

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Konsumsi rumah tangga merupakan salah satu komponen PDB (Produk Domestik Bruto) pengeluaran yang memberikan kontribusi terbesar. Kontribusi komponen tersebut pada tahun 2021 tercatat sebesar 54,42%. Subkomponen pembentuk konsumsi rumah tangga ditopang oleh makanan dan minuman yang menyumbang 22,41%.<sup>1</sup>

Dalam ajaran agama Islam, mengonsumsi makanan dan minuman tidak hanya melihat aspek kesehatan saja, tetapi juga harus memenuhi aspek kehalalan. Imam Ghazali berpandangan bahwa halal adalah suatu kebolehan dalam menggunakan atau mengonsumsi sesuatu dalam rangka memenuhi kebutuhan fisik (makanan dan minuman). Sementara itu, Majelis Ulama Indonesia (MUI) memberi pengertian tentang produk halal sebagai sesuatu yang diproduksi dengan bahan halal dan memenuhi syarat *thayyib* dan fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan barang haram atau najis.<sup>2</sup>

Halal menjadi bahasan menarik bagi setiap umat di seluruh dunia sebab halal tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan pada ketentuan syariat bagi muslim, namun juga terkait dengan nilai-nilai manfaat yang terkandung di dalamnya yang meliputi kebersihan, keamanan, kandungan gizi, kehati-hatian, kesehatan bahkan terjaga dari kontaminasi bahan/barang haram selama proses produksi, distribusi hingga konsumsi.

Di samping itu, isu halal menjadi tren gaya hidup masa kini bagi umat dunia baik muslim maupun non-muslim. Karena bagi umat muslim, mengonsumsi produk halal menandakan bahwa produk tersebut layak dikonsumsi sehingga meningkatkan kesadaran untuk hanya mengonsumsi yang halal saja. Sementara bagi non-Muslim, mengonsumsi produk halal

---

<sup>1</sup>Andiga Kusuma N.I, Dkk, *Outlook Prekonomian Indonesia Tahun 2022* (Jakarta: Biro Perencanaan Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI, Edisi Mei 2022), 54.

<sup>2</sup> Abdul Rachman, dkk., “Desain Baru Logo Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Antara Urgensi, Seni, Dan Esensi”, *El-Buhuth: Borneo Journal Of Islamic Studies*, Vol. 4 No.2 (2022), 249.

menjadi alasan etis untuk mendapatkan produk yang berkualitas, aman, bersih, dan murni.<sup>3</sup>

Adapun angka permintaan produk halal dari negara dengan mayoritas penduduknya non-muslim semakin meningkat setiap tahunnya karena mereka membutuhkan status halal suatu produk. Menariknya, karena permintaan terhadap industri halal sangat tinggi menjadikan Indonesia sebagai negara yang memiliki pasar halal terbesar di dunia, yaitu mencapai 13 persen pada tahun 2021. Dalam *State Of The Global Islamic Economy (SGIE) Report 2020/2021*, di tahun 2019 pengeluaran konsumen muslim untuk makanan, minuman, gaya hidup halal dan lain sebagainya sebesar US\$ 2,02 triliun.<sup>4</sup> Sementara di tahun 2021 pengeluaran konsumen muslim untuk makanan halal sebesar US\$1,27 triliun, dan diperkirakan pada tahun 2025 akan mencapai US\$1,67 triliun.<sup>5</sup>

Tahun 2017 total konsumsi produk halal di Indonesia, sebesar US\$ 200 miliar yaitu lebih dari 36% total konsumsi rumah tangga.<sup>6</sup> Dengan total yang sama, di tahun 2020 Indonesia mengimpor makanan dan minuman senilai US\$200 miliar. Menurut *SGIE Report 2022*, di tahun 2021 Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai konsumen dari negara OKI (Organisasi Kerjasama Islam) yang mengimpor makanan halal terbesar sebanyak US\$146,7 miliar.<sup>7</sup>

Mengingat Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbanyak di dunia, nyatanya belum mampu membuat Indonesia menjadi pemasok komoditas halal di dunia, terlebih dalam memenuhi kebutuhan dasar muslim Indonesia yaitu halal *food*. Ketidakseimbangan antara potensi dan realita industri halal di Indonesia menimbulkan kesenjangan yang menyebabkan Indonesia hanya sebagai konsumen saja.<sup>8</sup>

---

<sup>3</sup> Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024* (Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, 2018), 51-52.

[https://kneks.go.id/storage/upload/1573459280-Masterplan%20Eksyar\\_Preview.pdf](https://kneks.go.id/storage/upload/1573459280-Masterplan%20Eksyar_Preview.pdf)

<sup>4</sup> Ibid., 250.

<sup>5</sup> Dinar Standart Growth Strategy Research and Advisory, *State Of The Global Islamic Economy Report.*, 2022, 9. <https://www.salaamgateway.com/specialcoverage/SGIE22>

<sup>6</sup> Muhammad Anwar Fathon dan Tasya Hadi Syahputri, "Potret Industri Halal Indonesia: Peluang Dan Tantangan", *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(03), 2020, 429-430.

<sup>7</sup> Dinar Standart Growth Strategy Research and Advisory., 10-11.

<sup>8</sup> Muhammad Anwar Fathon Dan Tasya Hadi Syahputri, "Potret Industri", 429.

Bagi muslim, mengkonsumsi produk halal bukan hanya sebuah pilihan tetapi juga menyangkut masalah keyakinan (akidah).<sup>9</sup> Maka, sebagai masyarakat muslim, keputusan memilih makanan halal amat diperhatikan sebagaimana disebutkan dalam Surat al-Baqarah ayat 168 bahwa Allah mewajibkan seluruh muslim untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik.<sup>10</sup>

Salah satu jenis makanan yang dikonsumsi umat Islam adalah daging. Daging merupakan kebutuhan pokok yang dikonsumsi hampir oleh seluruh masyarakat Indonesia, karena daging merupakan sumber protein.<sup>11</sup> Di dalam mengkonsumsi daging baik daging sapi, kerbau, burung, ayam dan sebagainya tentunya harus diketahui status halal/haramnya. Walaupun dasarnya hewan tersebut halal untuk dikonsumsi namun apabila proses pengolahannya tidak dilakukan secara halal maka daging tersebut dikategorikan sebagai makanan yang haram (dilarang untuk dimakan), misalnya diawali dari proses dari mana hewan itu diperoleh, apakah dari hasil mencuri, berburu, ataukah hasil beternak, apakah proses penyembelihannya sudah sesuai dengan syariat Islam ataukah belum, apakah daging tersebut dari proses penjualannya tercampur dengan daging babi atau tidak.<sup>12</sup>

Agar suatu produk bisa dikategorikan sebagai produk halal maka harus memenuhi standar sebagaimana yang tertulis dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 dan 19. Pada pasal 18 disebutkan bahwa produk hasil hewan harus disembelih seseuai dengan syariat Islam. Sementara pasal 19 menyebutkan bahwa ketentuan kriteria halal mengacu pada Fatwa Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN-MUI) Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

---

<sup>9</sup> Dinar Standart Growth Strategy Research And Advisory., 58.

<sup>10</sup> Teuku Shaddiq Rosa Et.Al, "The Consideration Of Halalan, Thayyiban And Economic Factor Of Consuming Chicken Meat In Several Markets Of Aceh Besar District", *Jurnal Medika Veterinaria*: Vol. 1 No. 12 (2018), 40.

<sup>11</sup> Afif Muamar Dan Juju Jumena, "Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia Dalam Penyembelihan Ayam Di Desa Kertawinangun Cirebon", *Al-Ahkam: Jurnal Ilmu Syari'ah Dan Hukum*, Vol. 5 Nomor 1 (2020), 60.

<sup>12</sup> *Ibid.*, 60.

dan Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 95 Tahun 2012 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.<sup>13</sup>

Karena berkaitan dengan produk hasil hewan, fase produksi (penyembelihan) menjadi titik kritis status kehalalan daging, maka diperlukan pengetahuan penyembelihan sebagaimana dalam fatwa DSN-MUI sehingga persyaratan dasar yang ketat harus dipenuhi.<sup>14</sup> Adapun persyaratan yang harus dipenuhi meliputi penyembelihan, kesejahteraan hewan, kebersihan, dan desinfeksi yang meliputi semua tahap rantai produksi dan suplai makanan. Penyembelihan halal harus dilakukan dengan memotong tiga saluran (pembuluh darah, *trachea*, dan *esofagus*) di bagian tenggorokan hewan agar dapat menyebabkan hewan mati dengan cepat tanpa penderitaan. Sementara itu, metode pemingsanan sebelum penyembelihan saat ini masih diperdebatkan kehalalannya, hal ini dikarenakan hasil pemingsanan, misalnya dengan listrik beresiko tinggi menyebabkan pendarahan dan patah tulang. Pada proses penyembelihan daging ayam secara halal dipercaya dapat menghasilkan pengeluaran darah yang cukup sempurna, selain itu dapat bermanfaat untuk memperpanjang daya simpan atau jaminan kualitas daging ayam.<sup>15</sup>

---

<sup>13</sup> Agus Mulyono, dkk., *Juru Penyembelihan Halal (Juleha) Di Indonesia* (Jakarta: Litbangdiklat Press, 2020), 10.

<sup>14</sup> Muhammad Azher Bhatti, "An Exploratory Study Of Muslim Consumers Halal Meat Purchasing Intentions In Norway, *Acta Agriculturae Scandinavica*", *Section A- Animal Science*, Vol. 70, No. 1 (2021), 61-62. DOI: 10.1080/09064702.2020.1842488

<sup>15</sup> Teuku Shaddiq Rosa Et.Al, "The Consideration Of Halalan, Thayyiban And Economic Factor Of Consuming Chicken Meat In Several Markets Of Aceh Besar District", *Jurnal Medika Veterinaria*: Vo. 1 No. 12 (2018), 40-41.

Tabel 1.1 Produksi daging unggas ayam di Kabupaten Kediri (ton)

Tahun	Kabupaten Kediri		
	Ayam kampung ( <i>Native Chicken</i> )	Ayam Petelur ( <i>Layer</i> )	Ayam Pedaging ( <i>Broiler</i> )
2018	1.799,49	2.551,32	10.025,85
2019	-	-	10.816,00
2020	1.646,77	2.168,72	10.493,54
2021	1.683,98	1.933,51	13.517,92
2022*	1.726,07	1.981,84	-

\*angka sementara

Sumber: Badan Pusat Statistik Jawa Timur (2023)<sup>16,17,18</sup>, Sidapotik Kabupaten Kediri (2023)<sup>19</sup>

Adapun perkembangan konsumsi daging ayam di Indonesia dapat dilihat pada tabel 1 sampai 5.

Tabel 1.2 Rata-rata konsumsi daging ayam ras/boiler/kampung per kapita sebulan, per Maret 2018-2022 di Indonesia

2018	2019	2020	2021	2022
0,516 kg	0,532 kg	0,557 kg	0,538 kg	0,656 kg

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)<sup>20</sup>

<sup>16</sup> “Produksi Daging Unggas Ayam Kampung/*Native Chicken* dan Ayam Petelur/*Layer* Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Unggas di Provinsi Jawa Timur (ton) 2020 dan 2021”, Badan Pusat Statistik Jawa Timur, <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/02/2425/produksi-daging-unggas-ayam-kampung-native-chicken-dan-ayam-petelur-layer-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-unggas-di-provinsi-jawa-timur-ton-2020-dan-2021.html#>, diakses tanggal 9 Juni 2023.

<sup>17</sup> “Produksi Daging Unggas Ayam Pedaging/*Broiler* dan Itik dan Itik Manila/*Duck and Muscovy Duck* Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Unggas di Provinsi Jawa Timur (ton) 2020 dan 2021”, Badan Pusat Statistik Jawa Timur, <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/02/2426/-produksi-daging-unggas-ayam-pedaging-broiler-dan-itik-dan-itik-manila-duck-and-muscovy-duck-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-unggas-di-provinsi-jawa-timur-ton-2020-dan-2021.html>, diakses tanggal 9 Juni 2023.

<sup>18</sup> “Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur 2017-2018”, Badan Pusat Statistik Jawa Timur, <https://jatim.bps.go.id/statictable/2019/10/09/1612/produksi-daging-unggas-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-ternak-di-provinsi-jawa-timur-2017-2018.html>, diakses tanggal 9 Juni 2023.

<sup>19</sup> “Daftar Populasi Hewan”, Sistem Informasi Data Potensi Investasi Terintegrasi Kabupaten Kediri, <https://sidapotik.kedirikab.go.id/index.php/Web/dkpp>, diakses tanggal 8 Juni 2023.

<sup>20</sup> Badan Pusat Statistik Indonesia, Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2022 (Jakarta: BPS Indonesia, tt), 26.

Tabel 1.3 Rata-rata konsumsi dan pengeluaran per kapita sebulan  
per Maret 2021-2022

Komoditas: daging ayam ras/boiler/kampung

	Tahun	Perkotaan		Pedesaan		Perkotaan & Pedesaan	
		Banyaknya (Kg)	Nilai (Rp)	Banyaknya (Kg)	Nilai (Rp)	Banyaknya (Kg)	Nilai (Rp)
Indonesia	2021	0,689	23.630	0,500	17.635	0,608	21.042
	2022	0,73	26.396	0,55	20.250	0,66	23.780
Jawa Timur	2021	0,573	19.405	0,450	15.237	0,517	17.518
	2022	0,58	21.194	0,48	17.573	0,54	19.580

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)<sup>21</sup> dan Badan Pusat Statistik (2022)<sup>22</sup>

Tabel 1.4 Rata-rata pengeluaran perkapita seminggu (rupiah/kapita/minggu) di  
Kabupaten Kediri

Tahun	Daging Ayam Ras/boiler	Daging Ayam Kampung
2018	2.343	315
2019	2.316	441
2020	2.768	414
2021	3.253	563
2022	4.820	373

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)<sup>23</sup>

Sebagaimana sajian tabel di atas, tahun 2018 hingga 2022 jumlah produksi daging ayam *broiler* di Kabupaten Kediri mengalami fluktuasi (peningkatan dan penurunan). Adapun jumlah konsumsi dan pengeluaran daging ayam *broiler* cenderung mengalami kenaikan meski di tahun 2019 sempat mengalami penurunan sebesar 1,15%.

<sup>21</sup> Badan Pusat Statistik, Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2021 (Jakarta: BPS Indonesia, tt), 86 dan 101.

<sup>22</sup> Badan Pusat Statistik, Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2022 (Jakarta: BPS Indonesia, tt), 93 dan 108.

<sup>23</sup> Badan Pusat Statistik, 2023.

<https://www.bps.go.id/subject/5/konsumsi-dan-pengeluaran.html#subjekviewtab3>

Melihat kebutuhan konsumsi daging ayam daging ayam *broiler* di Kabupaten Kediri yang semakin meningkat, maka penting untuk menjaga integritas daging halal yaitu melalui kepastian status dan persyaratan kehalalan daging yang terpenuhi secara jelas.

Adapun kepercayaan konsumen muslim dalam keseluruhan sistem produksi sangat penting, mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk yang sesuai dengan ketentuan agama Islam<sup>24</sup> termasuk praktek pertanian dan rumah pemotongan, kesadaran akan proses penyembelihan dan kenyamanan pembelian.<sup>25</sup>

Saat ini pertimbangan konsumen terhadap aspek kehalalan dalam membeli daging masih belum banyak diteliti. Fenomena yang terjadi adalah pada saat membeli daging ayam, sebagian konsumen ada yang melihat secara langsung proses pemotongan. Sebagian lainnya tidak mengikuti saat penyembelihan, tetapi membeli daging ayam yang sudah dipotong sehingga konsumen tidak mengetahui apakah pemotongan ayamnya telah dilakukan secara halal. Kebanyakan dari konsumen hanya berasumsi bahwa produk daging ayam yang dibeli telah halal dan *thayyib* karena disembelih oleh pedagang muslim.<sup>26</sup> Bisa juga pedagang menjual daging ayam tiren. Selain itu, kemungkinan melakukan pemotongan pada tempat-tempat yang tidak layak memungkinkan terjadinya kontaminasi yang menyebabkan banyak daging ayam yang diperdagangkan tidak memenuhi syarat aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).<sup>27</sup>

Di Kediri terdapat beragam pedagang eceran ayam potong di sejumlah pasar tradisional dan pasar modern atau supermarket. Sebagaimana fenomena yang pernah dijumpai oleh peneliti di salah satu supermarket di Kediri ditemukan daging ayam yang penyembelihannya dinilai kurang sempurna

---

<sup>24</sup> Atika Salsabila Dan Hana Catur Wahyuni, "The Influence Of Halal, Food Safety And Quality On Student's Buying Decisions Using Structural Equation Modeling (SEM) Methods", *Prozima*, Vol. 5, No. 2, (2021), 111-112.

<sup>25</sup> Muhammad Azher Bhatti, "An Exploratory Study Of Muslim Consumers Halal Meat"., 61-62. DOI: 10.1080/09064702.2020.1842488

<sup>26</sup> Teuku Shaddiq Rosa Et.Al, "The Consideration Of Halalan Thayyiban", 41.

<sup>27</sup> Ibid., 41.

karena leher ayam tidak disembelih layaknya menggunakan pisau, hanya terdapat lubang kecil di lehernya. Hal ini memunculkan keresahan dan keraguan konsumen atas kehalalan dan ke-*thayyib*-an daging tersebut.

Terkait dengan kasus status kehalalan dan *thayyib* daging ayam juga dapat disebabkan oleh proses yang tidak tepat ataupun kesalahan manusia. Penyebab ini dapat ditelusuri mulai dari ayam yang berasal dari peternakan, proses penyembelihan di rumah potong hewan, hingga proses pengiriman. Untuk dapat meminimalisir risiko, pemotongan ayam dituntut untuk lebih meningkatkan kinerjanya, salah satunya melalui manajemen rantai pasoknya.<sup>28</sup>

Di samping itu, persepsi mayoritas masyarakat muslim mengenai busana yang dipakai penjual seperti jika pedaganganya perempuan dan berkerudung sudah pasti daging ayam yang dijualnya disembelih secara syariat. Padahal konsumen tidak tahu yang sebenarnya apakah juru sembelihnya melaksanakan sholat dan memenuhi prosedur penyembelihan secara syariat atau tidak.

Fenomena lain juga ditemukan di Rumah Potong Ayam (RPA) Bapak X. Rumah potong tersebut menjual ayam kurang lebih 2.500 kg per hari.<sup>29</sup> Selama fase atau proses produksi ditemukan adanya dua jenis penyembelihan yaitu penyembelihan sempurna (empat saluran terputus) dan kurang sempurna (dua hingga tiga saluran terputus).<sup>30</sup>

Melihat permasalahan yang terjadi, menarik untuk diperhatikan bahwa dalam mengkonsumsi daging halal bukan sekedar memahami bahan-bahannya tetapi juga serangkaian pedoman dan persyaratan halal dalam mempertahankan kepatuhan syariah<sup>31</sup> serta rantai pasoknya. Maka, penting adanya pengkajian terkait dengan fenomena yang terjadi. Karena jika dalam fase produksi daging ayam sudah tidak dilakukan sesuai syariat Islam, maka penting untuk dicurigai bagaimana rantai pasok daging ayam yang beredar di Kediri. Selain itu,

---

<sup>28</sup> Dini Wahyuni, Dkk, *Analisis Rantai Pasokan Halal Pada Produk Daging Ayam Menggunakan Perspektif Human Error*, Prosiding Konferensi Internasional Asia Pasifik Kedua Tentang Teknik Industri Dan Manajemen Operasi Surakarta, Indonesia, 14-16 September 2021, 1.

<sup>29</sup> Bapak X, Pemilik Usaha, RPA Bapak X, 1 Mei 2023.

<sup>30</sup> Observasi, di RPA Bapak X, 6 Mei 2023.

<sup>31</sup> Dinar Standart Growth Strategy Research And Advisory, *State Of The Global Islamic Economy Report 2020/2021*, 58.



persepsi masyarakat terkait dengan busana yang dikenakan pedagang penting untuk diluruskan.

Melihat fenomena yang ada, penelitian tentang fase produksi daging ayam terhadap status kehalalan *thayyib*-an daging ayam dalam rantai pasoknya belum pernah dilakukan di Kediri. Maka, mengacu pada jaminan atas hak konsumen muslim untuk mengonsumsi daging halal dan *thayyib*, peneliti tertarik untuk mengamati secara langsung dan menganalisa kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok daging halal ditinjau dari fatwa DSN MUI dan UU perlindungan konsumen di RPA Bapak X.

Hal yang mendasari peneliti memilih RPA Bapak X sebagai obyek penelitian dari sisi positif dan negatif. Dari sisi positifnya adalah jumlah produksi daging ayam berskala besar meskipun masih dalam taraf *home industry*. Selain itu, sistem penjualan daging tergolong cepat karena RPA Bapak X tidak pernah sampai menampung/menyimpan daging lebih dari 1 hari.<sup>32</sup> Pasokan daging ayam di RPA tersebut terdistribusi ke wilayah Kabupaten dan Kota Kediri. Alasan ini juga didukung oleh keterbukaan dan kesediaan pemilik RPA untuk diteliti. Sementara alasan dari sisi negatif adalah aspek kebersihan bangunan, peralatan, fasilitas dan personel RPA Bapak X belum terjamin bersih dan ada faktor kemungkinan terjadinya pelanggaran terhadap fatwa MUI dan undang-undang.

## **B. Fokus Penelitian**

Adapun yang menjadi fokus penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana rantai pasok halal daging ayam di RPA Bapak X?
2. Bagaimana kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari fatwa DSN MUI Nomor 12 Tahun 2009?
3. Bagaimana kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari UU Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999?

---

<sup>32</sup> Bapak X, Pemilik Usaha, RPA Bapak X, 1 Mei 2023.

### C. Tujuan Penelitian

Merujuk pada rumusan masalah sebagaimana diatas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis rantai pasok halal daging ayam di RPA Bapak X.
2. Untuk menganalisis kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari fatwa DSN MUI Nomor 12 Tahun 2009.
3. Untuk menganalisis kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari UU Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999.

### D. Manfaat Penelitian

Pada prinsipnya, setiap penelitian harus memberikan manfaat yang cukup jelas dalam praktek pengambilan keputusan.<sup>33</sup> Ada dua manfaat penelitian yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat teoritis.

Penelitian ini diharapkan dapat memperoleh hasil yang bermanfaat sehingga dapat memberikan kontribusi dalam penelitian dan pengembangan khazanah fase produksi menurut syariat, rantai pasok halal, konsumsi halal dan perlindungan konsumen di Indonesia.

2. Manfaat praktis.

Penelitian ini diharapkan dapat mengedukasi pemilik RPA/RPH (rumah potong hewan) terkait dengan pentingnya penyembelihan, produksi serta labelisasi halal pada hasil produk sehingga dapat mengurangi kekhawatiran sekaligus melindungi konsumen muslim khususnya dalam mengonsumsi daging ayam. Di samping itu, penelitian ini dapat memberikan pandangan kepada pihak DSN-MUI terkait dengan implementasi fatwa tentang standar sertifikasi penyembelihan halal dan implikasinya terhadap peredaran daging halal di Indonesia. Serta dapat memberikan masukan kepada pemerintah dalam mengambil kebijakan

---

<sup>33</sup>Agung Widhi K Dan Zarah P, *Metode Penelitian Kuantitatif* (Yogyakarta: Pandiva Buku, 2016), 35.

terhadap para pelaku usaha yang melanggar peraturan. Serta membantu pemerintah untuk mengkampanyekan pentingnya kepatuhan terhadap peraturan pemerintahan dalam menggiatkan produksi, konsumsi dan rantai pasok halal di Indonesia.

### E. Penelitian Terdahulu

Untuk memperoleh hasil penelitian yang baik dan terhindar dari tindakan duplikasi penelitian yang tidak etis, maka peneliti perlu memperoleh pengetahuan yang lebih luas atas permasalahan yang dipilih.<sup>34</sup> Berikut ini hasil studi terdahulu yang telah dilakukan.

Afif Muamar dan Juju Jumena dalam “Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam penyembelihan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon”.<sup>35</sup> Penelitiannya bersifat deskriptif-analitis dengan menggunakan metode kualitatif. Obyek yang diteliti adalah proses penyembelihan ayam potong berdasarkan standarisasi Majelis Ulama Indonesia. Penelitian tersebut membahas pemotongan ayam dan tahap pengolahannya (persiapan ayam, penyembelihan, dan pengolahan ayam) dan faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen terkait dengan penyembelihan secara halal (faktor budaya, sosial, dan pribadi). Persamaan dalam penelitian ini adalah keduanya sama-sama membahas mengenai penyembelihan halal berdasarkan standarisasi fatwa MUI. Perbedaannya, penelitian Muamar dan Jumena membahas faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen terkait dengan penyembelihan halal, sementara pada penelitian ini membahas kepatuhan penyembelihan halal berdasarkan Fatwa MUI dan undang-undang perlindungan konsumen.

Dini Wahyuni, dkk dalam “Analisis Rantai Pasokan Halal pada Produk Daging Ayam menggunakan Perspektif Human Error”.<sup>36</sup> Pada penelitiannya dilakukan identifikasi *human error* pada rantai pasok produk daging ayam halal dengan mengadopsi model SCOR, yaitu plan, source, make, deliver, dan return. Hasil penelitian menunjukkan jenis-jenis *human error* yang terjadi pada

---

<sup>34</sup> Ibid., 41.

<sup>35</sup> Afif Muamar Dan Juju Jumena, “Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia Dalam Penyembelihan Ayam Di Desa Kertawinangun Cirebon”, *Al-Ahkam: Jurnal Ilmu Syari'ah Dan Hukum*, Vol. 5 No. 1 (2020).

<sup>36</sup> Dini Wahyuni, dkk, *Analysis Of Halal Supply Chain*.

rantai pasok daging ayam halal, probabilitas kesalahan, level kritis, dan strategi perbaikan. Persamaan dalam penelitian ini adalah keduanya sama-sama membahas fase produksi dalam rantai pasok halal. Sementara perbedaannya, penelitian Wahyuni menganalisa rantai pasok halal dari perspektif *human error* sedangkan pada penelitian ini menganalisa fase produksi ayam dalam rantai pasok halal dari perspektif fatwa MUI dan undang-undang perlindungan konsumen.

Abdurrahman Alfaqiih, dalam “Prinsip-Prinsip Praktik Bisnis dalam Islam bagi Pelaku Usaha Muslim”.<sup>37</sup> Alfaqiih menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan normatif. Persamaan dalam penelitian ini adalah keduanya sama-sama membahas prinsip-prinsip dalam bisnis Islam. Sementara perbedaannya, penelitian Alfaqiih hanya membahas praktik dan prinsip dasar dalam bisnis Islam, sedangkan pada penelitian ini prinsip etika bisnis Islam sebagai alat analisis perlindungan konsumen.

## **F. Sistematika Pembahasan**

Dalam rangka mempermudah pembaca dalam memahami tesis ini, maka peneliti perlu memberikan gambaran penyusunan penulisan karya ilmiah ini secara sistematis dan komprehensif. Berikut uraian penyusunannya:

Bab I Pendahuluan. Dibuat atas dasar fenomena yang terjadi dan memberikan petunjuk kemana arah penelitian ini dilakukan. Bab ini terdiri dari konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penelitian terdahulu, dan sistematika pembahasan.

Bab II Kajian Teori. Dibuat sebagai landasan berpikir peneliti dan panduan dalam membahas hasil penelitian. Bab ini terdiri dari teori kepatuhan, teori produksi, rantai pasok halal, fase produksi, dan perlindungan konsumen.

Bab III Metode Penelitian. Dibuat sebagai panduan peneliti selama melakukan penelitian. Bab ini terdiri dari jenis dan pendekatan penelitian, kehadiran penelitian, lokasi penelitian, sumber data, prosedur pengumpulan data, pengecekan keabsahan data, dan teknik analisis data.

---

<sup>37</sup> Abdurrahman Alfaqiih, “Prinsip-Prinsip Praktik Bisnis dalam Islam bagi Pelaku Usaha Muslim”, *Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM*, Vol. 24 No. 3(2018).  
<https://doi.org/10.20885/iustum.vol24.iss3.art6>

Bab IV Hasil Penelitian. Dibuat untuk menguraikan data yang diperoleh dengan menggunakan metode penelitian dan disusun sesuai dengan fokus penelitian. Bab ini terdiri dari paparan data dan temuan penelitian.

Bab V Pembahasan. Berisi pembahasan dari fokus penelitian yaitu rantai pasok daging ayam halal di RPA Bapak X, kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari fatwa DSN MUI nomor 12 tahun 2009, dan kepatuhan fase produksi daging ayam dalam rantai pasok halal di RPA Bapak X ditinjau dari undang-undang perlindungan konsumen nomor 8 tahun 1999.

Bab VI Penutup. Bab ini terdiri dari kesimpulan dan saran.