

# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## Lampiran I: Pedoman Wawancara

### Kepada Pemilik Usaha

1. Bagaimana asal mula berdirinya sate ayam pak siboen hingga saat ini?
2. Sudah mempunyai cabang atau belum?
3. Memiliki berapa karyawan?
4. Untuk karyawan yang bekerja di Rumah Makan Sate Ayam pak siboen apakah karyawan tersebut merupakan orang sekitaran sini?
5. Bagaimana SOP karyawan dalam memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen?
6. Bagaimana struktur organisasi dalam usaha ini?
7. Produk yang dijual apa saja?
8. Ayamnya tersebut menyembelih sendiri atau bagaimana?
9. Bahan dasar yang digunakan adalah daging ayam, lalu bagaimana kriteria daging yang baik dan masih fresh sehingga layak untuk dikonsumsi?
10. Apakah ada kesulitan atau hambatan dalam memperoleh bahan baku utama?
11. Apa yang menjadikan produk ini berbeda dibandingkan dengan produk yang lain?
12. Berapa harga rata-rata produk yang dijual ?
13. Apakah dengan harga tersebut masih dijangkau oleh konsumen?

### Halal

1. Menurut bapak apa itu sertifikat halal?
2. Bagaimana pandangan ibu terkait kehalalan suatu produk?
3. Menurut bapak apa saja yang termasuk kriteria halal?
4. Sejak kapan usaha ini sudah memiliki sertifikat halal?
5. Apa motivasi bapak untuk melakukan sertifikat halal pada produk yang dijual?
6. Bagaimana alur pembuatan sertifikat halal sehingga saat ini bapak sudah memiliki sertifikat halal?
7. Menurut bapak dengan memiliki sertifikat halal apakah memiliki banyak keuntungan dari segala aspek?
8. Jika iya, apa keuntungannya?
9. Apakah bapak sudah mengetahui mengenai masa berlaku sertifikat halal?
10. Jika masa berlaku sertifikat halal sudah habis, apakah akan diperpanjang?
11. Apakah produk yang dijual memiliki logo halal?
12. Selama ibu berjualan apakah ada dari pembeli yang menanyakan status kehalalan dari produk yang bapak jual?
13. Apakah sudah menerapkan JPH?
14. Bagaimana komitmen dan tanggung jawab JPH di rumah makan pak siboen?
15. Bagaimana pemilihan/pemrosesan bahan bakunya? Untuk bahan yang lain apakah sudah sertifikasi halal?
16. Proses penyembelihan dilakukan oleh siapa apakah sudah Juleha?
17. Bagaimana proses pengelolaan steril dibedakan?

18. Bagaimana pemantauan atau evaluasi yang dijalankan Dirumah Makan Sate ayam pak siboen?

#### Kepada karyawan

1. Apa Alasan anda bergabung di rumah makan sate ayam pak siboen?
2. sudah berapa lama anda bergabung di rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen?
3. Apa yang anda ketahui tentang sertifikasi halal?
4. apa yang anda ketahui mengenai kriteria Halal?
5. apakah di rumah makan sate ayam pak siboen sudah menerapkan itu semua?
6. Bagaimana sertifikasi halal dapat berdampak pada citra produk kita di mata konsumen?
7. Jelaskan proses produksi yang Anda lakukan. Bagaimana Anda memastikan bahwa setiap tahapan dalam proses produksi tersebut sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal?
8. Bahan baku apa saja yang kita gunakan dalam produksi? Bagaimana Anda memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan telah memiliki sertifikat halal
9. Peralatan dan mesin apa saja yang kita gunakan dalam produksi? Bagaimana Anda memastikan kebersihan dan kehalalan peralatan tersebut
10. Seberapa penting bagi Anda untuk menjaga kehalalan produk yang kita produksi?

#### Kepada Konsumen

1. Mengapa bapak/ibu memilih produk dari sate Ayam Pak Siboen?
2. Apa yang mendasari bapak/ibu memilih produk dari Sate Ayam Pak Siboen?
3. Sudah berapa lama menjadi konsumen Sate Ayam Pak Siboen?
4. Bagaimana pelayanan yang diberikan oleh Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen dalam melayani konsumen?
5. Apakah bapak/ibu sudah merasa cukup puas dengan pelayanan yang diberikan oleh Rumah Makan Sate Ayam Pak sboen?
6. Apa keunggulan produk yang dimiliki oleh Sate Ayam Pak Siboen dibanding dengan produk yang lain?
7. Apakah dengan harga yang dijual masih terjangkau oleh konsumen?
8. Apakah bapak/ibu membeli karena sertifikat halalnya?
9. Apa yang membuat bapak/ibu membeli sate ayam pak siboen

#### Sertifikasi Halal

1. Apakah bapak/ibu sudah mengetahui bahwa Sate Ayam Pak siboen sudah memiliki seertifikat halal?
2. Menurut bapak/ibu apa itu sertifikat halal?
3. Apa motivasi bapak/ibu membeli produknya di Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen?
4. Apakah bapak/ibu juga memperhatikan kehalalan produknya untuk dikonsumsi?

5. Apakah Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen sudah memiliki sertifikat halal itu sudah tepat dengan aturan pemerintah yang mewajibkan semua produk yang dijual?

#### Kepada Penyelia Halal

1. Bagaimana Pemenuhan Jaminan Produk Halal Dirumah Makan Sate Ayam Pak Siboen?
2. Bagaiman Peran Penyelia Halal Dirumah Makan Sate Ayam Pak Siboen?

## Lampiran II: Foto Dokumentasi



Wawancara dengan Bapak Nur Rochmad Selaku Manajer Operasional



Wawancara dengan Bapak Tri Winarko Selaku Karyawan Produksi



Wawancara Dengan Bapak Muhammad Alan Fikri selaku Penyelia Halal



Wawancara dengan Bapak Pramudya selaku Konsumen



Wawancara dengan Bu Aurora selaku Konsumen



Wawancara dengan Pak Yusuf Selaku Konsumen



Wawancara dengan Bu Rosa Selaku Konsumen



Wawancara dengan Bu fika Selaku Konsumen



Wawancara dengan Bapak Erlang Selaku Konsumen



Wawancara dengan Bapak Surya Selaku Konsumen



Wawancara dengan Bapak Rio selaku Konsumen



Wawancara dengan Bu Retno selaku konsumen



Rumah Makan Sate Ayam Pak  
Siboen Tampak Depan



Rumah Makan Sate Ayam Pak  
Siboen Tampak Dalam

### Menu Makanan

Spesialis ayam kampung

Sate Daging Ayam	35
Sate Campur/ Komplit	33
Sate Usus	32
Sate Ampela	32
Sate Ati	32
Sate Sayap	32
Sate Brutu	32
Sate Kulit	32
Sate Telor	35
Garang Asem	16

nb : Harga sate per 10 tusuk

### Menu Minuman

Es Buah	16
Es Jeruk	10
Es Blewah	9
Es Cincau	9
Es Cincau Susu	10
Es Teh	5
Teh Hangat	4
Jeruk Hangat	9
Teh Sosro	5
Coca-Cola	8
Sprite	8
Soda Gembira	13
Jahe Hangat	8
Kopi	8

Nasi	6
Lontong	6

Aneka Jus	14
Jus Jeruk	
Jus Semangka	
Jus Melon	
Jus Apel	
Jus Jambu Merah	
Jus Alpukat	
Jus Blewah	
Jus Mangga (Musiman)	
Jus Sirsak (Musiman)	

Jl. Panglima Sudirman No.134 Kediri (0354) - 682 - 843, 081 217 345 350      Harga belum termasuk ppn 10%      HALAL

Buku Menu Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen

## Lampiran III: Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) KEDIRI**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
 Jalan Sunan Ampel No. 7, Kec. Ngronggo, Kota Kediri, Jawa Timur. Kode Pos 64127  
 Telepon (0354) 689282 | Website: www.iainkediri.ac.id

Kediri, 14 Oktober 2024

Nomor : 1986/In.36/D4/PP.07.01.05/10/2024  
 Lamp. : -  
 Perihal : Permohonan Izin Riset / Penelitian

Kepada  
 Owner Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen  
 di Tempat

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan hormat kami beritahukan bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini :

Nama : ACHMAD NUR FAUZI ABDILLAH  
 NIM : 934124919  
 Semester : XI (SEBELAS)  
 Prodi : EKONOMI SYARI'AH

Dalam rangka menyelesaikan studi dan menyusun skripsinya yang perlu melakukan penelitian lapangan. Untuk itu kami memohon agar mahasiswa yang bersangkutan diberi izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian di wilayah / lembaga yang menjadi wewenang Bapak / Ibu, dalam bidang-bidang yang terkait dengan judul skripsinya, yaitu :

**"Peran Sertifikasi Halal Dalam Upaya Meningkatkan Minat Pembelian Konsumen Pada Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen Kediri"**

Mahasiswa yang melaksanakan riset/penelitian akan berkewajiban mentaati semua peraturan yang berlaku di lembaga/instansi tempat penelitiannya.  
 Demikian atas perkenan dan kerjasama Bapak/Ibu. kami sampaikan terimakasih.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

a.n. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam,  
 Kepala Bagian Tata Usaha



## Lampiran IV: Surat Balasan

1



**RESTO SATE AYAM PAK SIBOEN**  
Jalan. PANGLIMA SUDIRMAN NO. 134 KEDIRI JAWA  
TIMUR

No. Telpn (0354) 682843 Email : sateayampaksiboen@gmail.com

No : 01/SateAyamPakSiboenKediri/XI/2024

Hal : Surat Balasan Permohonan Penelitian

Kepada

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri

Di Tempat

Assalaamu'alaikum Wr. Wb.

Sesuai dengan surat dari Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri nomor 1986/In.36/D4/PP.07.01.05/10/2024 tentang izin riset/penelitian, dengan ini Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen Kediri menerima permohonan izin/riset penelitian tersebut oleh yang namanya tertera di bawah ini:

Nama : Achmad Nur Fauzi Abdillah  
NIM : 934124919  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul Penelitian : Peran Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Minat  
Pembelian Konsumen Pada Rumah Makan Sate Ayam Khas  
Ponorogo Pak Siboen Kediri

Demikian surat ini kami sampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kediri, 01 November 2024  
Pemilik Usaha,  
  
Syahrul H, SE.MH



## Lampiran V: Daftar Riwayat Hidup



Berikut ini peneliti akan memperkenalkan diri dan menjelaskan riwayat hidup peneliti. Nama lengkap peneliti adalah Achmad Nur Fauzi Abdillah. Peneliti lahir di Kediri pada tanggal 03 Juni 2000. Peneliti adalah seorang laki laki dan menganut agama Islam. Saat ini, peneliti belum menikah dan merupakan warga negara Indonesia. Peneliti tinggal di alamat Dusun Gerdu RT.03/RW.02, Desa Bangsongan, Kecamatan Kayen Kidul, Kabupaten Kediri. Untuk berkomunikasi, Anda dapat menghubungi peneliti melalui nomor telepon atau HP di 0859-4232-9718 atau melalui email di [fauzy20340@gmail.com](mailto:fauzy20340@gmail.com).

Adapun riwayat pendidikan peneliti yakni peneliti memulai pendidikan awal di TK Dharma Wanita Bangsongan dari tahun 2005 hingga 2007. Setelah itu, peneliti melanjutkan ke SDN Bangsongan 1 dan menyelesaikannya pada tahun 2013. Kemudian, peneliti melanjutkan pendidikan ke SMPN 1 Gampengrejo Kediri dari tahun 2013 hingga 2016 dan melanjutkan ke jenjang pendidikan di MAN 1 Kota Kediri dari tahun 2016 hingga tahun 2019. Saat ini, peneliti sedang menempuh pendidikan di IAIN Kediri dari tahun 2019.