵⁷

Dalam menjalankan operasional Rumah Potong Unggas (RPU), sangat penting untuk memastikan bahwa setiap kebijakan yang ditetapkan, khususnya yang berkaitan dengan kehalalan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan. Kebijakan halal bukan hanya sekadar kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga merupakan komitmen kita untuk memberikan produk yang berkualitas dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

Dalam hal ini, kami melakukan wawancara dengan Ibu Warni, dan penjelasannya sebagai berikut:

Dalam hal ini, kami memilih orang-orang tertentu untuk melakukan penyembelihan, yaitu hanya orang-orang yang memiliki keahlian di bidang tersebut. Bagi penyembelih, kami memberikan arahan agar selalu menyembelih sesuai dengan syariat Islam, seperti membaca *bismillah*. Selain itu, kami juga menugaskan pengawas khusus yang sudah berpengalaman dan memahami tatacara penyembelihan yang benar selama proses tersebut.¹⁵⁸

Berdasarkan hasil wawancara, proses penyembelihan dilakukan dengan cermat oleh orang-orang yang berpengalaman dan terlatih. Penyembelih diberikan arahan untuk mematuhi syariat Islam, termasuk membaca *bismillah*, dan diawasi oleh pengawas yang memahami tata cara yang benar.

¹⁵⁷ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pematangan Hewan Ruminansia dan Unggas.

¹⁵⁸ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Pernyataan tersebut diperkuat dengan penjelasan Bapak Imam selaku pekerja di UD. Mandiri:

Saya memastikan bahwa semua langkah dilakukan dengan benar, mulai dari pemilihan hewan hingga teknik penyembelihan. *Alhamdulillah*, saya sudah memiliki pengalaman dalam hal menyembelih sejak di pondok.¹⁵⁹

Dari hasil wawancara, penulis menemukan bahwa proses penyembelihan dilakukan dengan sangat teliti, mulai dari pemilihan hewan hingga teknik penyembelihan yang tepat, berkat pengalaman yang dimiliki sejak di pondok.

Selanjutnya diperkuat dengan penjelasan Bapak Ikhsan selaku pekerja di UD. Mandiri:

Saya selalu diingatkan oleh Ibu Warni setiap kali menerima gaji untuk menyembelih sesuai aturan Islam. Selain itu, saya juga pernah mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikat halal dalam hal menyembelih.¹⁶⁰

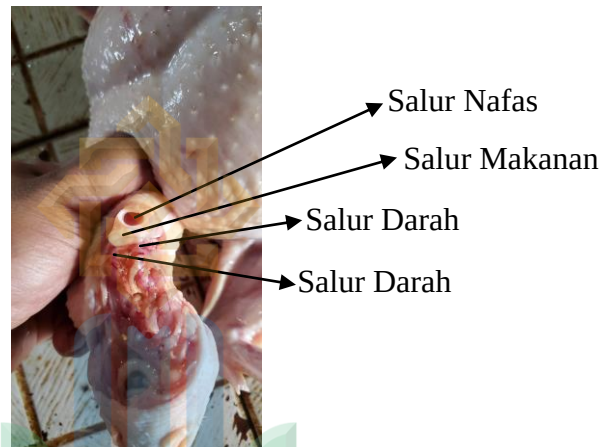
Hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa Ibu Warni selalu mengingatkan untuk menyembelih sesuai dengan aturan Islam setiap kali menerima gaji, yang menunjukkan pentingnya etika dalam praktik ini. Selain itu, penulis mendapatkan informasi bahwa bimbingan dari petugas sertifikat halal telah memberikan pengetahuan yang mendalam tentang standar dan prosedur yang harus diikuti, sehingga semakin memperkuat komitmen untuk melaksanakan penyembelihan yang sesuai dengan syariat. Berikut

¹⁵⁹ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁶⁰ Ikhsan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

ini adalah foto hasil sembelihan ayam yang diambil langsung dari RPU UD. Mandiri:

Gambar 4.5
Hasil Penyembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri



Dokumentasi hasil penyembelihan ayam di RPU UD. Mandiri menunjukkan bahwa proses penyembelihan dilakukan dengan sempurna, di mana ketiga saluran yang penting, yaitu saluran pernafasan, saluran makanan, dan dua saluran darah, semuanya terputus.

Hal ini mencerminkan bahwa pengawas di RPU UD. Mandiri melaksanakan tugasnya dengan penuh ketepatan, sementara para penyembelih melakukan proses penyembelihan sesuai syariat. Setiap individu menunjukkan rasa tanggung jawab yang mendalam terhadap standar kehalalan produk, dengan tekun menjalankan arahan Ibu Warni dan mematuhi pengawasan yang ada dalam proses penyembelihan.

- e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*)

Langkah ini merupakan langkah penting dalam menjaga transparansi dan kepercayaan. Proses ini tidak hanya sekedar menyampaikan informasi, tetapi juga melibatkan dialog aktif antara organisasi dan pemangku kepentingan. Namun, berdasarkan penjelasan pemilik usaha RPU UD. Mandiri adalah sebagai berikut:

Kami sebagai pemilik usaha ini tidak melakukan sosialisasi kepada seluruh pekerja, melainkan lebih fokus memberikan arahan sederhana dan mengingatkan kepada para penyembelih dan pengawas. Karena menurut kami, hal yang terpenting dalam usaha kami ini yaitu proses penyembelihan, karena proses tersebut yang menentukan apakah daging ayam halal atau tidak untuk dikonsumsi.¹⁶¹

Dari hasil wawancara, penulis menyimpulkan bahwa pemilik usaha tidak melakukan sosialisasi kepada seluruh pekerja. Sebagai gantinya, mereka lebih fokus pada memberikan arahan sederhana serta mengingatkan para penyembelih dan pengawas. Pemilik usaha menekankan bahwa yang paling krusial dalam operasional mereka adalah proses penyembelihan, karena itulah yang menentukan status halal daging ayam untuk konsumsi.

Dalam hal ini diperkuat dengan pernyataannya Bapak Aan selaku pekerja di UD. Mandiri:

Saya pribadi masih belum pernah menerima sosialisasi mengenai kebijakan halal dari Ibu Warni, akan tetapi saya pernah mengikuti pengarahan dari petugas sertifikasi halal

¹⁶¹ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

mengenai cara penyembelihan yang sesuai dengan aturan Islam.¹⁶²

Hasil wawancara menunjukkan bahwa belum ada sosialisasi mengenai kebijakan halal dari Ibu Warni. Namun, petugas tersebut pernah mengikuti pengarahan dari petugas sertifikasi halal mengenai cara penyembelihan yang sesuai dengan aturan Islam. Ini menunjukkan bahwa meskipun sosialisasi formal belum dilakukan, pengetahuan tentang proses penyembelihan yang halal tetap diperoleh.

Selanjutnya penjelasan berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis dengan Bapak Rusdan selaku pekerja di UD. Mandiri.

Selama bekerja di sini, saya belum pernah menerima sosialisasi terkait kebijakan halal. Sepengetahuan saya, Ibu Warni hanya memberikan arahan tersebut kepada petugas pengawas dan penyembelih.¹⁶³

Dari hasil wawancara tersebut penulis menyimpulkan bahwa selama masa kerja di RPU UD. Mandiri ini, belum pernah ada sosialisasi yang dilakukan mengenai kebijakan halal. Hal ini menunjukkan bahwa informasi terkait kebijakan tersebut belum disampaikan secara luas kepada seluruh karyawan.

Ibu Warni, sebagai pihak yang berwenang, tampaknya hanya memberikan arahan khusus kepada petugas pengawas dan penyembelih. Ini menandakan bahwa fokus komunikasi lebih

¹⁶² Aan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁶³ Rusdan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

diarahkan kepada individu-individu yang langsung terlibat dalam proses penyembelihan, yang dianggap sebagai aspek krusial dalam memastikan kehalalan produk. Berikut merupakan proses penyembelihan yang didampingi oleh seorang pengawas:

Gambar 4.6
Proses Penyembelihan di RPU UD. Mandiri



Kepengawasan di RPU UD. Mandiri dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab, salah satunya adalah mengawasi proses penyembelihan ayam untuk memastikan bahwa semua prosedur dilakukan sesuai dengan standar yang ditetapkan dan menjaga kualitas serta keamanan pangan.

Melalui pengawasan yang ketat, dapat mencegah terjadinya penyimpangan dalam proses penyembelihan. Hal ini sangat penting untuk memastikan bahwa praktik penyembelihan

berjalan dengan baik. Selain itu, pengawasan juga memastikan bahwa semua kegiatan tersebut memenuhi regulasi yang berlaku.

f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.

Sangat penting untuk memastikan bahwa setiap tahap produksi memenuhi standar yang ditetapkan. Berikut merupakan hasil wawancara dengan Ibu Warni:

Agar produksi kami berkelanjutan dalam menghasilkan daging yang halal untuk dikonsumsi, kami selalu menugaskan pengawas selama proses penyembelihan.¹⁶⁴

Hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa Ibu Warni berupaya memastikan produksi daging yang dihasilkan selalu halal untuk dikonsumsi, manajemen UD. Mandiri menjelaskan pentingnya penugasan pengawas selama proses penyembelihan. Mereka menyadari bahwa keberadaan pengawas sangat krusial untuk menjaga standar kehalalan dan kualitas produk.

Selanjutnya penjelasan Ibu Warni tersebut diperkuat dengan penjelasan Bapak Ikhsan:

Sebagai pengawas, saya selalu mendapatkan peringatan dari Ibu Warni setiap menerima gaji. Ia mengingatkan saya untuk benar-benar jujur dalam menjalankan tugas, terutama dalam proses penyembelihan. Ibu Warni juga menyarankan agar saya terus terang dan memberikan arahan yang benar jika menemukan penyembelihan yang kurang tepat. Ibu Warni menegaskan bahwa jika saya membiarkan penyembelihan yang keliru, saya akan menanggung dosa atas ketidakbenaran tersebut.¹⁶⁵

¹⁶⁴ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁶⁵ Ikhsan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Sebagai pengawas, individu ini menerima peringatan dari Ibu Warni setiap kali menerima gaji. Ibu Warni mengingatkannya untuk selalu jujur dalam menjalankan tugas, terutama dalam proses penyembelihan. Ia juga menyarankan agar individu ini bersikap terbuka dan memberikan arahan yang benar jika menemukan penyembelihan yang kurang tepat. Ibu Warni menegaskan bahwa jika ia membiarkan penyembelihan yang keliru, konsekuensinya adalah menanggung dosa atas ketidakbenaran tersebut. Peringatan ini menjadi pengingat penting bagi individu tersebut untuk menjalankan tugas dengan integritas dan tanggung jawab.

Selanjutnya penjelasan diperoleh dari hasil wawancara dengan Bapak Sa'i yang merupakan pekerja di UD. Mandiri:

Saya pribadi, selaku petugas penyembelih, selalu mengingat Allah dalam setiap langkah kami. Tanggung jawab menyembelih ini bagi kami sangat besar. Kalau proses penyembelihan tidak sesuai dengan aturan Islam, saya akan menanggung dosa semua orang yang memakannya. Oleh karena itu, saya selalu menanamkan prinsip ini dalam hati dan pikiran.¹⁶⁶

Sebagai petugas penyembelih, individu ini selalu mengingat Allah dalam setiap langkah yang diambil. Kesadaran ini dianggap penting dalam menjalankan tugas, karena tanggung jawab dalam proses penyembelihan dirasakan sangat besar. Ia memahami bahwa jika proses penyembelihan tidak dilakukan

¹⁶⁶ Sa'i, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

sesuai dengan aturan Islam, konsekuensinya bisa sangat serius, termasuk menanggung dosa semua orang yang mengonsumsi daging yang tidak halal. Kesadaran akan tanggung jawab ini mendorongnya untuk selalu berhati-hati dan teliti dalam melaksanakan tugas. Oleh karena itu, prinsip ini senantiasa ditanamkan dalam hati dan pikirannya. Dengan begitu, diharapkan tugas dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya, menjaga kehalalan produk yang dihasilkan, dan memastikan bahwa setiap tindakan selalu sesuai dengan ajaran agama. Gambar di bawah ini merupakan hasil sembelihan karyawan RPU UD. Mandiri:

Gambar 4.7
Hasil Sembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri



Hasil penyembelihan ayam tersebut mencerminkan bahwa proses penyembelihan dilakukan dengan memperhatikan syariat Islam. Saluran makanan, pernapasan, dan darah terputus dengan lembut dan tepat. Hal ini memastikan bahwa prosedur tersebut sejalan dengan ketentuan yang berlaku, serta menjamin kehalalan ayam yang layak untuk dikonsumsi.

2. Analisis *halal value chain* pada RPU UD. Mandiri

Halal value chain adalah aspek penting yang perlu diperhatikan dalam kegiatan ekonomi, terutama dalam industri rumah potong yang ada di pasar. Industri rumah potong ini berfokus pada pemotongan ayam yang akan dikonsumsi oleh konsumen.

Rumah Potong Unggas (RPU) UD. Mandiri adalah penjual daging ayam skala besar yang melaksanakan proses penyembelihan secara langsung oleh karyawan mereka sendiri. Dalam operasionalnya, industri ini sangat menekankan pada aspek kehalalan, mencakup metode pemotongan, kondisi ayam yang akan disembelih, serta alat-alat yang digunakan dalam proses tersebut.

Berdasarkan pengamatan lapangan yang penulis lakukan mengenai praktik penerapan *Halal Value Chain* pada RPU UD. Mandiri, penulis memperhatikan indikator aktivitas utama dan aktivitas pendukung dalam rantai nilai tersebut. Berikut adalah penjabaran hasil temuan di RPU UD. Mandiri di Gambiran:

1) Aktivitas Utama Analisis *Halal Value Chain* Pada RPU UD. Mandiri

Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang jadi (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual

(service), yang tentunya sesuai dengan prinsip halal. Aktivitas utama dalam rantai nilai halal pada proses pemotongan ayam di RPU UD. Mandiri terdiri dari lima kegiatan utama, yaitu:

a) Logistik Masuk

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai merujuk pada pengangkutan ayam hidup yang dilakukan oleh pekerja Ibu Warni hingga tiba di lokasi rumah potong. Ayam yang *disuplai* oleh RPU UD. Mandiri diperoleh langsung dari mitra-mitra terpercaya, yaitu Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo.¹⁶⁷ Sebagaimana wawancara peneliti bersama Ibu Warni mengatakan bahwa:

Pasokan ayam di sini berasal dari berbagai mitra terpercaya, seperti Mitra Ciomas Bali dan Mitra Carun yang khusus menjual di Bali. Selain itu, ada juga Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo yang beroperasi di Banyuwangi. Pembeliannya dilakukan dengan pemesanan terdahulu kemudian dilakukan pembayaran dan ayam bisa langsung dijemput, terkecuali pembelian di Mitra MGB, pembeliannya dapat dihutang terlebih dahulu. Penjualan ayam ke Bali biasanya dilakukan melalui pembelian ayam hidup dari mitra di Banyuwangi, namun jika harga di Bali lebih murah, ayam juga dibeli dan dijual di sana. Proses pengadaan ayam hidup dilakukan dengan cara memesan terlebih dahulu, diikuti dengan penjemputan dan pemeriksaan sebelum ayam dipindahkan ke *pick-up*. Wadah yang digunakan untuk mengangkut ayam saat dijemput adalah fiber.¹⁶⁸

¹⁶⁷ Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁶⁸ Warni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Warni, dapat disimpulkan bahwa pasokan ayam di RPU UD. diperoleh dari mitra-mitra terpercaya yang menjamin kualitas produk. Pembelian di RPU UD. Mandiri dilakukan melalui sistem pemesanan terlebih dahulu. Proses ini dimulai dengan melakukan pemesanan, diikuti dengan pembayaran yang harus diselesaikan. Setelah pembayaran dilakukan, ayam yang dipesan dapat langsung dijemput oleh karyawan RPU UD. Mandiri. Namun, untuk pembelian yang dilakukan di Mitra MGB. Ibu Warni dapat melakukan pembelian dengan cara menghutang terlebih dahulu.

Proses pengadaan ayam hidup yang terstruktur, mulai dari pemesanan hingga pemeriksaan, memastikan bahwa ayam yang diterima memenuhi standar kesehatan dan kesegaran.

Selain itu, kebijakan fleksibel dalam pembelian berdasarkan harga pasar, baik dari Banyuwangi maupun Bali, menunjukkan kemampuan RPU UD. Mandiri untuk beradaptasi dengan dinamika pasar. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga memastikan ketersediaan ayam yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Diperkuat dengan penjelasan Bapak Imam, selaku sopir penjemput ayam, bahwa proses pengadaan ayam di RPU UD.

Mandiri dilakukan dengan membeli langsung dari beberapa mitra terpercaya:

Ayam di UD. Mandiri ini diperoleh langsung dari Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Pembelian dilakukan dengan pemesanan terlebih dahulu dan pembayaran, setelah itu ayam dapat dijemput. Namun, di Mitra MGB, pembelian dapat dilakukan dengan cara dihutang. Sebelum dipindahkan ke fiber *pick-up*, ayam-ayam tersebut diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan kesehatannya.¹⁶⁹

Hasil wawancara menunjukkan bahwa UD. Mandiri memperoleh ayam dari berbagai mitra, termasuk Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Proses pembelian melibatkan pemesanan terlebih dahulu dan pembayaran. Akan tetapi di Mitra MGB pembelian dapat dihutang terlebih dahulu. Sebelum ayam dipindahkan ke fiber *pick-up*, ayam diperiksa untuk memastikan kesehatannya.

Selanjutnya dilanjutkan dengan penjelasan Bapak Roni selaku sopir UD. Mandiri:

Ayam di sini dibeli langsung dari enam mitra, yaitu Mitra Ciomas Bali, Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Setelah Ibu warni melakukan pemesanan, ayam-ayam tersebut dijemput menggunakan *pick-up*. Sebelum dipindahkan ke fiber *pick-up*, dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu untuk memastikan kesehatan ayam-ayam tersebut.¹⁷⁰

¹⁶⁹ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁷⁰ Roni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Imam dan Bapak Roni, dapat disimpulkan bahwa proses pengadaan ayam di UD. Mandiri dilakukan secara sistematis dengan membeli langsung dari enam mitra terpercaya, yaitu Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri memerlukan pemesanan dan pembayaran terlebih dahulu, setelah itu ayam bisa dijemput. Sebelum ayam dipindahkan ke dalam fiber *pick-up*, pemeriksaan kesehatan dilakukan untuk memastikan kualitas ayam yang diterima. Berikut merupakan ayam potong hasil pembelian UD. Mandiri dari mitra terpercaya:

Gambar 4.8
Penyediaan Ayam Hidup di UD. Mandiri



Ayam hasil pembelian dari mitra yang merupakan kepercayaan Ibu Warni terlihat berkualitas tinggi dan layak untuk dikonsumsi. Kualitas ayam ini mencerminkan komitmen UD. Mandiri dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kesehatan dan kebersihan. Dengan

demikian, pelanggan dapat merasa aman dan puas saat memilih ayam dari UD. Mandiri.

Penjelasan berikut dilakukan penulis dengan pemilik kandang Mitra MGB Banyuwangi:¹⁷¹

Kami menyediakan ayam hidup yang segar setiap hari. Namun, Ibu Warni biasanya mengambil ayam di sini tidak menentu harinya, karena Ibu Warni menyesuaikan dengan permintaan konsumennya di Bali. Terkadang, kami juga harus memastikan berat ayam yang diinginkan Ibu Warni. Ibu Warni tidak membayar langsung saat membeli, memilih untuk membayar keesokan harinya.

Dalam hasil wawancara tersebut, dijelaskan bahwa penjual menyediakan ayam hidup yang segar setiap hari. Ibu Warni sebagai salah satu pelanggan, biasanya mengambil ayam di sini pada hari yang tidak tetap. Hal ini disebabkan oleh penyesuaian yang ia lakukan berdasarkan permintaan konsumennya di Bali. Penjual juga harus memastikan bahwa berat ayam yang diinginkan Ibu Warni tersedia pada saat pengambilan. Selain itu, Ibu Warni tidak membayar secara langsung saat membeli, melainkan memilih untuk membayar keesokan harinya.

b) Aktivitas Operasi

Kegiatan operasional yang dilaksanakan meliputi pengolahan bahan mentah, yaitu penyembelihan ayam, menjadi produk akhir berupa daging yang siap untuk dimasak.

¹⁷¹ Vivi Virta, wawancara, Banyuwangi, 11 Februari 2025.

Penyembelihan khusus untuk pemasaran lokal di RPU UD. Mandiri dimulai pada pukul 3 pagi, dengan prioritas pada penyelesaian daging terlebih dahulu sebelum jeroan. Hal ini dikarenakan proses pengangkutan daging ke tempat penjualan masing-masing dilakukan setelah sholat subuh, sementara pembersihan jeroan dilanjutkan hingga pukul 10.00 WIB. Sedangkan penyembelihan ayam khusus untuk pemasaran di Bali dilakukan mulai pukul 12.00 WIB hingga selesai.¹⁷² Dalam wawancara dengan Bapak Ikhsan, yang berperan sebagai juru penyembelih di RPU UD. Mandiri, beliau menjelaskan:

Penyembelihan di UD. Mandiri masih dilakukan secara manual. Sebelum penyembelihan dilakukan, ayam diturunkan dari *pick-up* dan diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan bahwa kondisinya sehat secara fisik. Dalam proses penyembelihan ayam, cukup dengan mengucapkan "*bismillah*". Penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan. Jika terdapat saluran yang belum terputus, pemotongan dapat dilakukan lagi asalkan pisau belum diangkat dari leher ayam. Dalam proses penyembelihan ini, terdapat pekerja yang bertindak sebagai pengawas untuk memantau jalannya penyembelihan. Setelah ayam disembelih, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan penyembelihan ayam tersebut sesuai syariat Islam dan sudah benar-benar sudah mati. Setelah itu, dilakukan proses pencabutan bulu. Dalam proses mencabut bulu ayam yang telah disembelih, kami memanfaatkan mesin pencabut bulu untuk menghemat waktu, tenaga, dan mempercepat pekerjaan. Mesin ini sangat membantu pekerja dalam membersihkan ayam. Sebelum dimasukkan ke dalam mesin, ayam terlebih dahulu dicelupkan ke dalam air panas dengan suhu 50-60 °C,

¹⁷² Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

menggunakan tali rafia sebagai pengikat. Satu tali rafia digunakan untuk mengikat tiga ekor ayam. Selanjutnya adalah proses pembedahan, di mana bagian bawah perut ayam disayat untuk mengeluarkan jeroan (seperti usus, hati, ampela, dan jantung). Setelah itu, daging ayam dan jeroan tersebut dipisahkan tempatnya. Setelah dipisahkan, kotoran pada jeroan tersebut dikeluarkan. Tahap berikutnya adalah pencucian. Ayam yang bulunya telah dicabut dan sudah dibedah beserta jeroan yang sudah dikeluarkan kotorannya, akan dicuci dengan cara dicelupkan ke dalam air yang disediakan di bak masing-masing, untuk mencegah kontaminasi. Meskipun demikian, proses pencucian ini hanya membuatnya bersih, bukan suci. Setelah melalui tahap pembersihan, ayam tersebut dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang kemudian dimasukkan ke fiber untuk diangkut ke tempat penjualan masing-masing.¹⁷³

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Ikhsan di UD. Mandiri, dapat disimpulkan bahwa proses penyembelihan ayam dilakukan dengan memperhatikan kesehatan hewan dan sesuai fatwa MUI tentang standar sertifikasi penyembelihan halal. Sebelum penyembelihan, ayam diperiksa untuk memastikan kondisinya sehat, kemudian disembelih dengan mengucapkan "*bismillah*" dan dilakukan dalam satu kali sayatan, dengan pengawasan ketat. Setelah penyembelihan, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan ayam sudah mati secara sah. Proses pencabutan bulu memanfaatkan mesin efisien, di mana ayam dicelupkan dalam air panas dan diikat dengan tali rafia. Jeroan dikeluarkan dan dibersihkan dari kotoran, lalu dicuci untuk menghindari kontaminasi,

¹⁷³ Ikhsan, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

meskipun pencucian hanya membuatnya bersih, bukan suci. Setelah tahap pembersihan, ayam dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang, dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan, mencerminkan komitmen perusahaan terhadap standar kesehatan, efisiensi, dan kepatuhan syariat dalam industri penyembelihan ayam yang halal dan bersih.

Pernyataan ini didukung oleh penjelasan Bapak Kadir, yang juga berperan merupakan pekerja di RPU UD. Mandiri:

Sebelum saya menyembelih ayam, saya selalu memeriksa kesehatan ayam yang diturunkan dari kendaraan. Penyembelihan di sini masih menggunakan pisau. Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan *bismillah* dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika ada bagian yang belum terputus, saya bisa melanjutkan pemotongan tanpa mengangkat pisau dari leher ayam. Saat saya melakukan penyembelihan, ada pengawas yang memastikan bahwa semua sesuai dengan syariat Islam. Setelah saya menyembelih ayam, tugas saya selesai di situ, pemeriksaan untuk memastikan ayam sudah benar-benar mati dilakukan oleh teman kerja saya yang lain. Setelah itu, bulu ayam dicabut menggunakan mesin oleh tim lain, yang mempercepat proses. Ayam yang disembelih akan dicelupkan ke dalam air panas sebelum proses pencabutan. Bagian perut ayam kemudian dibedah untuk mengeluarkan jeroan, yang dipisahkan dari daging. Jeroan juga dibersihkan dari kotoran, dan semua bagian dicuci untuk menghindari kontaminasi. Setelah semua tahap pembersihan selesai, ayam akan dimasukkan ke kolam es, ditimbang kemudian diangkut ke tempat penjualan.¹⁷⁴

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa proses penyembelihan ayam dilakukan dengan

¹⁷⁴ Kadir, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

prosedur yang ketat untuk memastikan kesehatan dan kesesuaian syariat Islam. Mulai dari pemeriksaan kesehatan, penyembelihan dengan satu sayatan, hingga proses pembersihan dan pengolahan yang melibatkan beberapa tenaga kerja. Semua langkah ini bertujuan untuk memastikan ayam disembelih dengan cara yang benar dan aman sebelum dijual.

Selanjutnya wawancara dilakukan dengan Bapak Matsuni selaku pekerja di RPU UD. Mandiri:

Sebelum penyembelihan, ayam diturunkan dari kendaraan dan diperiksa untuk memastikan kesehatannya. Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan *bismillah* dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika ada bagian yang belum terputus, pemotongan bisa dilanjutkan tanpa mengangkat pisau dari leher ayam. Selama proses ini, ada pengawas yang memastikan semua sesuai dengan syariat Islam. Setelah penyembelihan, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan ayam tersebut sudah mati dengan benar. Setelah itu, bulu ayam dicabut menggunakan mesin untuk mempercepat proses. Sebelum dimasukkan ke mesin, ayam dicelupkan ke dalam air panas dan diikat dengan tali rafia, satu tali untuk tiga ekor. Selanjutnya, bagian perut ayam dibedah untuk mengeluarkan jeroan, yang kemudian dipisahkan dari daging. Jeroan yang telah dipisahkan dibersihkan dari kotoran, dan baik ayam maupun jeroan dicuci untuk menghindari kontaminasi, meskipun pencucian ini hanya membuatnya bersih, bukan suci. Setelah semua proses pembersihan selesai, ayam dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang, dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan.¹⁷⁵

¹⁷⁵ Matsuni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Hasil wawancara dengan Bapak Matsuni di RPU UD. Mandiri menunjukkan bahwa proses penyembelihan ayam di rumah potong ini dilakukan dengan teliti dan sesuai dengan syariat Islam. Menekankan pentingnya pemeriksaan kesehatan ayam sebelum penyembelihan, yang menjadi langkah awal untuk memastikan hewan dalam kondisi baik dan layak. Penyembelihan dimulai dengan pengucapan *bismillah* dan dilakukan dalam satu kali sayatan, dengan prosedur yang memungkinkan pemotongan dapat dilanjutkan tanpa mengangkat pisau jika terdapat bagian yang belum terputus. Pengawasan selama proses ini menjadi krusial untuk memastikan kesesuaian dengan syariat.

Setelah ayam disembelih, pemeriksaan ulang dilakukan untuk memastikan bahwa ayam tersebut sudah mati secara sah. Proses pencabutan bulu dilakukan menggunakan mesin. Sebelum pencabutan, ayam dicelupkan ke dalam air panas untuk memudahkan proses tersebut. Pembedahan bagian perut dilakukan untuk mengeluarkan jeroan, yang kemudian dibersihkan dari kotoran dan dicuci untuk mencegah kontaminasi. Meskipun pencucian hanya membuatnya bersih, bukan suci, proses ini tetap penting dalam menjaga standar kebersihan.

Sebagai penutup, setelah semua tahap pembersihan selesai, ayam dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang, dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan. Proses yang terstruktur dan sistematis ini mencerminkan komitmen RPU UD. Mandiri terhadap efisiensi, kebersihan, dan kepatuhan terhadap nilai-nilai syariah, yang menjadikan rumah potong ini sebagai contoh positif dalam industri penyembelihan ayam yang halal dan berkualitas. Gambar di bawah ini menunjukkan proses pembilasan ayam di UD. Mandiri, yang dilakukan untuk memastikan kebersihan:

Gambar 4.9
Proses Pembilasan Ayam di RPU UD. Mandiri



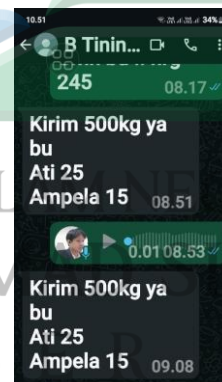
Proses pembilasan ayam di RPU UD. Mandiri dilakukan secara sistematis untuk memastikan kebersihan produk. Setelah jeroan ayam dikeluarkan, ayam tersebut dicelupkan ke dalam dua bak yang disediakan. Bak pertama digunakan untuk mencelupkan ayam yang masih kotor, di mana proses ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan

sisa-sisa darah. Setelah melalui pencelupan di bak pertama, ayam kemudian dipindahkan ke bak kedua, yang khusus digunakan untuk mencelupkan ayam yang telah dibersihkan. Proses ini bertujuan untuk sebatas membersihkan ayam dari kotoran dan sisa-sisa darah, tanpa bertujuan untuk menjadikannya suci.

c) Logistik Keluar

Logistik keluar berhubungan dengan pengemasan, penyimpanan produk jadi di gudang, distribusi, dan pemrosesan pesanan. Berikut merupakan gambar dari proses distribusi di Bali:

Gambar 4.10
Chattingan di Whsaap Ibu Warni



Proses distribusi ayam di Bali oleh RPU UD. Mandiri dilakukan melalui pemesanan terlebih dahulu melalui media *whatsapp*, Ibu Warni akan mengelola beberapa pesanan dari pelanggan grosirnya untuk menentukan berapa ton ayam yang dibutuhkan untuk diangkut ke Bali. Setiap pengiriman dimulai

dari 1 *pick-up* yang setara dengan 2 ton 7 kwintal, dan dapat mencapai maksimum 3 *pick-up* per hari. Namun, saat ini terdapat pembatasan dalam perizinan pengiriman, sehingga jumlah pengiriman ke Bali dalam satu minggu hanya berkisar antara 6 hingga 7 *pick-up*. Sebelumnya, pengiriman bisa dilakukan setiap hari tanpa batasan, memberikan kebebasan yang lebih dalam memenuhi permintaan. Untuk proses distribusi, RPU UD. Mandiri memanfaatkan kendaraan *pick-up* milik mereka sendiri, yang dirancang khusus untuk mengantarkan produk ayam dengan efisien. Penggunaan kendaraan ini tidak hanya mempercepat proses pengiriman, tetapi juga memungkinkan kontrol yang lebih baik terhadap kondisi dan kualitas produk sepanjang perjalanan. Sedangkan jumlah pengiriman daging *frozen* ke distributor jember bergantung dengan sisa penjualan di pasar Genteng, Karanganyar dan Bali.¹⁷⁶

Berdasarkan penjelasan dari Bapak Imam kegiatan pendistribusian daging ayam di RPU UD. Mandiri:

Kegiatan pendistribusian daging ayam di UD. Mandiri berlangsung di beberapa lokasi, termasuk Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember. Untuk Pasar Genteng dan Karanganyar, kami melakukan pengiriman setiap hari, sedangkan pengiriman ayam Ke Bali dilakukan 2-3 hari saja. Sementara pengiriman ayam *frozen* ke Jember bergantung pada jadwal Bapak Wardi dalam memasok ayam kampung kepada

¹⁷⁶ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

anaknya, Ibu Warni, karena ayam *frozen* tersebut dititipkan kepadanya. Setelah daging sampai di lokasi penjualan masing-masing, kami melakukan penimbangan ulang sebelum dijual, dengan pengawasan dari petugas untuk memastikan keakuratan. Di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, ayam ditimbang kembali sesuai dengan permintaan pelanggan dan kemudian dikemas dalam plastik biasa tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam tidak dikemas, melainkan langsung diantar ke gudang pembeli grosir. Setibanya di sana, ayam tersebut langsung ditimbang dan dipindahkan ke tempat penyimpanan pembeli.¹⁷⁷

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengiriman ayam di RPU UD. Mandiri dilakukan secara teratur dan terencana, dengan frekuensi yang bervariasi tergantung lokasi, serta adanya ketergantungan pada jadwal pemasok untuk pengiriman ayam *frozen* ke Jember. Informasi ini memberikan gambaran jelas mengenai proses distribusi dan manajemen logistik yang diterapkan oleh perusahaan.

Di RPU UD. Mandiri, proses pengemasan daging ayam dilakukan dengan cara yang sederhana dan praktis, menggunakan plastik biasa tanpa label. Meskipun tampak minimalis, pendekatan ini mencerminkan keinginan untuk menjaga efisiensi dalam operasional, meski mungkin menghadirkan tantangan dalam hal identifikasi produk dan branding yang lebih menarik.

¹⁷⁷ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Untuk pembeli di Bali, RPU UD. Mandiri menerapkan prosedur khusus yang mencerminkan fleksibilitas dalam layanan. Daging ayam tidak dikemas sebelumnya, melainkan diantar langsung ke gudang pembeli grosir. Langkah ini tidak hanya menghemat waktu dan biaya, tetapi juga memberikan kebebasan kepada pembeli untuk mengelola produk sesuai kebutuhan mereka.

Setibanya di lokasi, ayam tersebut menjalani proses penimbangan, sebuah langkah krusial untuk memastikan jumlah yang diterima sesuai dengan pesanan. Proses ini juga menambah transparansi dalam transaksi, memberikan kepercayaan kepada pembeli akan akurasi pengiriman. Setelah ditimbang, ayam langsung dipindahkan ke tempat penyimpanan milik pembeli (pemasaran di Bali), dengan perhatian ekstra untuk menjaga kualitas dan kesegaran daging selama proses *transfer*. Sedangkan dalam pemasaran lokal, setelah proses penimbangan ayam dilakukan pengemasan sebelum diserahkan kepada konsumen.

Selain itu, pernyataan Bapak Adi selaku pekerja RPU UD. Mandiri juga memberikan dukungan tambahan terhadap hal tersebut.

Kami mendistribusikan daging ayam ke pasar Genteng dan Karanganyar setiap hari, sementara ke Bali sekitar 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember tergantung pada jadwal Bapak Wardi yang memasok

ayam kampung kepada anak-anaknya Ibu Warni. Setelah sampai di lokasi penjualan, kami menimbang ulang daging dengan pengawasan petugas. Setelah ada konsumen datang untuk membeli, ayam ditimbang kembali sesuai permintaan konsumen dan dikemas tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam langsung diantar ke gudang grosir dan ditimbang di sana.¹⁷⁸

Hasil wawancara menunjukkan bahwa distribusi daging ayam dilakukan setiap hari ke pasar Genteng dan Karanganyar, sementara pengiriman ke Bali dapat dilakukan dalam 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember bergantung pada jadwal Bapak Wardi yang memasok ayam kampung untuk anak-anaknya Ibu Warni. Setelah tiba di lokasi penjualan, ayam ditimbang ulang oleh petugas. Saat ada konsumen yang membeli, ayam ditimbang kembali sesuai permintaan dan dikemas tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam langsung diantar ke gudang grosir dan ditimbang di lokasi tersebut. Hal ini mencerminkan proses distribusi yang terorganisir dan perhatian terhadap kebutuhan konsumen.

Selanjutnya diperkuat dengan penjelasan Bapak Qurtubi selaku pekerja di RPU UD. Mandiri:

Kami melakukan pengiriman ayam ke pasar Genteng dan Karanganyar setiap hari, sedangkan untuk Bali, pengiriman dilakukan setiap 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember tergantung pada jadwal Bapak Wardi kapan ke sininya. Setelah tiba di lokasi, daging akan ditimbang ulang, dan setelah ada pembeli, penimbangan dilakukan sesuai permintaan sebelum dikemas dengan plastik tanpa label. Untuk pembeli di

¹⁷⁸ Adi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Bali, ayam langsung diantar ke gudang dan ditimbang.¹⁷⁹

Dari hasil wawancara dengan Bapak Qurtubi dari UD. Mandiri, dapat disimpulkan bahwa RPU UD. Mandiri ini secara konsisten mendistribusikan daging ayam ke Pasar Genteng dan Karanganyar setiap hari, sedangkan pengiriman ke Bali dilakukan 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember tergantung pada jadwal Bapak Wardi.

Setelah sampai di lokasi penjualan, daging ayam akan ditimbang ulang. Setelah ada pembeli, penimbangan dilakukan sesuai permintaan sebelum dikemas dengan palastik tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam diantar langsung ke gudang grosir dan ditimbang di sana. Proses ini mencerminkan standar operasional yang ketat dalam pengiriman dan penjualan ayam, serta penyesuaian frekuensi pengiriman yang disesuaikan dengan permintaan dan kebijakan yang berlaku. Hal ini menunjukkan komitmen RPU UD. Mandiri dalam menjaga kualitas dan pelayanan kepada pelanggan.

d) Pemasaran dan Penjualan

Pemasaran dan penjualan adalah elemen kunci dalam keberhasilan bisnis. Pemasaran mencakup promosi dan strategi untuk menjangkau pelanggan, sementara penjualan

¹⁷⁹ Qurtubi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

berfungsi sebagai jembatan antara produk dan konsumen. Membangun hubungan baik dengan pelanggan dan memanfaatkan teknologi sangat penting dalam meningkatkan efisiensi. Berikut merupakan kegiatan penjualan ayam RPU UD. Mandiri:

Gambar 4.11
Proses Penjualan Ayam RPU UD. Mandiri



Penjualan ayam RPU UD. Mandiri, khususnya di

Genteng dan Karanganyar, memiliki kesamaan dengan penjual lainnya dalam hal kebersihan. Namun, yang membedakannya adalah Ibu Warni memiliki beberapa lokasi penjualan, seperti di pasar Genteng yang memiliki dua tempat berbeda untuk menjual ayam, sementara penjual lainnya hanya mengandalkan satu lokasi untuk berjualan.¹⁸⁰

Para pekerja UD. Mandiri dalam memasarkan produknya yaitu dengan memberikan imbuhan berupa kepala

¹⁸⁰ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

ayam, sayap ataupun leher ayam kepada pembeli. Tujuannya adalah untuk memberikan kepuasan dan kebahagiaan kepada para pelanggan, sehingga mereka merasa senang dan termotivasi untuk berkunjung kembali dan melakukan pembelian. Pendekatan ini diharapkan dapat membangun hubungan baik dan loyalitas pelanggan. Di RPU UD. Mandiri, terdapat perbedaan harga yang signifikan antara pembelian grosir dan ecer. Pembelian grosir menawarkan harga yang lebih murah dibandingkan dengan pembelian ecer, dengan selisih harga berkisar antara Rp. 1.000 hingga Rp. 2.000.¹⁸¹

Strategi pemasaran dan penjualan di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri adalah sebagai berikut:

Kami menjual produk kami kepada berbagai jenis pembeli, termasuk grosir, pedagang kecil, dan masyarakat sebagai konsumen akhir. Daging ayam yang kami pasarkan kepada pedagang kecil akan dijual kembali kepada masyarakat. Kami menawarkan harga yang lebih murah untuk pembelian grosir dibandingkan dengan pembelian secara ecer. Namun, perlu dicatat bahwa khusus untuk penjualan di Bali, kami tidak menyediakan opsi pembelian ecer. Dalam pemasaran daging ayam di UD. Mandiri, media sosial belum dimanfaatkan secara optimal, dan *whatsapp* hanya digunakan untuk pemesanan. Penggunaan media sosial untuk pemasaran hanya dilakukan oleh distributor di Jember, yang mempromosikan produk melalui *facebook* dan status *whatsapp*.¹⁸²

Setelah melakukan wawancara, saya menyimpulkan bahwa UD. Mandiri menjual produk kepada berbagai jenis

¹⁸¹ Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁸² Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

pembeli, seperti grosir, pedagang kecil, dan masyarakat umum. Daging ayam yang dijual kepada pedagang kecil biasanya akan dijual kembali kepada konsumen. Mereka menawarkan harga yang lebih murah untuk pembelian grosir dibandingkan dengan eceran, tetapi di Bali, tidak ada opsi pembelian ecer.

Dalam hal pemasaran, saya menemukan bahwa media sosial belum dimanfaatkan secara optimal. Saat ini, *Whatsapp* hanya digunakan untuk pemesanan. Hanya distributor di Jember yang mempromosikan produk melalui media sosial, seperti *facebook* dan status *whatsapp*. Hal ini menunjukkan bahwa ada peluang yang belum dimanfaatkan untuk meningkatkan jangkauan pemasaran melalui *platform* digital.

Selanjutnya diperkuat dengan penjelasan distributor di

Jember yakni Ibu Yati:

Saya kulakan daging ayam, sayap ayam, hati ayam, usus ayam, dan brutu ayam (*frozen*) di UD. Mandiri, kemudian menjualnya kembali kepada pedagang kecil dan masyarakat yang membeli secara ecer. Penjualan saya dilakukan melalui media sosial, seperti *facebook* dan status *whatsapp*, sehingga para pembeli dapat datang dan mengambil ayam tersebut langsung ke rumah saya.¹⁸³

Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa penjual melakukan kulakan daging ayam, sayap ayam, hati ayam, usus ayam, dan brutu ayam (*frozen*) di UD. Mandiri.

¹⁸³ Yati, wawancara, Jember, 05 Januari 2025.

Kulakan ini dilakukan untuk mendapatkan produk dengan harga yang lebih murah, sehingga penjual dapat menawarkan harga yang bersaing kepada pelanggan.

Setelah mendapatkan pasokan, penjual menjual kembali produk tersebut kepada pedagang kecil dan masyarakat umum yang membeli secara ecer. Melalui strategi ini, penjual tidak hanya menjangkau konsumen langsung, tetapi juga mendukung pedagang kecil dalam memenuhi kebutuhan mereka.

Dalam upaya memasarkan produknya, penjual memanfaatkan media sosial seperti *facebook* dan status *whatsapp*. Penggunaan *platform* ini efektif dalam menarik perhatian calon pembeli, sehingga mereka dapat melihat dan memesan produk yang ditawarkan. Dengan cara ini, pembeli dapat langsung datang ke rumah penjual untuk mengambil ayam yang mereka pesan, menjadikan proses transaksi lebih praktis dan mudah. Hal ini menunjukkan bahwa penjual telah memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi dan jangkauan penjualannya.

Selanjutnya, informasi ini diperkuat dengan penjelasan Ibu April yang merupakan konsumen dari distributor di Jember:

Saya adalah pedagang *online* yang melakukan kulakan ayam *frozen* dari Ibu Yati yang berada di kecamatan Sukowono, sementara rumah saya sendiri terletak di kecamatan Sumberjambe. Saya mengetahui tentang Ibu Yati yang menjual daging *frozen* melalui grup Sukowono Berniaga di *facebook*. Setelah itu, saya langsung menghubungi nomor *whatsapp* yang tertera dalam promosi ayam di *facebook*. Pada hari berikutnya, saya sudah bisa mendapatkan informasi mengenai kedatangan ayam melalui status *whatsapp* Ibu Yati.¹⁸⁴

Dalam hasil wawancara, penjual menjelaskan bahwa dia merupakan pedagang *online* yang melakukan kulakan ayam *frozen* dari Ibu Yati, yang berlokasi di kecamatan Sukowono. Meski Ibu Yati berada jauh dari tempat tinggalnya di kecamatan Sumberjambe, penjual tetap mendapatkan akses ke produk tersebut.

Penjual mengetahui tentang Ibu Yati dan bisnis ayam *frozen*-nya melalui grup Sukowono Berniaga di *facebook* sebagaimana pada gambar berikut:

Gambar 4.12

Facebook Ibu Yati



¹⁸⁴ April, wawancara, Jember, 05 Januari 2025.

Setelah melihat informasi tersebut, penjual segera menghubungi nomor *whatsapp* yang tercantum dalam promosi ayam di *facebook*.

Keesokan harinya, penjual sudah dapat menerima informasi mengenai kedatangan ayam melalui status *whatsapp* yang diunggah oleh Ibu Yati. Hal ini menunjukkan peran media sosial yang signifikan dalam memfasilitasi komunikasi dan transaksi dalam usaha kulakan ayam *frozen* tersebut.

Namun, dalam penjualan di Banyuwangi, hanya *whatsapp* yang digunakan sebagai alat bagi konsumen untuk memesan ayam, sementara promosi tidak dilakukan melalui *whatsapp* maupun melalui media sosial lainnya. Hal ini berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Dio sebagai berikut:

Saya adalah salah satu pembeli grosir yang berlangganan di UD. Mandiri. Saya mengetahui tentang UD. Mandiri dari rekomendasi orang-orang melalui mulut ke mulut. Setiap hari, saya membeli 50 kg ayam langsung di UD. Mandiri karena mereka tidak memiliki sistem pengantaran. *Alhamdulillah*, saya selalu mendapatkan imbuhan berupa kepala ayam, sayap, atau leher ayam dalam setiap pembelian.¹⁸⁵

Pernyataan di atas mencerminkan pengalaman positif seorang pembeli grosir di UD. Mandiri. Pembeli mengetahui tentang UD. Mandiri melalui rekomendasi dari orang lain,

¹⁸⁵ Dio, wawancara, Banyuwangi, 29 Januari 2025.

yang menunjukkan pentingnya pemasaran dari mulut ke mulut dalam menarik pelanggan. Dengan volume pembelian 50 kg ayam setiap hari, terlihat bahwa pembeli memiliki kebutuhan besar, mungkin untuk usaha kuliner atau distribusi. Meskipun UD. Mandiri tidak menyediakan jasa pengantaran untuk konsumen di Banyuwangi, pembeli tetap setia dan loyal dengan datang langsung. Selain itu, imbuhan seperti kepala, sayap, atau leher ayam yang didapatkan dalam setiap pembelian menambah nilai dan menciptakan kepuasan bagi pembeli. Secara keseluruhan, pengalaman ini menunjukkan hubungan baik antara pembeli dan penjual, serta efektivitas rekomendasi dalam bisnis.

Penjelasan selanjutnya dilakukan wawancara dengan pembeli grosir Ibu Warni di Bali:

Saya sudah lama berlangganan daging ayam ke Ibu Warni. Setiap kali saya membeli, saya biasanya membeli dalam jumlah banyak, dan harga daging ayam di Ibu Warni jauh lebih murah dibandingkan dengan pedagang lainnya. Selain itu, saya sangat terbantu karena tidak perlu repot-repot menjemput daging ayam tersebut. Karyawan Ibu Warni selalu mengantarkan daging ayam ke rumah saya.¹⁸⁶

Dalam hasil wawancara, pelanggan tersebut menjelaskan bahwa ia telah lama menjadi pelanggan setia daging ayam dari Ibu Warni. Setiap kali melakukan pembelian, ia cenderung membeli dalam jumlah yang cukup

¹⁸⁶ Khalid, wawancara, Banyuwangi, 11 Februari 2025.

banyak. Salah satu keuntungan yang ia rasakan adalah harga daging ayam di Ibu Warni yang jauh lebih terjangkau dibandingkan dengan pedagang lain.

Pelanggan ini juga merasa sangat terbantu karena tidak perlu repot-repot untuk menjemput daging ayam tersebut. Karyawan Ibu Warni secara rutin mengantarkan daging ayam langsung ke rumahnya, sehingga membuat proses belanja menjadi lebih praktis dan nyaman. Pengalaman ini menunjukkan betapa pentingnya layanan antar yang ditawarkan, serta nilai dari hubungan pelanggan yang telah terjalin antara dirinya dan Ibu Warni.

e) Pelayanan

Pelayanan merupakan aspek vital yang mendukung kepuasan pelanggan dan keberhasilan bisnis. Kualitas pelayanan yang baik tidak hanya meningkatkan pengalaman pelanggan, tetapi juga membangun *loyalitas* konsumen.

Pelayanan di RPU UD. Mandiri dikenal sangat baik, dengan proses pemotongan unggas yang cepat dan *higienis*. Staf yang ramah dan profesional selalu siap membantu pelanggan, memastikan setiap kebutuhan terpenuhi dengan efisien. Selain itu, kepuasan pelanggan menjadi prioritas utama, sehingga pelayanan yang diberikan selalu

mengedepankan kualitas dan kenyamanan.¹⁸⁷ Hal ini berdasarkan wawancara dengan Ibu Warni:

Pembeli dilayani dengan seoptimal mungkin, yaitu dengan memperlakukan mereka secara sopan dan ramah, memberikan informasi yang akurat tentang produk, serta menghindari praktik curang seperti menambah berat pada timbangan.¹⁸⁸

Dalam hasil wawancara, dijelaskan bahwa pelayanan kepada pembeli di RPU UD. Mandiri dilakukan dengan sangat optimal. Pertama-tama, pelanggan diperlakukan dengan sopan dan ramah, menciptakan suasana yang nyaman dan menyenangkan selama proses transaksi. Pendekatan ini penting untuk membangun hubungan baik antara penjual dan pelanggan.

Selanjutnya, informasi yang diberikan mengenai produk sangat akurat dan jelas. Hal ini membantu pembeli membuat keputusan yang tepat sesuai dengan kebutuhan mereka. Dengan mengetahui detail produk, seperti kualitas dan harga, pelanggan merasa lebih percaya diri saat berbelanja.

RPU UD. Mandiri berkomitmen untuk menghindari praktik curang, seperti menambah berat pada timbangan. Tindakan ini menunjukkan integritas dan kejujuran dalam

¹⁸⁷ Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁸⁸ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

berbisnis, yang sangat penting untuk menjaga kepercayaan pelanggan.

Selain itu, RPU UD. Mandiri selalu mengakomodasi permintaan konsumennya. Hal ini berdasarkan pernyataan dari

Ibu Epi yang merupakan konsumen di Banyuwangi:

Setiap kali saya membeli ayam di UD. Mandiri, saya selalu disambut dengan ramah. Saat membeli ayam, saya meminta agar pemotongannya disesuaikan dengan keinginan saya, misalnya dalam satu kilo saya minta dijadikan 12 potong, dan mereka selalu mengikutinya.¹⁸⁹

Hasil wawancara menunjukkan bahwa setiap kali membeli ayam di UD. Mandiri, pelanggan selalu disambut dengan ramah. Pelanggan memiliki kebebasan untuk meminta pemotongan ayam sesuai keinginan, seperti meminta agar satu kilo ayam dijadikan 12 potong, dan UD. Mandiri selalu memenuhi permintaan sebagaimana gambar berikut:



Gambar tersebut menggambarkan bentuk pelayanan karyawan UD. Mandiri saat melayani konsumen, yaitu dengan memenuhi jumlah potongan ayam yang diinginkan oleh

¹⁸⁹ Epi, wawancara, Banyuwangi, 29 Januari 2025.

pembeli. Pelayanan yang responsif ini menunjukkan komitmen UD. Mandiri dalam memberikan pengalaman berbelanja yang memuaskan, di mana pelanggan dapat menyesuaikan pembelian sesuai kebutuhan mereka.

Selanjutnya, informasi ini diperkuat dengan wawancara bersama Ibu Yani yang merupakan seorang konsumen di Jember:

Selama saya membeli ayam *frozen* di rumah Ibu Yati, saya selalu mendapatkan pelayanan yang sopan dan ramah. Selain itu, Ibu Yati memberikan kemudahan berupa pengembalian daging jika produk yang diterima tidak layak konsumsi, atau opsi untuk menukarnya dengan daging *frozen* yang berkualitas baik.¹⁹⁰

Selama pengalaman membeli ayam *frozen* di rumah Ibu Yati, pelanggan selalu merasakan pelayanan yang sangat memuaskan. Setiap kali berkunjung, Ibu Yati menyambut dengan sikap sopan dan ramah, menciptakan suasana yang nyaman dan akrab.

Ibu Yati tidak hanya fokus pada penjualan, tetapi juga sangat memperhatikan kepuasan pelanggan. Salah satu bentuk perhatian tersebut adalah kemudahan yang diberikan dalam hal pengembalian produk. Jika pelanggan menerima daging yang tidak layak untuk dikonsumsi, Ibu Yati dengan sigap menawarkan opsi untuk mengembalikan daging tersebut.

¹⁹⁰ Yani, wawancara, Jember, 05 Januari 2025.

Selain itu, Ibu Yati juga menyediakan opsi untuk menukarnya dengan daging *frozen* yang berkualitas baik jika terjadi masalah dengan produk yang diterima. Langkah ini sangat membantu dan menunjukkan bahwa Ibu Yati menghargai pelanggan serta ingin memastikan mereka mendapatkan produk yang memenuhi standar.

2) Aktivitas Pendukung Analisis *Halal Value Chain* Pada RPU UD. Mandiri

Aktivitas utama dalam rantai nilai membutuhkan dukungan untuk pelaksanaannya, yang disebut sebagai aparatur pendukung atau aktivitas pendukung. Terdapat empat jenis aktivitas pendukung dalam rantai nilai, yaitu infrastruktur, manajemen Sumber Daya Manusia (SDM), pengembangan teknologi, dan pengadaan sumber daya. Di Rumah Potong UD. Mandiri

Panyabungan, aktivitas pendukung yang dilakukan meliputi:

a) Pengadaan

Pengadaan dilakukan dengan memperhatikan kualitas dan keberlanjutan sumber bahan baku, serta pemenuhan standar kebersihan dan keamanan pangan. Penjemputan ayam hidup di UD. Mandiri dilakukan menjelang proses penyembelihan, sehingga ketika ayam hidup yang diperoleh

dari mitra tiba, mereka akan segera disembelih tanpa dibiarkan terlalu lama.¹⁹¹

Pernyataan ini didasarkan pada penjelasan Ibu Warni sebagai berikut:

Saya memperoleh ayam hidup dari mitra terpercaya yang telah menjalin kerja sama jangka panjang dengan kami. Mitra ini menyediakan ayam berkualitas tinggi yang dipelihara dengan baik, sehingga saya dapat memastikan kesegaran dan kesehatan unggas yang kami potong. Selain itu, saya selalu berkomunikasi dengan mitra untuk memastikan pasokan ayam sesuai dengan permintaan dan kebutuhan usaha, sehingga dapat menjaga kelancaran operasional rumah potong unggas kami.¹⁹²

Berdasarkan hasil wawancara, dalam upaya memperoleh kualitas dan keberlanjutan pasokan ayam hidup, Ibu Warni mengambil beberapa langkah. *Pertama*, ia melakukan penelitian untuk menemukan mitra yang dapat dipercaya dan memiliki reputasi baik dalam menyuplai ayam berkualitas tinggi. Setelah itu, Ibu Warni membangun hubungan kerja sama jangka panjang dengan mitra tersebut. Berikut merupakan pemeliharaan ayam hidup di mitra langganan Ibu Warni, yang menerapkan praktik terbaik untuk memastikan kesehatan dan kualitas ayam:

¹⁹¹ Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁹² Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Gambar 4.14
Peternakan Ayam di Mitra MGB Banyuwangi



Peternakan ayam di MGB Banyuwangi terlihat memenuhi standar yang baik dan menunjukkan kualitas yang tinggi. Dengan penerapan praktik peternakan yang *higienis*, peternakan ini memastikan kesehatan ayam serta keberlanjutan produksi. Pengawasan yang ketat dan perhatian terhadap kondisi lingkungan juga turut berkontribusi pada hasil yang optimal, menjadikan MGB Banyuwangi sebagai salah satu contoh peternakan ayam yang patut dicontoh di daerah tersebut.

Selanjutnya, hal ini diperkuat oleh pernyataan Bapak Yogi selaku pekerja di RPU UD. Mandiri, yang menegaskan pentingnya pengawasan kualitas dan kesehatan ayam.

Yang bertanggung jawab untuk pengadaan ayam hidup di UD. Mandiri adalah Ibu Warni sendiri. Saya hanya menjemput ayam dari mitra terpercaya yang sudah lama menjalin kerja sama dengan kami. Sebelum penjemputan, Ibu Warni memastikan dengan mitra mengenai jumlah ayam yang akan diambil. Setibanya

di mitra dan di sini, kami melakukan pemeriksaan untuk memastikan ayam dalam kondisi sehat dan segar sebelum diproses.¹⁹³

Kesimpulan dari wawancara tersebut menunjukkan bahwa Ibu Warni bertanggung jawab penuh dalam pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri, Sementara penjemputan ayam dari mitra dilaksanakan oleh karyawan RPU UD. Mandiri. Sebelum penjemputan, Ibu Warni melakukan konfirmasi dengan mitra terkait jumlah ayam yang akan diambil, memastikan bahwa semua informasi akurat dan sesuai dengan kebutuhan pengadaan. Setelah sampai di mitra, selama proses pemindahan ayam ke kendaraan *pick-up*, dilakukan pemeriksaan terhadap kesehatan ayam. Pemeriksaan ini dilanjutkan kembali setelah tiba di lokasi RPU UD. Mandiri.

Selanjutnya dilanjutkan dengan penjelasan Bapak salamet, yang merupakan pekerja di RPU UD. Mandiri:

Ibu Warni bertanggung jawab atas pengadaan ayam hidup, sementara saya hanya menjemput dari mitra. Pada proses pemindahan ayam dari mitra ke *pick-up*, kami juga sambil meriksa ayamnya. Setibanya di sini, kami memeriksa ayam untuk memastikan semuanya sehat dan segar.¹⁹⁴

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa Ibu Warni bertanggung jawab atas pengadaan ayam hidup

¹⁹³ Yogi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

¹⁹⁴ Salamet, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

dengan memastikan kualitas sumbernya. Dalam proses ini, terdapat tugas untuk menjemput ayam dari mitra. Dalam proses pemindahan ayam dari mitra ke kendaraan *pick-up*, petugas melakukan pemeriksaan untuk memastikan bahwa semua ayam dalam kondisi sehat dan segar. Setelah tiba di lokasi, pemeriksaan menyeluruh dilakukan untuk menjaga kualitas produk sebelum memasuki tahap pengolahan selanjutnya.

b) Pengembangan Teknologi

Pada usaha produksi daging ayam ini, para pelaku usaha masih belum sepenuhnya memanfaatkan kemajuan teknologi untuk mendukung kegiatan usaha mereka¹⁹⁵. Berikut merupakan penjelasan dari Ibu Warni:

Saya hanya memanfaatkan mesin pencabut bulu untuk membantu petugas dalam pekerjaannya, sementara pemotongan masih dilakukan secara manual dengan pisau.¹⁹⁶

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa Ibu Warni dengan jelas menyatakan bahwa ia hanya memanfaatkan mesin pencabut bulu sebagai alat bantu untuk mendukung para petugas dalam menjalankan pekerjaannya. Meskipun bantuan teknologi tersebut ada, proses pemotongan ayam tetap dilakukan secara manual dengan pisau.

¹⁹⁵ Observasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

¹⁹⁶ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Dari pernyataan diatas diperkuat dengan pernyataan Bapak Imam yang merupakan pekerja di UD. mandiri:

Di sini, kami memang masih melakukan pemotongan secara manual dengan pisau, tetapi kami menggunakan mesin pencabut bulu yang sangat membantu.¹⁹⁷

Hasil wawancara menunjukkan bahwa meskipun pemotongan ayam di UD. Mandiri masih dilakukan secara manual menggunakan pisau, mereka telah mengadopsi mesin pencabut bulu untuk meningkatkan efisiensi proses sebagaimana gambar berikut:

Gambar 4.15
Proses Pencabutan Bulu Ayam di UD. Mandiri



Gambar di atas menunjukkan proses pencabutan bulu ayam di UD. Mandiri yang dilakukan menggunakan mesin. Sebelum dimasukkan ke dalam mesin pencabut, ayam dicelupkan ke air panas terlebih dahulu untuk mempermudah proses pencabutan. Metode ini tidak hanya meningkatkan

¹⁹⁷ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

efisiensi tetapi juga memastikan hasil yang lebih bersih dan berkualitas.

Selanjutnya dilanjutkan dengan penjelasan dari Ibu Tutik yang merupakan pekerja di UD. Mandiri:

Di RPU UD. Mandiri ini, kami memanfaatkan mesin pencabut bulu, tetapi pemotongan masih dilakukan secara manual.¹⁹⁸

Dari hasil wawancara dapat memberi pengetahuan bahwa dalam proses produksinya, RPU UD. Mandiri masih mengandalkan metode pemotongan ayam secara manual. Namun, dalam proses produksi selanjutnya, RPU UD. Mandiri sudah mulai memanfaatkan teknologi modern dengan menggunakan mesin pencabut bulu. Penggunaan mesin ini membawa perubahan signifikan dalam efisiensi dan efektivitas proses produksi. Dengan mesin pencabut bulu, waktu yang dibutuhkan untuk mencabut bulu ayam menjadi jauh lebih singkat, sekaligus mengurangi beban fisik yang harus ditanggung oleh pekerja. Selain itu, teknologi ini juga membantu meningkatkan konsistensi hasil, sehingga kualitas produk akhir menjadi lebih terjamin. Dengan demikian, meskipun metode pemotongan masih dilakukan secara manual, adopsi teknologi dalam pencabutan bulu menunjukkan

¹⁹⁸ Sri Hastutik, *wawancara*, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

komitmen rumah potong ini untuk terus berinovasi dan meningkatkan standar operasional mereka.

c) Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM)

Manajemen sumber daya Manusia berperan penting dalam mengelola karyawan dengan efektif, memastikan bahwa organisasi memiliki tenaga kerja yang terampil, termotivasi, dan siap menghadapi tantangan bisnis yang ada.

Karyawan di RPU UD. Mandiri tidak hanya berasal dari penduduk Gambiran, Genteng, Kalibaru (daerah Banyuwangi), tetapi juga ada yang berasal dari Jember yang merupakan tetangga Ibu Warni. Pekerja di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri menjalankan berbagai tugas yang dapat berubah-ubah, kecuali untuk petugas penyembelih yang tetap bertugas secara konsisten dalam menjalankan prosedur penyembelihan. Gaji untuk pekerja pemasaran di Bali adalah Rp. 400.000 untuk setiap 1 ton ayam, yang dibagi di antara sekitar 30 orang yang terlibat dalam pemasaran. Dengan demikian, setiap individu akan mendapatkan sekitar Rp. 13.333. Sementara itu, pekerja pemasaran di Banyuwangi menerima gaji bulanan yang bervariasi antara Rp. 2.000.000 hingga Rp. 3.000.000, tergantung pada tanggung jawab dan jenis pekerjaan yang mereka emban.¹⁹⁹

¹⁹⁹ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

Penjelasan terkait SDM yang terdapat di RPU UD.

Mandiri sebagai berikut:

Saya sangat percaya bahwa pengelolaan sumber daya manusia yang efektif adalah kunci keberhasilan usaha kami. Proses perekrutan di Rumah Potong Unggas kami tidak terlalu formal, kami mengambil karyawan sesuai kebutuhan dan mencari orang-orang yang ingin bekerja. Meskipun saya tidak menyediakan pelatihan formal, saya selalu memastikan untuk memantau karyawan dan memberikan arahan langsung. pekerja saya juga sudah pernah dibimbing petugas sertifikasi halal khususnya kepada penyembelih dan pengawas di sini, sehingga mereka memahami prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Dalam hal kompensasi, saya membayar gaji secara mingguan untuk pekerja pemasaran di Bali, sementara di Banyuwangi, saya memberikan gaji bulanan yang bervariasi tergantung tanggung jawab. Selain itu, saya memberikan tunjangan seperti sembako dan juga menanggung makan selama mereka bekerja.²⁰⁰

Dari hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa pengelolaan sumber daya manusia yang efektif diyakini sebagai kunci dalam mencapai keberhasilan usaha di RPU UD.

Mandiri. Proses perekrutan di tempat ini dilakukan secara fleksibel, di mana karyawan diambil sesuai kebutuhan dan fokus pada individu yang memiliki motivasi untuk bekerja. Di RPU UD. Mandiri tidak ada pelatihan formal, namun Ibu Warni aktif memantau karyawan dan memberikan arahan langsung, memastikan bahwa mereka memahami tugas dan tanggung jawabnya. Selain itu, pekerja juga mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikasi halal, terutama untuk

²⁰⁰ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

penyembelih dan pengawas, sehingga mereka dapat mengikuti prosedur penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.

Dalam hal kompensasi, RPU UD. Mandiri ini menerapkan sistem pembayaran gaji yang berbeda. Pekerja pemasaran di Bali menerima gaji secara mingguan, sementara di Banyuwangi, gaji dibayarkan bulanan dengan variasi tergantung pada tanggung jawab masing-masing karyawan. Selain gaji, tunjangan seperti sembako juga diberikan, dan perusahaan menanggung biaya makan selama jam kerja.

Selanjutnya di perkuat dengan penjelasan Bapak Adi selaku pekerja di UD. Mandiri:

Saya merasa pengelolaan SDM di RPU ini cukup baik. Penerimaan karyawan dilakukan sesuai kebutuhan, dan meskipun tidak ada pelatihan formal, Ibu Warni selalu memantau dan memberikan arahan. Saya juga mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikasi halal. Untuk kompensasi, saya digaji setiap bulan, dengan tunjangan sembako dan makan yang ditanggung selama bekerja.²⁰¹

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pengelolaan sumber daya manusia (SDM) di RPU berjalan dengan baik. Penerimaan karyawan dilakukan sesuai kebutuhan, meskipun tidak ada pelatihan formal, Ibu Warni aktif memantau dan memberikan arahan kepada karyawan. Selain itu, karyawan juga mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikasi halal.

²⁰¹ Adi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

Dalam hal kompensasi, karyawan menerima gaji bulanan serta tunjangan sembako dan makan selama bekerja.

Selanjutnya dilanjutkan dengan penjelasan Bapak Sofyan selaku pekerja di UD. Mandiri:

Di Rumah Potong Unggas ini, saya merasa pengelolaan SDM-nya cukup baik. Saya dulunya diterima kerja di sini karna di sini masih butuh tambahan tenaga kerja. Meskipun tidak ada pelatihan resmi, Ibu Warni selalu mengawasi dan memberikan arahan langsung. saya juga mendapatkan pelatihan dari petugas sertifikasi halal. Mengenai gaji, saya dibayar mingguan, dengan tambahan tunjangan sembako dan makan yang ditanggung selama kerja.²⁰²

Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa proses manajemen sumber daya manusia yang pertama adalah perekrutan karyawan. Di usaha peternakan dan pemotongan ayam milik Ibu Warni, prosedur perekrutan karyawan tidak dilakukan secara formal. Perekrutan hanya dilakukan ketika ada posisi yang kosong, jika peternak masih memerlukan pekerja, dan jika ada orang yang mencari pekerjaan, maka mereka akan diterima.

Di RPU ini, tidak ada pelatihan formal untuk karyawan, karena seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, tidak ada aturan yang baku dalam sistem kerjanya. Namun, pemilik tetap memantau dan memberikan arahan kepada karyawan agar mereka dapat menjalankan tugas dengan baik

²⁰² Ujang, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

terutama kepada yang bertugas dalam penyembelihan. Selain itu, para penyembelih dan pengawasnya telah menerima bimbingan tambahan dari petugas yang berwenang dalam sertifikasi halal, yang memberikan pengetahuan mendalam tentang prosedur dan prinsip-prinsip penyembelihan sesuai syariat Islam. Pemilik atau pengelola sering mengingatkan karyawan yang bertugas untuk mengucapkan doa sebelum menyembelih dan memastikan kehalalan selama proses produksi hingga distribusi daging.

Dalam hal kompensasi, pekerja pemasaran di Bali menerima gaji secara mingguan, memberikan fleksibilitas dalam pengelolaan keuangan mereka. Sementara itu, karyawan di Banyuwangi mendapatkan gaji bulanan yang bervariasi tergantung tanggung jawab dan jenis pekerjaan. Selain gaji, karyawan juga menikmati tunjangan sembako untuk memenuhi kebutuhan dasar, serta fasilitas makan yang ditanggung oleh Ibu Warni selama jam kerja. Jika ada pekerjaan tambahan di luar tanggung jawab utama, karyawan berkesempatan mendapatkan bonus, yang memberikan motivasi tambahan untuk meningkatkan kinerja dan produktivitas. Melalui sistem kompensasi ini, Ibu Warni berusaha menciptakan lingkungan kerja yang mendukung dan memotivasi karyawan.

d) Infrastruktur

Lokasi RPU UD. Mandiri di Desa Gambiran sangat strategis, berada di tepi pemukiman dan bersebelahan dengan area persawahan. Akses jalannya juga sangat baik karena terletak di pinggir jalan raya dan langsung masuk ke halaman. Dengan demikian, jalan tersebut dapat dilalui oleh sepeda motor, mobil, bahkan kendaraan besar seperti truk dan lainnya.²⁰³ Berikut merupakan hasil wawancara yang dilakukan dengan Ibu Warni selaku pemilik RPU UD. Mandiri mengatakan bahwa:

Lokasi tempat usaha yang kami dirikan ini sangat strategis karena mudah ditemukan oleh pembeli dan dapat diakses dengan kendaraan. Setiap hari, aktivitas di kandang ayam menghasilkan limbah, seperti kotoran, darah dan sisa bulu ayam. Limbah tersebut hanya kami siram dengan air, dan aliran siraman tersebut mengalir ke sungai. Namun, UD. Mandiri telah mulai mengurangi limbah secara bertahap dan memanfaatkannya untuk meningkatkan pendapatan. Misalnya, bangkai ayam dan daging ayam yang tidak layak konsumsi kami olah menjadi pakan lele, sedangkan bulu ayam kami jual kepada pihak lain. Selanjutnya, akses terhadap perairan, listrik, dan internet juga dapat dikatakan memadai. Semua fasilitas tersebut tersedia dengan mudah dan berfungsi dengan baik, serta mampu memenuhi kebutuhan semua aktivitas di UD. Mandiri ini.²⁰⁴

Dalam pengelolaan limbah ayam, RPU UD. Mandiri telah menunjukkan kemajuan yang signifikan. Yang sebelumnya bulu dan bangkai ayam dibuang begitu saja,

²⁰³ Dokumentasi Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, 01 Januari 2025.

²⁰⁴ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

namun kini keduanya dimanfaatkan dengan bijak sebagai pakan lele, sementara bulu ayam dijual kepada masyarakat. Meskipun demikian, masih ada kebutuhan untuk meningkatkan sistem pembuangan limbah agar dapat mencegah pencemaran sungai akibat sisa-sisa bulu, kotoran, dan darah ayam. Dengan upaya ini, RPU UD. Mandiri berpotensi menjadi usaha yang menghasilkan 0% limbah, sekaligus melindungi ekosistem ikan di sungai dari dampak pencemaran.

Penjelasan Ibu Warni diperkuat dengan penjelasan

Bapak Imam yang merupakan pekerja di RPU UD. Mandiri:

Di sini, kami memiliki berbagai fasilitas yang mendukung proses pengolahan ayam sehari-hari. Diantaranya terdapat listrik yang stabil, serta akses internet yang cepat untuk memudahkan komunikasi dan. Selain itu, ketersediaan air yang cukup sangat penting untuk pekerjaan kami.²⁰⁵

Selanjutnya merupakan penjelasan dari Bapak Adi

selaku pekerja di RPU UD. Mandiri:

Di sini sudah tersediakan listrik dan air yang sangat membantu pekerjaan kami, seperti menyalakan mesin pencabut bulu, air untuk membersihkan daging dan lainnya.²⁰⁶

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa RPU UD. Mandiri dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang sangat mendukung proses pengolahan ayam sehari-hari. Ketersediaan listrik yang stabil dan akses internet yang cepat memudahkan

²⁰⁵ Imam, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

²⁰⁶ Adi, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

komunikasi dan operasional seperti menjalankan mesin pencabut bulu, sementara ketersediaan air yang cukup sangat penting untuk berbagai kegiatan, seperti membersihkan daging sebagaimana gambar berikut:

Gambar 4.16
Ketersediaan dan Penggunaan Air di UD. Mandiri



Pada gambar tersebut, terlihat bahwa penyediaan air cukup memadai untuk membas daging. Penggunaan air dilakukan dengan selang, yang menunjukkan bahwa pasokan listrik di UD. Mandiri juga memadai. Hal ini mencerminkan fasilitas yang baik untuk mendukung proses produksi yang efisien dan *higienis*.

C. Temuan Penelitian

Berikut ini adalah beberapa temuan yang berhasil diidentifikasi oleh peneliti selama pengamatan di lapangan, yang memberikan wawasan mendalam mengenai praktik dan kondisi yang ada:

1. Penerapan Kebijakan Halal Pada RPU UD. Mandiri

- a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH)

Penyembelih di RPU UD. Mandiri belum memiliki sertifikat JULEHA, yang penting untuk menjamin standar keamanan dan kualitas dalam penyembelihan. Sertifikat ini memastikan daging yang dihasilkan aman untuk konsumsi dan memenuhi peraturan yang berlaku. Selain itu, sertifikasi dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjadi nilai tambah dalam pemasaran. Oleh karena itu, penting bagi RPU UD. Mandiri untuk segera mengurus sertifikat JULEHA guna meningkatkan kualitas dan kepercayaan pelanggan.

RPU UD. Mandiri memiliki ruang penyembelihan yang bersih dan terorganisir, dilengkapi dengan peralatan yang memadai. Meskipun dibersihkan secara berkala, kebersihan tidak selalu menjamin kesucian sesuai standar syariat. Ada kemungkinan kontaminasi yang dapat mempengaruhi status kesucian daging.

- b. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH)

RPU UD. Mandiri telah memiliki sertifikat halal, yang menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar halal sesuai syariat Islam. Namun, masa berlaku sertifikat tersebut

sudah berakhir, yang berarti bahwa meskipun sebelumnya telah memenuhi kriteria, saat ini status halal produk tidak lagi terjamin. Hal ini dapat mempengaruhi kepercayaan konsumen, terutama bagi mereka yang sangat mengutamakan kehalalan dalam memilih produk. Untuk menjaga reputasi dan kepercayaan pelanggan, penting bagi RPU UD. Mandiri untuk segera memperbarui sertifikat halal tersebut.

- c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

RPU UD. Mandiri menjalin kemitraan dengan beberapa pemasok ayam yang kualitasnya sudah terjamin. Kerjasama ini penting untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan selalu memenuhi standar kualitas tinggi, sehingga produk akhir yang dihasilkan juga berkualitas. Selain itu, RPU UD. Mandiri

juga menyediakan penyembelih yang sudah ahli, yang memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat. Untuk lebih menjamin keamanan dan kualitas, pengawas ditugaskan untuk mengawasi setiap tahap proses penyembelihan. Pengawas ini berperan penting dalam memastikan bahwa semua prosedur diikuti dengan benar.

- d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan dalam RPU UD. Mandiri

Pemilik RPU UD. Mandiri menugaskan pengawas khusus yang berpengalaman untuk memastikan proses penyembelihan berjalan sesuai dengan tatacara yang benar. Pengawas ini memiliki pengetahuan mendalam tentang regulasi dan standar penyembelihan yang sesuai dengan syariat, sehingga dapat meminimalkan risiko kesalahan. Dengan pengalaman yang dimiliki, pengawas dapat mengawasi setiap tahap proses penyembelihan, mulai dari pemilihan ayam, proses penyembelihan dan penimbangan.

- e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*)

Pemilik RPU UD. Mandiri memilih untuk tidak melakukan sosialisasi secara menyeluruh kepada semua pekerja. Sebaliknya, ia fokus memberikan arahan yang sederhana dan langsung kepada para penyembelih dan pengawas. Pendekatan ini mungkin didasari oleh keyakinan bahwa dengan memberikan instruksi yang jelas dan spesifik kepada individu-individu yang terlibat langsung dalam proses penyembelihan, ia dapat memastikan bahwa prosedur dan standar yang diharapkan dijalankan dengan baik.

Dengan menekankan arahan kepada penyembelih dan pengawas, pemilik berharap dapat menciptakan pemahaman yang

lebih mendalam mengenai pentingnya praktik penyembelihan yang benar dan sesuai syariat. Hal ini memungkinkan pengawas untuk memantau dan mengawasi proses secara efektif, serta memastikan bahwa semua tahapan dilakukan dengan tepat. Meskipun sosialisasi kepada seluruh pekerja mungkin memiliki manfaat, pendekatan ini dapat memfokuskan perhatian pada aspek-aspek kunci yang paling berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan produk. Namun, penting bagi pemilik untuk tetap mempertimbangkan komunikasi yang lebih luas di masa depan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman seluruh tim mengenai standar yang diharapkan.

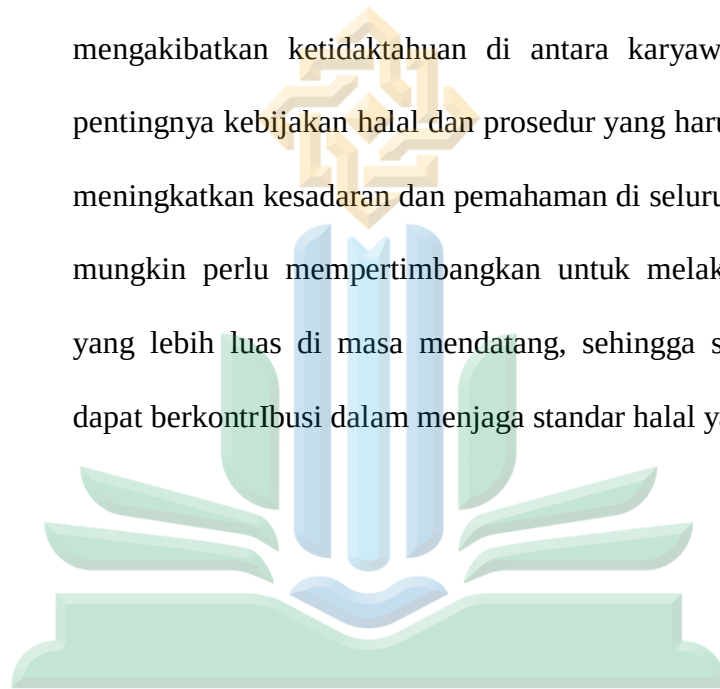
f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten

Pemilik UD. Mandiri, belum pernah mensosialisasikan kebijakan halal secara merata kepada semua karyawan. Meskipun demikian, ia tetap memberikan arahan dan peringatan khusus kepada penyembelih dan pengawas untuk menjalankan tugas mereka sesuai dengan aturan Islam. Pendekatan ini menunjukkan bahwa Ibu Warni menyadari pentingnya kepatuhan terhadap prinsip halal dalam proses penyembelihan.

Dengan memberikan perhatian khusus kepada penyembelih dan pengawas, Ibu Warni berupaya memastikan bahwa mereka memahami tanggung jawab mereka dalam menjaga kehalalan produk. Arahan dan peringatan yang diberikan berfungsi

sebagai pengingat untuk selalu menerapkan praktik yang benar, mulai dari pemilihan hewan hingga cara penyembelihan yang sesuai syariat.

Namun, kurangnya sosialisasi yang merata kepada seluruh karyawan bisa menjadi tantangan. Hal ini berpotensi mengakibatkan ketidaktahuan di antara karyawan lain tentang pentingnya kebijakan halal dan prosedur yang harus diikuti. Untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman di seluruh tim, Bu Warni mungkin perlu mempertimbangkan untuk melakukan sosialisasi yang lebih luas di masa mendatang, sehingga semua karyawan dapat berkontribusi dalam menjaga standar halal yang diharapkan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

2. *Halal Value Chain*

Berdasarkan analisis *halal value chain* di UD. Mandiri adalah sebagai berikut:

Gambar 4.17
Hasil Analisis *Halal Value Chain* di RPU UD. Mandiri

Infrastruktur Perusahaan	RPU UD. Mandiri Bu Warni memiliki lokasi usaha yang strategis dengan aksesibilitas yang baik dan memiliki infrastruktur yang memadai untuk mendukung semua aktivitas operasional.				
Manajemen SDM	Pengelolaan SDM di RPU UD. Mandiri Bu Warni dilakukan secara informal dengan fokus pada pemantauan dan arahan langsung pada petugas pengawas dan penyembelih serta memberikan kompensasi yang bervariasi.				
Pengembangan Teknologi	RPU UD. Mandiri Bu Warni menggunakan mesin pencabut bulu untuk membantu proses.				
Pengadaan	Pengadaan ayam hidup di UD. Mandiri ini diperoleh langsung dari Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo.				
	Pasokan ayam hidup di RPU UD. Mandiri berasal dari beberapa mitra terpercaya: Mitra Ciomas Bali, Mitra Carun, Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, & Mitra Malindo. Ibu Warni melakukan pembelian di Mitra MGB Banyuwangi dengan sistem hutang.	Proses penyembelihan ayam dimulai dengan mengucapkan "bismillah" dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika perlu, pemotongan dapat dilanjutkan tanpa mengangkat pisau. Terdapat pengawas untuk memastikan kepatuhan syariat Islam. Setelah disembelih, ayam dicelupkan ke air panas, bulunya dicabut, lalu dibedah untuk mengeluarkan jeroan. Setelah dibersihkan, ayam dimasukkan ke kolam es dan ditimbang sebelum dijual.	Kegiatan pendistribusian daging ayam di UD. Mandiri Bu Warni berlangsung di beberapa lokasi, di antaranya: Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember, dengan pengiriman yang berbeda frekuensinya.	RPU UD. Mandiri Bu Warni menjual daging ayam kepada grosir, pedagang kecil, dan konsumen akhir, dengan harga grosir lebih murah, tetapi tidak menyediakan opsi pembelian ecer di Bali, dan penggunaan media sosial untuk pemasaran masih belum optimal.	RPU UD. Mandiri berkomitmen untuk memberikan pelayanan yang optimal kepada pembeli dengan sikap sopan dan ramah, memberikan informasi akurat, dan menghindari praktik curang dalam transaksi.
	Logistik Masuk	Aktivitas Operasi	Logistik Keluar	Pemasaran & Penjualan	Pelayanan

±Rp. 25.000.000

±Rp. 25.000.000

a. Aktivitas Utama

1. Logistik Masuk

Pasokan ayam di UD. Mandiri yang dikelola oleh Ibu Warni berasal dari beberapa mitra terpercaya, termasuk Mitra Ciomas Bali, Mitra Carun, Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Kerjasama dengan mitra-mitra ini penting untuk memastikan bahwa kualitas ayam yang diterima selalu terjaga dan sesuai dengan standar yang diharapkan.

Ibu Warni melakukan pembelian ayam hidup di Mitra MGB Banyuwangi dengan sistem hutang, yang memberikan keuntungan dalam mengelola arus kas usaha UD. Mandiri. Dengan sistem ini, Ibu Warni dapat memperoleh stok ayam tanpa harus mengeluarkan modal besar di awal, sehingga memberikan fleksibilitas dalam operasi bisnis. Namun, Mitra MGB yang mungkin akan kesulitan menjalankan operasional mereka.

2. Aktivitas Operasi

Proses penyembelihan di UD. Mandiri dimulai dengan mengucapkan *bismillah*, yang merupakan langkah penting untuk memastikan bahwa seluruh proses dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Penyembelihan dilakukan dengan satu sayatan yang tajam, dan jika ada bagian yang belum terputus, penyembelih dapat melanjutkan pemotongan tanpa

mengangkat pisau dari leher ayam. Selama proses penyembelihan, terdapat pengawas yang bertugas memastikan bahwa semua langkah dilakukan sesuai dengan aturan yang ditetapkan dalam syariat Islam. Hal ini menunjukkan keterampilan penyembelih dalam menjaga agar proses berlangsung lancar dan efisien.

Setelah penyembelihan, ayam diikat dengan tali rafia untuk memudahkan pencelupan ke dalam air panas. Proses pencelupan ini bertujuan untuk mempermudah pencabutan bulu. Setelah itu, ayam dimasukkan ke dalam mesin pencabut bulu untuk menghilangkan bulu-bulu dengan cepat dan efisien.

Setelah proses pencabutan bulu selesai, ayam dibedah untuk mengeluarkan jeroannya. Proses ini dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa daging tetap bersih dan tidak terkontaminasi. Selanjutnya, dilakukan proses pembersihan di mana tempat jeroan dan daging dibedakan untuk menjaga kebersihan.

Setelah ayam dibersihkan, ayam yang sudah siap akan dimasukkan ke dalam kolam es. Proses ini bertujuan untuk mendinginkan ayam dan menjaga kesegaran produk. Setelah didinginkan, ayam akan ditimbang dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan.

3. Logistik Keluar

Kegiatan pendistribusian daging ayam di UD. Mandiri Bu Warni mencakup beberapa lokasi, seperti Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember, dengan frekuensi pengiriman yang berbeda-beda. Penjualan di Pasar Genteng dan Pasar Karanganyar dilakukan setiap hari, memastikan ketersediaan daging ayam segar untuk konsumen di kedua pasar tersebut. Sementara itu, pemasaran di Bali dilakukan dalam interval 2-3 hari, yang memungkinkan UD. Mandiri untuk mengatur pengiriman dan menjaga kualitas produk. Untuk pengiriman ke Jember, dilakukan berdasarkan jadwal dari Bapak Wardi yang mengirim ayam kampung ke anaknya Ibu Warni. Dengan demikian, pengaturan distribusi yang fleksibel ini membantu UD. Mandiri memenuhi permintaan di berbagai lokasi secara efisien.

4. Pemasaran dan Penjualan

RPU UD. Mandiri Bu Warni menjual daging ayam kepada berbagai segmen pelanggan, termasuk grosir, pedagang kecil, dan konsumen akhir. Harga yang ditawarkan untuk grosir lebih murah, memberikan insentif bagi pedagang untuk membeli dalam jumlah besar. Namun di Bali, UD. Mandiri tidak menyediakan opsi pembelian ecer, yang membatasi akses konsumen akhir untuk membeli dalam jumlah kecil. Selain itu, penggunaan media sosial sebagai alat pemasaran masih belum

optimal, sehingga potensi untuk menjangkau lebih banyak pelanggan atau meningkatkan visibilitas produk belum sepenuhnya dimanfaatkan. Hal ini menunjukkan adanya peluang bagi UD. Mandiri untuk meningkatkan strategi pemasaran dan memperluas jangkauan pasar mereka.

5. Pelayanan

RPU UD. Mandiri berkomitmen untuk memberikan pelayanan optimal kepada pembeli dengan menerapkan sikap sopan dan ramah dalam setiap interaksi. Selain itu, UD. Mandiri memastikan bahwa informasi yang diberikan kepada pelanggan, baik mengenai produk, harga, maupun kualitas daging ayam, adalah akurat dan transparan. Komitmen ini juga mencakup upaya untuk menghindari praktik curang dalam transaksi, sehingga pelanggan merasa aman dan percaya saat berbelanja. Dengan pendekatan ini, UD. Mandiri bertujuan untuk membangun hubungan jangka panjang yang baik dengan pelanggan, meningkatkan kepuasan, dan mendorong loyalitas pelanggan.

b. Aktivitas Pendukung

1. Pengadaan

Pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri dilakukan melalui mitra terpercaya yang dikenal akan kualitas tinggi produk yang mereka tawarkan. UD. Mandiri menjalin

hubungan yang baik dengan mitra tersebut, memastikan adanya komunikasi yang efektif untuk memudahkan koordinasi. Hal ini penting agar pasokan ayam dapat disesuaikan dengan permintaan pasar, sehingga tidak terjadi kekurangan atau kelebihan stok. Dengan memastikan kualitas ayam yang diterima, UD. Mandiri dapat menjaga standar produk yang baik dan memenuhi ekspektasi pelanggan. Selain itu, komunikasi yang lancar juga membantu menjaga kelancaran operasional, sehingga proses distribusi dan penjualan dapat berjalan dengan efisien. Pendekatan ini mencerminkan komitmen UD. Mandiri untuk menyediakan produk berkualitas dan layanan yang memuaskan kepada pelanggan.

2. Pengembangan Teknologi

RPU UD. Mandiri mengandalkan mesin pencabut bulu sebagai alat utama dalam proses pengolahan daging ayam. Penggunaan mesin ini membantu meningkatkan efisiensi dan kecepatan dalam mencabut bulu ayam, dibandingkan dengan metode manual. Dengan mesin pencabut bulu, proses ini menjadi lebih konsisten dan bersih, mengurangi kemungkinan kerusakan pada kulit ayam dan memastikan hasil akhir yang lebih baik.

Selain itu, penggunaan mesin ini juga mengurangi beban kerja karyawan, memungkinkan mereka untuk fokus pada tugas lain dalam proses pengolahan dan penyajian ayam. Dengan demikian, RPU UD. Mandiri dapat menjaga standar kualitas produk sambil tetap memenuhi permintaan pelanggan secara tepat waktu.

3. Manajemen Sumber Daya Manusia

Pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM) di RPU UD. Mandiri dilakukan secara informal, yang memungkinkan hubungan yang lebih akrab antara manajemen dan karyawan. Ibu Warni, sebagai pemimpin, secara aktif memberikan arahan dan peringatan langsung kepada penyembelih dan pengawas. Pendekatan ini tidak hanya memastikan bahwa setiap karyawan memahami tugas dan tanggung jawab mereka, tetapi juga menciptakan suasana kerja yang dinamis dan responsif terhadap kebutuhan operasional.

Kompensasi yang bervariasi diberikan kepada karyawan, berdasarkan kinerja dan kontribusi mereka. Hal ini bertujuan untuk memotivasi karyawan agar dapat bekerja lebih baik dan berkomitmen pada tugas mereka. Dengan memberikan penghargaan yang sesuai, UD. Mandiri menciptakan lingkungan kerja yang positif dan produktif.

4. Infrastruktur

RPU UD. Mandiri memiliki lokasi usaha yang strategis, yang memungkinkan aksesibilitas yang baik bagi pelanggan. Lokasi ini dekat dengan area pemukiman dan pasar, sehingga memudahkan konsumen untuk mengunjungi dan berbelanja. Akses yang mudah juga berdampak positif pada volume penjualan, karena pelanggan dapat dengan mudah menjangkau tempat usaha.

Dalam hal pengelolaan limbah, UD. Mandiri menerapkan sistem yang bertahap untuk mengelola limbah yang dihasilkan dari proses operasional. Dengan melakukan pengelolaan limbah secara efektif, UD. Mandiri tidak hanya menjaga kebersihan lingkungan, tetapi juga dapat memanfaatkan limbah tersebut untuk meningkatkan pendapatan. Misalnya, penjualan bulu ayam, memberikan nilai tambah sekaligus mengurangi pembuangan limbah.

Infrastruktur yang dimiliki oleh RPU UD. Mandiri juga mendukung semua aktivitas operasional. Fasilitas yang memadai mencakup *freezer* untuk menjaga kualitas daging, area pemrosesan yang bersih, serta peralatan yang modern dan efisien seperti mesin pencabut bulu. Dengan infrastruktur yang baik, UD. Mandiri dapat menjalankan proses bisnis secara optimal, memenuhi standar kualitas, dan memberikan

pelayanan yang memuaskan kepada pelanggan. Pendekatan ini membantu RPU UD. Mandiri dalam mencapai keberlanjutan dan pertumbuhan usaha yang berkelanjutan.

Tabel 4.1
Temuan Penelitian

NO	INDIKATOR	TEMUAN
1	Kebijakan Halal Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.	a. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH) 1) Penyembelih di RPU UD. Mandiri masih belum memiliki sertifikat JULEHA. 2) RPU UD. Mandiri memiliki ruang penyembelihan bersih dan terorganisir, dilengkapi dengan peralatan yang memadai. Meskipun dibersihkan secara berkala, kebersihan tersebut tidak selalu menjamin kesucian. b. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH). RPU UD. Mandiri telah memiliki sertifikat halal, tetapi masa berlakunya sudah berakhir. c. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. RPU UD. Mandiri menjalin dengan beberapa kemitraan yang kualitas ayamnya sudah terjamin, menyediakan penyembelih yang sudah ahli dan menugaskan pengawas untuk mengawasi proses penyembelihan. d. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan dalam RPU UD. Mandiri Pemilik RPU UD. Mandiri Bu Warni menugaskan pengawas khusus yang sudah berpengalaman dan memahami tatacara penyembelihan yang benar selama proses tersebut. e. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait

NO	INDIKATOR	TEMUAN
		(stakeholder). Pemilik RPU UD. Mandiri tidak melakukan sosialisasi kepada seluruh pekerja, melainkan lebih fokus memberikan arahan sederhana dan mengingatkan kepada para penyembelih dan pengawas. f. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten Untuk memastikan karyawan dalam menjaga kehalalan produk, Pemilik UD. Mandiri rutin memberi arahan dan peringatan yang berfungsi sebagai pengingat untuk selalu menerapkan praktik yang benar.
2	Halal Value Chain	Kegiatan Utama a. Logistik Masuk Pasokan ayam di UD. Mandiri berasal dari beberapa mitra terpercaya: Mitra Ciomas Bali dan Mitra Carun Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Ibu Warni melakukan pembelian ayam hidup di Mitra MGB Banyuwangi dengan sistem hutang. b. Aktivitas Operasi Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan bismillah dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika ada bagian yang belum terputus, pemotongan dilanjutkan tanpa mengangkat pisau. Pengawas memastikan semua langkah sesuai syariat Islam. Ayam diikat dengan tali rafia, dicelupkan ke air panas, lalu dimasukkan ke mesin pencabut bulu. Setelah dicabut bulunya, ayam dibedah untuk mengeluarkan jeroan, yang dipisahkan dari daging. Ayam yang telah bersih dimasukkan ke kolam es, ditimbang, dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan. c. Logistik Keluar Kegiatan pendistribusian daging ayam di UD. Mandiri berlangsung di beberapa lokasi, di antaranya: Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember, dengan pengiriman yang berbeda frekuensinya. d. Pemasaran dan Penjualan RPU UD. Mandiri menjual daging ayam kepada grosir, pedagang kecil, dan konsumen akhir, dengan harga grosir lebih murah, tetapi tidak menyediakan opsi pembelian ecer di Bali,

NO	INDIKATOR	TEMUAN
		dan penggunaan media sosial untuk pemasaran masih belum optimal. e. Pelayanan RPU UD. Mandiri berkomitmen untuk memberikan pelayanan yang optimal kepada pembeli dengan sikap sopan dan ramah, memberikan informasi akurat, dan menghindari praktik curang dalam transaksi. Kegiatan Pendukung a. Pengadaan Pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri dilakukan melalui mitra terpercaya yang menyediakan ayam berkualitas tinggi, dengan komunikasi yang baik untuk memastikan pasokan sesuai permintaan dan menjaga kelancaran operasional. b. Pengembangan Teknologi RPU UD. Mandiri hanya menggunakan mesin pencabut bulu untuk membantu proses. c. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Pengelolaan SDM di RPU UD. Mandiri dilakukan secara informal dengan fokus pada pemantauan dan arahan langsung, memberikan kompensasi yang bervariasi, serta memastikan karyawan memahami prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam. d. Infrastruktur RPU UD. Mandiri memiliki lokasi usaha yang strategis dengan aksesibilitas yang baik, mengelola limbah secara bertahap untuk meningkatkan pendapatan, dan memiliki infrastruktur yang memadai untuk mendukung semua aktivitas operasional.

Sumber: data diolah dari hasil wawancara dan observasi

BAB V

PEMBAHASAN

Sebagai dasar penting dalam pembahasan ini, kita harus menyadari bahwa rumah potong unggas tidak hanya berfungsi sebagai tempat penyembelihan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai etika dan kepatuhan terhadap syariat. Kehadiran RPU UD. Mandiri di tengah masyarakat menjadi sebuah inovasi yang mengintegrasikan aspek kesehatan, kehalalan, dan manajemen operasional. Transformasi ini tidak hanya memengaruhi praktik penyembelihan individu, tetapi juga memperkuat upaya kolektif dalam menciptakan lingkungan yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan dalam pengelolaan sumber daya hewani dengan selalu mengedepankan prinsip-prinsip pemotongan secara Islami yang sesuai syariat.

Tujuan pemotongan ternak menurut syariat Islam adalah untuk memperoleh daging yang baik dan halal. Selain itu, proses ini juga bertujuan melindungi konsumen dari keraguan dan kecurigaan terkait produk peternakan, sehingga mereka dapat merasa lebih percaya diri dalam memilih daging yang akan dikonsumsi.²⁰⁷

Secara keseluruhan, RPU UD. Mandiri berperan penting dalam mengedukasi masyarakat mengenai praktik penyembelihan yang sesuai syariat dan manajemen pengelolaan unggas yang baik. Melalui pendekatan ini,

²⁰⁷ Djalal Rosyidi, *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami* (Malang: Perguruan Tinggi Terbaik dan Terbesar Kelas Dunia, 2017), 4.

diharapkan akan tercipta lingkungan yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan dalam pengelolaan sumber daya hewani.

Pembahasan ini akan menjelaskan *halal value chain* RPU UD. Mandiri, dimulai dari proses pengadaan ayam yang mengedepankan kualitas dan keberlanjutan. Selanjutnya, akan diuraikan mekanisme kerja RPU yang mencakup penyembelihan sesuai dengan prinsip syariat Islam, diikuti oleh proses pengolahan yang menjamin kebersihan dan mutu produk. Sebagai penutup, akan dibahas distribusi produk kepada konsumen untuk memastikan bahwa setiap langkah memenuhi standar halal.

A. Penerapan Kebijakan Halal Pada RPU UD. Mandiri

Penerapan kebijakan halal pada rumah potong unggas adalah proses dan prosedur yang diimplementasikan untuk memastikan bahwa semua aspek pemotongan, pengolahan, dan penanganan unggas sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Penerapan kebijakan halal terdapat enam aspek utama, yaitu:

1. Menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH)

- a. Sumber Daya Manusia

UD. Mandiri tidak menyediakan pelatihan penyembelihan secara merata dan belum memiliki sertifikat JULEHA, namun telah menerima pelatihan dari petugas yang menangani sertifikasi halal saat mendaftar untuk mendapatkan sertifikat tersebut. Petugas datang langsung ke kandang untuk memberikan pelatihan, menjelaskan cara menyembelih hewan sesuai syariat Islam, termasuk persiapan sebelum

penyembelihan, teknik penyembelihan yang benar, serta prosedur pasca-penyembelihan untuk menjaga kebersihan dan kehalalan. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan karyawan, memastikan bahwa semua proses penyembelihan mematuhi aturan syariat, dan pada akhirnya, memenuhi standar halal serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Suatu produk akan memiliki kualitas yang baik jika didukung oleh sumber daya manusia yang berkualitas, karena keahlian dan dedikasi tim dalam proses produksi sangat menentukan hasil akhir. Sebagaimana penjelasan dalam penelitian yang membahas sumber daya manusia dalam Rumah Potong Unggas. Sumber daya manusia perlu memiliki kualitas yang baik agar produk yang dihasilkan juga berkualitas. Sumber daya manusia dianggap berkualitas jika mereka mampu menjalankan kewenangan dan tanggung jawab yang diemban.²⁰⁸

b. Sarana Prasarana

Di RPU UD. Mandiri tersedia berbagai sarana dan prasarana yang mendukung proses penyembelihan secara efisien dan *higienis*. Ruang penyembelihan dirancang bersih dan terorganisir, dilengkapi dengan peralatan penting seperti pisau, selang air, bak, mesin pencabut bulu, sapu, keranjang besar, dan timbangan. Selain itu, terdapat kolam pendingin yang diisi dengan es batu dan air untuk menjaga kesegaran

²⁰⁸ Helfi Fitron Almakhlali dkk, "Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan Ditinjau Dari Aspek Teknis dan Sumber Daya Manusia", *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*, 1 (2023), 2276.

daging setelah penyembelihan. Meskipun kebersihan sarana dan prasarana dijaga dengan baik, perlu dicatat bahwa kebersihan tersebut tidak menjamin kesucian, sehingga perhatian ekstra diperlukan dalam setiap tahap proses. Menurut Direktorat Kesmasvet dan Pascapanen, pembersihan harus dilakukan dengan menggunakan larutan deterjen untuk melarutkan atau mensuspensi kotoran serta lapisan mikroorganisme. Prosedur pembersihan yang efektif dimulai dengan merendam peralatan dalam bak, diikuti dengan penyikatan, dan diakhiri dengan pembilasan. Untuk hasil yang optimal, desinfeksi dapat dilakukan dengan menggunakan *desinfektan*. Namun, penting untuk berhati-hati dalam penggunaan *desinfektan*, karena beberapa di antaranya dapat menjadi sumber pencemaran kimia pada daging ayam yang dipotong. Selain itu, ada *desinfektan* yang dapat menjadi toksik dan korosif jika bercampur dengan larutan asam.²⁰⁹

2. Mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH)

Kepatuhan RPU UD. Mandiri terhadap peraturan Jaminan Produk Halal tercermin melalui pengajuan sertifikat halal, yang memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ditetapkan. Sertifikasi halal adalah pengakuan dan penegasan tentang kehalalan suatu produk yang diberikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang mengeluarkan sertifikat halal berdasarkan

²⁰⁹ Direktorat Kesmasvet dan Pascapanen Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan.

fatwa dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).²¹⁰ Saat ini, masa berlaku sertifikat halal RPU UD. Mandiri telah berakhir, dan proses perpanjangan sedang berlangsung. Namun, terdapat kendala karena belum adanya sertifikat JULEHA, yang penting untuk memenuhi standar tambahan kualitas dan keamanan pangan.

Upaya untuk segera mendapatkan sertifikat JULEHA menjadi prioritas agar RPU UD. Mandiri dapat melanjutkan proses perpanjangan sertifikat halal. Kepatuhan terhadap regulasi ini tidak hanya memenuhi kewajiban hukum, tetapi juga membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Sebagaimana penjelasan dalam penelitian bahwa menyediakan produk halal dan aman merupakan usaha yang sangat menjanjikan, karena sertifikasi halal dapat menarik pelanggan setia yang tidak hanya dari kalangan muslim, tetapi juga dari masyarakat non muslim.²¹¹ Sertifikasi ini adalah wujud tanggung jawab produsen kepada konsumen, sekaligus berfungsi sebagai alat pemasaran untuk meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen.²¹²

²¹⁰ Siti Masrohatin, "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)*, 3 (2023), 438.

²¹¹ Najri Aulia dkk, "Peran Lembaga Majelis Ulama Indonesia Sumatera Utara (MUI-SU) Terhadap Produk yang Belum Bersertifikat Halal", *ALWAQFU: Jurnal Hukum Ekonomi dan Wakaf*, 1 (2025), 4.

²¹² Niken Anggraini Savitri dan Rizki Revianto Putra, "Sosialisasi Sistem Jaminan Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)", *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (2022), 225.

3. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang- undangan

Dalam setiap proses penyediaan bahan, penting untuk mengevaluasi aspek kehalalan dari setiap tahap dalam rantai pasokan yang ada, dan hal ini tidak boleh diabaikan.²¹³ Untuk memastikan bahwa bahan dan proses pengolahan memenuhi standar kehalalan, RPU UD. Mandiri menjalin hubungan dengan beberapa kemitraan yang kualitas ayamnya terjamin. Keberadaan pengawas dan penyembelih sangat diutamakan dalam proses ini. Meskipun saat ini penyembelih belum memiliki sertifikat JULEHA, langkah-langkah telah diambil untuk memastikan kehalalan ayam yang ditawarkan. Kehalalan adalah faktor penting yang perlu diperhatikan dalam industri makanan, terutama bagi komunitas muslim yang menjadikan kehalalan sebagai bagian dari prinsip hidup mereka.²¹⁴

Selama proses penyembelihan, pengawas ditempatkan untuk memantau dan memastikan bahwa semua prosedur dilaksanakan dengan benar. Baik pengawas maupun penyembelih telah dilatih untuk memahami cara penyembelihan yang halal dan menerima bimbingan tambahan dari petugas yang berwenang dalam sertifikasi halal. Selain itu, pemilik usaha secara rutin memberikan arahan dan pengingat kepada para penyembelih untuk selalu menjalankan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam, sehingga menjaga integritas dan kehalalan produk yang dihasilkan.

²¹³ Masruroh, "Dinamika Identitas dan Religuitas", 336.

²¹⁴ Helmi Syamsuri dkk, "Transformasi Industri Pangan Melalui Undang - Undang Pangan Halal : Manajemen Efektif Sistem Jaminan Halal", *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Kewirausahaan*, 3 (2024), 275.

4. Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh karyawan dalam RPU

Dalam proses penyembelian, Pemilik RPU UD. Mandiri memilih individu-individu yang memiliki keahlian khusus di bidang ini. Pemilihan ini penting untuk memastikan bahwa penyembelian dilakukan dengan benar sesuai syariat Islam. Penyembelih yang ditunjuk diberikan arahan untuk selalu membaca *bismillah* sebelum melakukan penyembelian. Tindakan ini mencerminkan komitmen kami terhadap praktik halal yang sesuai dengan prinsip agama.

Pemilik RPU UD. Mandiri juga menugaskan pengawas berpengalaman untuk memantau proses penyembelian, memastikan bahwa setiap langkah dilaksanakan sesuai prosedur yang ditetapkan. Dengan pengawasan yang ketat, RPU UD. Mandiri berkomitmen untuk menjaga kehalalan produk dan membangun kepercayaan konsumen. Hal ini dapat dikaitkan dengan penjelasan dalam jurnal, bahwa pengawasan ini bukan sekadar proses, melainkan upaya sistematis oleh individu atau bagian tertentu dalam organisasi untuk memastikan bahwa seluruh kegiatan berjalan sesuai dengan rencana dan ketentuan yang berlaku. Dengan demikian, tujuan utama pengawasan adalah menciptakan kinerja yang efektif dan efisien serta mendukung pencapaian visi dan misi organisasi.²¹⁵ Komitmen terhadap syariat Islam dalam penyembelian adalah prioritas utama dalam operasional RPU UD. Mandiri, yang

²¹⁵ Ali Arifin dkk, “Mekanisme Pengawasan *Halal Supply Chains* di Pasar Tradisional Indonesia Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam dan Sapi di Empat Pasar Tradisional Surabaya)”, *OECONOMICUS Journal of Economics*, 2 (2024), 146.

bertujuan untuk memastikan kualitas dan kehalalan produk yang kami tawarkan.

5. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*)

Di RPU UD. Mandiri, pendekatan komunikasi difokuskan pada arahan sederhana untuk penyembelih dan pengawas, karena proses penyembelihan dianggap sebagai aspek paling krusial dalam menentukan kehalalan daging ayam. Arahan ini mencakup prinsip-prinsip dasar penyembelihan yang bertujuan untuk memahami setiap individu terkait tanggung jawab mereka dalam menjaga kehalalan produk, seperti membaca *bismillah* dan mengikuti teknik yang sesuai dengan syariat Islam. Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi adalah hal yang sangat krusial. Hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah SWT dianggap haram untuk dimakan.²¹⁶

Pengawasan yang ketat dilakukan untuk memastikan semua prosedur diikuti dengan tepat. Pengawas berpengalaman berfungsi sebagai kontrol kualitas, memantau setiap langkah penyembelihan. Dengan pendekatan ini, RPU UD. Mandiri dapat mempertahankan standar tinggi dalam kehalalan dan kualitas produk, serta membangun kepercayaan konsumen terhadap daging ayam yang dihasilkan.

²¹⁶ Popi Rahmaniati dan Dini Nur Hakiki, "Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) di Rumah Potong Ayam TPA Akbar Bandar Lampung" *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 2 (2021), 95.

6. Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten

Untuk memastikan produksi daging halal yang berkelanjutan, UD. Mandiri menugaskan pengawas yang bertanggung jawab selama proses penyembelihan. Pengawas menerima peringatan dari Ibu Warni mengenai pentingnya kejujuran dalam menjalankan tugas. Ia menekankan bahwa pengawas harus memberikan arahan yang benar jika menemukan penyembelihan yang tidak sesuai, dengan catatan bahwa membiarkan kesalahan dapat mengakibatkan dosa. Hal ini menunjukkan kesadaran akan tanggung jawab moral dan etis yang melekat pada peran pengawas.

Prosedur penyembelihan halal yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam sangat bergantung pada pemahaman petugas di tempat penyembelihan ayam mengenai kehalalan proses penyembelihan hewan, yang kemudian akan diterapkan dalam praktik penyembelihan tersebut.²¹⁷

Selama proses penyembelihan, penting untuk selalu mengingat Allah dalam setiap langkah yang diambil. Karyawan yang selaku petugas penyembelih, selalu menanamkan kesadaran akan keberadaan-Nya memberikan motivasi tambahan untuk melaksanakan tugas dengan baik. Tanggung jawab ini sangat besar, jika proses penyembelihan tidak dilakukan sesuai dengan aturan Islam, maka ia akan menanggung dosa atas semua orang yang mengonsumsi daging tidak halal tersebut. Oleh karena itu, prinsip ini harus selalu ditanamkan dalam hati dan pikiran, sehingga tugas dapat dijalankan dengan penuh integritas dan kesadaran.

²¹⁷ Al Iqbal dkk, "Gambaran Karakteristik, Pengetahuan dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (RPA) Tentang Penyembelihan Halal di Kota Banda Aceh", *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3 (2022), 251.

Hal ini bukan hanya tentang memenuhi standar halal, tetapi juga tentang menjaga kepercayaan masyarakat dan tanggung jawab spiritual yang lebih besar.

B. Analisis *Halal Value Chain* Pada RPU UD. Mandiri

Halal value chain adalah rangkaian proses yang mencakup semua tahap dalam produksi dan distribusi barang dan jasa yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Hal ini melibatkan setiap langkah, mulai dari sumber bahan baku, pengolahan, pengepakan, hingga distribusi, yang semuanya harus mematuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Dalam konsep *halal value chain*, terdapat dua kategori utama, yaitu kegiatan utama dan kegiatan pendukung.

1. Kegiatan Utama

Kegiatan utama adalah serangkaian aktivitas inti yang langsung berkontribusi pada penciptaan nilai dan penyampaian produk atau layanan kepada konsumen. Kegiatan utama dalam *halal value chain* mencakup: logistik masuk, operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjualan serta pelayanan.

a. Logistik Masuk

Rantai pasokan (*supply chain*) menggambarkan suatu jalur yang lebih luas yang mencakup proses mulai dari bahan baku dan komponen hingga produk akhir yang disampaikan kepada konsumen, termasuk pengadaan bahan baku, produksi, penyimpanan, dan pengiriman. Tujuan utama dari rantai pasokan adalah untuk

memastikan bahwa produk tersedia di tempat yang tepat, pada waktu yang tepat, dan dalam kondisi yang tepat, sehingga memenuhi kebutuhan pelanggan dengan efisien dan efektif.²¹⁸

Pasokan ayam di RPU UD. Mandiri berasal dari berbagai mitra terpercaya untuk memastikan kualitas dan keandalan produk. Beberapa mitra utama yang memasok ayam adalah Mitra Ciomas Bali dan Mitra Carun, yang khusus menjual ayam di daerah Bali, serta Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo yang beroperasi di Banyuwangi. Penjualan ayam ke Bali biasanya dilakukan dengan membeli ayam hidup dari mitra di Banyuwangi, namun jika harga ayam di Bali lebih rendah, ayam tersebut juga dapat dibeli dan dijual kembali di sana. Proses pengadaan ayam hidup dilakukan melalui beberapa langkah, dimulai dengan pemesanan ayam dari mitra, diikuti dengan penjemputan dan pemeriksaan untuk memastikan kualitas ayam sebelum dipindahkan ke kendaraan *pick-up*. Wadah yang digunakan untuk mengangkut ayam saat penjemputan adalah fiber, yang dirancang untuk menjaga keselamatan dan kesehatan ayam selama perjalanan, sehingga ayam yang sampai ke Bali berada dalam kondisi baik dan siap dijual.

²¹⁸ Meithiana Indrasari, *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan* (Surabaya: Unitomo Press, 2019), 7.

b. Aktivitas Operasi

Penyembelihan ayam di UD. Mandiri dilakukan secara manual dengan prosedur yang ketat untuk memastikan kualitas dan kehalalan. Sebelum penyembelihan, ayam diturunkan dari kendaraan pengangkut dan diperiksa secara fisik untuk memastikan bahwa kondisi ayam sehat. Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan *bismillah*. Pernyataan ini mengacu pada ayat ke-121 dari surah Al-An'am dalam Al-Qur'an:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكِّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ ۖ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيُؤْخَذَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ
لِيُجَادِلُوكُمْ ۚ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ^{٢١٩}

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.

Kemudian penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan. Dengan menarik pisau dengan kuat, maka daging akan terpotong dengan lebih mudah. Selain itu, dengan menarik pisau berulang-ulang, maka daging akan terpotong dengan lebih rapi sebagaimana keterangan dalam kitab *Al-Majmu' Syarah Al-Muhazdzab*:

²¹⁹ Al-Qur'an & Terjemah, 8:143.

يستحب إمرار السكين بقوة وتحامل ذهابا وعودا ، ليكون أرحى وأسهل^{٢٢٠}

Artinya: Disunnahkan pisau ditarik dengan kuat dan berulang-ulang, agar lebih mudah dan lebih baik.

Jika saluran darah belum sepenuhnya terputus, pemotongan dapat dilanjutkan tanpa mengangkat pisau dari leher ayam. Selama proses ini, ada pengawas yang memantau untuk memastikan bahwa penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.

Setelah penyembelihan, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan bahwa ayam sudah benar-benar mati. Proses pencabutan bulu memanfaatkan mesin pencabut bulu untuk efisiensi waktu dan tenaga. Sebelum dicabut, ayam dicelupkan ke dalam air panas pada suhu 50-60 °C, dengan menggunakan tali rafia untuk mengikat tiga ekor ayam sekaligus. Setelah bulu dicabut, ayam dibedah untuk mengeluarkan jeroan seperti usus, hati, ampela, dan jantung, yang kemudian dipisahkan dari daging.

Tahap selanjutnya adalah pencucian, di mana ayam yang telah dibedah dan jeroan yang telah dibersihkan dicelupkan dalam air di bak masing-masing untuk mencegah kontaminasi. Proses pencucian ini bertujuan untuk membersihkan, meski tidak menjamin kesucian. Menurut Direktorat Kesmavet dan Pascapanen, pembilasan yang tepat dilakukan dengan menyemprotkan karkas menggunakan air bersih bertekanan. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang

²²⁰ Abu Zakariyya Yahya, *Al-Majmu' Syarah Al-Muhazdzab* (Yogyakarta: Al-Hikam, 2021), 408.

menempel pada kulit, sehingga daging menjadi bebas dari mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit.²²¹ Setelah tahap pembersihan, ayam dimasukkan ke dalam kolam es untuk menjaga kesegaran, kemudian ditimbang dan dikemas dalam wadah fiber untuk diangkut ke tempat penjualan. Dengan mengikuti prosedur ini, RPU UD. Mandiri berupaya memastikan bahwa produk ayam yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan kehalalan yang diharapkan.

c. Logistik Keluar

Kegiatan pendistribusian daging ayam di RPU UD. Mandiri mencakup beberapa lokasi, yaitu Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember. Pengiriman ke Pasar Genteng dan Karanganyar dilakukan setiap hari, sedangkan pengiriman ke Bali berlangsung dalam interval 2-3 hari. Untuk pengiriman ayam *frozen* ke Jember, jadwal bergantung pada Bapak Wardi yang memasok ayam kampung kepada anaknya Ibu Warni.

Di RPU UD. Mandiri, ayam ditimbang sesuai permintaan pelanggan dan dikemas dalam plastik biasa tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam diantarkan langsung ke gudang grosir tanpa kemasan. Setibanya di gudang, ayam tersebut ditimbang dan dipindahkan ke tempat penyimpanan pembeli. Proses ini mencerminkan efisiensi dan perhatian terhadap kualitas dalam

²²¹ Direktorat Kesmasvet dan Pascapanen Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan.

pendistribusian daging ayam, memastikan bahwa produk sampai dengan baik dan sesuai kebutuhan pelanggan.

RPU UD. Mandiri mengelola proses distribusi daging ayam dengan memanfaatkan kendaraan *pick-up* milik mereka sendiri, yang dirancang khusus untuk mengantarkan produk dengan efisiensi tinggi. Penggunaan kendaraan ini tidak hanya mempercepat proses pengiriman, tetapi juga memungkinkan pengawasan yang lebih baik terhadap kondisi dan kualitas produk sepanjang perjalanan. Pengawasan bertujuan untuk memastikan bahwa proses operasional berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal ini mencakup pemantauan kualitas produk, biaya, efisiensi, serta melakukan tindakan perbaikan jika diperlukan.²²² Setiap hari, RPU UD. Mandiri melakukan pengiriman ayam ke pasar lokal sebanyak 1 ton, sementara pengiriman ke Bali disesuaikan dengan jumlah pesanan yang masuk.

Setiap pengiriman dimulai dengan satu *pick-up* yang mampu mengangkut 2 ton 7 kwintal, dengan kapasitas maksimum mencapai tiga *pick-up* per hari. Namun, saat ini terdapat pembatasan dalam perizinan pengiriman, yang membatasi jumlah pengiriman ke Bali menjadi sekitar 6 hingga 7 *pick-up* per minggu. Sebelumnya, RPU UD. Mandiri dapat melakukan pengiriman setiap hari tanpa batasan, memberikan keleluasaan lebih dalam memenuhi permintaan pasar.

²²² Edvan Suwandi, "Analisa Penerapan Manajemen Operasional Pada Perusahaan Danone Indonesia", *Jurnal Mirai Management*, 2 (2023), 188-189.

Selain itu, jumlah pengiriman daging *frozen* ke distributor di Jember bergantung pada sisa penjualan dari Pasar Genteng, Karanganyar, dan Bali, memastikan bahwa setiap pengiriman dilakukan secara efektif dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Dengan pendekatan ini, RPU UD. Mandiri tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga memenuhi permintaan pelanggan dengan responsif dan efisien.

Dalam pasar, seorang konsumen memenuhi kebutuhan sehari-harinya untuk mencapai kepuasan melalui proses permintaan. Permintaan adalah jumlah barang atau jasa yang diinginkan oleh konsumen dan dapat dibeli pada harga dan waktu tertentu, sesuai dengan pendapatan yang dimiliki.²²³ Sedangkan daya tanggap (*responsiveness*) adalah salah satu faktor krusial yang perlu diperhatikan untuk menarik minat pelanggan agar kembali berkunjung.²²⁴

d. Pemasaran dan Penjualan

Untuk mencapai pasar yang diinginkan, pemasar memanfaatkan tiga jenis saluran pemasaran yang berbeda: saluran komunikasi, saluran distribusi, dan saluran layanan. Masing-masing saluran ini berperan penting dalam menciptakan keterhubungan yang efektif antara produk dan konsumen.²²⁵ Dalam konteks ini, di RPU

²²³ Sisilia Venny dan Nuraini Asriati, "Permintaan dan Penawaran Dalam Ekonomi Mikro" *JURKAMI: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 1 (2022), 185.

²²⁴ Rismawati Hamid dkk, "Pengaruh Empathy dan Responsiveness Terhadap Minat Kunjungan Ulang Pelanggan", *Oikos-Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis*, 1 (2020), 28.

²²⁵ Muhammad Yusuf Saleh dan Miah Said, *Konsep dan Strategi Pemasaran* (Makassar: CV. Sah Media, 2019), 10.

UD. Mandiri, saluran komunikasi yang digunakan untuk interaksi dengan pelanggan difokuskan pada aplikasi *whatsapp*. Aplikasi ini hanya dimanfaatkan untuk pemesanan, memungkinkan pelanggan untuk melakukan transaksi dengan mudah dan cepat. Dengan pendekatan ini, UD. Mandiri dapat memastikan bahwa proses pemesanan berlangsung secara efisien dan langsung. Sementara itu, di Jember, distributor memanfaatkan media sosial sebagai alat pemasaran. Mereka menggunakan *platform facebook* dan status *whatsapp* untuk mempromosikan produk mereka. Strategi ini memungkinkan distributor untuk menjangkau konsumen yang lebih luas dan berinteraksi dengan konsumen secara lebih dinamis. Melalui postingan dan status, mereka dapat membagikan informasi tentang produk, penawaran khusus, dan *update* terbaru, sehingga meningkatkan visibilitas produk dan menarik minat pelanggan.

Selanjutnya, sistem distribusi adalah saluran perdagangan eceran dan grosir yang dilalui produk hingga mencapai konsumen akhir yang membeli dan menggunakannya.²²⁶ Dalam hal ini, RPU UD. Mandiri menjual produk daging ayam kepada berbagai jenis pembeli, termasuk grosir, pedagang kecil, dan masyarakat sebagai konsumen akhir. Daging ayam yang dipasarkan kepada pedagang kecil akan dijual kembali kepada masyarakat, menciptakan rantai distribusi yang efisien. RPU UD. Mandiri menawarkan harga yang

²²⁶ Danang Sunyoto, *Strategi Pemasaran* (Yogyakarta: CAPS (Center For Academic Publishing Service), 2015), 5.

lebih murah untuk pembelian grosir dibandingkan dengan pembelian eceran, memberikan insentif bagi grosir dan pedagang kecil untuk membeli dalam jumlah besar. Strategi ini tidak hanya menarik pembeli besar, tetapi juga mendukung pedagang kecil dalam bisnis mereka, sehingga dapat meningkatkan volume penjualan dan memperluas jangkauan pasar RPU UD. Mandiri secara keseluruhan.

Harga memainkan peran penting dalam keputusan pembelian konsumen, karena merupakan salah satu elemen terpenting yang dievaluasi dalam proses tersebut. Konsumen mempertimbangkan harga untuk menilai cara mendapatkan manfaat dan nilai dari daya beli mereka. Oleh karena itu, strategi penetapan harga yang tepat dapat memengaruhi persepsi konsumen dan mendorong keputusan pembelian yang positif.²²⁷

e. Pelayanan

RPU UD. Mandiri menempatkan kepuasan pelanggan sebagai prioritas utama, dengan pelayanan yang selalu mengedepankan kualitas dan kenyamanan. Dalam setiap interaksi, pembeli dilayani seoptimal mungkin melalui pendekatan yang sopan dan ramah. Staf berkomitmen untuk memberikan informasi yang akurat dan jelas tentang produk, memberikan perhatian penuh pada setiap detail. Perusahaan yang memberikan pelayanan baik kepada konsumen akan berdampak signifikan pada kemajuan perusahaan,

²²⁷ Rahman, "Pengaruh Label Halal", 43.

baik dari segi profitabilitas maupun citra di mata pelanggan.²²⁸ Untuk menjamin transparansi dan membangun kepercayaan dalam setiap transaksi, penting untuk menghindari praktik-praktik curang seperti menambah berat pada timbangan. Larangan ini sesuai dengan firman Allah dalam Surah *Al-Isra'* ayat 35, yang menekankan pentingnya kejujuran dan keadilan dalam setiap transaksi.

وَأَوْفُوا الْكَيْلَ إِذَا كِلْتُمْ وَزِنُوا بِالْقِسْطَاسِ الْمُسْتَقِيمِ ۚ ذَٰلِكَ خَيْرٌ وَأَحْسَنُ تَأْوِيلًا²²⁹

Artinya: Sempurnakanlah takaran apabila kamu menakar dan timbanglah dengan timbangan yang benar. Itulah yang paling baik dan paling bagus akibatnya.

Dengan pendekatan ini, diharapkan pengalaman berbelanja menjadi lebih memuaskan, sehingga menciptakan hubungan yang baik antara penjual dan pembeli. Setiap perusahaan tentu ingin dianggap terbaik di mata konsumennya. Pada dasarnya, konsumen mengharapkan pelayanan yang optimal, dan penting bagi perusahaan untuk memahami keinginan ini agar bisa memenuhinya secara maksimal.²³⁰

Kualitas pelayanan merupakan penilaian konsumen terhadap kehandalan dan superioritas pelayanan secara keseluruhan. Konsumen cenderung membandingkan apa yang mereka terima dengan apa yang mereka harapkan. Oleh karena itu, fokus pada pelayanan yang berkualitas tidak hanya meningkatkan kepuasan konsumen, tetapi juga

²²⁸ Suardi kaco dan Nur Fitriana, "Praktik Penyembelihan dan", 154.

²²⁹ Al-Qur'an & Terjemah, 15:258.

²³⁰ Kiki Farida Ferine dan Juniarti, *Pelayanan SDM* (Yogyakarta: Selat Media Patners, 2022), 9.

berkontribusi pada reputasi perusahaan.²³¹ Kepuasan konsumen merupakan indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan layanan. Kepuasan pengguna layanan tercapai ketika mereka menerima pelayanan yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan mereka.²³² Dengan demikian, RPU UD. Mandiri berusaha untuk tidak hanya memenuhi ekspektasi pelanggan, tetapi juga melampauinya, menjadikan pelayanan yang baik sebagai fondasi untuk membangun *loyalitas* dan kepercayaan jangka Panjang.

2. Kegiatan Pendukung

Kegiatan pendukung adalah serangkaian aktivitas yang tidak langsung terlibat dalam produksi utama, tetapi sangat penting untuk mendukung dan meningkatkan efisiensi kegiatan utama dalam suatu proses. Dalam konsep *halal value chain*, kegiatan pendukung mencakup: pengadaan, manajemen sumber daya manusia, pengembangan teknologi dan infrastruktur perusahaan.

a. Pengadaan

Pengadaan dilakukan dengan memperhatikan kualitas dan keberlanjutan sumber bahan baku, serta pemenuhan standar kebersihan dan keamanan pangan. Proses ini bertujuan untuk

²³¹ Jamilatuzzahro, *Aplikasi Generalized Linear Model Pada R* (Yogyakarta: Innosain, 2018), 51.

²³² Abd. Rokhim dkk, "Pengaruh Motivasi Menghindari Riba, Pengetahuan Produk, *Brand Image* dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Menjadi Nasabah di BMT NU Area Bondowoso I Kabupaten Bondowoso", *Indonesian Journal of Islamic Economics & Finance*, 2 (2022), 7.

memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi kebutuhan konsumen dan mematuhi regulasi yang berlaku.²³³

Dalam upaya untuk memastikan kualitas dan keberlanjutan pasokan ayam hidup, Ibu Warni mengambil beberapa langkah strategis. Pertama, ia melakukan penelitian mendalam untuk menemukan mitra yang dapat dipercaya dan memiliki reputasi baik dalam penyediaan ayam berkualitas tinggi. Proses ini melibatkan analisis tentang latar belakang perusahaan, kualitas produk, serta ulasan dari pelanggan sebelumnya.

Setelah menemukan mitra yang sesuai, Ibu Warni membangun hubungan kerja sama jangka panjang. Hal ini dilakukan melalui komunikasi yang terbuka dan transparan, serta kesepakatan yang saling menguntungkan. Dengan menjalin hubungan yang kuat, Ibu Warni memastikan bahwa pasokan ayam tidak hanya konsisten, tetapi juga memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Pendekatan ini tidak hanya mendukung kelancaran operasional RPU UD. Mandiri, tetapi juga berkontribusi pada kepuasan pelanggan dan reputasi usaha yang lebih baik di pasar.

Yang bertanggung jawab untuk pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri adalah Ibu Warni. Ia mengatur semua aspek terkait pemilihan dan penjemputan ayam dari mitra terpercaya yang telah lama menjalin kerja sama. Sebelum penjemputan, Ibu Warni

²³³ Suwarni, wawancara, Banyuwangi, 01 Januari 2025.

memastikan terlebih dahulu dengan mitra mengenai jumlah ayam yang akan diambil. Hal ini penting untuk menghindari kekurangan atau kelebihan pasokan. Setelah tiba di lokasi mitra, dilakukan pemeriksaan menyeluruh untuk memastikan bahwa ayam dalam kondisi sehat dan segar. Proses ini meliputi observasi fisik terhadap ayam serta memastikan bahwa mereka memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Setelah pemeriksaan, ayam yang memenuhi kriteria akan diangkut ke RPU UD. Mandiri untuk diproses lebih lanjut. Pendekatan ini membantu menjamin kualitas ayam yang disembelih dan menjaga kepuasan pelanggan.

b. Pengembangan Teknologi

Dalam proses operasional di RPU UD. Mandiri, pemanfaatan mesin pencabut bulu telah diintegrasikan untuk mendukung efisiensi kerja petugas. Mesin ini berfungsi untuk membantu mempercepat proses pencabutan bulu ayam, mengurangi beban kerja manual yang biasanya memakan waktu dan tenaga. Meskipun demikian, pemotongan ayam masih dilakukan secara manual menggunakan pisau yang memungkinkan kontrol lebih besar terhadap kualitas dan ketelitian dalam setiap tahap pemotongan.

Berdasarkan penjelasan dalam SNI, peralatan yang langsung berhubungan dengan daging harus terbuat dari bahan yang tidak

toksik, tidak mudah korosif, mudah dibersihkan dan didesinfeksi serta mudah dirawat.²³⁴

c. Manajemen Sumber Daya Manusia

Sebuah perusahaan yang dianggap berhasil, selalu berupaya meningkatkan produktivitas karyawannya, namun hal ini bergantung pada seberapa efektif karyawan tersebut bekerja. Tugas perusahaan di sini adalah memanfaatkan sumber daya manusia yang tersedia dengan sebaik-baiknya.²³⁵ Di RPU UD. Mandiri, pengelolaan sumber daya manusia yang efektif diyakini sebagai kunci utama keberhasilan usaha. Hal ini sejalan dengan penjelasan dalam jurnal bahwa kinerja sumber daya manusia di RPH sangat berpengaruh terhadap keberhasilan pengelolaan RPH dalam memproduksi daging berkualitas untuk masyarakat.²³⁶ Proses perekrutan tidak dilakukan secara formal. Karyawan diambil sesuai kebutuhan dengan fokus pada individu yang memiliki keinginan untuk bekerja. Meskipun tidak ada pelatihan formal yang disediakan, pengawasan langsung dan arahan diberikan untuk memastikan karyawan dapat melaksanakan tugas dengan baik.

Para pekerja, terutama penyembelih dan pengawas, telah mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikasi halal. Hal ini memastikan bahwa mereka memahami prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, yang sangat penting bagi

²³⁴ Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas.

²³⁵ Raymond dkk, *Manajemen Sumber Daya Manusia* (Padang: CV. Gita Lentera, 2023), 11.

²³⁶ N. A. D. Tiya dkk, "Kinerja Sumber Daya Manusia di Rumah Potong Hewan (Studi Kasus RPH Kategori I dan Kategori II)", *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2 (2021), 90.

keberlangsungan usaha. Dalam hal kompensasi, gaji untuk pekerja pemasaran di Bali adalah Rp 400.000 untuk setiap 1 ton ayam, yang kemudian dibagi di antara sekitar 30 orang yang terlibat dalam pemasaran. Dengan cara ini, setiap individu akan menerima sekitar Rp 13.333. Sementara itu, pekerja pemasaran di Banyuwangi mendapatkan gaji bulanan yang bervariasi antara Rp 2.000.000 hingga Rp 3.000.000, tergantung pada tanggung jawab dan jenis pekerjaan yang mereka jalani. Hal tersebut sebagaimana penjelasan yang menyatakan bahwa penilaian kinerja digunakan secara luas untuk mengelolah upah dan gaji, memberikan umpan balik tentang kinerja, serta mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan karyawan secara individu.²³⁷ Selain itu, tunjangan seperti sembako dan biaya makan selama jam kerja juga disediakan. Pendekatan ini menciptakan lingkungan kerja yang positif dan meningkatkan motivasi serta kepuasan karyawan.

Karyawan di RPU UD. Mandiri tidak hanya berasal dari wilayah Gambiran, Genteng, dan Kalibaru (Banyuwangi), tetapi juga ada yang berasal dari Jember, yang merupakan tetangga Ibu Warni. Pekerja di RPU UD. Mandiri menjalankan berbagai tugas yang dapat berubah-ubah, kecuali untuk petugas penyembelih yang selalu bertugas secara konsisten dalam melaksanakan prosedur penyembelihan.

²³⁷ Siti Masrohatin, *Manajemen Kinerja Sumber Daya Manusia Pendekatan Islamic Value* (Bandung: Media Sains Indonesia, 2022), 97.

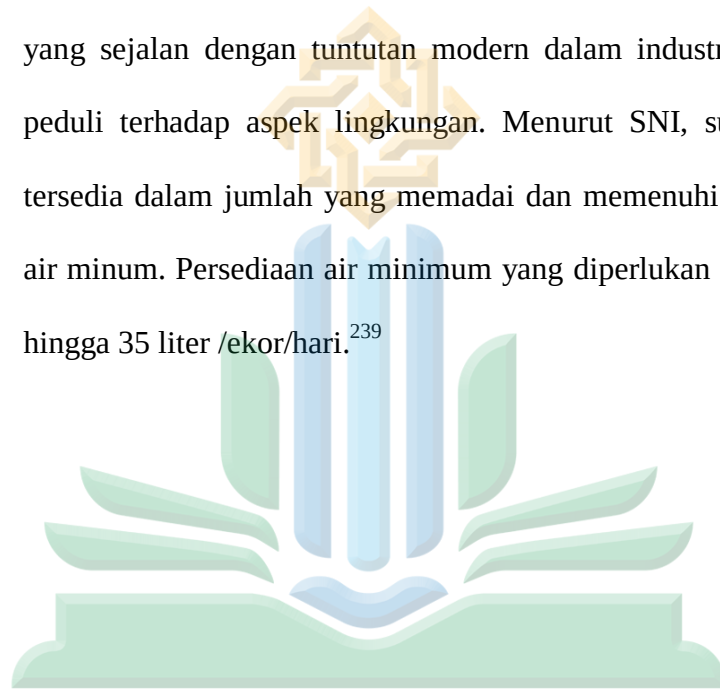
d. Infrastruktur Perusahaan

Lokasi RPU UD. Mandiri terletak di area yang strategis, sehingga mudah ditemukan oleh pembeli dan dapat diakses dengan kendaraan bermotor. Hal ini memudahkan konsumen untuk melakukan transaksi dan meningkatkan volume penjualan. Setiap hari, aktivitas di kandang ayam menghasilkan berbagai limbah, seperti kotoran, darah, dan sisa bulu ayam. Limbah tersebut saat ini hanya disiram dengan air, dan aliran siraman ini mengalir ke sungai, yang berpotensi menimbulkan masalah lingkungan. Idealnya Rumah Pemotongan Ayam memiliki sarana penanganan limbah dan incenerator. Setidaknya limbah cair dari proses pemotongan ditampung sementara, kemudian dilakukan pengurasan jika sudah penuh. Hal ini seperti halnya penampungan feses pada *septic tank*.²³⁸ RPU UD. Mandiri telah mengambil langkah proaktif untuk mengurangi limbah secara bertahap dan memanfaatkannya untuk meningkatkan pendapatan. Bangkai ayam dan daging yang tidak layak konsumsi diolah menjadi pakan lele, sementara bulu ayam dijual kepada pihak lain, sehingga memberikan nilai tambah dan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan.

Akses terhadap perairan, listrik, dan internet di lokasi ini juga tergolong memadai. Semua fasilitas tersebut tersedia dengan mudah dan berfungsi dengan baik, memungkinkan semua aktivitas di RPU

²³⁸ Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas.

UD Mandiri berjalan lancar. Ketersediaan sumber daya ini sangat mendukung operasional harian dan memperkuat daya saing usaha dalam industri peternakan dan pengolahan daging. Dengan demikian, RPU UD. Mandiri tidak hanya berfokus pada produksi, tetapi juga pada keberlanjutan dan pengelolaan limbah yang bertanggung jawab, yang sejalan dengan tuntutan modern dalam industri yang semakin peduli terhadap aspek lingkungan. Menurut SNI, sumber air harus tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi standar kualitas air minum. Persediaan air minimum yang diperlukan adalah antara 25 hingga 35 liter /ekor/hari.²³⁹



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

²³⁹ Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan yang telah disampaikan sesuai dengan rumusan masalah, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan kebijakan halal pada RPU UD. Mandiri

Penerapan kebijakan halal di RPU UD. Mandiri melibatkan 4-5 penyembelih yang dilatih oleh petugas berwenang. Meskipun memiliki sertifikat halal yang berlaku lima tahun, perpanjangan sertifikat terhambat oleh ketiadaan sertifikat JULEHA. Kebersihan sarana dijaga rutin, tetapi tidak selalu menjamin kesucian.

Kegiatan penyembelihan di RPU UD. Mandiri diawasi untuk memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam. Pemilik usaha menekankan pentingnya menjaga kehalalan produk, tetapi komunikasi dan arahan kepada SDM belum merata.

2. Analisis *halal value chain* pada RPU UD. Mandiri

Analisis *halal value chain* di RPU UD. Mandiri menunjukkan komitmen kuat di setiap tahap. Pengadaan ayam dilakukan melalui mitra terpercaya dengan prosedur ketat. Penyembelihan dilakukan secara manual dengan pengawasan untuk memastikan kesesuaian syariat Islam, diikuti proses pencabutan bulu menggunakan mesin, pembedahan, dan pencucian. Distribusi produk menggunakan kendaraan *pick-up* ke pasar lokal dan Bali,

dengan pemasaran kepada grosir, pedagang kecil, dan konsumen akhir sesuai permintaan.

RPU UD. Mandiri memprioritaskan pelayanan dan kepuasan pelanggan melalui pengelolaan SDM yang fleksibel. Lokasi strategis, pengelolaan limbah efisien, dan fasilitas memadai, termasuk akses air, listrik, dan internet, mendukung operasional ramah lingkungan. RPU UD. Mandiri berhasil menerapkan prinsip halal di seluruh rantai nilai, meskipun tetap harus memastikan bahwa disetiap proses memenuhi standar halal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dijelaskan di atas, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. **Pelatihan Karyawan:** Meskipun karyawan telah menerima pelatihan sebelumnya, disarankan untuk mengadakan pelatihan formal secara berkala, terutama dalam prosedur penyembelihan halal dan praktik kebersihan, guna meningkatkan kualitas dan kepatuhan terhadap standar yang ditetapkan.
2. **Optimalisasi Saluran Pemasaran:** Memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk mempromosikan produk dapat meningkatkan visibilitas dan menarik lebih banyak pelanggan. Hal ini termasuk penggunaan media sosial untuk pemasaran oleh RPU UD. Mandiri, bukan hanya oleh distributor di Jember.

3. Sertifikasi dan Standar Kualitas: Melanjutkan proses mendapatkan sertifikat JULEHA dan memperbarui sertifikat halal secara berkala akan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Evi dkk. 2024. Penyuluhan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Produktivitas Rumah Potong Hewan. *Pengabdian Deli Sumatera*, 3 (2): 91.
- Ahla, Anisah, Hulaify, Akhmad, Budi, Iman Setya. 2020. *Strategi Pengembangan Ekonomi Syariah Melalui Penguatan Halal Value Chain Studi Kasus pada Industri Pariwisata Halal di Kota Banjarbaru*. Kota Banjarbaru; CV. Karya Bintang Muslim.
- Al-Ahdali, Sayyid Abu Bakar. 2004. *Al-Faraid Al-Bahiyah*. Kediri: Dar Al-Mubtadiin.
- Al-Asfihani, Abi Syuja' Ahmad Ibn Husain. 1993. *Fathu al-Qorib Al-Mujib*. Surabaya: Maktabah Dar al-Jawahir.
- Almakhali, Helfi Fitron dkk. 2023. Analisis Kelayakan Usaha Rumah Potong Hewan Ditinjau Dari Aspek Teknis Dan Sumber Daya Manusia. *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*, 7 (1): 2276.
- Almaniar, Siska dkk. 2023. Analisa Proses Bisnis Usaha Kue Pelangi Bakery Menggunakan Value Chain Dan Swot Analisis. *Indonesian Journal of Informatic Research and Software Engineering*, 3 (2): 165.
- Al-Qur'anul Karim Mushaf Ar-Rasyid. Jakarta: Al-Hadi Media Kreasi. 2015.
- Amin, Muh. dan Nurhalizah, 2021. Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler: Studi Kasus Pemotongan Ayam di RPA Pt. Ciomas Adisatwa. *Jurnal Peternakan Lokal*, 3 (2): 55.
- Anwar, Moch. Khoirul. 2020. Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 3 (1): 36.
- Arifin, Achmad dkk. 2020. Penentuan Biaya Strategis Melalui Analisis Value Chain, *Budgeting: Journal of Business, Management and Accounting*, 2 (1): 130.
- Arifin, Ali dkk. 2024. Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chains Di Pasar Tradisional Indonesia Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam Dan Sapi Di Empat Pasar Tradisional Surabaya). *OECONOMICUS Journal of Economics*, 8 (2): 146.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Balai Pustaka.

Asosiasi JULEHA Indonesia.

Aulia, Najri dkk. 2025. Peran Lembaga Majelis Ulama Indonesia Sumatera Utara (MUI-SU) Terhadap Produk yang Belum Bersertifikat Halal. *ALWAQFU: Jurnal Hukum Ekonomi dan Wakaf*, 3 (1): 4.

Badan Pusat Statistik. 2024. “Agama di Indonesia”. Diakses dari <https://samarindakota.bps.go.id>

Bungin, Burhan. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Direktorat Kesmasvet dan Pascapanen Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan

Effendi, Kharisya Ayu dkk. 2023. Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain Terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia, *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9 (3): 3.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Fauzi, Marissa Grace Haque. 2023. *Perjalanan Industri & Jaminan Produk Halal Indonesia*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Ferine, Kiki dan Juniarti. 2022. *Pelayanan SDM*. Yogyakarta: Selat Media Patners.

Gunawan, Imam. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif Teori Dan Praktek*. Jakarta : Bumi Aksara.

Hamid, Atiqah. 2012. *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*. Jogjakarta: Diva Press.

Hamid, Rismawati dkk. 2020. Pengaruh Empathy dan Responsiveness Terhadap Minat Kunjungan Ulang Pelanggan. *Oikos-Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis*, 13 (1): 28.

Hardani. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif, Cetakan 1*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu.

Hasanah, Hikmatul dkk. 2022. Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal pada Pelaku UMKM Snack Edamame “WND Food” di Sumbersari Jember. *Journal Ebisma*, 2 (2): 17.

Helaludin dan Wijaya, Hengki. 2019. *Analisis Data Kualitatif: Sebuah Tinjauan Teori dan Praktik*. Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray.

- Imani, Safarinda dan Putri, Imamatin Listya. 2023. *Halal Value Chain Model In Pesantrenpreneur Ecosystem*, 12 (2): 255.
- Indrasari, Meithiana. 2019. *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan*. Surabaya: Unitomo.
- Iqbal, Al dkk. 2022. Gambaran Karakteristik, Pengetahuan dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (RPA) tentang Penyembelihan Halal di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7 (3): 251.
- Iskandar, Dudi. 2021. *Metodologi Penelitian Kualitatif, Cetakan 1*. Pati: Maghza Pustaka.
- Jamilatuzzahro. 2018. *Aplikasi Generalized Linear Model Pada R*. Yogyakarta: Innosain.
- K. Yin, Robert. 2011. *Qualitative Research : From Start to Finish*. New York : Guidford Press.
- Kaco, Suardi dan Fitriana, Nur. 2020. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *J-Alif Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Sosial Budaya Islam*, 5 (2): 154.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No. 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas.*
- Keputusan Kepala BPJH No. 57 Tahun 2023 Tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal untuk Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (Self Declare)*, 4.
- Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No. 147 Tahun 2022 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan Dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Peternakan, Perburuan Dan Kegiatan yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal.*
- Latif, Mukhtar & Latif, Suryawahyuni. 2018. *Teori Manajemen Pendidikan*. Jakarta: Kencana.
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Tentang Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI.*
- Maksudi. 2022. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sertifikasi Halal dalam Upaya Memenuhi Kepuasan Konsumen*. Tesis diterbitkan. Lampung: Universitas Islam Negeri Raden Intan.

- Masni, Harbeng dkk. 2024. *Halal Value Chain Education: Economic Improvement Efforts in the Development of Halal Tourism Products*. *Jurnal Ekonomi Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah I*. 4 (1): 12.
- Masrohatin, Siti. 2022. *Manajemen Kinerja Sumber Daya Manusia Pendekatan Islamic Value*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Masrohatin, Siti. 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)*, 1 (3): 438.
- Masruroh, Nikmatul & Mahendra,M. Khoirunnas Esa. 2022. *The Relationship of Religiosity, Producer's Knowledge, and Understanding of Halal Products to Halal Certification*. *Ekonomi Syariah: Journal of Economic Studies*, 6 (2): 189. Munawwair, Ahmad Warson. 1997.
- Masruroh, Nikmatul. 2020. Dinamika Identitas dan Religuitas Pada *Branding Halal* di Indonesia. *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 14 (2): 318.
- Masruroh, Nikmatul. 2024. *Branding Halal dalam Perdagangan Internasional*. Yogyakarta: PT. Penamuda Media.
- Miles, Huberman dan Saldana. 2014. *Qualitative Data Analysis: A Method Sourcebook*. California SAGE Publication.
- Miles, Mathew B. dkk. 2014. *Qualitative Data Analysis A Method Sourcebook*. New York: Sage Publication.
- Mohamad, Abang Azlan dkk. 2016. *Halal Industry: A Guide to Creating a Halal Value Chain*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Moleong, Lexy J. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Muchith, Saekan. 2024. *Cara Praktis Menulis Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: PT. Nas Media Pustaka.
- Munawwir, Ahamad Warson. 1997. *Kamus Al-Munawwir Arab – Indonesia Terlengkap*. Surabaya : Pustaka Progresif,
- Muslim, Imam. 1929. *Shohih Muslim*. Beirut: Dar al-Ihya' Al-turats Al-Arobi.
- Nor, Nornazlina Binti Mohd & Hassan, Zulkurnain Bin. 2022. Student Awareness Of Halal Certification, Halal Awareness, Food Composition And Interest In Buying Halal Producers Among Students At Hulu Langat Community College, Kajang Selangor. *International Journal Of Humanities Technology And Civilization*, 7 (2): 2.

- Nufian dan Weda, Wayan. 2018. *Teori dan Praktis: Riset Komunikasi Pemasaran Terpadu*. Malang: UB. Press.
- Nuratikah dkk. 2024. Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner, 1 (3): 72.
- Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI Tahun 2008.*
- Porter, Michael E. 1985. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance (Chapter)*. New York: The Free Press.
- Prasetyo, Kurniawan Adi. 2020. Analisis Value Chain sebagai Alat Meningkatkan Efisiensi Biaya Guna Mencapai Strategi Cost Leadership pada Pt. Indopherin Jaya Probolinggo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, 9 (1): 1.
- Pratiwi, Heni dkk. 2024. Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur di Pasar Angso Duo). *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2 (1): 1.
- Puteri, Rahmanda Nur Azizah Dwi Septia dan H, Nurlina. 2023. Implementasi Halal Value Chain Badan Usaha Milik Pesantren (Bumpes) di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Agritas*, 7 (1): 25.
- R, Fred & David, Forest R. 2016. *Manajemen Strategi Suatu Pendekatan Keunggulan Bersaing*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rahman, Niesfi Laily dkk. 2021. Pengaruh Label Halal, Brand, dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Kosmetik (Studi Produk Kosmetik Wardah dan Produk Kosmetik MSI). *Indonesian Journal of Islamic Economics & Finance*, 4 (2): 36.
- Rahmaniati, Popi dan Hakiki, Dini Nur. 2021. Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) di Rumah Potong Ayam TPA. Akbar Bandar Lampung. *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1 (2): 95.
- Raphael and Kaplinsky, Mike Morris. 2001. *A Handbook for Value Chain Research*. USA: International Development Research Centre.
- Raymond dkk. 2023. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Padang: CV. Gita Lentera.
- Raymond dkk. 2024. *Pengantar Administrasi Bisnis*, cetakan pertama, Padang: CV Gita Lentera.
- Regeinstein J.M. dkk. 2003. The Kosher and Halal Food Laws. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2 (3): 111-127.

- Rengganis, Aisyah dkk. 2022. *Penelitian dan Pengembangan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Riaz, Mian N. & Chaundry, Muhammad M. 2019. *Hand Book of Halal Food Production*. CRC: Taylor & Francis Group.
- Ridwan, Murtadho. 2019. Nilai Filosofi Halal Dalam Ekonomi Syariah. *Profit: Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 3 (1): 15.
- Riyadi, Fuad. 2023. Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *Tawazun: Journal of Sharia Economic Law*, 6 (1): 164.
- Rokhim, Abd., dkk. 2022. Pengaruh Motivasi Menghindari Riba, Pengetahuan Produk, *Brand Image* dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Menjadi Nasabah di BMT NU Area Bondowoso I Kabupaten Bondowoso. *Indonesian Journal of Islamic Economics & Finance*, 5 (2): 7.
- Rosyidi, Djalal. 2017. *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami*. Malang: Perguruan Tinggi Terbaik dan Terbesar Kelas Dunia.
- Saepudin, Encep. 2021. *Integrasi Value Chain Pariwisata Halal Terhadap Pembiayaan Bank Syariah Dalam Ekosistem Pariwisata Halal di Lombok*. Disertasi diterbitkan. Jakarta: Program Pascasarjana Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Sahib, Munawwarah & Ifna, Nur. 2024. Urgensi Penerapan Prinsip halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi. *Jurnal Ekonomi & Manajemen*, 6 (1): 54.
- Saleh, Muhammad Yusuf dan Said, Miah. 2019. *Konsep dan Strategi Pemasaran*. Makassar: CV. Sah Media.
- Savitri, Niken Anggraini dan Putra, Rizki Revianto. 2022. Sosialisasi Sistem Jaminan Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6 (2): 225.
- Siyoto, Sandu dan Sodik, Ali. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian, Cetakan 1*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Skema Sertifikasi Okupasi Nasional Juru Sembelih Halal tahun 2023*.
- Sopiah & Sangadji, Etta Mamang. 2024. *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Standar Nasional Indonesia 01-6160-1999 Rumah Pemotongan Unggas*.

- Suci, Refandra. 2022. *Analisis Penerapan Halal Value Chain di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)*. Tesis diterbitkan. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri (Uin) Ar-Raniry.
- Sugiono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyo, Urip. 2019. *Buku Ajar Metode Penelitian Kualitatif*. Jambi : Salim Media Indonesia.
- Suliyanto. 2018. *Metode Penelitian Bisnis Untuk Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sunyoto, Danang. 2015. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS (Center For Academic Publishing Service).
- Suwandi, Edvan. 2023. Analisa Penerapan Manajemen Operasional Pada Perusahaan Danone Indonesia. *Jurnal Mirai Management*, 8 (2): 188-189.
- Syamsuri, Helmi dkk. 2024. Transformasi Industri Pangan Melalui Undang - Undang Pangan Halal : Manajemen Efektif Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Kewirausahaan*, 13 (3): 275.
- Thian,Alexander. 2023. *Marketing*. Yogyakarta: Cahaya Harapan.
- Tim Penyusun, 2016. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: IAIN.
- Tiya, N. A. D. dkk. 2021. Kinerja Sumber Daya Manusia di Rumah Potong Hewan (Studi Kasus RPH Kategori I dan Kategori II). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9 (2): 90.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.*
- Venny, Sisilia dan Asriati, Nuraini. 2022. Permintaan dan Penawaran Dalam Ekonomi Mikro. *JURKAMI: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 7 (1): 185.
- Wahbat al-Zuhaili. 2007. *Al-Fiqh Al-Islami wa Adillatuhu, jilid 4*. Damaskus: Dar al-Fikr.
- Wahyuni, Tri dkk. 2022. Kesadaran Halal Masyarakat terhadap Produk UMKM Makanan di Kota Bengkulu. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22 (3): 1376.
- Winarmi, Endang Widi. 2018. *Teori dan Praktik Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, PTK, R&D*. Jakarta: Bumi Aksara.

Yahya, Abu Zakariyya. 2021. *Al-Majmu' Syarah Al-Muhazdzab*. Yogyakarta: Al-Hikam.

Zakiyah dkk. 2023. Analisis *Halal Value Chain* pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih di Kota Banjarmasin. *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9 (1): 123.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Nur Hafifatul Hasanah

NIM : 233206060016

Program : Magister Ekonomi Syariah

Institusi : Pascasarjana Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan bahwa tesis yang berjudul "**Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran - Banyuwangi**" merupakan hasil penelitian dan karya saya sendiri, kecuali pada bagian - bagian yang dirujuk sumbernya.

Demikian pernyataan keaslian tulisan Tesis ini, dibuat dengan sebenarnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya

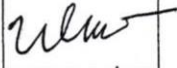
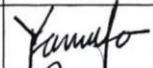
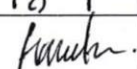
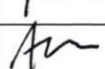
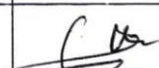
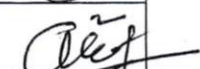
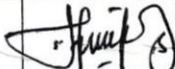
Jember, 11 Februari 2025

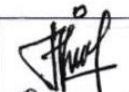
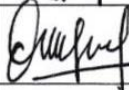
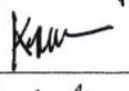
UNIVERSITAS ISLAM N
KIAI HAJI ACHMAD
J E M B E R



Siti Nur Hafifatul Hasanah
NIM: 233206060016

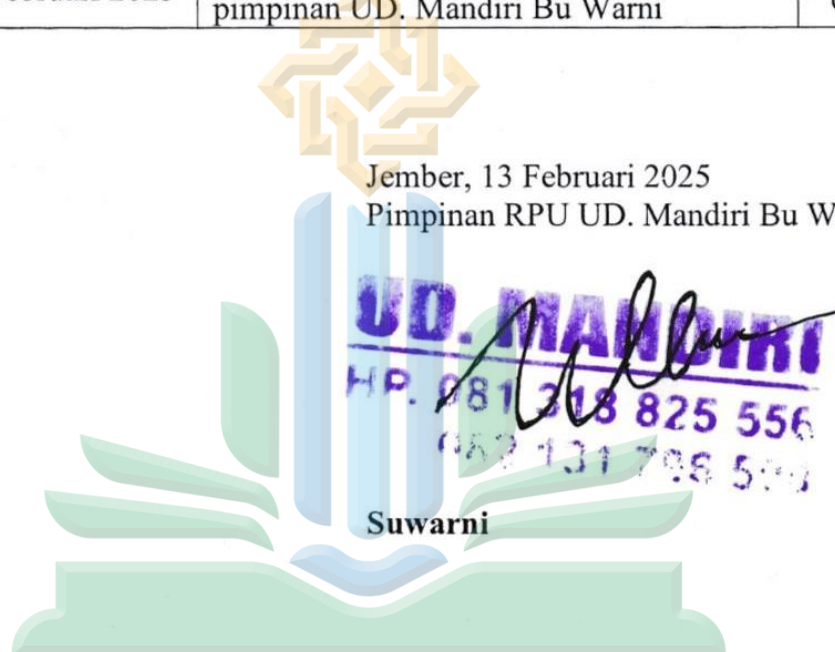
JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

NO	Tanggal	Keterangan	Paraf
1	18 Agustus 2024	Mengantarkan surat izin penelitian kepada pimpinan RPU UD. Mandiri Bu Warni	
2	20 Agustus 2024	Wawancara dengan ibu Warni selaku pemilik RPU UD. Mandiri	
3	01 Januari 2025	Wawancara dengan ibu Warni selaku pemilik RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Yanto selaku pemilik RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Ikhsan selaku penyembelih di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Asmad selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Qurtubi selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Imam selaku pengawas di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Rusdan selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Aan selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Matsuni selaku penyembelih di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Roni selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Adi selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Kadir selaku penyembelih di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Yogi selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Slamet selaku pengawas di RPU UD. Mandiri	
4	05 Januari 2025	Wawancara dengan ibu Tutik selaku admin di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Sa'i selaku penyembelih di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan bapak Bahri selaku karyawan di RPU UD. Mandiri	
		Wawancara dengan ibu Yati selaku distributor di Jember	
		Wawancara dengan ibu Yani selaku konsumen di Jember	
		Wawancara dengan ibu April selaku konsumen di Jember	

5	29 Januari 2025	Wawancara dengan ibu Epi selaku konsumen di Banyuwangi	
		Wawancara dengan bapak Dio selaku konsumen di Genteng-Banyuwangi	
6	11 Februari 2025	Wawancara dengan bapak Khalid selaku konsumen di Bali	
8	14 Februari 2025	Meminta surat selesai penelitian pada pimpinan UD. Mandiri Bu Warni	

Jember, 13 Februari 2025

Pimpinan RPU UD. Mandiri Bu Warni



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
PASCASARJANA

Jl. Mataram No. 1 Mangli, Jember, Kode Pos 68136 Telp. (0331) 487550 Fax (0331) 427005
e-mail: pascasarjana@uinkhas.ac.id, Website : <http://pasca.uinkhas.ac.id>



No : B.140/Un.22/DPS.WD/PP.00.9/01/2025
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian untuk Penyusunan Tugas Akhir Studi

Yth.
Rumah Potong Unggas UD. Mandiri Bu Warni
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 : Siti Nur Hafifatul Hasanah
NIM : 233206060016
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenjang : Magister (S2)
Waktu Penelitian : 3 Bulan (terhitung mulai tanggal diterbitkannya surat)
Judul : Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong
Unggas UD. Mandiri Bu Warni
Gambiran-Banyuwangi

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Jember, 16 Agustus 2024

An. Direktur,
Wakil Direktur



Saihan

Tembusan :
Direktur Pascasarjana



RUMAH POTONG UNGGAS (RPU)

UD. MANDIRI BU WARNI

Gambiran-Banyuwangi

Jln. Diponegoro, Rt/Rw: 04/01, Gambiran - Banyuwangi Jawa Timur

Kode Pos : 68486

SURAT KETERANGAN

Nomor : 001/02/2025

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Suwarni

Jabatan : Pimpinan RPU UD. Mandiri Bu Warni

Dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Siti Nur Hafifatul Hasanah

NIM : 233206060016

Program Studi : Ekonomi Syariah

Jenjang : Pascasarjana Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Benar-benar telah melaksanakan penelitian di tempat usaha kami (RPU UD. Mandiri Bu Warni) di Dusun Lidah, Jln. Diponegoro, Rt/Rw: 04/01, Gambiran - Banyuwangi. Dengan judul "**Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri Bu Warni di Gambiran-Banyuwangi**". Sebagai penyusunan tugas akhir studi.

Demikian surat ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Jember, 15 Februari 2025

Pimpinan RPU UD. Mandiri Bu Warni

UD. MANDIRI
 HP. 081 318 625 556
 082 131 796 500

Suwarni

PEDOMAN INTERVIEW

Fokus	Interview
Penerapan kebijakan halal pada Rumah Potong Unggas (RPU) UD. Mandiri di Gambiran-Banyuwangi	1. Bagaimana pemeliharaan serta pengelolaan sarana-prasarana tersebut dilakukan untuk memastikan kelancaran dan keamanan operasional? 2. Bagaimana UD. Mandiri menyediakan pelatihan bagi karyawan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam penyembelihan halal? 3. Bagaimana pemeliharaan sertifikat halal reguler di RPU UD. Mandiri, serta apa saja langkah yang diambil untuk memastikan bahwa semua produk memenuhi standar halal yang ditetapkan? 4. Bagaimana UD. Mandiri memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam produksi adalah halal dan sesuai dengan ketentuan Proses Produk Halal (PPH) yang diatur oleh perundang-undangan? 5. Bagaimana langkah yang diambil oleh RPU UD. Mandiri untuk memastikan bahwa seluruh karyawan dalam RPU memahami dan menerapkan kebijakan halal yang telah ditetapkan? 6. Bagaimana cara RPU UD. Mandiri untuk mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal kepada seluruh pihak terkait, termasuk karyawan, pemasok, dan pelanggan? 7. Bagaimana RPU UD. Mandiri melaksanakan kebijakan halal secara konsisten dalam setiap aspek operasionalnya, dan langkah-langkah apa yang diambil untuk memastikan kepatuhan terhadap kebijakan tersebut di seluruh lini produksi?

Analisis <i>halal value chain</i> pada Rumah Potong Unggas (RPU) UD. Mandiri Bu Warni	1. Bagaimana proses penerimaan dan pengelolaan pasokan unggas di RPU UD. Mandiri untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk? 2. Bagaimana langkah-langkah dalam proses operasional pemotongan unggas di RPU UD. Mandiri Bu Warni, dan apakah penyembelihan dilakukan secara manual atau menggunakan mesin? 3. Bagaimana proses distribusi produk unggas yang telah dipotong di RPU UD. Mandiri? 4. Strategi pemasaran apa yang diterapkan oleh RPU UD Mandiri untuk menarik pelanggan dan meningkatkan penjualan, serta bagaimana mereka mengelola hubungan dengan pelanggan untuk mempertahankan loyalitas? 5. Bagaimana layanan yang diberikan oleh RPU UD. Mandiri kepada pelanggan, baik dalam proses pemesanan, pengiriman, maupun penanganan keluhan, untuk memastikan kepuasan konsumen? 6. Bagaimana proses pengadaan ayam hidup di RPU UD. Mandiri dan dari mana sumber perolehan ayam tersebut? 7. Inovasi teknologi apa yang diterapkan oleh RPU UD. Mandiri untuk meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas produk, serta bagaimana teknologi tersebut berdampak pada keseluruhan proses bisnis? 8. Bagaimana RPU UD. Mandiri mengelola seluruh aspek manajemen sumber daya manusia, termasuk rekrutmen, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan, untuk memastikan bahwa mereka memiliki SDM yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan organisasi? 9. Bagaimana fasilitas dan sistem yang ada di RPU UD. Mandiri dalam membantu menjalankan proses bisnis sehari-hari?
--	---

PEDOMAN OBSERVASI

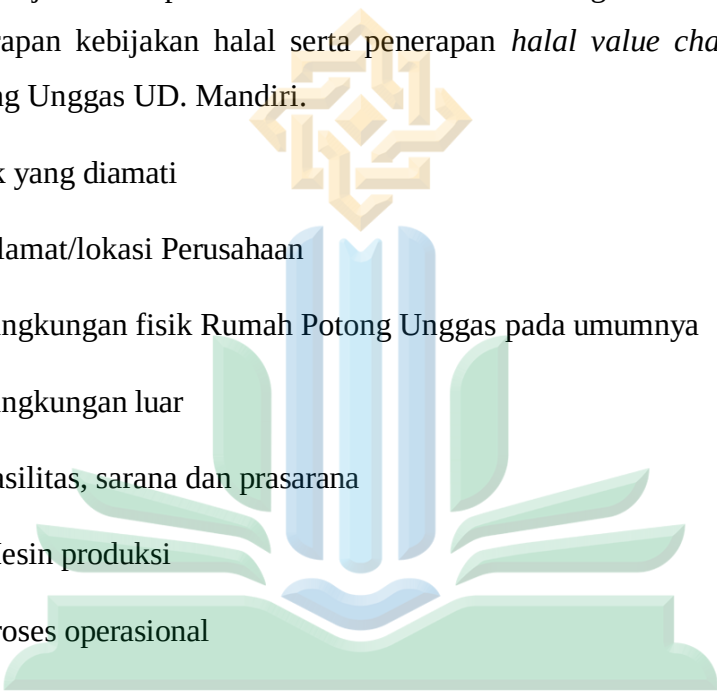
Dalam pengamatan yang dilakukan adalah untuk mengamati respons terhadap penerapan *halal value chain* pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri di Gambiran, Banyuwangi meliputi:

A. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis penerapan kebijakan halal serta penerapan *halal value chain* pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri.

B. Aspek yang diamati

1. Alamat/lokasi Perusahaan
2. Lingkungan fisik Rumah Potong Unggas pada umumnya
3. Lingkungan luar
4. Fasilitas, sarana dan prasarana
5. Mesin produksi
6. Proses operasional



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

TRANSKRIP WAWANCARA

Suwarni : Sebenarnya, kami tidak menyediakan pelatihan secara merata dan kami belum memiliki sertifikat JULEHA untuk menyembelih. Namun, kami pernah dilatih oleh petugas yang menangani sertifikat halal. Ketika UD. Mandiri mendaftar untuk mendapatkan sertifikat halal, petugas tersebut datang langsung ke kandang dan memberikan pelatihan serta menjelaskan cara menyembelih yang benar menurut syariat Islam.

Ikhsan : Di sini masih belum punya sertifikat JULEHA, akan tetapi saya selaku petugas penyembelih selalu diingatkan oleh Ibu Warni untuk melakukan penyembelihan sesuai syariat Islam. Kami juga pernah mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikat halal untuk memastikan kehalalan dan kualitas produk.

Asmad : Di sini masih belum ada pelatihan pekerja secara formal, hanya saja saya pernah mendapatkan bimbingan langsung dari petugas sertifikat halal.

Imam : Di UD. Mandiri, kami memiliki berbagai sarana dan prasarana yang mendukung proses penyembelihan. Kami memiliki ruang penyembelihan yang bersih dan terorganisir, serta beberapa peralatan seperti pisau, selang air, bak, mesin pencabut bulu, sapu, keranjang besar, timbangan. Selain itu, kami juga dilengkapi dengan kolam sebagai tempat pendingin, di mana kolam tersebut diisi dengan es batu dan air untuk memastikan daging tetap segar setelah disembelih. Meskipun kami selalu menjaga kebersihan, sarana prasarana kami hanya sebatas bersih saja dan tidak menjamin kesucian.

Sa'i : Sarana prasarana di sini yang saya ketahui antara lain: pengasah pisau, pisau untuk menyembelih, pisau untuk membersihkan kotoran usus, selang air, bak, *freezer*, timbangan, dan keranjang.

Adi : Di sini itu terdapat berbagai peralatan yang mendukung proses penyembelihan, seperti: bak, timbangan, keranjang, pisau khusus buat penyembelihan, pisau khusus buat usus, selang air, pengasah pisau dan *freezer*.

Suwarni: Bentuk kepatuhan usaha kami terhadap peraturan Jaminan Produk Halal yaitu dengan mengajukan dan memperoleh sertifikat halal. Kami juga terus berkomitmen untuk memperpanjang sertifikat ini secara berkala dan menjalani audit untuk memastikan bahwa kami selalu memenuhi standar yang ditetapkan. Kebetulan, masa berlaku sertifikat halal kami telah berakhir, sementara proses perpanjangan masih berlangsung. Akan tetapi, terdapat kendala pada persyaratannya, yaitu kami belum memiliki sertifikat JULEHA.

- Imam : Di tempat saya bekerja sudah memiliki sertifikat halal. Namun, masa berlakunya sudah berakhir. Kami perlu melakukan perpanjangan sertifikat tersebut dan katanya Ibu Warni di sini masih mau buat sertifikat JULEHA terlebih dahulu.
- Bahri : Di sini telah memiliki sertifikat halal. Akan tetapi masa berlakunya telah berakhir pada bulan 2024 kemarin. Sertifikatnya masih perlu diperpanjang terlebih dahulu. Namun Ibu Warni saat ini masih akan membuat sertifikat JULEHA sebagai persyaratan dalam pembuatan sertifikat halal.
- Suwarni: Untuk memastikan bahwa bahan dan proses pengolahan yang kami lakukan halal, kami sangat mengutamakan keberadaan pengawas dan penyembelih. Penyembelih kami saat ini belum memiliki sertifikat JULEHA, namun untuk memastikan kehalalan ayam yang kami tawarkan, kami menempatkan pengawas selama proses penyembelihan. Pengawas dan penyembelih tersebut telah memahami cara penyembelihan yang halal dan menerima bimbingan tambahan dari petugas sertifikat halal. Kami sebagai pemilik juga rutin memberikan arahan dan mengingatkan para penyembelih untuk selalu menjalankan proses penyembelihan sesuai dengan syariat Islam.
- Kadir : Di sini kami telah menjalin dengan beberapa kemitraan yang mana kualitas ayamnya sudah terjamin. Selain itu, selama proses penyembelihan, ada pengawas yang memastikan semua langkah dilakukan sesuai dengan ketentuan Islam.
- Sa'i : Di sini menyediakan pengawas yang bertugas untuk memeriksa ayam yang akan dibeli kemudian mengawasi proses penyembelihan.
- Suwarni: Dalam hal ini, kami memilih orang-orang tertentu untuk melakukan penyembelihan, yaitu hanya orang-orang yang memiliki keahlian di bidang tersebut. Bagi penyembelih, kami memberikan arahan agar selalu menyembelih sesuai dengan syariat Islam, seperti membaca *bismillah*. Selain itu, kami juga menugaskan pengawas khusus yang sudah berpengalaman dan memahami tatacara penyembelihan yang benar selama proses tersebut.
- Imam : Saya memastikan bahwa semua langkah dilakukan dengan benar, mulai dari pemilihan hewan hingga teknik penyembelihan. *Alhamdulillah*, saya sudah memiliki pengalaman dalam hal menyembelih sejak di pondok.
- Ikhsan : Saya selalu diingatkan oleh Ibu Warni setiap kali menerima gaji untuk menyembelih sesuai aturan Islam. Selain itu, saya juga pernah mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikat halal dalam hal menyembelih.

Suwarni: Kami sebagai pemilik usaha ini tidak melakukan sosialisasi kepada seluruh pekerja, melainkan lebih fokus memberikan arahan sederhana dan mengingatkan kepada para penyembelih dan pengawas. Karena menurut kami, hal yang terpenting dalam usaha kami ini yaitu proses penyembelihan, karena proses tersebut yang menentukan apakah daging ayam halal atau tidak untuk dikonsumsi.

Aan : Saya pribadi masih belum pernah menerima sosialisasi mengenai kebijakan halal dari Ibu Warni, akan tetapi saya pernah mengikuti pengarahan dari petugas sertifikasi halal mengenai cara penyembelihan yang sesuai dengan aturan Islam.

Rusdan : Selama bekerja di sini, saya belum pernah menerima sosialisasi terkait kebijakan halal. Sepengetahuan saya, Ibu Warni hanya memberikan arahan tersebut kepada petugas pengawas dan penyembelih.

Suwarni: Agar produksi kami berkelanjutan dalam menghasilkan daging yang halal untuk dikonsumsi, kami selalu menugaskan pengawas selama proses penyembelihan.

Ikhsan : Sebagai pengawas, saya selalu mendapatkan peringatan dari Ibu Warni setiap menerima gaji. Ia mengingatkan saya untuk benar- benar jujur dalam menjalankan tugas, terutama dalam proses penyembelihan. Ibu Warni juga menyarankan agar saya terus terang dan memberikan arahan yang benar jika menemukan penyembelihan yang kurang tepat. Ibu Warni menegaskan bahwa jika saya membiarkan penyembelihan yang keliru, saya akan menanggung dosa atas ketidakbenaran tersebut.

Sa'i : Saya pribadi, selaku petugas penyembelih, selalu mengingat Allah dalam setiap langkah kami. Tanggung jawab menyembelih ini bagi kami sangat besar. Kalau proses penyembelihan tidak sesuai dengan aturan Islam, saya akan menanggung dosa semua orang yang memakannya. Oleh karena itu, saya selalu menanamkan prinsip ini dalam hati dan pikiran.

Suwarni: Pasokan ayam di sini berasal dari berbagai mitra terpercaya, seperti Mitra Ciomas Bali dan Mitra Carun yang khusus menjual di Bali. Selain itu, ada juga Mitra Ciomas, Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo yang beroperasi di Banyuwangi. Pembeliannya dilakukan dengan pemesanan terdahulu kemudian dilakukan pembayaran dan ayam bisa langsung dijemput, terkecuali pembelian di Mitra MGB, pembeliannya dapat dihutang terlebih dahulu. Penjualan ayam ke Bali biasanya dilakukan melalui pembelian ayam hidup dari mitra di Banyuwangi, namun jika harga di Bali lebih murah, ayam juga dibeli dan dijual di sana. Proses pengadaan ayam hidup dilakukan dengan cara memesan terlebih dahulu, diikuti dengan penjemputan dan pemeriksaan

sebelum ayam dipindahkan ke *pick-up*. Wadah yang digunakan untuk mengangkut ayam saat dijemput adalah fiber.

- Imam : Ayam di UD. Mandiri ini diperoleh langsung dari Mitra Ciomas (Bali), Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Pembelian dilakukan dengan pemesanan terlebih dahulu dan pembayaran, setelah itu ayam dapat dijemput. Namun, di Mitra MGB, pembelian dapat dilakukan dengan cara dihutang. Sebelum dipindahkan ke fiber *pick-up*, ayam-ayam tersebut diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan kesehatannya.
- Roni : Ayam di sini dibeli langsung dari enam mitra, yaitu Mitra Ciomas Bali, Mitra Carun, Mitra Ciomas (Banyuwangi), Mitra NUC, Mitra MGB, dan Mitra Malindo. Setelah Ibu Warni melakukan pemesanan, ayam-ayam tersebut dijemput menggunakan *pick-up*. Sebelum dipindahkan ke fiber *pick-up*, dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu untuk memastikan kesehatan ayam-ayam tersebut.
- Vivi : Kami menyediakan ayam hidup yang segar setiap hari. Namun, Ibu Warni biasanya mengambil ayam di sini tidak menentu harinya, karena Ibu Warni menyesuaikan dengan permintaan konsumennya di Bali. Terkadang, kami juga harus memastikan berat ayam yang diinginkan Ibu Warni. Ibu Warni tidak membayar langsung saat membeli, memilih untuk membayar keesokan harinya.
- Suwarni: Penyembelihan di UD. Mandiri masih dilakukan secara manual. Sebelum penyembelihan dilakukan, ayam diturunkan dari *pick-up* dan diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan bahwa kondisinya sehat secara fisik. Dalam proses penyembelihan ayam, cukup dengan mengucapkan "*bismillah*". Penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan. Jika terdapat saluran yang belum terputus, pemotongan dapat dilakukan lagi asalkan pisau belum diangkat dari leher ayam. Dalam proses penyembelihan ini, terdapat pekerja yang bertindak sebagai pengawas untuk memantau jalannya penyembelihan. Setelah ayam disembelih, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan penyembelihan ayam tersebut sesuai syariat Islam dan sudah benar-benar sudah mati. Setelah itu, dilakukan proses pencabutan bulu. Dalam proses mencabut bulu ayam yang telah disembelih, kami memanfaatkan mesin pencabut bulu untuk menghemat waktu, tenaga, dan mempercepat pekerjaan. Mesin ini sangat membantu pekerja dalam membersihkan ayam. Sebelum dimasukkan ke dalam mesin, ayam terlebih dahulu dicelupkan ke dalam air panas dengan suhu 50-60 °C, menggunakan tali rafia sebagai pengikat. Satu tali rafia digunakan untuk mengikat tiga ekor ayam. Selanjutnya adalah proses pembedahan, di mana bagian bawah perut ayam disayat untuk mengeluarkan jeroan (seperti usus, hati, ampela, dan jantung). Setelah itu, daging ayam dan jeroan tersebut dipisahkan tempatnya. Setelah

dipisahkan, kotoran pada jeroan tersebut dikeluarkan. Tahap berikutnya adalah pencucian. Ayam yang bulunya telah dicabut dan sudah dibedah beserta jeroan yang sudah dikeluarkan kotorannya, akan dicuci dengan cara dicelupkan ke dalam air yang disediakan di bak masing-masing, untuk mencegah kontaminasi. Meskipun demikian, proses pencucian ini hanya membuatnya bersih, bukan suci. Setelah melalui tahap pembersihan, ayam tersebut dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang kemudian dimasukkan ke fiber untuk diangkut ke tempat penjualan masing-masing.

Kadir : Sebelum saya menyembelih ayam, saya selalu memeriksa kesehatan ayam yang diturunkan dari kendaraan. Penyembelihan di sini masih menggunakan pisau. Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan *bismillah* dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika ada bagian yang belum terputus, saya bisa melanjutkan pemotongan tanpa mengangkat pisau dari leher ayam. Saat saya melakukan penyembelihan, ada pengawas yang memastikan bahwa semua sesuai dengan syariat Islam. Setelah saya menyembelih ayam, tugas saya selesai di situ, pemeriksaan untuk memastikan ayam sudah benar-benar mati dilakukan oleh teman kerja saya yang lain. Setelah itu, bulu ayam dicabut menggunakan mesin oleh tim lain, yang mempercepat proses. Ayam yang disembelih akan dicelupkan ke dalam air panas sebelum proses pencabutan. Bagian perut ayam kemudian dibedah untuk mengeluarkan jeroan, yang dipisahkan dari daging. Jeroan juga dibersihkan dari kotoran, dan semua bagian dicuci untuk menghindari kontaminasi. Setelah semua tahap pembersihan selesai, ayam akan dimasukkan ke kolam es, ditimbang kemudian diangkut ke tempat penjualan.

Matsuni : Sebelum penyembelihan, ayam diturunkan dari kendaraan dan diperiksa untuk memastikan kesehatannya. Proses penyembelihan dimulai dengan mengucapkan *bismillah* dan dilakukan dengan satu sayatan. Jika ada bagian yang belum terputus, pemotongan bisa dilanjutkan tanpa mengangkat pisau dari leher ayam. Selama proses ini, ada pengawas yang memastikan semua sesuai dengan syariat Islam. Setelah penyembelihan, dilakukan pemeriksaan ulang untuk memastikan ayam tersebut sudah mati dengan benar. Setelah itu, bulu ayam dicabut menggunakan mesin untuk mempercepat proses. Sebelum dimasukkan ke mesin, ayam dicelupkan ke dalam air panas dan diikat dengan tali rafia, satu tali untuk tiga ekor. Selanjutnya, bagian perut ayam dibedah untuk mengeluarkan jeroan, yang kemudian dipisahkan dari daging. Jeroan yang telah dipisahkan dibersihkan dari kotoran, dan baik ayam maupun jeroan dicuci untuk menghindari kontaminasi, meskipun pencucian ini hanya membuatnya bersih, bukan suci. Setelah semua proses pembersihan selesai, ayam dimasukkan ke dalam kolam es, ditimbang, dan siap untuk diangkut ke tempat penjualan.

- Imam : Kegiatan pendistribusian daging ayam di UD. Mandiri berlangsung di beberapa lokasi, termasuk Pasar Genteng, Pasar Karanganyar, Bali, dan Jember. Untuk Pasar Genteng dan Karanganyar, kami melakukan pengiriman setiap hari, sedangkan pengiriman ayam Ke Bali dilakukan 2-3 hari saja. Sementara pengiriman ayam *frozen* ke Jember bergantung pada jadwal bapak Wardi dalam memasok ayam kampung kepada anaknya, Ibu Warni, karena ayam *frozen* tersebut dititipkan kepadanya. Setelah daging sampai di lokasi penjualan masing-masing, kami melakukan penimbangan ulang sebelum dijual, dengan pengawasan dari petugas untuk memastikan keakuratan. Di Rumah Potong Unggas UD. Mandiri, ayam ditimbang kembali sesuai dengan permintaan pelanggan dan kemudian dikemas dalam plastik biasa tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam tidak dikemas, melainkan langsung diantar ke gudang pembeli grosir. Setibanya di sana, ayam tersebut langsung ditimbang dan dipindahkan ke tempat penyimpanan pembeli.
- Adi : Kami mendistribusikan daging ayam ke pasar Genteng dan Karanganyar setiap hari, sementara ke Bali sekitar 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember tergantung pada jadwal bapak Wardi yang memasok ayam kampung kepada anak-anaknya Ibu Warni. Setelah sampai di lokasi penjualan, kami menimbang ulang daging dengan pengawasan petugas. Setelah ada konsumen datang untuk membeli, ayam ditimbang Kembali sesuai permintaan konsumen dan dikemas tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam langsung diantar ke gudang grosir dan ditimbang di sana.
- Qurtubi : Kami melakukan pengiriman ayam ke pasar Genteng dan Karanganyar setiap hari, sedangkan untuk Bali, pengiriman dilakukan setiap 2-3 hari. Pengiriman ayam *frozen* ke Jember tergantung pada jadwal bapak Wardi kapan ke sininya. Setelah tiba di lokasi, daging akan ditimbang ulang, dan setelah ada pembeli, penimbangan dilakukan sesuai permintaan sebelum dikemas dengan plastik tanpa label. Untuk pembeli di Bali, ayam langsung diantar ke gudang dan ditimbang.
- Suwarni : Kami menjual produk kami kepada berbagai jenis pembeli, termasuk grosir, pedagang kecil, dan masyarakat sebagai konsumen akhir. Daging ayam yang kami pasarkan kepada pedagang kecil akan dijual kembali kepada masyarakat. Kami menawarkan harga yang lebih murah untuk pembelian grosir dibandingkan dengan pembelian secara ecer. Namun, perlu dicatat bahwa khusus untuk penjualan di Bali, kami tidak menyediakan opsi pembelian ecer. Dalam pemasaran daging ayam di UD. Mandiri, media sosial belum dimanfaatkan secara optimal, dan *whatsapp* hanya digunakan untuk pemesanan. Penggunaan media sosial untuk pemasaran hanya dilakukan oleh distributor di Jember, yang mempromosikan produk melalui *facebook* dan status *whatsapp*.

- Yati : Saya kulakan daging ayam, sayap ayam, hati ayam, usus ayam, dan brutu ayam (*frozen*) di UD. Mandiri Bu Warni, kemudian menjualnya kembali kepada pedagang kecil dan masyarakat yang membeli secara ecer. Penjualan saya dilakukan melalui media sosial, seperti *facebook* dan status *whatsapp*, sehingga para pembeli dapat datang dan mengambil ayam tersebut langsung ke rumah saya.
- April : Saya adalah pedagang *online* yang melakukan kulakan ayam *frozen* dari Ibu Yati yang berada di kecamatan Sukowono, sementara rumah saya sendiri terletak di kecamatan Sumberjambe. Saya mengetahui tentang Ibu Yati yang menjual daging *frozen* melalui grup Sukowono Berniaga di *facebook*. Setelah itu, saya langsung menghubungi nomor *whatsapp* yang tertera dalam promosi ayam di *facebook*. Pada hari berikutnya, saya sudah bisa mendapatkan informasi mengenai kedatangan ayam melalui status *whatsapp* Ibu Yati.
- Dio : Saya adalah salah satu pembeli grosir yang berlangganan di UD. Mandiri. Saya mengetahui tentang UD. Mandiri dari rekomendasi orang-orang melalui mulut ke mulut. Setiap hari, saya membeli 50 kg ayam langsung di UD. Mandiri karena mereka tidak memiliki sistem pengantaran. *Alhamdulillah*, saya selalu mendapatkan imbuhan berupa kepala ayam, sayap, atau leher ayam dalam setiap pembelian.
- Khalid : Saya sudah lama berlangganan daging ayam ke Ibu Warni. Setiap kali saya membeli, saya biasanya membeli dalam jumlah banyak, dan harga daging ayam di Ibu Warni jauh lebih murah dibandingkan dengan pedagang lainnya. Selain itu, saya sangat terbantu karena tidak perlu repot-repot menjemput daging ayam tersebut. Karyawan Ibu Warni selalu mengantarkan daging ayam ke rumah saya.
- Suwarni : Pembeli dilayani dengan seoptimal mungkin, yaitu dengan memperlakukan mereka secara sopan dan ramah, memberikan informasi yang akurat tentang produk, serta menghindari praktik curang seperti menambah berat pada timbangan.
- Epi : Setiap kali saya membeli ayam di UD. Mandiri, saya selalu disambut dengan ramah. Saat membeli ayam, saya meminta agar pemotongannya disesuaikan dengan keinginan saya, misalnya dalam satu kilo saya minta dijadikan 12 potong, dan mereka selalu mengikutinya.
- Yani : Selama saya membeli ayam *frozen* di rumah Ibu Yati, saya selalu mendapatkan pelayanan yang sopan dan ramah. Selain itu, Ibu Yati memberikan kemudahan berupa pengembalian daging jika produk yang diterima tidak layak konsumsi, atau opsi untuk menukarnya dengan daging *frozen* yang berkualitas baik.

Suwarni: Saya memperoleh ayam hidup dari mitra terpercaya yang telah menjalin kerja sama jangka panjang dengan kami. Mitra ini menyediakan ayam berkualitas tinggi yang dipelihara dengan baik, sehingga saya dapat memastikan kesegaran dan kesehatan unggas yang kami potong. Selain itu, saya selalu berkomunikasi dengan mitra untuk memastikan pasokan ayam sesuai dengan permintaan dan kebutuhan usaha, sehingga dapat menjaga kelancaran operasional rumah potong unggas kami.

Yogi : Yang bertanggung jawab untuk pengadaan ayam hidup di UD. Mandiri adalah Ibu Warni sendiri. Saya hanya menjemput ayam dari mitra terpercaya yang sudah lama menjalin kerja sama dengan kami. Sebelum penjemputan, Ibu Warni memastikan dengan mitra mengenai jumlah ayam yang akan diambil. Setibanya di mitra dan di sini, kami melakukan pemeriksaan untuk memastikan ayam dalam kondisi sehat dan segar sebelum diproses.

Salamet: Ibu Warni bertanggung jawab atas pengadaan ayam hidup, sementara saya hanya menjemput dari mitra. Pada proses pemindahan ayam dari mitra ke *pick-up*, kami juga sambil meriksa ayamnya. Setibanya di sini, kami memeriksa ayam untuk memastikan semuanya sehat dan segar.

Suwarni: Saya hanya memanfaatkan mesin pencabut bulu untuk membantu petugas dalam pekerjaannya, sementara pemotongan masih dilakukan secara manual dengan pisau.

Imam : Di sini, kami memang masih melakukan pemotongan secara manual dengan pisau, tetapi kami menggunakan mesin pencabut bulu yang sangat membantu.

Tutik : Di RPU UD. Mandiri ini, kami memanfaatkan mesin pencabut bulu, tetapi pemotongan masih dilakukan secara manual.

Suwarni: Saya sangat percaya bahwa pengelolaan sumber daya manusia yang efektif adalah kunci keberhasilan usaha kami. Proses perekrutan di Rumah Potong Unggas kami tidak terlalu formal, kami mengambil karyawan sesuai kebutuhan dan mencari orang-orang yang ingin bekerja. Meskipun saya tidak menyediakan pelatihan formal, saya selalu memastikan untuk memantau karyawan dan memberikan arahan langsung. pekerja saya juga sudah pernah dibimbing petugas sertifikasi halal khususnya kepada penyembelih dan pengawas di sini, sehingga mereka memahami prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Dalam hal kompensasi, saya membayar gaji secara mingguan untuk pekerja pemasaran di Bali, sementara di Banyuwangi, saya memberikan gaji bulanan yang bervariasi tergantung tanggung jawab. Selain itu, saya memberikan tunjangan seperti sembako dan juga menanggung makan selama mereka bekerja.

Adi : Saya merasa pengelolaan SDM di RPU ini cukup baik. Penerimaan karyawan dilakukan sesuai kebutuhan, dan meskipun tidak ada pelatihan formal, Ibu Warni selalu memantau dan memberikan arahan. Saya juga mendapatkan bimbingan dari petugas sertifikasi halal. Untuk kompensasi, saya digaji setiap bulan, dengan tunjangan sembako dan makan yang ditanggung selama bekerja.

Sofyan : Di Rumah Potong Unggas ini, saya merasa pengelolaan SDM-nya cukup baik. Saya dulunya diterima kerja di sini karna di sini masih butuh tambahan tenaga kerja. Meskipun tidak ada pelatihan resmi, Ibu Warni selalu mengawasi dan memberikan arahan langsung. saya juga mendapatkan pelatihan dari petugas sertifikasi halal. Mengenai gaji, saya dibayar mingguan, dengan tambahan tunjangan sembako dan makan yang ditanggung selama kerja.

Suwarni: Lokasi tempat usaha yang kami dirikan ini sangat strategis karena mudah ditemukan oleh pembeli dan dapat diakses dengan kendaraan. Setiap hari, aktivitas di kandang ayam menghasilkan limbah, seperti kotoran, darah dan sisa bulu ayam. Limbah tersebut hanya kami siram dengan air, dan aliran siraman tersebut mengalir ke sungai. Namun, UD. Mandiri Bu Warni telah mulai mengurangi limbah secara bertahap dan memanfaatkannya untuk meningkatkan pendapatan. Misalnya, bangkai ayam dan daging ayam yang tidak layak konsumsi kami olah menjadi pakan lele, sedangkan bulu ayam kami jual kepada pihak lain. Selanjutnya, akses terhadap perairan, listrik, dan internet juga dapat dikatakan memadai. Semua fasilitas tersebut tersedia dengan mudah dan berfungsi dengan baik, serta mampu memenuhi kebutuhan semua aktivitas di UD. Mandiri ini.

Imam : Di sini, kami memiliki berbagai fasilitas yang mendukung proses pengolahan ayam sehari-hari. Diantaranya terdapat listrik yang stabil, serta akses internet yang cepat untuk memudahkan komunikasi dan. Selain itu, ketersediaan air yang cukup sangat penting untuk pekerjaan kami.

Adi : Di sini sudah tersediakan listrik dan air yang sangat membantu pekerjaan kami, seperti menyalakan mesin pencabut bulu, air untuk membersihkan daging dan lainnya.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
UPT PENGEMBANGAN BAHASA

Jl. Mataram 1 Mangli, Kaliwates, Jawa Timur Indonesia Kode Pos 68136
Telp. (0331) 487550, Fax. (0331) 427005, 68136, email: upbuinkhas@uinkhas.ac.id,
website: http://www.upb.uinkhas.ac.id



SURAT KETERANGAN

Nomor: B-015/Un.20/U.3/073/6/2025

Dengan ini menyatakan bahwa abstrak Tesis berikut:

Nama Penulis : Siti Nur Hafifatul Hasanah
Prodi : S2-ES
Judul (Bahasa Indonesia) : Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong
Unggas UD. Mandiri Di Gambiran-Banyuwangi
Judul (Bahasa arab) : تحليل سلسلة القيمة الحلال في مسلخ دواجن "يو دي"
مانديري في غامبيران-باتيوانغي
Judul (Bahasa Inggris) : *Halal Value Chain Analysis at UD. Mandiri in
Gambiran-Banyuwangi*

Telah diperiksa dan disahkan oleh TIM UPT Pengembangan Bahasa UIN Kiai Haji
Achmad Siddiq Jember.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 5 Juni 2025

Kepala UPT Pengembangan Bahasa,

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
PASCASARJANA

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur, Indonesia KodePos 68136 Telp. (0331) 487550
 Fax (0331) 427005 e-mail : uinkhas@gmail.com Website : http://www.uinkhas.ac.id



SURAT KETERANGAN
BEBAS TANGGUNGAN PLAGIASI

Nomor: 857/Un.22/DPS/PP.00.9/04/2025

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	:	Siti Nur Hafifatul Hasanah
NIM	:	233206060016
Prodi	:	Ekonomi Syariah
Jenjang	:	Magister (S2)

dengan hasil sebagai berikut:

BAB	ORIGINAL	MINIMAL ORIGINAL
Bab I (Pendahuluan)	28 %	30 %
Bab II (Kajian Pustaka)	28 %	30 %
Bab III (Metode Penelitian)	30 %	30 %
Bab IV (Paparan Data)	7 %	15 %
Bab V (Pembahasan)	15 %	20 %
Bab VI (Penutup)	8 %	10 %

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai salah satu syarat menempuh ujian tesis.

Jember, 16 April 2025

an. Direktur,
Wakil Direktur



Dr. H. Saihan, S.Ag., M.Pd.I
 NIP. 197202172005011001

*Menggunakan Aplikasi DrillBit





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
PASCASARJANA

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kalwates, Jember, Jawa Timur, Indonesia Kode Pos 68136 Telp. (0331) 487550
 Fax (0331) 427005 e-mail: unikhas@gmail.com Website: <http://www.unikhas.ac.id>



PERMOHONAN PENGAJUAN JUDUL & PEMBIMBING TESIS

KARTU KONSULTASI TESIS

Nama : Siti Nur Hafifatul Hasanah
 Nomor Induk Mahasiswa : 233206060016
 Jurusan : Ekonomi Syariah
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Judul Tesis : Analisis Halal Value Chain Pada Rumah Potong Unggas UD. Mandiri Bu Warni
 Di Gambiran-Banyuwangi

Dosen Pembimbing : 1. Dr. H. Abdul Rokhim, M.E.I
 2. Dr. Siti Masrohatin, S.E., M.M

NO	Masalah	Tanggal	Tanda Tangan	
			Pembimbing I	Pembimbing II
1	BAB I, BAB II, BAB III, BAB IV	16-04-25		
2	Revisi BAB IV	17-04-25		
3	Revisi BAB IV	18-04-25		
4	Revisi BAB V, VI	21-04-25		
5	Revisi BAB V, VI	22-04-25		
6	Acc Tesis	28-04-25		
7	BAB I, BAB II, BAB III, BAB IV, '	19-05-25		
8	Revisi BAB V	22-05-25		
9	Acc Tesis	26-05-25		

Catatan:

Kartu Konsultasi ini harap dibawa pada saat konsultasi dengan Dosen Pembimbing Tesis

Cetak dengan kertas **bufalo**



DOKUMENTASI



Dokumentasi dengan pemilik RPU UD. Mandiri
pada tanggal 14 Februari 2025.



Hasil Sembelihan Ayam di RPU UD. Mandiri
pada tanggal 01 Januari 2025



Proses penyembelihan ayam di RPU UD. Mandiri dilakukan oleh dua orang: satu orang memegang pisau untuk menyembelih, sementara yang lainnya memegang ayam yang akan disembelih. Peristiwa tersebut dilakukan pada tanggal 01 Januari 2025.



Seorang karyawan sedang melakukan pencabutan bulu ayam menggunakan mesin pencabut bulu pada tanggal 1 Januari 2025.



Seorang karyawan sedang membedah ayam untuk mengeluarkan jeroan pada tanggal 01 Januari 2025.



Seorang karyawan sedang mengeluarkan kotoran dari rempele dan usus pada tanggal 1



Seorang karyawan sedang membilas ayam yang sudah dibersihkan bulunya dan dikeluarkan jeroannya pada tanggal 1 Januari 2025.



Dua orang karyawan sedang melakukan penimbangan ayam, setelah ditimbang, ayam langsung dimasukkan ke dalam wadah pada tanggal 01 Januari 2025.



Pick up pengangkut ayam yang sudah siap dipasarkan.
Dokumentasi dilakukan pada tanggal 01 Januari 2025



Pick up pengangkut ayam hidup. Dokumentasi dilakukan pada tanggal
01 Januari 2025

RIWAYAT HIDUP



Siti Nur Hafifatul Hasanah dilahirkan di Desa Baletbaru Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur pada tanggal 16 Agustus 1998, anak dari pasangan Bapak Musa'i dan Ibu Kusyati. Alamat saat ini Jl. Fathol Halim Dusun Krajan RT. 01 RW. 13 Desa Baletbaru Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember.

Menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Baletbaru 01 Kecamatan Sukowono kemudian melanjutkan ke SMPN 01 Sukowono dan SMK Nurul Jadid. Pendidikan berikutnya ditempuh di Universitas Nurul Jadid, meraih gelar Sarjana Ekonomi pada tahun 2020. Selain itu, menempuh pendidikan di Ma'had Aly Nurul Jadid Paiton Probolinggo, meraih gelar Sarjana Agama pada tahun 2022. Selama masa kuliah, aktif dalam organisasi Badan Eksekutif Mahasantri (BEMs) Nurul Jadid sebagai Sekretaris, yang memberikan pengalaman berharga dalam kepemimpinan dan manajemen organisasi.

J E M B E R