

**PENGUATAN *HALAL VALUE CHAIN* PADA KOMODITAS DAGING
AYAM DI PETERNAKAN DESA TLAHAB KIDUL, KECAMATAN
KARANGREJA, KABUPATEN PURBALINGGA**



SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)

Oleh:

EMI MAWARSARI

NIM. 1817201181

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI DAN KEUANGAN ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI
PURWOKERTO
2022**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181
Jenjang : S.1
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan : Ekonomi dan Keuangan Syariah
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Penguatan *Halal Value Chain* pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Menyatakan bahwa Naskah Skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Purwokerto, 5 Juli 2022
Saya yang menyatakan,



Emi Mawarsari
NIM. 1817201181



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**PENGUATAN *HALAL VALUE CHAIN* PADA KOMODITAS DAGING
AYAM DI PETERNAKAN DESA TLAHAB KIDUL, KECAMATAN
KARANGREJA, KABUPATEN PURBALINGGA**

Yang disusun oleh Saudara **Emi Mawarsari NIM 1817201181** Program Studi **Ekonomi Syariah** Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Kamis** tanggal **14 Juli 2022** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji

Dr. H. Chandra Warsito, M.Si.
NIP. 19790323 201101 1 007

Sekretaris Sidang/Penguji

H. Kholilur Rohman, Lc., M.A.
NIDN. 2016068203

Pembimbing/Penguji

Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
NIP. 19741217 200312 1 006

Purwokerto, 19 Juli 2022

Mengetahui/Mengesahkan

Dekan



Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.M.
NIP. 197309212002121004

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada
Yth. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
di-
Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudari Emi Mawarsari NIM. 1817201181 yang berjudul:

Penguatan *Halal Value Chain* pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Saya berasumsi bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syari'ah (S.E.)

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Purwokerto, 5 Juli 2022
Pembimbing



Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
NIP. 19741217 200312 1 006

MOTTO

“Keep trying to do the best and believe the power of prayer”



**PENGUATAN *HALAL VALUE CHAIN* PADA KOMODITAS DAGING
AYAM DI PETERNAKAN DESA TLAHAB KIDUL, KECAMATAN
KARANGREJA, KABUPATEN PURBALINGGA**

Emi Mawarsari
NIM. 1817201181

E-mail: emymawarsari@gmail.com

Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas
Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRAK

Halal value chain adalah sebuah rantai nilai yang mencakup seluruh aktivitas halal pada beberapa sektor industri dari hulu sampai hilir. Salah satu produk makanan yang dekat dengan masyarakat dan selalu diminati untuk dikonsumsi adalah daging ayam. Oleh karena itu daging ayam ini adalah salah satu komoditas yang harus dijaga kehalalannya dari hulu sampai hilir. Peternakan ayam di Desa Tlahab Kidul ini merupakan peternakan yang memproduksi daging setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di Desa Tlahab Kidul dan sekitarnya.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis alur rantai nilai dan penguatan rantai nilai halal pada daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul dalam memenuhi permintaan masyarakat terhadap kebutuhan daging halal. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan jenis penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan dengan analisis Miles and Huberman yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Teknik pemeriksaan data dalam penelitian ini menggunakan metode triangulasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa alur rantai nilai pada peternakan ayam Desa Tlahab Kidul melibatkan beberapa pihak yaitu pemasok, peternakan, pedagang kecil, dan masyarakat sebagai konsumen akhir. Kemudian dalam seluruh aktivitas yang dilakukan dari logistik masuk hingga produk sampai ke tangan konsumen sudah memperhatikan nilai-nilai Islam. Namun dalam upaya menjamin kehalalannya peternakan ini belum mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Kata Kunci: *Halal value chain*, komoditas daging ayam, peternakan

**STRENGTHENING HALAL VALUE CHAIN IN CHICKEN MEAT
COMMODITY AT THE FARM OF TLAHAB KIDUL, KARANGREJA
DISTRICT, PURBALINGGA REGENCY**

Emi Mawarsari
NIM. 1817201181

E-mail: emymawarsari@gmail.com

*Study Program of Islamic Economics, Faculty of Islamic Economics and
Business, State Islamic University Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto*

ABSTRACT

Halal value chain is a value chain that includes all halal activities in several industrial sectors from upstream to downstream. One of the food products that is close to the community and is always in demand for consumption is chicken meat. Therefore, this chicken meat is one of the commodities that must be kept halal from upstream to downstream. This chicken farm in Tlahab Kidul is a farm that produces meat every day to meet the needs of the people in Tlahab Kidul and its surroundings.

The purpose of this study is to analyze the value chain flow and the strengthening of the halal value chain in chicken meat at the Tlahab Kidul farm in meeting the community's demand for halal meat. This research is a field research with qualitative research type. Data collection techniques were taken by observation, interviews, and documentation. The data analysis technique used in this research is the Miles and Huberman analysis namely data reduction, data display, and drawing conclusions. Furthermore, this study used the triangulation method as the technique for examining the data.

The results showed that the value chain flow at the Tlahab Kidul farm involved several parties, namely suppliers, farms, small traders, and the community as final consumers. Then in all activities started from incoming the logistics until the products were distributed to the consumers, Islamic values were being considered. However, in an effort to ensure the halalness, this farm has not registered its products to gain halal certification.

Keywords: Halal value chain, chicken meat commodity, farm

PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA (ARAB LATIN)

Transliterasi kata-kata yang dipakai pada penelitian ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI. Nomor: 158/1978 dan Nomor: 0543b/U/1987.

1. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	ba'	B	Be
ت	ta'	T	Te
ث	Ša	Š	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ĥ	H	ha (dengan garis di bawah)
خ	kha ^h	Kh	ka dan ha
د	dal	D	De
ذ	žal	Ž	ze (dengan titik di atas)
ر	ra ^h	R	Rr
ز	zai	Z	Zet
س	sin	S	Es
ش	syin	Sy	es dan ye
ص	šad	S	es (dengan garis di bawah)
ض	d ^h ad	D	de (dengan garis di bawah)
ط	ta	T	te (dengan garis di bawah)
ظ	ža	Z	zet (dengan garis di bawah)
ع	'ain	'	koma terbalik di atas
غ	gain	G	Ge
ف	fa'	F	Ef
ق	qaf	Q	Qi

ك	kaf	K	Ka
ل	lam	L	‘el
م	mim	M	‘em
ن	nun	N	‘en
و	waw	W	W
ة	ha’	H	Ha
ء	hamzah	‘	Apostrof
ي	ya’	Y	Ye

2. Konsonan Rangkap karena syaddah ditulis rangkap

عدة	ditulis	‘iddah
-----	---------	--------

3. Ta’marbutah di akhir kata bila dimatikan ditulis h

حكمة	ditulis	Hikmah	Ditulis	jizyah
------	---------	--------	---------	--------

(ketentuan ini tidak diberlakukan pada kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam Bahasa Indonesia, seperti zakat, shalat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya)

- a. Bila diikuti dengan kata sandang “al” serta bacaan ke dua itu terpisah, maka ditulis dengan h

كرامة لأولياء	ditulis	karâmah al-auliyâ
---------------	---------	-------------------

- b. Bila ta’marbutah hidup atau dengan rakaat, *fathah* atau *kasrah* atau *dommah* ditulis dengan t

زكاة الفطر	ditulis	zakât al-fiṭr
------------	---------	---------------

4. Vokal Pendek

َ	Fathah	Ditulis	a
ِ	Kasrah	Ditulis	i
ُ	Dammah	Ditulis	u

5. Vokal Panjang

1.	Fathah + alif	ditulis	a
----	---------------	---------	---

	جا هلية	ditulis	Jâhiliyah
2.	Fathah + ya' mati	ditulis	a
	تنس	ditulis	Tansa
3.	Kasrah + ya' mati	ditulis	i
	كر يم	ditulis	karîm
4.	Dammah + wawu mati	ditulis	u
	ف ر و ض	ditulis	Furūd

6. Vokal Rangkap

1.	Fathah + ya' mati	ditulis	ai
	بينكم	ditulis	Bainakum
2.	Fathah + wawu mati	ditulis	au
	قول	ditulis	qaul

7. Vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan apostof

أ أنتم	ditulis	a'auntum
أ عدت	ditulis	u'iddat

8. Kata Sandang alif + lam

a. Bila diikuti huruf qomariyah

أ لقياس	ditulis	al-qiyâs
---------	---------	----------

b. Bila diikuti huruf syamsiyah ditulis dengan menggunakan huruf syamsiyah yang mengikutinya, serta menggunakan huruf I (el)-nya

السماء	ditulis	as-samâ
--------	---------	---------

9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kata

Ditulis menurut bunyu atau pengucapannya

ذوي الفروض	ditulis	zawi al-furūd
------------	---------	---------------

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Penguatan *Halal Value Chain* pada Komoditas Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.”

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari sepenuhnya, telah banyak mendapat dukungan, bimbingan, bantuan tenaga, dan pemikiran baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemudahan, dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Prof. Dr. K.H. Mohammad Roqib M.Ag., selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Dr. Ahmad Dahlan, M.S.I., selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
5. Dr. Atabik, M.Ag., selaku Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Iin Solikhin, M.Ag., selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
7. Yoiz Shofwa Shafrani, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ekonomi dan Keuangan Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
8. Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.Si., Koordinator Program Studi Ekonomi Syari'ah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
9. Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag selaku Dosen Pembimbing Skripsi. Terimakasih saya ucapkan atas segala arahan, bimbingan, masukan, motivasi, keihklasan waktu dan pikiran demi terselesaikannya penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah senantiasa memberikan perlindungan dan membalas segala kebaikan bapak.

10. Segenap Dosen dan Staff Administrasi Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto.
11. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
12. Diri saya sendiri, sosok hebat yang telah kuat, terus berusaha dan tetap teguh untuk berjuang meskipun banyak hal sering kali tidak sesuai ekspektasi. *I'm so proud of me.*
13. Kedua orang tua terkasih dan tercinta Bapak Warsono Muji Hidayat dan Ibu Kuswati yang telah merawat, mendidik dan mencurahkan kasih sayangnya kepada penulis, serta dukungan dan doa-doanya yang tidak pernah putus selama ini. Terimakasih banyak semoga Bapak dan Ibu selalu diberikan perlindungan, kesehatan dan rezeki yang berlimpah oleh Allah.
14. Adik tersayang Qori'ah Nur Salma yang selalu memberikan semangat, menjadi penghibur penulis, memberikan dukungan dan do'a kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
15. Bapak Daryono selaku pemilik peternakan ayam yang telah memberikan ruang dan izin bagi saya untuk melakukan penelitian di peternakan ayam tersebut.
16. Sahabatku Legit Squad tersayang Ellin Arif Safitri, Lulu Mungaliyatun Maidah, dan Robi' Mar Atul Hikmah yang selalu ada dalam suka maupun duka, selalu menyemangati, memberikan do'a dan dukungannya kepada penulis serta bersedia untuk mendengarkan keluh kesah penulis 24/7. Terimakasih untuk semuanya, semoga Allah selalu menyertai kalian. *See you on top guys.*
17. Ghesty Bulan Sedyani yang telah bersedia untuk menemani penulis saat melakukan observasi, semoga selalu dilimpahkan kebaikan oleh Allah.
18. Untuk teman-teman seperjuangan Jurusan Ekonomi Syari'ah E angkatan 2018 yang telah menjadi teman diskusi dan belajar yang baik, terimakasih atas kebersamaan kita selama kurang lebih 4 tahun ini dalam keadaan suka maupun duka.

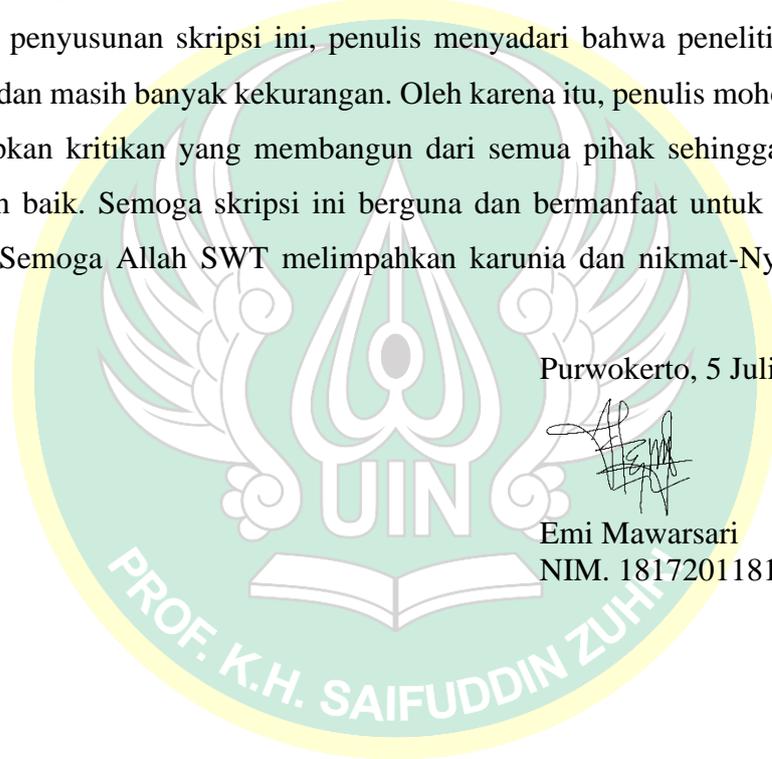
19. Teman-teman HMJ Ekonomi Syarian 2019 dan 2020, KSEI UIN Saizu 2020, dan GenBI Purwokerto 2021 yang telah memberikan banyak pengalaman yang luar biasa.
20. Kepada Bank Indonesia yang telah memberikan beasiswa kepada penulis sehingga dapat sangat membantu penulis dalam menyelesaikan studi S1 ini.
21. Seluruh orang baik yang telah hadir ke dalam kehidupan penulis, yang juga senantiasa menyemangati dan mendoakan.
22. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak sempurna dan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritikan yang membangun dari semua pihak sehingga skripsi ini dapat lebih baik. Semoga skripsi ini berguna dan bermanfaat untuk penulis dan pembaca. Semoga Allah SWT melimpahkan karunia dan nikmat-Nya pada kita semua.

Purwokerto, 5 Juli 2022



Emi Mawarsari
NIM. 1817201181



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
PENGESAHAN	iii
NOTA DINAS PEMBIMBING	iv
MOTTO	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI (ARAB LATIN)	viii
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Definisi Operasional	7
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	9
E. Kajian Pustaka	10
F. Sistematika Pembahasan	16
BAB II LANDASAN TEORI	18
A. Konsep Halal	18
1. Definisi Halal	18
2. Produk Makanan Halal	20

B. <i>Value Chain</i> (Rantai Nilai).....	24
1. Definisi <i>Value Chain</i> (Rantai Nilai).....	24
2. Konsep <i>Value Chain</i> (Rantai Nilai)	27
C. Daging yang Halal dan Baik dalam Islam.....	33
1. Penyembelihan Hewan dalam Islam	33
2. Daging Ayam yang Halal dan Baik	36
D. Landasan Teologis	38
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Jenis Penelitian.....	43
B. Tempat dan Waktu Penelitian	43
C. Subyek dan Obyek Penelitian	43
D. Sumber Data.....	44
E. Teknik Pengumpulan Data.....	44
F. Teknik Analisis Data.....	46
G. Uji Keabsahan Data.....	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	49
1. Sejarah Peternakan Ayam Desa Tlahab Kidul	49
2. Profil Peternakan Ayam Desa Tlahab Kidul.....	50
B. Penerapan Alur Rantai Nilai (<i>Value Chain</i>) Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul.....	51
C. Penguatan <i>Halal Value Chain</i> Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul.....	54
BAB V PENUTUP.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN-LAMPIRAN	83

DAFTAR RIWAYAT HIDUP 126



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Produksi Daging Unggas di Kabupaten Purbalingga (ton) Tahun 2019
Tabel 1.2	Kajian Pustaka
Tabel 4.1	Penguatan Halal Value Chain di Peternakan Ayam Desa Tlahab Kidul



DAFTAR GAMBAR

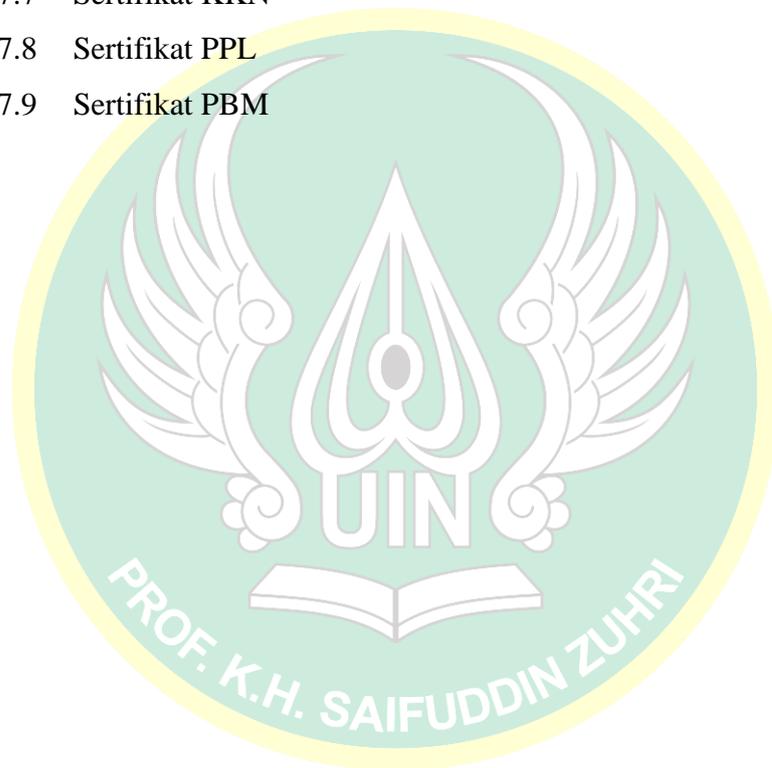
- Gambar 2.1 Kegiatan *Value Chain* (Rantai Nilai) Menurut Porter
- Gambar 2.2 Terciptanya *Halal Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi
- Gambar 4.1 Peta Rantai Nilai Pada Komoditas Daging Ayam
- Gambar 4.2 Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Pedoman Wawancara
- Lampiran 1.1 Pedoman Wawancara Pemilik dan Pengelola Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 1.2 Pedoman Wawancara Karyawan Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 1.3 Pedoman Wawancara Juru Sembelih Peternakan Ayam
- Lampiran 1.4 Transkrip Hasil Wawancara Pemilik Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 1.5 Transkrip Hasil Wawancara Pengelola Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 1.6 Transkrip Hasil Wawancara Juru Sembelih Ayam di Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 1.7 Transkrip Hasil Wawancara Karyawan di Peternakan Desa Tlahab Kidul
- Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3 Surat Menyurat
- Lampiran 3.1 Surat Keterangan Berhak Mengajukan Judul
- Lampiran 3.2 Surat Usulan Menjadi Pembimbing Skripsi
- Lampiran 3.3 Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Pembimbing Skripsi
- Lampiran 3.4 Surat Bimbingan Skripsi
- Lampiran 3.5 Surat Izin Riset Individual
- Lampiran 3.6 Surat Rekomendasi Seminar Proposal
- Lampiran 3.7 Surat Keterangan Mengikuti Seminar Proposal Skripsi
- Lampiran 3.8 Surat Keterangan Lulus Semua Mata Kuliah
- Lampiran 3.9 Surat Keterangan Lulus Seminar Proposal
- Lampiran 3.10 Surat Keterangan Lulus Ujian Komprehensif
- Lampiran 3.11 Surat Rekomendasi Munaqosyah
- Lampiran 4 Berita Acara
- Lampiran 5 Blangko Penilaian Ujian Komprehensif

- Lampiran 6 Kartu Bimbingan
- Lampiran 7 Sertifikat
- Lampiran 7.1 Serifikat PBAK Institut
- Lampiran 7.2 Sertifikat PBAK Fakultas
- Lampiran 7.3 Sertifikat BTA/PPI
- Lampiran 7.4 Sertifikat Bahasa Inggris
- Lampiran 7.5 Sertifikat Bahasa Arab
- Lampiran 7.6 Sertifikat Aplikom
- Lampiran 7.7 Sertifikat KKN
- Lampiran 7.8 Sertifikat PPL
- Lampiran 7.9 Sertifikat PBM



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan suatu negara yang didominasi oleh umat muslim dan menjadi salah satu negara yang memiliki potensi terhadap lajunya perekonomian syariah, hal tersebut memungkinkan apabila Indonesia di targetkan menjadi pusat ekonomi syariah di dunia. Berdasarkan *World Population Review*, jumlah penduduk di Indonesia mencapai 231 juta dan merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar pada tahun 2021 (Kusnandar, 2021).

Berdasarkan data *State of the Global Islamic Economy Report 2020/2021* indeks makanan halal Indonesia menempati peringkat keempat, selain itu dari sisi konsumsi, Indonesia merupakan pasar produk makanan halal terbesar di dunia dengan nilai mencapai US\$ 144 miliar (Rizaty, 2021). Ketersediaan instrumen seperti sertifikasi halal, tingginya tingkat kepedulian terhadap produk ramah muslim juga menjadi poin pelengkap. Penguatan rantai nilai halal dijadikan sebagai salah satu strategi yang digunakan untuk mewujudkan tujuan Indonesia sebagai pusat perekonomian syariah di dunia (Mu'awwanah dkk., 2021).

Industri halal di Indonesia semakin mengencangkan strategi pengembangan, mulai dari regulasi sampai dengan pengembangan zona industri halal, yang merupakan kawasan industri yang dalam menerapkan aktivitasnya sesuai dengan syariat islam mulai dari hulu sampai hilir (Kementrian Perindustrian, 2016). Produk halal menjadi hal yang penting karena terjamin kehalalannya dari sumber bahan baku, proses produksi, hingga sampai ke tangan konsumen (Annisa, 2019).

Kehalalan merupakan suatu keamanan yang mendasar untuk umat muslim. 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 dan kebersihan produk sehingga dapat memberikan keuntungan bagi kesehatan (Nurpasila dkk., 2022)

Islam memerintahkan bahwasannya makanan yang hendak dikonsumsi haruslah makanan yang halal. Allah berfirman dalam Q.S *Al-Baqarah* ayat 168:

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

Artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.*”

Dalam ayat di atas, Allah memerintahkan kepada manusia agar memilih makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi. (Idri, 2015: 103). Allah telah menciptakan begitu banyak bahan makanan, yang salah satu diantaranya adalah bahan makanan yang berasal dari hewan. Tetapi, agar hewan tersebut dapat dikonsumsi haruslah melalui beberapa tahap yang tentunya sesuai dengan standar halal atau yang dianjurkan oleh Islam, agar daging tersebut tetap halal dan baik untuk dikonsumsi. Seperti yang dijelaskan dalam Q.S *Al-Maidah* ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَبِقَةُ وَالْمُؤَفَّقَةُ
وَالْمُنْتَزِئَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَفْسِمُوا
بِالْأَرْزَاقِ ذَلِكُمْ فَسُقٌ....

Artinya: “*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kami menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, itu adalah kefasikan....*”

Adapun daging hewan yang diperbolehkan untuk dimakan, seperti ayam, sapi, itik, kelinci, hewan yang tidak memiliki cengkeraman kuat dan lain-lain, halal dimakan jika disembelih dan diproses sesuai syariat islam. Hal

ini memberikan penjelasan bahwa zat-zat yang terkandung dalam hewan-hewan tersebut bermanfaat bagi manusia (Nurjannah, 2006).

Seluruh umat Muslim hendaknya memerhatikan perintah untuk mengonsumsi makanan halal. Di Indonesia sendiri kepedulian terhadap konsumsi makanan halal sudah mulai mendapat perhatian dari pemerintah. Hal tersebut terbukti dengan dikeluarkannya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Indonesia. Undang-Undang tersebut menjelaskan bahwa produk halal yaitu produk yang dinyatakan halal sesuai dengan hukum atau syariat Islam dan untuk menjamin ketersediaan produk halal, maka ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal pula (JDIH BSN, 2017). Jaminan produk halal ini tidak hanya penting bagi konsumen tetapi juga penting untuk para produsen, karena setiap produk yang beredar dan sudah mendapatkan sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sesuai dengan fatwa dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) pastinya masyarakat akan lebih percaya, yakin, dan merasa aman untuk mengonsumsi produk-produk tersebut. Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka diperlukan penguatan rantai nilai halal dari hulu ke hilir.

Menurut Porter (1985) *Value chain* atau rantai nilai merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan dalam menghasilkan produk atau jasa. Kemudian jika dikaitkan dengan industri, rantai nilai makanan merupakan aspek yang penting untuk mengubah suatu komoditas menjadi produk akhir untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Subianto, 2019).

Salah satu strategi dalam upaya pencapaian visi Indonesia sebagai pusat ekonomi Syariah di dunia adalah dengan penguatan rantai nilai halal (*halal value chain*) pada 6 klaster, yaitu: klaster makanan dan minuman, klaster pariwisata halal, klaster fesyen muslim, klaster media dan rekreasi halal, klaster farmasi dan kosmetik halal, dan klaster energi terbarukan (Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024, 2018). Namun pada penelitian ini difokuskan pada salah satu klaster yaitu klaster makanan. Adapun tujuan dari *halal value chain* ini yaitu untuk menjaga dan mempertahankan kehalalan

produk hingga ke tangan konsumen, karena hal tersebut merupakan suatu hal yang sangat penting (Julistia dkk., 2021).

Menurut Porter (1985) seperti yang dikutip (Mooleng dkk., 2021) analisis rantai nilai atau *Value Chain Analysis* terdiri dari 2 kegiatan sebagai berikut: *pertama*, kegiatan Utama yaitu kegiatan yang berhubungan langsung dengan produksi atau kreasi fisik atau jasa, pasar dan logistik kepada konsumen. Terdiri dari 5 sub kegiatan sebagai berikut: logistik masuk, operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjualan, serta layanan pelanggan; *kedua*, kegiatan pendukung adalah kegiatan yang mendukung fungsi utama, terdiri dari: pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumber daya manusia, dan infrastruktur perusahaan.

Perkembangan rantai nilai perusahaan ditinjau dari prinsip-prinsip syariah (Harnadi, 2017). Karena prinsip bisnis dalam kegiatan ekonomi yang agama Islam syariatkan yaitu selain berorientasi pada profit juga bertujuan untuk mencapai kemaslahatan. Jadi, bukan hanya karena materiil sebuah perusahaan, tetapi juga mempertimbangkan aspek masalah (Pangukir, 2020).

Penduduk Kabupaten Purbalingga mayoritas yaitu beragama Islam, untuk jumlah penduduk muslim di Kabupaten Purbalingga yaitu mencapai 1.002.668 jiwa (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, 2021). Dengan banyaknya penduduk yang muslim di Kabupaten Purbalingga menjadi potensi bagi peredaran produk halal. Hal tersebut juga menjadikan kemudahan bagi para produsen untuk memasarkan produk halalnya di Kabupaten Purbalingga, dan begitupun menjadi kemudahan bagi konsumen untuk mendapatkan produk halal tersebut.

Di Kabupaten Purbalingga terdapat banyak produk bahan makanan yang dipasarkan, dan salah satunya yaitu daging ayam. Produksi daging ayam atau ayam pedaging di Kabupaten Purbalingga lebih tinggi dibandingkan dengan produksi daging unggas lain, berikut adalah data produksi daging unggas tahun 2019 di Kabupaten Purbalingga:

Tabel 1.1
Produksi Daging Unggas di Kabupaten Purbalingga (ton)
Tahun 2019

No.	Jenis Unggas	2019
1.	Ayam Kampung	2473.24
2.	Ayam Petelur	1094.51
3.	Ayam Pedaging	3277.05
4.	Itik	122.23
5.	Burung Puyuh	11.38
6.	Angsa	0.24
7.	Entog	50.53
8.	Merpati	1.27

*Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah

**Sumber : Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah

Dari data pada table 1.1 yang bersumber dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah (2020) dapat diketahui bahwa produksi daging unggas yang paling banyak adalah ayam pedaging dibandingkan dengan unggas lain yang diantaranya yaitu ayam kampung, ayam petelur, itik, burung puyuh, angsa, entog, dan merpati. Adapun total produksi ayam pedaging pada tahun 2019 yaitu 3277.05 ton, dapat dilihat bahwa produksi ayam pedaging merupakan yang tertinggi dibandingkan dengan jumlah produksi daging unggas yang lain, yaitu ayam kampung dengan jumlah total 2473.24 ton, ayam petelur 1094.51 ton, itik 122.23 ton, burung puyuh 11.38 ton, angsa 0.24 ton, entog 50.53 ton, dan merpati 1.27 ton.

Tlahab Kidul merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Purbalingga dimana penduduknya mayoritas beragama islam yaitu dengan jumlah penduduk muslim sebanyak 5643 jiwa dan non muslim sebanyak 7 jiwa. Di Desa Tlahab Kidul terdapat peternakan ayam yang menghasilkan daging dan telur. Dan peternakan yang memproduksi daging ayam yang sampai sekarang masih berdiri adalah peternakan milik Bapak Daryono.

Peternakan Bapak Daryono ini berada di Dusun Kemojing RT 7 RW 2, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga. Peternakan tersebut merupakan peternakan yang pertama berdiri di Desa Tlahab Kidul sudah berdiri kurang lebih 30 tahunan, dan peternakan ini merupakan peternakan ayam pertama dan terbesar di Desa Tlahab Kidul.

Dalam mengelola peternakan tersebut, Bapak Daryono dibantu oleh anaknya, yaitu Bapak Wahyono. Selanjutnya, menurut keterangan dari Bapak Daryono, ayam-ayam yang akan disembelih dipastikan dulu kesehatannya, dan selalu memastikan proses penyembelihan ayam tersebut dilakukan sesuai syariat Islam. Bapak Daryono juga selalu mengingatkan kepada para karyawannya agar melafalkan do'a terlebih dahulu sebelum melakukan penyembelihan. Selain memperhatikan kesesuaian proses penyembelihan dengan syariat Islam, dalam hal penempatan bangunan peternakan dan pembuangan hasil limbah juga sangat diperhatikan, yaitu dengan menggunakan alat khusus agar polusi udara atau bau yang kurang sedap dari peternakan tersebut tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dalam satu hari peternakan Bapak Daryono dapat memproduksi daging ayam sebanyak 3 kwintal. Daging ayam ini didistribusikan ke wilayah sekitar seperti Kecamatan Karangreja dan Kecamatan Belik dan juga memasok pedagang-pedagang ayam potong yang ada di Desa Tlahab Lor-Tlahab Kidul dan sekitarnya. Dari beberapa pernyataan dan informasi yang telah disampaikan oleh Bapak Daryono selaku pemilik peternakan ayam tersebut, peneliti menduga bahwa peternakan ayam milik Bapak Daryono ini sudah menerapkan beberapa rantai nilai yang menunjang kehalalan dari aktivitas dan produknya, namun berdasarkan observasi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti produk dari peternakan ayam ini belum didaftarkan ke BPJPH (Bada Pusat Jaminan Produk Halal) untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Dari pernyataan di atas dapat diketahui bahwa sangatlah penting menjamin suatu produk memiliki nilai halal, oleh karena itu diperlukan penguatan *halal value chain* (rantai nilai halal) dari hulu sampai hilir dengan tujuan untuk memastikan seluruh rangkaian kegiatan perusahaan sesuai dengan syariat Islam dan juga menghasilkan produk yang halal untuk dikonsumsi. Oleh karena itu penulis merasa bahwa *Halal Value Chain* pada komoditas daging ayam ini perlu dilakukan, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Penguatan *Halal Value Chain* pada Komoditas Daging Ayam

di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.”

B. Definisi Operasional

1. Halal

Kata halal berasal dari Bahasa Arab yang artinya melepaskan dan tidak terikat. Secara etimologi, halal yaitu sesuatu yang boleh dan dapat dilakukan karena tidak terikat atau bebas dengan ketentuan-ketentuan yang melanggarnya (Adam, 2017).

Definisi halal menurut Qardhawi (2005) adalah sesuatu yang tidak menimbulkan kerugian dan Allah SWT memberikan kewenangan untuk melakukannya. Pada dasarnya semua bahan makanan dan minuman adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh ditanduk/diterkam binatang buas dan yang dipotong untuk berhala. Jika hewan-hewan ini sempat dipotong dengan menyebut nama Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali diperuntukkan kepada berhala (Rosyidi, 2017: 109).

2. Value Chain

Value Chain merupakan alat untuk menganalisis strategi yang digunakan dalam memahami keunggulan kompetitif, disitu perusahaan nantinya dapat meningkatkan nilai tambah maupun penyusutan biaya sehingga membuat usaha lebih kompetitif. Rantai nilai juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan yang terpisah, mulai dari awal merancang, memproduksi, memasarkan, dan sampai pada mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26).

(Pearce dan Robinson, 2008) Mendefinisikan bahwa rantai nilai atau *value chain* merupakan suatu metode penilaian dimana bisnis dilihat sebagai rantai nilai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan.

3. Komoditas

Komoditas adalah suatu barang ataupun benda yang nyata yang dimana memiliki substansi fisik tertentu sehingga dapat diperjualbelikan, karena dapat berkontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memenuhi kebutuhan manusia. Contoh komoditas yaitu berupa bahan baku secara umum seperti bijih besi, buah kopi, padi, hewan ternak, dan lain sebagainya (Utami dan Indrayani, 2018).

4. Daging Ayam

Daging ayam termasuk jenis daging yang memiliki cita rasa yang enak dan mengandung kadar protein tinggi sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat diterima oleh semua golongan masyarakat dan semua umur, selain itu daging ayam juga cukup mudah untuk diolah menjadi produk olahan yang bernilai tinggi serta mudah untuk dikonsumsi (Daryanto, 2009).

Ayam potong merupakan daging ayam yang memiliki karakteristik ekonomis dan ciri khas pertumbuhan yang cepat, serta dapat dipotong pada usia yang relatif muda sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat dan efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik (Risyaldi dkk., 2021: 41).

5. Peternakan

Berdasarkan Peraturan Pemerintah RI Nomor 6 Tahun 2013 tentang Pemberdayaan Peternak, Peternakan merupakan segala sesuatu yang berkaitan dengan sumber daya fisik, benih, bibit atau bakalan, pangan, alat dan mesin peternakan, budidaya ternak, panen, pasca panen, pengolahan, pemasaran, dan pengusahaannya. Adapun pengertian usaha peternakan adalah aktivitas bisnis budidaya ternak untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, dan kepentingan masyarakat lainnya di suatu tempat tertentu secara terus menerus (JDIH Kemenkeu, 2013).

C. Rumusan Masalah

Dengan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka rumusan masalah pada skripsi ini, yaitu:

1. Bagaimana penerapan alur *value chain* (rantai nilai) pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga?
2. Bagaimana analisis pada penguatan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengetahui alur dari rantai nilai pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.
 - b. Untuk mengetahui mengenai penguatan *halal value chain* pada komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga dalam memenuhi permintaan daging ayam untuk masyarakat Tlahab Kidul dan sekitarnya.
- ##### 2. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberi manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis bagi beberapa pihak, diantaranya yaitu :

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat memberikan kontribusi ilmiah untuk pengembangan ilmu pengetahuan yang terkait dengan teori *Halal Value Chain* dan menambah literatur keilmuan terutama terkait *Halal Value Chain* pada komoditas daging ayam di Kabupaten Purbalingga.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Pelaku Usaha Peternakan Ayam

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para pelaku usaha untuk dapat lebih memperhatikan pentingnya *halal value chain* pada kegiatan usahanya, hasil penelitian ini

diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan, referensi dan masukan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kehalalan daging ayam pada rantai nilai yang dilakukan perusahaan.

2) Bagi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pemerintah untuk lebih serius dalam mengawasi peredaran produk halal di Indonesia untuk menjamin terpenuhinya aspek kehalalan bagi konsumsi masyarakat muslim.

3) Bagi Masyarakat

Sebagai bahan informasi kepada masyarakat untuk lebih memperhatikan kehalalan pada produk yang dikonsumsinya.

E. Kajian Pustaka

Dalam penyusunan proposal skripsi ini peneliti mengambil beberapa referensi dari buku, skripsi, jurnal, dan lain-lain. Setelah mengkaji beberapa hasil penelitian terdahulu, peneliti menemukan sejumlah karya tulis yang relevan dengan penelitian ini, antara lain:

Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, dan Dirgahayu Lantara dalam penelitiannya yang berjudul "*Studi Produk Halal Daging Ayam Potong dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) di Makassar*" yang termuat pada International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues Vol. 1 No. 1 tahun 2021 menyimpulkan bahwa rantai pasok merupakan penentuan utama efektivitas suatu proses kegiatan dalam rantai pasok, karena koordinasi mencakup aliran informasi, aliran material. Apabila koordinasi dalam kegiatan rantai pasok tidak berjalan dengan baik, maka kinerja rantai pasok akan terganggu. Aliran pendistribusian pada rantai pasok ayam pedaging di kota makassar yaitu: peternakan-perusahaan-pemborong mitra-pedagang pemborong-(pedagang pengecer, rumah makan, supermarket, dan juga dijual langsung kepada konsumen).

Uliyatul Mu'awwanah, Atik Mardiyah, dan Aprilia Sri Utami dalam penelitiannya yang termuat dalam Mujtama' Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 1 No. 1 tahun Maret 2021 yang berjudul "*Penguatan Halal Value Chain*

dalam Pemasaran Abon Lele melalui Adaptasi Digital” menyatakan bahwa sertifikasi halal menjadikan masyarakat lebih yakin dalam mengkonsumsi produk abon lele tersebut. Kemudian, dari proses pengamatan pada Desa Wonorejo, walaupun pengguna jasa internet meningkat tajam di Indonesia, tetapi masih terdapat juga sebagian penduduk yang belum terbiasa menggunakan internet.

Cut Ernita Julista, Aulia Syarif Nasution, Muhammada Yusuf Imfazu, dan Riyan Pradesyah dalam penelitiannya yang berjudul *“Analisis Ekosistem Halal Value Chain Pada UMKM di Kota Medan”* termuat dalam Al-Muaddib: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial dan Keislaman Vol. 6 No. 2 tahun 2021 menyimpulkan bahwa banyak UMKM yang menjalankan ekosistem halal, tetapi masih banyak UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal dikarenakan beberapa faktor.

Teerayuth Mooleng, Paweena Jeharrong, dan Ganarat Pinichchan dalam penelitiannya yang berjudul *“Differentiation of Value Chain Activities in Thailand Halal Food Industry”* yang termuat dalam Jurnal Psikologi dan Pendidikan Vol. 58 No. 2 tahun 2020 ditemukan bahwa terdapat tingkat kepentingan yang berfokus pada produksi, operasi, dan kegiatan logistik keluar yang berbeda jika dibandingkan dengan signifikansi kegiatan rantai nilai.

Arna Asna Annisa dalam penelitiannya yang berjudul *“Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain”* yang termuat dalam Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam Vol. 5 No. 1 tahun 2019 menyatakan bahwa peran kopontren sebagai penggerak perekonomian pondok pesantren berpengaruh terhadap penentuan bagaimana menerapkan *halal value chain* pada setiap bagian lingkungan ekosistem pondok pesantren dengan menerapkan nilai-nilai halal pada setiap aktivitas, dari aktivitas produksi produksi sampai dengan aktivitas distribusi baik berupa barang atau jasa.

Pratiwi Subianto dalam penelitiannya yang berjudul *“Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal”* dalam *Conference On Islamic Management Accounting and Economics* Vol. 1 tahun 2018 menyimpulkan bahwa kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi makanan halal menjadi pendorong utama dalam menjaga *halal*

value chain, penguatan kerjasama ekonomi internasional juga diperlukan untuk menyetujui standarisasi global produk dan sertifikasi halal.

Eka Widayat Julianto dan Darwanto dalam penelitiannya yang termuat dalam Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis Vol. 1 No. 1 tahun 2016 menyatakan bahwa Alur rantai nilai jagung pada penelitian tersebut dibagi menjadi dua yaitu: 1) Jagung segar: petani – tengkulak/pedagang kecamatan – pengepul besar konsumen, petani – tengkulak/pedagang kecamatan – konsumen; 2) Jagung olahan: petani – pedagang kecil – pengolah – konsumen. Analisis rantai nilai jagung segar untuk pihak yang paling diuntungkan adalah tengkulak, karena memperoleh margin pemasaran lebih banyak diantara petani dan pengepul besar. Sedangkan untuk jagung olahan yang memperoleh margin terbesar adalah pengolah.

Tabel 1.2
Kajian Pustaka

No.	Nama, Tahun, dan Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Aslan Risyaldi, Muhammad Nusran, dan Dirgahayu Lantara (2021) “Studi Produk Halal Daging Ayam Potong dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) di Makassar”	Aliran pendistribusian pada rantai pasok ayam pedaging di kota makassar yaitu: peternakan-perusahaan-pemborong mitra-pedagang pemborong-(pedagang pengecer,rumah makan, supermarket, dan juga dijual langsung kepada konsumen).	Sama-sama meneliti komoditas daging ayam.	Lokasi, waktu, objek penelitian, dalam penelitian ini nantinya akan meneliti rantai nilai halal dari daging ayam tidak hanya rantai pasoknya saja
2.	Uliyatul Mu’awwanah, dkk (2021) “Penguatan <i>Halal Value Chain</i> dalam Pemasaran Abon Lele	Sertifikasi halal menjadikan masyarakat lebih yakin dalam mengkonsumsi produk abon lele	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai halal (<i>halal</i>	Lokasi, waktu, dan objek penelitian, pada penelitian

	melalui Adaptasi Digital”	tersebut. Kemudian, dari proses pengamatan pada Desa Wonorejo, walaupun pengguna jasa internet meningkat tajam di Indonesia, tetapi masih terdapat juga sebagian penduduk yang belum terbiasa menggunakan internet.	<i>value chain</i>).	sebelumnya objek yang diteliti adalah abon lele sedangkan pada penelitian ini meneliti mengenai <i>halal value chain</i> pada daging ayam, perbedaan yang lain yaitu penelitian sebelumnya meneliti mengenai <i>halal value chain</i> melalui adaptasi digital sedangkan penelitian ini hanya mengenai <i>halal value chain</i> saja.
3.	Cut Ernita Julistia, Aulia Syarif Nasution, Muhammad Yusuf Imfazu, Riyan Pradesyah (2021) “Analisis Ekosistem Halal Value Chain Pada UMKM di Kota Medan”	Banyak UMKM yang menjalankan ekosistem halal, tetapi masih banyak UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal dikarenakan beberapa faktor.	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai halal (<i>halal value chain</i>).	Lokasi, waktu, dan objek penelitian, penelitian sebelumnya menganalisis ekosistem <i>halal value chain</i> pada UMKM, sedangkan pada penelitian

				ini menganalisis <i>halal value chain</i> pada komoditas daging ayam.
4.	Teerayuth Mooleng, Paweena Jeharrong, Ganyarat Pinchchan (2021) “ <i>Differentiation of Value Chain Activities in Thailand Halal Food Industry</i> ”	Terdapat tingkat kepentingan yang berfokus pada produksi, operasi, dan kegiatan logistic keluar yang berbeda jika dibandingkan dengan signifikasi kegiatan rantai nilai.	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai pada makanan	Lokasi, waktu, dan objek penelitian. Pada penelitian sebelumnya menerliti value chain pada industri makanan halal sedangkan penelitian ini berfokus pada salah satu komoditas yaitu daging ayam
5.	Arna Asna Annisa (2019) “Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain”	Peran kopontren sebagai penggerak perekonomian pondok pesantren berpengaruh terhadap penentuan bagaimana menerapkan <i>halal value chain</i> pada setiap bagian lingkungan ekosistem pondok pesantren dengan menerapkan nilai-nilai halal pada setiao aktivitas,	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai halal (<i>halal value chain</i>).	Lokasi, waktu, objek penelitian. Pada penelitian sebelumnya menganalisis ekosistem <i>halal value chain</i> pada produk dan jasa di pesantren, sedangkan penelitian ini meneliti

		dari aktivitas produksi produksi sampai dengan aktivitas distribusi baik berupa barang atau jasa.		mengenai <i>halal value chain</i> pada komoditas daging ayam
6.	Pratiwi Subianto (2018) “Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal”	Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi makanan halal menjadi pendorong utama dalam menjaga <i>halal value chain</i> , penguatan kerjasama ekonomi internasional juga diperlukan untuk menyetujui standarisasi global produk dan sertifikasi halal.	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai halal (<i>halal value chain</i>).	Pada penelitian sebelumnya peneliti menitik beratkan pada pemenuhan <i>halal value chain</i> dari segi hilirnya sedangkan pada penelitian ini, peneliti akan meneliti rantai nilai halal dari hulu ke hilir, mulai dari logistic masuk hingga sampai kepada konsumen.
7.	Eka Widayat Julianto dan Darwanto (2016) “Analisis Rantai Nilai (<i>Value Chain</i>) Jagung di Kecamatan Grobogan”	Alur rantai nilai jagung pada penelitian tersebut dibagi menjadi dua yaitu : 1) Jagung segar : petani - tengkulak /pedagang kecamatan - pengepul besar konsumen, petani - tengkulak /pedagang	Sama-sama meneliti mengenai rantai nilai dari komoditas suatu bahan makanan	Objek penelitian, dalam penelitian ini peneliti akan meneliti rantai nilai secara halal pada daging ayam, sedangkan penelitian

		kecamatan-konsumen; 2) Jagung olahan : petani - pedagang kecil - pengolah - konsumen, petani - pengolah - konsumen. Analisis rantai nilai jagung segar pihak yang diuntungkan adalah tengkulak, karena memperoleh margin pemasaran lebih banyak diantara petani dan pengepul besar. Sedangkan untuk jagung olahan yang memperoleh margin terbesar adalah pengolah.		sebelumnya meneliti dua rantai nilai yaitu jagung segar dan jagung olahan, dan pada penelitian sebelumnya juga tidak meneliti rantai nilai secara halal.
--	--	--	--	---

Sumber: Data sekunder yang diolah.

F. Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah dalam penyusunan dan pemahaman terhadap penelitian ini, maka penulis menguraikan sistematika penulisan sebagai berikut:

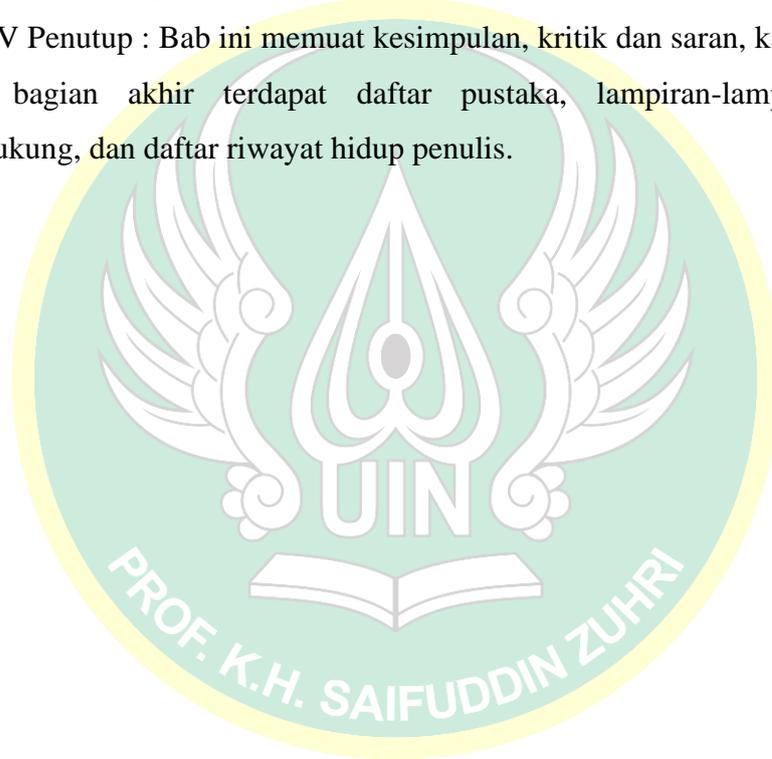
BAB I Pendahuluan: Dalam bab ini berisi gambaran secara umum yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan. Bab pertama ini memuat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kajian pustaka, dan sistematika pembahasan.

BAB II Landasan Teori : Bab ini berisi tentang kajian pustaka penelitian terdahulu yang serupa dan yang pernah dilakukan, menguraikan landasan teori yang digunakan dalam menyusun skripsi dan kerangka teologis yang menjelaskan tentang teori halal dalam Islam, teori rantai nilai halal (*Halal Value Chain*) pada daging ayam.

BAB III Metode Penelitian: Bab ini memuat metode yang digunakan dalam penelitian untuk mencari sumber data, antara lain yaitu jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data penelitian, teknik pengumpulan data, teknik keabsahan, dan teknik analisis data.

BAB IV Pembahasan Dan Hasil Penelitian: Dalam bab ini memuat pembahasan terkait dari gambaran umum objek penelitian, serta hasil penelitian yang dilakukan selama di lapangan mengenai Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.

BAB V Penutup : Bab ini memuat kesimpulan, kritik dan saran, kata penutup. Pada bagian akhir terdapat daftar pustaka, lampiran-lampiran yang mendukung, dan daftar riwayat hidup penulis.



BAB II

LANDASAN TEORI

A. Konsep Halal

1. Definisi Halal

Dalam Al-Qur'an dan Hadits, Islam meletakkan semua ketentuan dan aturan hidup dengan sangat rinci. Salah satu yang menjadi pokok ajaran Islam adalah mengenai konsep halal. Karena pada dasarnya, hukum asal atas segala sesuatu yang ada di bumi ini adalah halal dan mubah, kecuali terdapat sebuah *nash* yang mengharamkannya (Qardhawi, 1993:19). Kata halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan, atau bisa diartikan juga sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya dunia dan akhirat (Supriyadi dan Asih, 2021).

Perkataan halal berasal dari kata dasar Bahasa Arab *halla*, *yahillu*, *hillan* yang berarti keluar dari sesuatu yang haram. Dengan demikian halal berarti sesuatu yang harus dan tidak dihalangi oleh Allah. Pengertian bahasa ini hampir sama dengan maksud istilah, yaitu sesuatu yang dibenarkan Syarak, bukan sesuatu yang dilarang atau yang mengakibatkan hukuman di akhirat jika melakukannya (Buang dan Hamidon, 2016).

Ensiklopedia Hukum Islam mendefinisikan halal menjadi 3 makna diantaranya sebagai berikut:

- a. Halal adalah sesuatu yang tidak akan menimbulkan hukuman bagi orang yang menggunakannya.
- b. Halal adalah praktik yang dibenarkan oleh syariat sehingga diizinkan untuk dilakukan.
- c. Kata halal berarti "diperbolehkan", *jaiz*, atau *mubah*.

Dalam Islam, halal berarti diperbolehkan, sedangkan haram berarti dilarang atau tidak dibenarkan. Apa yang difirmankan Allah dalam Al-Qur'an bahwa itu dihalalkan maka hak tersebut adalah halal. Definisi halal dalam berdasarkan Al-Qur'an dan hadist sangat jelas. Segala sesuatu yang baik bagi tubuh, akal dan jiwa maka hukumnya adalah halal. Sebaliknya,

segala sesuatu yang mendatangkan *mudharat* (bahaya) bagi Kesehatan badan, akal, dan jiwa hukumnya adalah haram (Putri, 2021).

Istilah halal mengacu pada sesuatu yang apabila digunakan tidak mengakibatkan mendapatkan siksa (dosa). Sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT. untuk dilakukan, dan jika melakukannya akan diancam siksa oleh Allah di akhirat. Menurut Nabi Muhammad SAW. mengonsumsi sesuatu yang haram dapat menyebabkan do'a yang dipanjatkan tidak akan diterima oleh Allah SWT. Dengan ini, umat Islam harus menghendaki agar apa yang dikonsumsi dan digunakannya selalu memperhatikan halal dan kesuciannya. Menurut Islam mengonsumsi yang halal, suci, dan baik adalah perintah agama dan hukumnya wajib (Putri, 2021).

Dari segi hukum, halal mengacu pada segala sesuatu yang tidak dilarang untuk dilakukan atau haram, dimana haram adalah sesuatu perbuatan yang dapat memberikan dampak bagi pelakunya yakni dosa dan siksa. Kedudukan halal sebagai hukum masih terikat dengan hukum empat yang pertama dalam panca hukum Islam yaitu wajib, sunnah, mubah, dan makruh (Shihab, 2003: 204).

Setiap Muslim yang akan melakukan atau menggunakan sesuatu, khususnya mengonsumsi sesuatu harus memastikan kehalalan atau keharamannya sebelum melakukannya. Dalam hukum Islam, halal dan haram adalah persoalan yang sangat penting dan dipandang sebagai inti. Sedemikian pentingnya kedudukan halal dan haram sehingga Sebagian ulama menyatakan “Hukum Islam (fiqh) adalah pengetahuan tentang halal dan haram” (Rahmadani, 2015).

Halal atau haram tidak dapat ditentukan hanya berdasarkan preferensi pribadi, suka, atau tidak suka, menurut prinsip-prinsip Islam. Karena, Tindakan yang demikian dipandang seperti membuat-buat hukum atau *tahakkum* dan perbuatan dusta atas nama Allah yang sangat dilarang agama (Rahmadani, 2015).

2. Produk Makanan Halal

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mendefinisikan produk adalah barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan yang dimaksud produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Untuk memastikan kehalalansuatu produk maka terdapat Jaminan Produk Halal atau yang disingkat JPH, yaitu kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikasi halal (UU JPH, 2014).

Muslim memiliki kebutuhan mendasar untuk perlindungan halal. Orang-orang lebih cenderung membeli barang-barang halal dibandingkan yang non-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 dan kebersihan produk sehingga dapat memberikan keuntungan bagi kesehatan (Nurpasila dkk., 2022)

Makanan halal adalah makanan yang tidak dilarang oleh syariat Islam dan didapatkan dengan cara yang halal, yakni sesuai dengan ketentuan Al-Qur'an dan Hadist. Istilah makanan halal dalam Al-Qur'an terkadang juga disifati dengan kata *thayyib*, yaitu segala makanan yang dapat membawa manfaat kesehatan bagi tubuh dan tidak menimbulkan kemudharatan (Fitriani dkk., 2022).

Halal dapat ditinjau dari segi pandangan hukum dan *thayyib* yaitu yang melekat pada produk, karena itu halal harus mencakup dua aspek, yaitu aspek lahiriah dan aspek batiniah. Secara lahiriyah halal harus menyangkut sesuatu yang melekat pada panca indera, khususnya penglihatan, penciuman, dan pendengaran. Selain itu, alat-alat yang digunakan dalam memproduksi produk tersebut tidak bercampur dengan alat yang terkena barang haram atau digunakan untuk memproduksi

produk haram. Untuk penggunaan bahan baku, pekerja, dan Teknik pengerjaan juga harus sesuai dengan standar halal (Rahmawati, 2017).

Memakan sesuatu yang halal dapat menghasilkan sesuatu yang mulia. Seseorang yang membiasakan diri dan keluarganya memakan produk halal, maka dapat memperoleh cahaya keimanan dalam hatinya. Umat islam perlu mengetahui mengenai informasi yang jelas terkait halal dan haramnya suatu produk. Makanan yang suci dan bersih serta terbebas dari barang haram akan menyehatkan tubuh dan memungkinkan orang Islam meningkatkan ibadah dan melaksanakannya dengan lebih sempurna. Hubungan antara makanan dan kesehatan sangat erat, karena tubuh yang sehat dapat menyebabkan pemikiran yang sehat pula (Wajdi and Susanti, 2021: 8).

Untuk memperoleh produk yang halal dan baik, terdapat 5 hal yang harus diperhatikan, yaitu sebagai berikut (Wajdi dan Susanti, 2021: 8) :

a. Halal zatnya

Dilihat dari sisi kehalalan zatnya, makanan yang dikonsumsi manusia terbagi menjadi tiga jenis yaitu nabati, hewani, dan jenis olahan.

b. Halal cara memperolehnya

Makanan yang halal dikonsumsi haruslah diperoleh secara halal pula. Karena meskipun sudah halal zatnya tetapi jika cara memperolehnya dengan cara yang haram, maka mengonsumsi makanan tersebut menjadi haram pula.

Dalam hal ini berarti bahan dasar dari makanan tersebut harus didapatkan dari sesuatu yang halal dan sah. Dengan kata lain bahan makanan tersebut harus diperoleh dengan cara yang jujur dan halal pula (Putri, 2021).

c. Halal cara memprosesnya

Seperti yang kita ketahui, hewan yang halal dimakan tidak dapat dimakan secara serta merta, tetapi harus melalui proses penyembelihan, pengulitan dan sebagainya.

Proses-proses sebagai berikut harus halal pula, yaitu: 1) Penyembalihan, kecuali ikan dan belalang, semua hewan yang halal harus disembelih terlebih dahulu. Untuk penyembelihan diperlukan sejumlah syarat, yaitu disembelih oleh orang Islam, baligh, berakal, dan mengetahui syarat-syarat penyembelihan. 2) Pembersihan dan pematangan, hendaknya hewan yang sudah mati setelah disembelih haruslah dibersihkan. Alat-alat yang digunakan dalam proses selanjutnya, seperti pisau untuk menguliti, tempat memotong, kuuli, periuk dan sebagainya harus suci, bersih, dan halal. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak, yang suci dan menyucikan. Tidak boleh mencampurkannya dengan bahan-bahan atau ramuan yang tidak halal. Alat-alat memasak seperti belanga, periuk, sendok, dan sebagainya juga harus suci, bersih, dan halal. Serta tempat membasuh segala perkakas makanan dan hidangan hendaknya dipisahkan antara yang halal dan yang haram.

d. Halal pada penyimpanannya

Semua bahan makanan yang disimpan hendaklah disimpan pada tempat yang aman, seperti dalam lemari es, agar tidak busuk dan tidak disimpan di dalam tempat yang dapat bercampur dengan najis, seperti tuak atau benda haram lainnya. Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang haram seperti najis dan lainnya.

e. Halal dalam penyajian

Dalam mengedarkan dan menyajikan makanan, haruslah bersih dari najis dan kotoran. Para supplier atau sales haruslah orang yang sehat dan berpakaian bersih dan suci. Alat kemas atau bungkus atau sejenisnya harus halal dan suci dari najis.

para ulama telah menyusun beberapa prinsip umum sebagai asas penentu halal dan haram sesuatu jenis makanan dengan berdasarkan kepada penjelasan yang berdasar pada nas-nas Al-Qur'an, Al-Hadist,

Qiyas dan Kaedah Fiqhiyyah saintifik di atas,. Prinsip umum tersebut antara lain (Buang dan Hamidon, 2016):

- a. Hukum asal bagi segala jenis makanan adalah halal kecuali ada dalil yang menunjukkan makanan tersebut haram, seperti babi, anjing, dan lainnya. Berdasarkan prinsip ini, makanan yang tidak dinyatakan pada dalil mengenai halal dan haramnya adalah tergolong sebagai halal.
- b. Semua binatang ternakan yang biasanya ditenak oleh manusia halal dimakan. Apabila hewan tersebut dikategorikan hewan buas maka itu adalah haram.
- c. Makanan yang dimakan oleh orang Arab dan menjadi adat kebiasaan mereka adalah halal selagi tidak ada dalil yang mengharamkannya. Sedangkan makanan yang tidak dimakan oleh mereka karena menjijikan atau dianggap jijik adalah haram.
- d. Semua hewan buas yang memiliki taring kuat yang digunakan untuk menyerang mangsanya dan semua burung yang berkuku tajam adalah haram. Seperti serigala, kucing, beruang, harimau, dan lain sebagainya.
- e. Semua hewan yang disunnahkan oleh Rasulullah SAW. untuk dibunuh adalah haram, serta binatang yang mempunyai sengat dan beracun seperti ular, kalajengking, gagak, dan lain-lain.
- f. Semua binatang kecil dan serangga seperti lalat, lipas dan lainnya adalah haram karena menjijikan.
- g. Hewan yang lahir hasil perkawinan dari binatang halal dan haram adalah haram.
- h. Hewan laut yang hanya hidup dalam air adalah halal, sedangkan hewan yang hidup di dua alam (darat dan air) adalah haram, seperti katak dan buaya.
- i. Setiap makanan dan minuman yang mengandung racun atau berbahaya adalah haram. Demikian pula dengan makanan yang najis atau bercampur benda-benda yang haram adalah haram. Segala makanan yang memudaratkan, beracun, kotor jika dimakan adalah haram.

- j. Setiap minuman yang memabukkan adalah haram.
- k. Semua tumbuh-tumbuhan yang hidup di dalam air dan di darat halal dimakan buahnya, daunnya, batang dan akarnya selagi memberi manfaat kepada tubuh dan tidak memberi kemudaratatan.

Dari penjelasan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam menetapkan apakah suatu produk itu halal atau haram perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan pelengkap, dan juga proses produksinya. Jika semua unsurnya halal dan dalam proses produksi tidak menggunakan media yang haram, najis atau terkena najis yang tidak disucikan, maka produk tersebut dapat ditetapkan kehalalannya. Sebaliknya, apabila suatu produk mengandung unsur bahan haram atau bahannya halal namun dalam proses produksinya menggunakan benda haram, najis atau terkena najis yang tidak disucikan, maka produk tersebut adalah haram (Rahmadani, 2015).

Produk halal di Indonesia saat ini menjadi hal yang menarik dan memerlukan penanganan khusus dari pemerintah terutama dalam sertifikasi produk makanan halal, mengingat Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, hal ini menjadi dasar pemerintah membentuk regulasi kebijakan terkait proses sertifikasi produk halal terutama dalam sektor makanan. Tujuannya adalah untuk mengendalikan peredaran produk makanan sehingga masyarakat terutama muslim agar mudah mengenali kehalalan suatu produk yang beredar bebas dipasaran sehingga dapat mencegah dari mengonsumsi makanan-makanan yang tidak memenuhi syarat-syarat makanan halal menurut agama Islam (Supriyadi dan Asih, 2021).

B. Value Chain (Rantai Nilai)

1. Definisi Value Chain (Rantai Nilai)

Value Chain merupakan alat untuk menganalisis strategi yang digunakan dalam memahami keunggulan kompetitif, disitu perusahaan nantinya dapat meningkatkan nilai tambah maupun penyusutan biaya sehingga membuat usaha lebih kompetitif. Rantai nilai juga membagi

perusahaan ke dalam kegiatan yang terpisah, mulai dari awal merancang, memproduksi, memasarkan, dan sampai pada mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26). Porter memandang bahwa perusahaan sebagai suatu rangkaian atau jaringan aktivitas dasar yang menambah nilai bagi produk atau jasanya dan menambah margin nilai baik bagi perusahaan maupun pelanggannya. Analisis *value chain* menggambarkan aktivitas di dalam dan disekitar organisasi dan menghubungkannya pada kekuatan persaingan perusahaan.

Menurut Kaplinsky dan Morris (2001) istilah rantai nilai mengacu pada serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghadirkan suatu produk atau jasa yang dimulai dari tahap konseptual, dilanjutkan dengan beberapa tahap produksi, hingga pengiriman ke konsumen akhir. Rantai nilai terbentuk apabila semua pelaku dalam rantai nilai tersebut bekerja sedemikian rupa sehingga memaksimalkan terbentuknya nilai sepanjang rantai tersebut (ACIAR, 2012: 7).

Rantai nilai dapat didefinisikan secara sempit maupun luas, dalam arti sempit suatu rantai nilai itu mencakup serangkaian kegiatan yang dilakukan di dalam suatu perusahaan untuk menghasilkan keluaran tertentu. Kegiatan ini mencakup tahap pembuatan konsep dan perancangan, proses diperolehnya input/sarana produksi, proses produksi, kegiatan pemasaran, dan distribusi, serta kinerja layanan setelah jual. Seluruh kegiatan tersebut membentuk keseluruhan “rantai” yang menghubungkan produsen dan konsumen, dan tiap kegiatan menambahkan “nilai” pada produk akhir. Kemudian definisi rantai nilai secara luas yaitu dengan melihat berbagai kegiatan yang kompleks yang dilakukan oleh berbagai pelaku (produsen utama, pengolah, pedagang, penyedia jasa) untuk membawa bahan baku melalui suatu rantai sampai menjadi produk akhir yang dijual (ACIAR, 2012: 7).

Porter (1985) menyatakan bahwa keunggulan kompetitif tidak dapat dipahami hanya dengan melihat perusahaan secara keseluruhan, karena keunggulan kompetitif dapat berasal dari berbagai aktivitas yang dilakukan

oleh perusahaan dalam mendesain, produksi, pemasaran, pengiriman, dan aktivitas pendukung produk tersebut. *Value chain* membagi perusahaan dalam aktivitas-aktivitas yang relevan secara strategis guna memahami perilaku biaya dan diferensiasi sumber-sumber yang ada dan potensial. (Wibawani, 2020: 176).

Value chain pada suatu perusahaan meliputi aktivitas utama dan pendukung, semua personalia dalam suatu organisasi adalah bagian dari *value chain*. aktivitas utama mewakili bagian operasional value chain yang dikenal sebagai *supply chain* (rantai pasokan). Pada tingkat organisasi, *value chain* lebih luas dibanding *supply chain* karena meliputi semua aktivitas utama dan pendukung. Pada awalnya konsep *value chain* yang asli berfokus pada partisipan internal, sementara *supply chain* berfokus pada internal dan eksternal sekaligus. Akan tetapi dalam perkembangannya, konsep *value chain* diperluas dan sulit dibedakan dengan *supply chain*. konsep *value chain* tidak lagi hanya berfokus pada partisipan internal saja, tetapi menyertakan juga pemasok dan pelanggan dengan mempertimbangkan *up stream* (hulu) dan *doenstream* (hilir) dari organisasi (Wibawani, 2020: 176).

Fokus *value chain* berada di luar perusahaan, dengan setiap perusahaan dilihat sebagai bagian dalam konteks keseluruhan rantai aktivitas penciptaan nilai, mulai dari bahan baku dasar sampai konsumen akhir. Dengan demikian, semakin sulit membedakan pemakaian istilah rantai nilai dengan rantai pasok, karena analisis rantai pasokan adalah bagian dominan yang terintegrasi dalam rantai nilai yang sangat bermanfaat untuk mencapai keunggulan kompetitif berkelanjutan (Wibawani, 2020: 177).

Melalui *Value Chain Analysis* dapat diketahui bagaimana sesuatu produk berproses atau bergerak mulai dari tahap bahan baku sampai pelanggan terakhir. Dalam hal ini perusahaan dipandang sebagai bagian dari rantai nilai produk yang meliputi aktivitas yang terjadi karena

hubungan dengan pemasok dan hubungan konsumen (Wibawani, 2020: 177).

2. Konsep *Value Chain* (Rantai Nilai)

Konsep *value chain* menurut Porter (1985) yaitu konsep yang menyediakan suatu kerangka yang sesuai untuk menjelaskan bagaimana suatu kesatuan organisasi dapat mengelola pertimbangan yang substansial dalam mengalokasikan sumber dayanya, menciptakan perbedaan dan secara efektif yang mengatur biaya-biayanya. Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu membawa bahan baku untuk diubah menjadi barang jadi (Harnadi, 2017).

Dalam kerangka Porter (1985) *value chain* digunakan untuk mengkaji bagaimana suatu perusahaan seharusnya memposisikan dirinya di pasar serta di dalam hubungan mereka dengan pemasok, pembeli, dan pesaing. *Value chain* juga digunakan perusahaan untuk menentukan keunggulan kompetitif mereka baik dari sumber yang ada saat ini ataupun yang masih berupa potensi. Porter membedakan antara kegiatan utama, yang secara langsung berkontribusi menambahkan nilai pada produk atau layanan yang dihasilkan, dan kegiatan pendukung yang membawa efek tidak langsung terhadap nilai akhir suatu produk (ACIAR, 2012: 9).

Konsep *value chain* memperkenalkan gagasan bahwa daya saing suatu perusahaan tidak secara eksklusif atau semata-mata berhubungan dengan proses produksi. Daya saing suatu kegiatan usaha dapat dianalisis dengan cara melihat rantai nilai yang mencakup perancangan produk, pengadaan input/sarana produksi, logistik, logistik eksternal, pemasaran, penjualan, purna jual, dan layanan pendukung seperti perencanaan strategis, manajemen SDM, dan kegiatan penelitian. Dengan demikian konsep ini memiliki penerapan yang ketat dalam bisnis. Sebagai akibatnya analisis rantai nilai utamanya bertujuan untuk mendukung keputusan manajemen secara strategi pihak eksklusif (ACIAR, 2012: 9).

Value chain atau rantai nilai pada perusahaan ditanamkan di dalam arus aktivitas yang lebih besar yang disebut dengan sistem nilai. Pemasok

memiliki rantai nilai (nilai hulu atau *upstream value*) yang menciptakan dan menyampaikan masukan yang dibeli dan digunakan di dalam rantai nilai perusahaan. Pemasok tidak hanya menyerahkan produk, tetapi juga dapat mempengaruhi kinerja perusahaan dengan banyak cara lain. Selain itu, banyak produk mengalir melalui rantai nilai saluran (rantai penyalur atau *channel value*) alam perjalanan menuju pembeli. Penyalur melakukan aktivitas tambahan yang mempengaruhi pembeli, dan juga mempengaruhi aktivitas perusahaan sendiri (Porter, 1985: 52).

Dalam setiap perusahaan dengan perusahaan lainnya tentu saja memiliki rantai nilai yang berbeda-beda, setiap perusahaan merupakan kumpulan aktivitas-aktivitas yang dilakukan untuk mendesain, memproduksi, memasarkan, menyampaikan, dan mendukung produknya. Rantai nilai suatu perusahaan dan cara perusahaan menjalankan aktivitas individual mencerminkan riwayat, strategi, dan keberhasilan pelaksanaan yang berupa pelaksanaan strateginya dan ekonomi yang mendasari aktivitas-aktivitas itu sendiri (Porter, 1985: 54).

Menurut Porter (1985) analisis rantai nilai atau *Value Chain Analysis* terdiri dari 2 kegiatan sebagai berikut:

- a. Kegiatan Utama yaitu kegiatan yang berhubungan langsung dengan produksi atau kreasi fisik atau jasa, pasar dan logistik kepada konsumen. Terdiri dari 5 sub kegiatan sebagai berikut:
 - 1) Logistik masuk
 - 2) Operasi
 - 3) Logistik keluar
 - 4) Pemasaran dan penjualan
 - 5) Pelayanan
- b. Kegiatan pendukung adalah kegiatan yang mendukung fungsi utama, terdiri dari:
 - 1) Pengadaan
 - 2) Pengembangan teknologi
 - 3) Manajemen Sumber Daya Manusia

4) Infrastruktur perusahaan



Gambar 2.1
Kegiatan Value Chain (Rantai Nilai) Menurut Porter

Sumber: Porter (1985)

a. Kegiatan Utama

Terdapat lima kategori kegiatan utama pada rangkaian rantai nilai. Tiap kategori kegiatan dapat dibagi menjadi beberapa aktivitas yang berbeda tergantung pada perusahaan tertentu dan strategi perusahaan (Porter, 1985: 58). Adapun ke lima kegiatan utama tersebut adalah sebagai berikut:

1) Logistik masuk

Aktivitas yang dihubungkan dengan penerimaan, penyimpanan, dan penyebaran masukan ke produk, seperti penanganan bahan, pergudangan, pengendalian persediaan, penjadwalan kendaraan, dan pengembalian barang (Porter, 1985: 58).

Logistik masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya dalam manufaktur sebagai kebutuhan (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

2) Operasi

Aktivitas yang berhubungan dengan perubahan masukan atau bahan mentah menjadi bentuk produk akhir, seperti permesinan, pengemasan, perakitan, pemeliharaan peralatan, pengujian, pencetakan, dan pengoperasian fasilitas (Porter, 1985: 58).

3) Logistik Keluar

Diartikan dengan pergudangan dan distribusi produk jadi (Amir and Tjibtosubroto, 2019). Aktivitas ini berhubungan dengan pengumpulan, penyimpanan, dan pendistribusian fisik produk kepada pembeli, seperti penggudangan produk barang jadi, penanganan bahan, operasi kendaraan pengirim, pemrosesan pesanan, dan penjadwalan (Porter, 1985: 59).

4) Pemasaran dan Penjualan

Aktivitas yang berhubungan dengan pemberian sarana yang dapat digunakan oleh pembeli untuk membeli produk dan mempengaruhi mereka untuk membeli produk dan memengaruhi mereka untuk membeli, seperti iklan, promosi, tenaga penjualan, penetapan kuota, seleksi penyalur, hubungan penyalur, dan penetapan harga (Porter, 1985: 59).

5) Pelayanan

Berhubungan dengan dukungan yang diberikan kepada pelanggan setelah penjualan (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Penyediaan layanan ini bertujuan untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai produk seperti pemasangan, reparasi, pelatihan, persediaan suku cadang, dan penyesuaian produk (Porter, 1985: 59).

b. Kegiatan Pendukung

Kegiatan pendukung yang diperlukan dalam industri/perusahaan dibagi menjadi empat kategori, yaitu:

1) Pengadaan

Berkaitan dengan praktik pembelian bahan baku, peralatan dan perlengkapan (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Pembelian mengacu pada fungsi masukan pembelian yang digunakan dalam rantai nilai perusahaan (Porter, 1985: 60).

2) Pengembangan Teknologi

Kegiatan ini melibatkan penggunaan teknologi untuk meningkatkan efektivitas kegiatan utama dalam hal penciptaan nilai (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

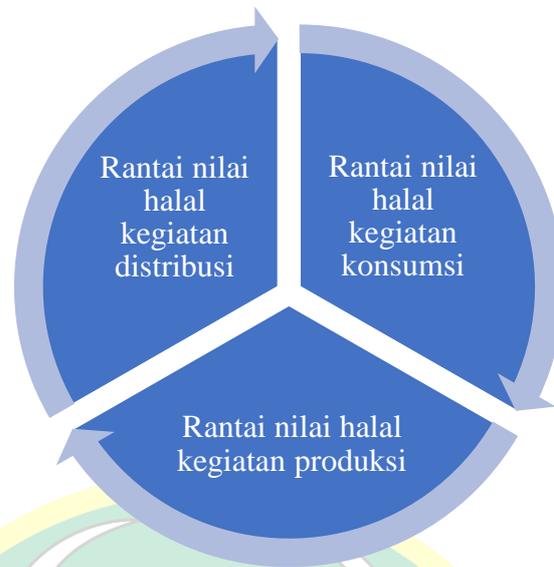
3) Manajemen Sumber Daya Manusia

Manajemen Sumber Daya Manusia terdiri atas aktivitas yang terlibat dalam perekrutan, pengangkatan, pelatihan, pengembangan, dan kompensasi untuk semua jajaran karyawan (Porter, 1985: 61).

4) Infrastruktur Perusahaan

Infrastruktur perusahaan terdiri dari struktur organisasinya, departemen dan komite, budaya organisasi, dan lain-lain (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

Halal value chain atau rantai nilai halal merupakan konsep baru yang ditawarkan dalam system ekonomi syariah. *Halal value chain* adalah sebuah ekosistem yang mencakup beberapa sektor industr dari hulu sampai hilir. *Halal value chain* ini adalah sektor ekonomi yang memainkan peran penting dalam kemajuan ekonomi di Indonesia. kemudian dalam menciptakan *halal value chain* adalah sebagai berikut (Amir dan Tjibtosubroto, 2019):



Gambar 2.2
Terciptanya *Halal Value Chain* dalam Kegiatan Ekonomi

Sumber: Amir dan Tjibtosubroto (2019)

- a. Rantai Nilai Halal pada kegiatan produksi dapat didefinisikan sebagai suatu keadaan yang berhubungan dengan ruang dan waktu mengenai semua kegiatan produksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, selain itu juga didefinisikan sebagai kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal).
- b. Rantai Nilai Halal pada kegiatan distribusi didefinisikan sebagai kondisi dimana semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan atau migrasi barang yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang mempertahankan nilai atau kegunaan barang yang ada menjadi lebih baik dari segi materi ataupun moral (halal).
- c. Rantai Nilai Halal pada kegiatan konsumsi didefinisikan sebagai suatu keadaan mengenai ruang dan waktu tentang semua kegiatan yang menghabiskan atau menggunakan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal. Selain itu kegiatan ini juga memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada menjadi lebih bermanfaat

bagi manusia dari segi materi maupun moral (halal) (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

C. Daging yang Halal dan Baik dalam Islam

1. Penyembalihan Hewan dalam Islam

Menurut Bahasa penyembelihan yaitu menyempurnakan kematian, sedangkan menurut istilah penyembelihan yaitu memutus jalan makan, minum, nafas, dan urat nadi pada leher hewan dengan alat tajam dan sesuai syariat.

Penyembelihan dibagi menjadi tiga bagian:

- a. *Al-Zabhu* yaitu memotong batang leher sebelah atas hewan yang bisa ditangkap oleh manusia untuk disembelih dengan syarat tertentu.
- b. *Al-Nahru* yaitu memotong batang leher sebelah bawah hewan. Cara ini disunatkan untuk menyembelih unta. Sedangkan hewan lainnya seperti sapi, kambing, dan sejenisnya harus disembelih pada batang leher sebelah atas.
- c. *Al-Aqru* yaitu sembelihan *darurah* (terpaksa). Hal ini dilakukan dengan cara melukai hewan dengan kekerasan yang membawa maut dimana-mana bagian badannya.

Menyembelih binatang dengan aturan yang ditetapkan oleh hukum syara adalah satu jalan yang menyebabkan daging binatang itu halal untuk dimakan disamping itu memenuhi syarat yang lain (Abduh, 2020).

Menurut istilah fikih sembelihan disebut dengan dzakaat, yang berarti baik atau suci. Penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan-ketentuan syara' akan menjadikan binatang yang disembelih tersebut baik dan suci sehingga halal dimakan. Apabila hewan-hewan yang secara syar'i boleh dikonsumsi dengan cara disembelih, tetapi tidak dilakukan penyembelihan ataupun dilakukan penyembelihan yang tidak sesuai dengan syara' maka kedudukannya berubah statusnya menjadi haram dikonsumsi (Daradjat, 1995: 442).

Secara garis besar, hewan yang dimakan ini dibagi menjadi dua, yaitu hewan yang boleh/halal dikonsumsi dan hewan yang tidak boleh/haram dikonsumsi. Hewan yang boleh dikonsumsi ada yang boleh dikonsumsi (halal dimakan) tanpa harus disembelih misalnya jenis ikan dan belelang, tetapi juga ada yang harus disembelih terlebih dahulu dengan tata cara tertentu untuk mencapai kehalalan untuk dimakan. Apabila hewan-hewan jenis ini mati dengan sendirinya misalnya karena sakit atau semula hidup tetapi dimatikan dengan tatacara tertentu yang tidak sesuai dengan tuntunan Islam, maka hewan tersebut berubah statusnya menjadi bangkai yang tidak diperkenankan dikonsumsi (Nurjannah, 2006).

Terdapat beberapa pedoman umum penyembelihan halal yang perlu diketahui oleh sietiap kaum muslim yang akan menyembelih hewan dan petugas penyembelihan hewan atau pengusaha T/RPH. Antara lain adalah sebagai berikut (Purwanto, 2008: 53):

- a. Penyembelihan hendaknya dilakukan oleh seorang muslim, sempurna akal dan dewasa (*akil-baligh*), mengetahui syarat-syarat penyembelihan, dan mempunyai keterampilan teknis menyembelih.
- b. Binatang yang akan disembelih adalah binatang darat halal menurut Islam.
- c. Binatang masih hidup dan tidak sakit sebelum disembelih.
- d. Memutuskan pembuluh darah di kiri dan kanan leher, saluran pernafasan (*trakhea*) dan saluran makanan (*esofagus*).
- e. Sekali sembelih, tidak mengangkat pisau berkali-kali.
- f. Mengeluarkan darah sesempurna mungkin.

Adapun syarat-syarat penyembelihan menurut syara adalah sebagai berikut (Qardhawi, 1993: 59):

- a. Binatang harus disembelih atau ditusuk (*nahr*) dengan suatu alat yang tajam yang dapat mengalirkan darah dan mencabut nyawa binatang tersebut.

- b. Penyembelihan atau penusukan (*nahr*) itu harus dilakukan di leher binatang tersebut, yaitu: bahwa kematian binatang tersebut justru sebagai akibat dari terputusnya urat nadi atau kerongkongan.
- c. Tidak disebut selain asma Allah dan ini sudah disepakati oleh semua ulama.
- d. Harus menyebut nama Allah atau dengan membaca bismillah ketika menyembelih.

Dalam proses penyembelihan secara Islam juga harus memperhatikan etika, adapun etika dalam penyembelihan adalah sebagai berikut:

- a. Berbuat ihsan atau berbuat baik terhadap hewan, dari syaddad bin Aus, Rasulullah SAW. bersabda:

إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا ذَبَحْتُمْ
فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ وَلْيُجِدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ وَلْيُرِحْ ذَبِيحَتَهُ

Artinya: “*Sesungguhnya Allah memerintahkan agar berbuat baik terhadap segala sesuatu. Jika kalian hendak membunuh, maka bunuhlah dengan cara yang baik. Jika kalian hendak menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik. Hendaklah kalian menajamkan pisaunya dan senangkanlah hewan yang akan disembelih*” (HR. Muslim, No. 1955, Bab Perintah untuk berbuat baik ketika menyembelih dan membunuh dan perintah untuk meminjamkan pisau).

Contoh bentuk berbuat ihsan adalah dengan tidak menampakkan pisau atau menajamkan pisau di hadapan hewan yang akan disembelih.

- b. Membaringkan hewan di sisi sebelah kiri, memegang pisau dengan tangan kanan dan menahan kepala hewan ketika menyembelih, membaringkan hewan termasuk perlakuan terbaik pada hewan dan disepakati oleh para ulama.

- c. Meletakkan kaki dileher. Anas berkata:

ضَحَّى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِكَبْشَيْنِ أَمْلَحَيْنِ فَرَأَيْتُهُ وَاضِعًا قَدَمَهُ عَلَى صِفَاحِهِمَا يُسَمِّي وَيُكَبِّرُ فَذَبَحَهُمَا بِيَدِهِ

Artinya: “Nabi SAW. berqurban dengan dengan dua ekor kambing domba (gibas) putih. Aku melihat beliau menginjak kakinya di pangkal leher dua kambing itu. Lalu beliau membaca basmallah dan takbir, kemudian beliau menyembelih keduanya”. Ibnu hajar memberi keterangan, dianjurkan meletakkan kaki di sisi kanan hewan qurban. Para ulama telah sepakat bahwa membaringkan hewan tadi adalah pada sisi kirinya. Lalu kaki si penyembelih diletakkan di sisi kanan agar mudah untuk menyembelih dan mudah mengambil pisau dengan tangan kanan. Begitu pula seperti ini akan mudah memegang kepala hewan tadi dengan tangan kiri.

- d. Menghadapkan hewan ke arah kiblat.
e. Mengucapkan tasmiyah (basmalah) dan takbir ketika akan menyembelih. Disyariatkan membaca “*Bismillahi wallaahu akbar*”.

2. Daging Ayam yang Halal dan Baik

Daging merupakan kebutuhan yang dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia, dikarenakan daging merupakan sumber protein. Daging mengandung sejumlah besar proteon yang dapat memenuhi kebutuhan dalam tubuh. Di dalam mengkonsumsi daging baik daging sapi, kerbau, burung, ayam dan sebagainya tentunya harus diketahui tingkat kehalalannya. Walaupun daging tersebut halal untuk kita konsumsi namun apabila proses pengolahannya tidak dilakukan dengan cara halal maka daging tersebut dikategorikan makanan yang haram dan dilarang untuk di makan, 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 (Muamar dan Jumena, 2020).

Daging ayam termasuk jenis daging yang memiliki cita rasa yang enak dan mengandung kadar protein tinggi sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan dapat diterima oleh semua golongan masyarakat dan semua umur, selain itu daging ayam juga cukup mudah untuk diolah menjadi produk olahan yang bernilai tinggi serta mudah untuk dikonsumsi (Daryanto, 2009).

Ayam potong merupakan daging ayam yang memiliki karakteristik ekonomis dan ciri khas pertumbuhan yang cepat, serta dapat dipotong pada usia yang relatif muda sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat dan efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik (Risyaldi dkk., 2021: 41).

Untuk memudahkan dalam memilih daging yang layak konsumsi maka haruslah memperhatikan beberapa kriteria. Berikut adalah kriteria yang dapat digunakan dalam menentukan daging yang layak konsumsi:

- a. Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia hewan susunan jaringan ikat semakin banyak sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal.
- b. Kandungan lemak (marbling) adalah lemak yang terdapat diantara serabut otot (intramuscular). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. Marbling berpengaruh terhadap cita rasa.
- c. Untuk warna pada daging ayam yaitu putih pucat, otot dada dan otot paha kenyal, serta untuk aromanya agak amis sampai tidak berbau.
- d. Kelembaban daging secara normal dapat dilihat pada bagian permukaan. Bila permukaan daging elatif kering, daging tersebut dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar, sehingga mempengaruhi daya simpan (Afiati, 2009).

Departemen Pertanian telah menetapkan kebijakan penyediaan pangan asal hewan yang “Aman, Sehat, Utuh, dan Halal” atau yang

disingkat ASUH. Hal tersebut terdapat pada Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan masyarakat veteriner. Selanjutnya pengertian dari hewan yang ASUH adalah sebagai berikut:

a. Aman

Daging yang aman yaitu daging yang tidak tercemar bahaya biologi seperti mikroorganisme, serangga, tikus, dan lain-lain, tidak tercemar bahan kimia seperti pestisida dan gas beracun, serta tidak tercemar benda lain yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia.

b. Sehat

Daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan, berguna bagi Kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia.

c. Utuh

Daging yang utuh yaitu daging yang tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain.

d. Halal

Hewan ataupun daging yang halal adalah hewan atau daging yang disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam. Kehalalan ini menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak yang bertanggung jawab. Sertifikasi halal mutlak dibutuhkan untuk menghilangkan keraguan masyarakat (Afiati, 2009).

D. Landasan Teologis

Dalam ajaran Islam, halal dan haram adalah persoalan yang amat sangat penting, karena setiap muslim yang akan melakukan atau menggunakan sesuatu sangatlah dituntut untuk memastikan mengenai kehalalan dan keharamannya. Jika halal maka boleh melakukan, menggunakan, atau mengonsumsinya, tetapi jika jelas keharamannya, maka harus dijauhi dari diri seorang muslim. Atas dasar tersebut, maka umat Islam, mengonsumsi barang yang dijamin kehalalannya serta

kesuciannya. Menurut Islam, mengonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib (Rahmadani, 2015).

Islam memerintahkan bahwasannya makanan yang hendak dikonsumsi haruslah makanan yang halal. Allah berfirman dalam Q.S *Al-Baqarah* ayat 168:

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

Artinya: “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.*”

Dalam ayat di atas, Allah memerintahkan kepada manusia agar memilih makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi. (Idri, 2015: 103). Allah telah menciptakan begitu banyak bahan makanan, yang salah satu diantaranya adalah bahan makanan yang berasal dari hewan. Tetapi, agar hewan tersebut dapat dikonsumsi haruslah melalui beberapa tahap yang tentunya sesuai dengan standar halal atau yang dianjurkan oleh Islam, agar daging tersebut tetap halal dan baik untuk dikonsumsi. Seperti yang dijelaskan dalam Q.S *Al-Maidah* ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْوَاجِ لَكُمْ ذِكْرٌ فَمَنْ فُسِقَ....

Artinya: “*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kami menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, itu adalah kefasikan....*”

Dalam Q.S *An-Nahl* ayat 114 Allah juga berfirman:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَآئِهِ تَعْبُدُونَ

Artinya: “Makanlah oleh kamu sekalian apa-apa yang telah diberikan oleh Allah kepada kamu sekalian yang halal lagi baik, dan syukurilah olehmu nikmat Allah jika kamu sekalian hanya akan mengabdikan kepadanya.”

Ayat-ayat di atas tidak hanya menjelaskan bahwa mengonsumsi yang halal dan suci hukumnya wajib, tetapi juga merupakan perwujudan dari rasa syukur, ketakwaan, dan keimanan kepada Allah SWT. sebaliknya apabila mengonsumsi sesuatu yang haram maka dipandang sebagai mengikuti ajaran syaitan (Rahmadani, 2015).

Berkenaan dengan topik bahasan, yakni kehalalan pada produk hewani, maka dengan mengacu dan berdasarkan ayat-ayat Al-Qur’an maupun hadist Nabi Muhammad SAW., telah menetapkan beberapa jenis hewan atau binatang yang diharamkan oleh syariat Islam, meliputi:

1. Babi.
2. Binatang yang menjijikan menurut naluri manusia seperti kutu, lalat, ulet, cacing, dan sebagainya.
3. Binatang yang mempunyai gading/taring seperti gajah, macan/harimau, anjing, dan sejenisnya.
4. Binatang yang mempunyai kuku pencakar dan makan dengan menangkarkan atau menyambar, seperti burung elang dan burung hantu.
5. Binatang yang oleh Islam diperintahkan untuk emembunuhnya, seperti kalajengking, tikus, ular, dan sejenisnya.
6. Binatang yang oleh ajaran Islam dilarang membunuhnya, contohnya seperti semut, lebah, burung hud-hud, belatuk.
7. Setiap binatang yang beracun dan membahayakan manusia jika memakannya, sebagaimana disebutkan dalam sabda Nabi SAW.
8. Binatang yang hidup pada dua alam, seperti kepiting, kodok, penyu, dan buaya.
9. Bangkai binatang halal yang mati tanpa disembelih, atau disembelih tetapi tidak dengan mengikuti aturan Islam, kecuali ikan dan belalang.

10. Semua darah, meski berasal dari hewan yang halal, kecuali hati dan limpa dari binatang halal (Qardhawi, 1993: 23).

Hewan yang direkomendasikan oleh ajaran Islam untuk mengonsumsinya haruslah disembelih dan diproses menurut syarat-syarat tertentu (seperti yang sudah dijabarkan di atas). Kehalalan produk hewani tidaklah sederhana ketika diolah melalui proses produksi. Artinya, kehalalannya tidak hanya tergantung pada zat bendanya itu sendiri, tetapi juga dengan proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan penyajiannya.

Seluruh umat Muslim hendaknya memerhatikan perintah untuk mengonsumsi makanan halal. Jaminan produk halal ini tidak hanya penting bagi konsumen tetapi juga penting untuk para produsen. Untuk menjamin bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka diperlukan penguatan *halal value chain* dari hulu ke hilir.

Halal value chain pada kegiatan ekonomi dalam masyarakat Islam merupakan seperangkat nilai yang tidak hanya baik dan mulia di mata manusia, tetapi juga sebagai bentuk pengabdian diri kepada Allah melalui penciptaan halal. Halal value chain dimulai dari produksi, distribusi, dan konsumsi yang tidak terputus dan merupakan rangkaian yang utuh dan menjadi siklus ekonomi Islam (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

Teori *halal value chain* dalam ekonomi Islam adalah teori yang tidak hanya mengambil nilai-nilai kemanusiaan tetapi juga sebagai bentuk pengabdian kepada Allah SWT melalui kegiatan ekonomi Islam (Amir dan Tjibtosubroto, 2019).

BAB III

METODE PENELITIAN

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2016: 2). Dalam penelitian “Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga” metode yang digunakan adalah sebagai berikut :

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian lapangan (*Field Research*) yang merupakan suatu penelitian yang dilakukan secara terstruktur dengan mengambil data yang terdapat di lapangan (Arikunto, 1995: 58). Penelitian lapangan yaitu penelitian yang dilakukan melalui studi lapangan, yaitu dengan cara mengamati, mencatat, dan mengumpulkan berbagai data dan informasi yang diperoleh di lapangan (Basrowi dan Suwandi, 2008).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang merupakan metode penelitian yang menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah dari pada melihat permasalahan penelitian secara umum (Siyoto dan Sodik, 2015: 28).

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Peternakan Ayam milik Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga. Alasan pemilihan lokasi tersebut adalah karena peternakan tersebut merupakan peternakan terbesar dan peternakan pertama yang berdiri di Desa Tlahab Kidul dan diharapkan dari lokasi tersebut dapat memberikan data-data yang mendukung penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 sampai Juli 2022.

C. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek pada penelitian ini yaitu pemilik, pengelola dan pekerja di peternakan ayam. Sedangkan untuk objek dari penelitian ini adalah *Halal Value Chain* pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul.

D. Sumber Data

Sumber data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Dalam teori penelitian kualitatif, agar penelitiannya dapat benar-benar berkualitas, maka data yang dikumpulkan harus lengkap, yaitu berupa data primer dan data sekunder (Siyoto dan Sodik, 2015: 28).

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian (Sugiyono, 2016: 225). Data primer pada penelitian ini diperoleh dari lapangan yaitu pemilik dan pekerja di peternakan ayam yang berupa hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung, misal melalui orang lain atau melalui dokumen (Sugiyono, 2016: 225). Pada penelitian ini data sekunder diperoleh dari buku, jurnal atau artikel, catatan, data BPS, dan lain sebagainya.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data (Hardani dkk, 2020: 120). Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang digunakan pengamatan terhadap objek penelitian. Penulis melakukan teknik pengumpulan data dengan observasi agar didapatkan data yang lebih valid karena dilakukan secara langsung terhadap objek penelitian (Hardani dkk., 2020: 125).

Untuk mengetahui keadaan yang ada di lapangan agar memperoleh data yang valid maka penulis akan melakukan observasi secara langsung ke peternakan ayam milik Bapak Daryono yang berlokasi di Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.

2. *Interview* atau Wawancara

Interview atau wawancara merupakan tanya jawab yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi untuk menemukan topik tertentu. Wawancara ini digunakan sebagai teknik untuk mengumpulkan data ketika peneliti akan melakukan studi pendahuluan dengan tujuan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta jika seorang peneliti ingin mengetahui informasi yang mendalam dari responden (Sugiyono, 2016: 231).

Selanjutnya, dengan metode ini maka akan memudahkan dalam mengajukan pertanyaan-pertanyaan. Jadi pertanyaan yang diajukan tidak hanya terfokus pada apa yang sudah terencana. Dikarenakan dalam wawancara jawaban-jawaban yang dikeluarkan informan dapat menimbulkan pertanyaan-pertanyaan baru. Metode ini digunakan untuk mendapatkan beberapa informasi yang relevan dengan judul, sehingga dapat secara mendalam.

Untuk memperoleh data primer pada penelitian ini, yang akan digunakan peneliti adalah dengan melakukan wawancara kepada pemilik, pengelola dan pekerja di peternakan ayam guna mendapatkan data yang valid dalam penelitian.

3. Dokumentasi

Menurut (Sugiyono, 2016) Dokumentasi merupakan catatan dari suatu peristiwa yang telah terjadi. Biasanya dokumentasi tersebut berupa tulisan, gambar, atau karya-karya monumental.

Dalam metode ini, peneliti mengumpulkan data dari dokumen-dokumen yang ada, sehingga peneliti dapat memperoleh catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian seperti gambaran umum, foto-foto, dan lain-lain. Metode dokumentasi ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh data-data yang belum didapatkan dari metode observasi dan wawancara. Alasan peneliti menggunakan dokumentasi dalam teknik pengumpulan data adalah agar terdapat bukti yang konkret mengenai penelitian yang dilakukan.

F. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2016) analisis data kualitatif dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Analisis data merupakan proses pencarian dan penyusunan data secara sistematis yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data dalam kategori, menjabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting, dan apa yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah difahami oleh diri sendiri dan orang lain.

Menurut Miles dan Huberman (1984), menyatakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Aktivitas analisis data, yaitu *data reduction*, *data display*, dan *conclusion drawing/verification* (Sugiyono, 2016: 246).

1. *Data Reduction* (Reduksi Data)

Dalam mereduksi data, peneliti akan mengumpulkan data-data yang dianggap dapat menjadi penunjang dalam penelitian ini. Peneliti juga akan melakukan pemutusan kepada data-data yang telah dan sedang dikumpulkan.

Data yang diperoleh dari lapangan jumlahnya cukup banyak, sehingga perlu dicatat secara teliti dan rinci serta perlu segera dilakukan analisis data melalui reduksi data. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas dan mempermudah peneliti untuk mengumpulkan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan (Sugiyono, 2016: 247)

Dalam penelitian ini, peneliti akan mengumpulkan data-data penunjang dan merangkum/menyederhanakan data yang berkaitan dengan

Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.

2. *Data Display* (Penyajian Data)

Menurut Miles dan Huberman, yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks yang bersifat naratif. Selain menggunakan teks naratif juga dapat berupa grafik, matrik, *network* (jejaring kerja), dan chart (Sugiyono, 2016: 249).

Penyajian data merupakan kumpulan informasi terstruktur yang memungkinkan adanya penarikan kesimpulan dan tindakan yang diambil. Langkah ini dilakukan dengan menyajikan sekumpulan informasi yang tersusun yang dapat memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan. (Siyoto dan Sodik, 2015: 123).

Data-data yang didapatkan peneliti dari narasumber nanti akan dilakukan penyusunan oleh peneliti agar data yang diperoleh dapat dipahami dan terbaca dengan jelas dan mudah.

3. *Conclusion Drawing/Verification* (Penarikan Kesimpulan/ Verifikasi)

Penarikan kesimpulan dimaksudkan untuk mencari makna data yang sudah dikumpulkan dengan mencari persamaan, perbedaan, dan hubungan (Siyoto dan Sodik, 2015: 124). Kesimpulan awal yang ditarik masih bersifat sementara, akan berubah apabila tidak ditemukan bukti yang kuat untuk mendukung langkah pengumpulan data selanjutnya. Namun apabila kesimpulan awal didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan maka dapat dikatakan kesimpulan yang terpercaya (Sugiyono, 2016: 252).

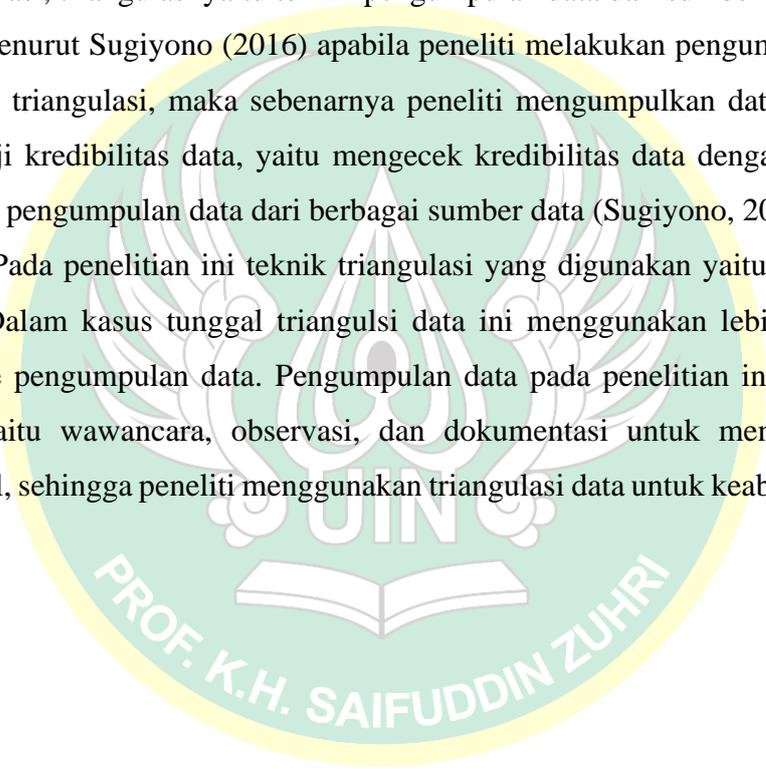
Dalam hal ini peneliti akan mengutarakan kesimpulan dan hasil penelitian mengenai analisis *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.

G. Uji Keabsahan Data

Dalam penelitian kualitatif peneliti harus berusaha mendapatkan data yang valid, untuk itu pemeriksaan keabsahan data sangat penting dilakukan agar data yang dihasilkan dapat dipercaya dan dipertanggungjawabkan kebenarannya. Pemeriksaan keabsahan data merupakan satu langkah untuk mengurangi kesalahan dalam proses perolehan data penelitian yang akan berimbas pada hasil akhir dari suatu penelitian.

Dalam penelitian ini uji keabsahan yang digunakan yaitu uji keabsahan triangulasi, triangulasi yaitu teknik pengumpulan data dari sumber yang sudah ada. Menurut Sugiyono (2016) apabila peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai Teknik pengumpulan data dari berbagai sumber data (Sugiyono, 2016: 241).

Pada penelitian ini teknik triangulasi yang digunakan yaitu triangulasi data. Dalam kasus tunggal triangulasi data ini menggunakan lebih dari satu metode pengumpulan data. Pengumpulan data pada penelitian ini lebih dari satu yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk meneliti kasus tunggal, sehingga peneliti menggunakan triangulasi data untuk keabsahan data.



BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah Peternakan Ayam Desa Tlahab Kidul

Di Tlahab Kidul terdapat 5 peternakan ayam, 3 diantaranya memproduksi telur dan 2 memproduksi daging. Peternakan milik Bapak Daryono merupakan peternakan ayam pedaging yang pertama berdiri dan masih bertahan sampai sekarang di Desa Tlahab Kidul. Usaha peternakan ayam milik Bapak Daryono sudah berdiri sekitar 30 tahunan. Sejarah berdirinya peternakan ini berawal dari keinginan, inisiatif, dan ide dari Bapak Daryono untuk mencoba berbisnis. Karena awalnya Bapak Daryono sudah mencoba bisnis lain seperti jual beli kopi, cengkih, dan lain-lain tetapi belum berhasil, tidak menyerah setelah itu kemudian mencoba merintis bisnis ternak ayam pedaging yang berkembang sampai sekarang.

Dimulai dari usaha ternak ayam sejak tahun 1990an, Bapak Daryono memulai merintis dengan dibantu istrinya. Awalnya Bapak Daryono memelihara ayam Bangkok, tetapi terdapat kendala sehingga tidak bisa melanjutkannya, dan akhirnya beralih untuk menernak ayam pedaging atau ayam broiler. Sekarang peternakan Bapak Daryono semakin berkembang dan akhirnya dalam pengelolaan usaha ini dibantu oleh anaknya yaitu Bapak Wahyono. Dengan pengetahuan dan pengalaman serta relasi yang dibangun Bapak Wahyono dalam mengelola peternakan ayam ini dapat menjadikan bertambahnya pengembangan usaha ternak ayam milik Bapak Daryono hingga sekarang bisa membeli tanah untuk pembangunan lahan peternakan yang lebih luas.

Beberapa tahun terakhir terdapat 3 peternakan ayam lainnya yang memproduksi daging di Desa Tlahab Kidul, tetapi sekarang sudah tidak beroperasi karena satu dan lain hal. Dan peternakan Bapak Daryono merupakan peternakan yang masih bertahan dan berkembang sampai sekarang. Peternakan Bapak Daryono juga dikatakan sebagai peternakan ayam terbesar yang terdapat di Desa Tlahab Kidul, rata-rata pedagang kecil

daging ayam potong yang terdapat di Desa Tlahab Kidul ini dipasok oleh peternakan milik Bapak Daryono sehingga dapat dikatakan pula komoditas daging ayam yang beredar di Desa Tlahab Kidul ini berasal dari peternakan Bapak Daryono. Daging ayam dari peternakan ini juga dipasarkan di wilayah sekitar Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga dan Kecamatan Belik, Kabupaten Pemasang.

2. Profil Peternakan Ayam Desa Tlahab Kidul

Peternakan ayam ini berlokasi di Dusun Kemojing RT 7 RW 2, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga. Letak peternakan terdapat di pinggir jalan raya dan dekat dengan pemukiman penduduk dan juga persawahan, antara peternakan dan tempat penampungan ayam-ayam yang akan dipotong terpisah, jarak peternakan dengan penampungan ayam yang akan dipotong kurang lebih 200 m, Peternakan ayam ini memiliki lahan dengan luas kurang lebih 3.000 m². Menurut penuturan pemilik, peternakan ini dapat menampung ayam hingga 30.000 ekor. Tetapi untuk sekarang ini peternakan diisi kurang lebih 15.000 ekor. Jenis ayam yang ditanak yaitu ayam broiler.

Bapak Daryono selaku pemilik peternakan ini mengatakan bahwa dalam pengelolaannya beliau dibantu oleh anaknya yang bernama Bapak Wahyono. Dalam pengelolaannya Bapak Wahyono membangun banyak relasi dengan mitra-mitra pemasok ayam, pemasok ayam masih berasal dari wilayah Purbalingga dan Purwokerto. Selain itu dalam pengelolaannya, terdapat 7 karyawan yang bekerja di peternakan ini antara lain 3 bekerja di peternakan dan 4 lainnya di penampungan ayam yang akan dipotong dan di distribusikan ke konsumen.

Kegiatan usaha di peternakan ini yaitu menjual ayam pedaging yang masih hidup dan ayam yang sudah dipotong. Untuk pemasaran ayam hidup yaitu sekitar wilayah Kecamatan Karangreja dan Kecamatan Belik. Sedangkan untuk ayam potong pemasarannya masih di wilayah Tlahab Kidul dan Tlahab Lor. Setiap harinya terdapat ayam yang masuk dan

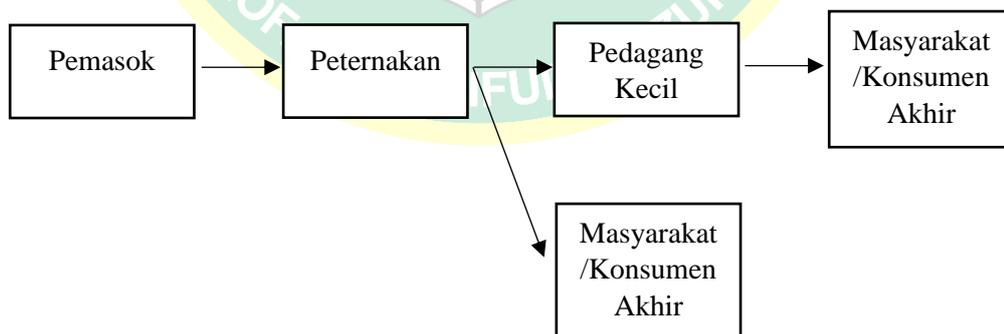
keluar, dalam waktu sehari peternakan ini mampu menjual daging ayam sebanyak kurang lebih 3 kwintal.

B. Penerapan Alur Rantai Nilai (*Value Chain*) Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul

Dalam setiap perusahaan dengan perusahaan lainnya tentu saja memiliki rantai nilai yang berbeda-beda, setiap perusahaan merupakan kumpulan aktivitas-aktivitas yang dilakukan untuk mendesain, memproduksi, memasarkan, menyampaikan, dan mendukung produknya. Rantai nilai suatu perusahaan dan cara perusahaan menjalankan aktivitas individual mencerminkan riwayat, strategi, dan keberhasilan pelaksanaan yang berupa pelaksanaan strateginya dan ekonomi yang mendasari aktivitas-aktivitas itu sendiri (Porter, 1985: 54).

Melalui *Value Chain Analysis* dapat diketahui bagaimana sesuatu produk berproses atau bergerak mulai dari tahap bahan baku sampai pelanggan terakhir. Dalam hal ini perusahaan dipandang sebagai bagian dari rantai nilai produk yang meliputi aktivitas yang terjadi karena hubungan dengan pemasok dan hubungan konsumen (Wibawani, 2020: 177).

Berdasarkan pengamatan di lapangan, alur rantai nilai daging ayam yang terdapat di peternakan ayam Desa Tlahab Kidul adalah sebagai berikut:



Gambar 4.1
Alur Rantai Nilai Pada Komoditas Daging Ayam

Sumber: Data dari peternakan ayam Desa Tlahab Kidul (diolah)

1. Pemasok

Pelaku rantai nilai yang pertama yaitu pemasok. Menurut keterangan dari Bapak Wahyono selaku pengelola, peternakan ayam dipasok oleh beberapa PT yang masih dari wilayah Kabupaten Purbalingga dan Purwokerto, Adapun PT. yang bermitra dengan peternakan ayam ini antara lain yaitu: PT. Mustika, PT. Sindu, PT. Ganesha dan lain-lain. Jadi untuk pembibitan ayam dilakukan oleh pemasok, ayam yang masuk ke peternakan berumur satu minggu, lalu dipelihara sampai sekitar 40 harian hingga bisa di panen untuk dijual dagingnya (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022)

2. Peternakan

Pelaku rantai nilai yang selanjutnya adalah peternakan ayam itu sendiri. Setelah ayam masuk lalu peternakan melakukan pemeliharaan seperti yang dijelaskan diatas, kegiatan lain yang terdapat di peternakan yaitu proses penyembelihan untuk penjualan ayam potong. Proses penyembelihan ini merupakan proses yang paling krusial dalam penentuan kehalalan daging yang dihasilkan. Peternakan ayam ini memastikan dalam proses penyembelihan dilakukan secara syariat Islam. Tetapi menurut keterangan dari pemilik peternakan, produk maupun peternakannya belum di daftarkan ke BPJPH untuk memperoleh sertifikasi halal (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

3. Pedagang Kecil

Setelah dari pemasok lalu ke peternakan, pelaku rantai nilai berikutnya yaitu pedagang kecil. Di Kecamatan Karangreja sendiri terdaat banyak pedagang kecil yang menjual ayam potong. Beberapa pedagang kecil khususnya yang terdapat di Tlahab Kidul dan sekitarnya mengambil ayamnya dari peternakan milik Bapak Daryono. Pedagang-pedagang kecil tersebut mempunyai kios permanen yang terdapat di tengah pemukiman penduduk. Pedagang kecil ini biasanya menjual daging ayam dan jeroan secara terpisah. Pedagang kecil ini memfokuskan daganannya pada daging ayam saja tanpa berjualan jenis daging yang lain. Hal tersebut membuat

sangat sedikit kemungkinan daging ayam bersentuhan dengan daging yang jelas tidak halal, seperti babi, daging anjing, dan sebagainya.

4. Masyarakat/Konsumen Akhir

Rantai terakhir yang terdapat pada rantai nilai daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul yaitu masyarakat. Ayam-ayam yang terdapat di peternakan setiap harinya akan disembelih untuk dimanfaatkan dagingnya untuk dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat.

Terciptanya *halal value chain* ini terdiri dari 3 hal yaitu *halal value chain* pada kegiatan produksi, konsumsi, dan distribusi. *Halal value chain* pada kegiatan produksi diartikan sebagai suatu keadaan yang berhubungan dengan semua kegiatan produksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, selain itu juga didefinisikan sebagai kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal) (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Di peternakan ayam Desa Tlahab Kidul ini kegiatan usahanya yaitu menjual ayam pedaging atau ayam broiler yang masih hidup dan juga ayam yang sudah dipotong, tetapi pada penelitian ini difokuskan pada produksi ayam potongnya. Dalam kegiatan produksi ini peternakan ayam Desa Tlahab Kidul memperhastikan nilai kehalalan mulai dari penyembelihan sampai pengemasan agar menghasilkan produk yang halal. Dari kegiatan pemotongan ayam pada proses produksi ini dapat diartikan bahwa terdapat penambahan nilai atau kegunaan suatu barang menjadi lebih tinggi dari segi material maupun moral (halal).

Kemudian *halal value chain* pada kegiatan distribusi adalah kondisi dimana terdapat perpindahan barang yang memiliki nilai halal (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Pendistribusian daging ayam pada peternakan ayam Desa Tlahab Kidul ini dilakukan secara langsung atau tanpa perantara. Dalam pendistribusiannya dilakukan dengan diantar menggunakan kendaraan yang tidak terkena najis dan bercampur dengan barang non halal atau biasanya pembeli langsung datang ke lokasi. Pemotongan ayam dan pendistribusiannya dilakukan pada hari yang sama sehingga daging ayam yang dijual merupakan ayam yang segar tanpa diawetkan atau dimasukkan ke *freezer* terlebih dahulu.

Menurut UU No. 14 Tahun 2014 dijelaskan bahwa dalam menjamin kehalalan suatu produk maka terdapat Jaminan Produk Halal atau yang disingkat dengan JPH yaitu dibuktikan dengan sertifikasi halal. Terdapat suatu gap disini, peternakan Ayam milik Bapak Daryono di Desa Tlahab Kidul ini sudah melakukan seluruh kegiatan dengan memperhatikan nilai-nilai halal dan sesuai syariat Islam, tetapi baik produk maupun peternakannya belum didaftarkan ke BPJPH untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Yang terakhir yaitu *halal value chain* pada kegiatan konsumsi, diartikan dengan suatu kegiatan yang menghabiskan atau menggunakan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal (Amir and Tjibtosubroto, 2019). Konsumen daging ayam pada peternakan ayam ini adalah para pedagang-pedagang kecil dan masyarakat umum sebagai konsumen akhir yang nantinya daging ayam tersebut akan langsung dikonsumsi atau diolah untuk menjadi makanan lain yang menambah nilai dari ayam itu sendiri. Jadi pada seluruh aktivitas yang sudah dijelaskan di atas dapat menunjukkan bahwa ayam akan lebih bernilai jika sudah melewati sebuah rantai nilai halal tersebut.

Jadi terdapat dua alur rantai nilai yang terdapat pada peternakan ayam Desa Tlahab Kidul yaitu *pertama*: pemasok – peternakan - pedagang kecil – masyarakat/konsumen akhir, *kedua*: pemasok – peternakan – masyarakat/konsumen akhir. Pihak-pihak tersebut merupakan pelaku rantai nilai yang ada di peternakan Desa Tlahab Kidul mulai dari kegiatan konsumsi sampai produk didistribusikan ke konsumen.

C. Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul

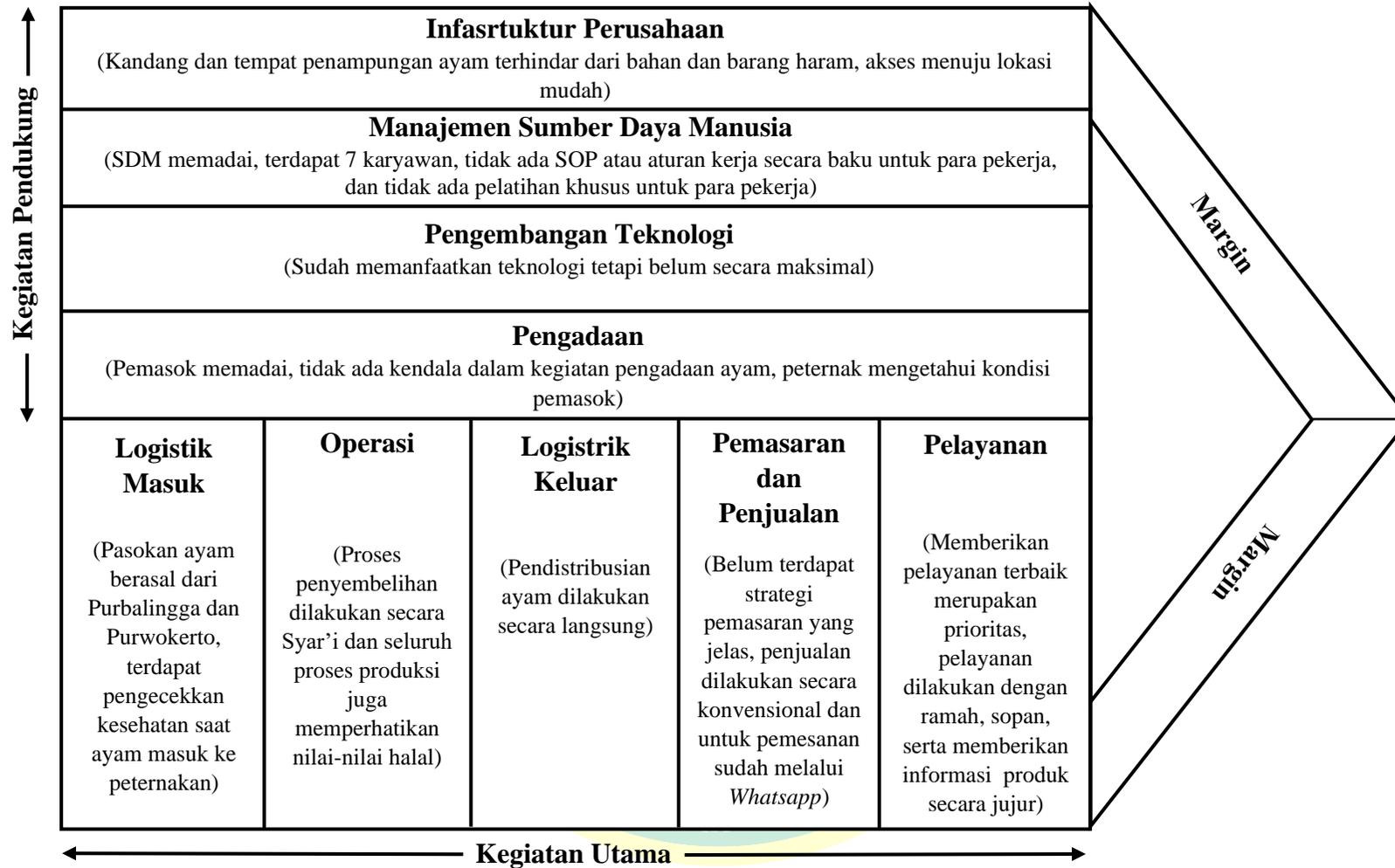
Dalam hukum Islam, halal dan haram adalah persoalan yang sangat penting dan dipandang sebagai inti, karena setiap muslim yang akan melakukan atau menggunakan, terlebih lagi mengonsumsi sesuatu sangat dituntut agama untuk memastikan terlebih dahulu kehalalan dan keharamannya.

Kata halal berasal dari Bahasa Arab yang berakar dari kata *halla* yang artinya “lepas” atau “tidak terikat”, sedangkan secara Etimologi kata halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat

dengan ketentuan yang melarangnya, atau bisa diartikan juga sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya dunia dan akhirat (Supriyadi dan Asih, 2021). Sedangkan rantai nilai atau *value chain* adalah alat untuk menganalisis strategi yang digunakan dalam memahami keunggulan kompetitif, disitu perusahaan nantinya dapat meningkatkan nilai tambah maupun penyusutan biaya sehingga membuat usaha lebih kompetitif. Rantai nilai juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan yang terpisah, mulai dari awal merancang, memproduksi, memasarkan, dan sampai pada mendistribusikan produknya (Porter, 1985: 26).

Untuk memperoleh produk yang halal dan baik, terdapat 5 hal yang harus diperhatikan, yaitu halal zatnya, halal cara memperolehnya, halal cara memprosesnya, halal pada penyimpanannya, halal dalam penyajian (Wajdi dan Susanti, 2021: 8). Adapun daging hewan yang diperbolehkan untuk dimakan, seperti ayam, sapi, itik, kelinci, hewan yang tidak memiliki cengkeraman kuat dan lain-lain, halal dimakan jika disembelih dan diproses sesuai syariat islam. Pada penelitian ini, dalam menetapkan apakah suatu produk itu halal atau haram perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan pelengkap, dan juga proses produksinya hingga produk sampai ke tangan konsumen. Untuk mengetahui penguatan pada proses kehalalan daging ayam, maka dilakukan analisis rantai nilai untuk melihat bagaimana kegiatan proses kehalalan pada daging ayam tersebut.

Halal value chain adalah sebuah ekosistem yang mencakup beberapa sektor industri dari hulu sampai hilir (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Porter membedakan antara kegiatan utama, yang secara langsung berkontribusi menambahkan nilai pada produk atau layanan yang dihasilkan, dan kegiatan pendukung yang membawa efek tidak langsung terhadap nilai akhir suatu produk (ACIAR, 2012: 9). Penguatan *Halal Value Chain* pada komoditas daging ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga meliputi kegiatan utama dan kegiatan pendukung. Adapun analisis terhadap seluruh kegiatan *halal value chain* pada peternakan ayam tersebut adalah seperti gambar berikut:



Gambar 4.1
Kegiatan Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul

1. Kegiatan Utama *Halal Value Chain* Pada Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul

Kegiatan utama ini meliputi kegiatan yang berhubungan langsung dengan logistik, produksi, sampai penjualan dan pelayanan (Porter, 1985: 58). Kegiatan utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam perusahaan (logistic masuk), kemudian bahan tersebut diubah menjadi barang jadi (operasi), lalu mengirimkan barang yang sudah jadi (logistic keluar) dan menjualnya (pemasaran dan penjualan), serta memberikan layanan (*Pelayanan*).

Kegiatan yang dilakukan dalam penguatan *halal value chain* daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul meliputi 5 kegiatan utama, yaitu:

a. Logistik Masuk

Dalam kegiatan penguatan *halal value chain* pada peternakan ayam ini melibatkan pemasok yang akan mendukung kegiatan logistik masuk. Pemasok ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul berasal dari beberapa PT yang ada di Kabupaten Purbalingga, selain itu pasokan ayam juga berasal dari Purwokerto. Adapun PT yang bermitra dengan peternakan ini antara lain PT. Mustika atau Mustika Group, PT. Sindu, PT. Trisula, dan lain sebagainya (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Pengendalian persediaan ayam dalam aktivitas ini pasokan ayam biasanya datang setiap harinya, sekali pasok biasanya sebanyak 6-8 kwintal, karena setiap hari terdapat aktivitas keluar masuknya ayam. Dalam mencari pasokan ayam peternak langsung menghubungi pemasok yang sudah bermitra lalu dari pemasok tersebut datang ke peternakan untuk mengantarkan pesanan ayam. Menurut keterangan dari Bapak Wahyono dalam kegiatan ini bisa dikatakan tidak terdapat kendala dalam mencari pasokan ayam, dikarenakan setiap mitra-mitra pemasok tersebut selalu ada ayam yang siap dikirimkan (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Untuk menjamin kehalalan dari daging ayam salah satunya yaitu dengan memastikan kesehatannya terlebih dahulu. Saat kegiatan pemasokan ayam tersebut semua ayam diperiksa kesehatannya oleh pemasok, hal tersebut dimaksudkan untuk mengetahui apakah terdapat ayam yang sakit atau tidak, sehingga nantinya tidak menularkan penyakitnya tersebut ke ayam yang lain. Jadi status ayam yang diambil dari pemasok tersebut berstatus sehat saat sudah masuk kandang (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Ayam yang masuk ke peternakan merupakan ayam berumur satu minggu, dalam pemeliharaannya ayam yang baru masuk ini harus diberi pemanas atau berupa cahaya lampu dan kandang yang tertutup sampai umur 18 hari, setelah itu penutup yang terdapat di kandang tersebut boleh dibuka. Kemudian untuk ayam yang siap untuk di panen atau siap untuk dipotong dan didistribusikan kepada konsumen yaitu ayam yang sudah berumur minimal 40 hari dan memiliki berat kurang lebih 2,5 kg (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Dalam proses pemeliharaan ayam di peternakan ini, terdapat pengecekan secara berkala oleh para PPL atau Petugas Penyuluh Lapangan. PPL bertugas untuk mendatangi, mengecek, dan memastikan kondisi ternak dalam keadaan baik dan sehat. Selain itu PPL juga memeriksa keadaan kandang, peralatan yang digunakan, serta ketersediaan pakan dan obat-obatan. Menurut penjelasan dari Bapak Daryono, apabila tiba-tiba terdapat ayam yang sakit maka PPL akan memberikan pengarahan mengenai penanganan dan obat yang digunakan untuk pengatasi penyakit tersebut. Jadi dalam peternakan ini terdapat pemeriksaan yang rutin dan berkala agar selalu terjamin kesehatannya agar nantinya daging yang diproduksi terjamin kehalalannya (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Perawatan yang baik diperlukan untuk menunjang pertumbuhan bibit menjadi ayam dewasa yang siap panen, perawatan tersebut juga meliputi pemberian pakan dan minum yang cukup, kebersihan

kandang, vaksinasi terhadap berbagai penyakit dan pemberian vitamin. Pemberian pakan merupakan suatu hal yang penting dalam ternak ayam pedaging, untuk peternakan milik Bapak Daryono pemberian makan dilakukan sehari dua kali yaitu pagi dan sore, serta pembersihan secara berkala (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

b. Operasi

Operasi merupakan aktivitas yang berhubungan dengan perubahan masukan atau bahan mentah menjadi produk akhir (Porter, 1985: 58). Kegiatan produksi daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul dimulai dari penyembelihan ayam. Penyembelihan dilakukan langsung di tempat produksi pada peternakan ini. Proses penyembelihan merupakan proses yang sangat penting dalam menentukan halal atau haramnya daging ayam yang dihasilkan.

Pemotongan ayam di peternakan Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul ini dilakukan oleh seorang karyawan yang bertugas khusus untuk menyembelih dan memotong daging ayam. Berdasarkan keterangan yang diperoleh dari Bapak Daryono, penyembelihan dilakukan oleh seorang muslim yang sudah baligh, sempurna akal nya dan juga mempunyai kemampuan dan keterampilan dalam menyembelih. Bapak Daryono selaku pemilik peternakan selalu mengingatkan para pekerja untuk selalu melafalkan do'a terlebih dahulu sebelum melakukan proses penyembelihan (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Terdapat satu pekerja/karyawan yang bertugas untuk menyembelih dan memotong ayam, yaitu Bapak Sopiana Budiman atau biasa dipanggil Bapak Pian. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Pian, beliau mengatakan bahwa sebelumnya belum pernah mengikuti pelatihan penyembelihan hewan dan juga belum mendapatkan sertifikasi halal. Bapak Pian mengetahui syarat-syarat dan tata cara penyembelihan yang baik dan sesuai syariat Islam dari ustadz di daerah setempat dan dari pemilik peternakan tersebut.

Menurut keterangan Bapak Pian juga beliau selalu diingatkan oleh pemilik peternakan untuk selalu menyebut nama Allah saat akan melakukan proses penyembelihan (Pian, wawancara, 11 Juni 2022).

Adapun proses pemotongan ayam pada peternakan Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul adalah sebagai berikut:

1) Ayam diambil dari kandang

Dalam peternakan ayam ini kandang dengan penampungan dan tempat produksi ayam potong. Jarak antara kandang dengan penampungan ayam yang siap disembelih sekitar 200 m. Jadi sebelum ayam disembelih untuk dimanfaatkan dagingnya, ayam terlebih dahulu diambil dari kandang dan dibawa ke tempat penampungan dan tempat produksi ayam potong.

2) Ayam ditimbang

Setiap ayam yang akan disembelih maka ayam tersebut ditimbang terlebih dahulu. Hal tersebut dimaksudkan untuk mengetahui berat dari ayam dan sebagai penentu harga saat ayam didistribusikan ke konsumen.

3) Penyembelihan Ayam

Setelah ditimbang, proses berikutnya adalah penyembelihan. Proses ini merupakan proses yang paling krusial dalam penentuan kehalalan daging yang dihasilkan dari proses penyembelihan. Apabila proses penyembelihan ini dilakukan sesuai dengan syariat maka dapat dipastikan daging yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya secara *dzati*.

Daging ayam yang sudah dikategorikan halal secara dzati kemudian harus dipastikan juga agar tidak tercampur dengan bahan lain atau daging lain yang dapat merubah status kehalalan dari daging ayam tersebut.

Proses penyembelihan dilakukan secara manual terhadap satu per satu ekor ayam atau tidak menggunakan mesin. Sebelum ayam disembelih terdapat pengecekan kesehatan lagi, apabila

terdapat ayam yang sakit saat hendak akan disembelih maka ayam tersebut akan dipisahkan. Sebelum penyembelihan ayam diharuskan untuk menyebut nama Allah yaitu dengan membaca “*Bismillahi Allahuakbar*”.

Pemotongan atau penyembelihan hewan dilakukan dengan pisau. Pisau yang digunakan adalah pisau yang sangat tajam, Agar pisau selalu tajam saat akan digunakan untuk proses penyembelihan, pisau tersebut rutin untuk diasah. Karena dalam penyembelihan hewan diharuskan untuk memotong tiga saluran di leher sekaligus, yaitu saluran pernafasan, saluran makan, dan saluran pembuluh darah. Proses penyembelihan dilakukan dari leher bagian depan dan tidak memutus tulang leher, darah ayam dibiarkan keluar sebelum lanjut ke proses berikutnya.

4) Ayam dimasukkan ke dalam drum

Setelah proses penyembelihan selesai, ayam tersebut dimasukkan ke dalam drum untuk menunggu ayam tersebut sudah benar-benar mati. Karena sebelum ke proses berikutnya baiknya ayam sudah dalam kondisi benar-benar mati agar tidak menyiksa ayam tersebut.

5) Ayam dimasukkan ke dalam air panas

Jika ayam dipastikan sudah mati, proses selanjutnya adalah memasukkan ayam tersebut ke dalam air panas selama kurang lebih 1 menit. Hal ini dimaksudkan agar memudahkan saat proses pencabutan bulu ayam.

6) Pencabutan bulu ayam

Ayam yang sudah direbus dengan air panas tadi kemudian dimasukkan ke dalam mesin pencabut bulu. Cara kerja mesin ini sangat sederhana, selain itu dengan menggunakan mesin pencabut bulu ini dapat menjadi lebih efisien dari segi waktu, biaya, dan tenaga kerja.

7) Pembersihan dan pencucian daging ayam

Proses berikutnya adalah pembersihan daging ayam, ayam yang sudah dicabut bulunya kemudian dibersihkan dengan air yang mengalir agar terhindar dari kotoran dan najis. Untuk jeoran ayam juga dibersihkan sampai benar-benar terhindar dari kotoran dan najis.

8) Ayam dipotong dan dikemas

Proses yang terakhir yaitu pemotongan ayam dan pengemasan. Daging yang sudah dibersihkan tadi kemudian dipotong menjadi beberapa bagian sesuai dengan permintaan dari konsumen. Setelah itu daging ayam langsung dikemas menggunakan plastik. Tidak ada proses penyimpanan daging setelah proses pemotongan, karena di peternakan ini menjual ayam potong segar, jadi setelah rangkaian proses diatas, daging ayam siap didistribusikan kepada konsumen.

Setelah proses produksi, dalam pemeliharaan peralatan juga diperhatikan. Semua peralatan dan sarana prasarana yang sudah digunakan, seperti pisau, tempat pemotongan, kuali, periuk, mesin pencabut bulu, dan lain sebagainya harus dibersihkan dengan air suci yang mensucikan. Tidak boleh tercampur dengan bahan-bahan atau sesuatu yang tidak halal.

Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Untuk memastikan kehalalansuatu produk maka terdapat Jaminan Produk Halal atau yang disingkat JPH, yaitu kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikasi halal (UU JPH, 2014). Dari hasil observasi dan wawancara yang sudah dijelaskan di atas, dapat disimpulkan bahwa peternakan ayam Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga ini sudah memperhatikan standar dan nilai-nilai kehalalan dalam proses produksi daging ayam. Proses penyembelihan sudah memperhatikan syariat Islam, tetapi untuk juru

sembelihnya belum tersertifikasi sebagai juru sembelih halal dan produk ayam potongnya belum di daftarkan ke BPJPH untuk mendapatkan sertifikasi halal.

c. Logistik Keluar

Logistik keluar merupakan kegiatan yang mencakup pergudangan sampai pendistribusian produk (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Rangkaian aktivitas logistik keluar antara lain pergudangan produk barang jadi, penanganan bahan, operasi kendaraan pengirim, pemrosesan pesanan dan penjadwalan pendistribusian produk (Porter, 1985: 59).

Di peternakan ayam Desa Tlahab Kidul ini tidak terdapat kegiatan pergudangan barang jadi atau produk daging ayam. Karena daging ayam yang didistribusikan ke konsumen merupakan daging ayam segar tanpa penyimpanan atau ditempatkan di *freezer*/tempat pendingin terlebih dahulu. Ayam yang sudah disembelih dan dipotong langsung dijual ke pedagang kecil atau masyarakat langsung (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022)..

Selanjutnya untuk kegiatan pendistribusian daging ayam bisa diambil langsung oleh konsumen ke peternakan atau diantar menggunakan motor atau mobil, penggunaan jenis kendaraan ini tergantung dengan banyak atau sedikitnya pesanan. Tetapi untuk penggunaan mobil sering kali untuk mengantarkan pesanan ayam yang masih hidup. Dalam kegiatan pendistribusian, daging ayam diastikan tidak tercampur dan tidak tiletakkan dengan barang yang najis atau tidak halal.

Pengemasan daging ayam menggunakan plastik biasa dan tidak terdapat logo halal pada kemasan, dikarenakan baik produk maupun peternakannya belum didaftarkan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Menurut hasil wawancara dengan pemilik peternakan, beliau memberikan keterangan bahwa alasan belum mendaftarkan produk dan peternakannya ke BPJPH (Badan

Penyelenggara Jaminan Produk Halal) untuk mendapat sertifikat halal karena sebelumnya belum mengetahui informasi mengenai hal tersebut dan juga belum mendapatkan penyuluhan atau sosialisasi mengenai anjuran sertifikasi halal bagi produk makanan (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Kemudian untuk pemrosesan pesanan dan juga penjadwalan pendistribusian pesanan daging ayam ini disesuaikan dengan permintaan dari konsumen, bisa dilakukan secara langsung atau pemesanan lewat *Whatsapp*. Karena di peternakan ini menjual daging ayam yang segar maka pemrosesan penyembelihan dan pemotongan serta penjualan/pendistribusian dilakukan saat itu juga sesuai permintaan konsumen (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

d. Pemasaran dan Penjualan

Kegiatan utama yang berikutnya yaitu pemasaran dan penjualan. Untuk pemasaran daging ayam di peternakan ayam Desa Tlahab Kidul dilakukan setiap hari. Yang menjadi target pasar yaitu pedagang kecil dan masyarakat langsung sebagai konsumen akhir. Daging ayam yang dipasarkan ke pedagang kecil nantinya akan dijual kembali kepada masyarakat. Tetapi selain itu terdapat pula masyarakat yang membeli daging ayam langsung ke peternakan. Komoditas daging ayam dari peternakan Bapak Daryono ini dipasarkan ke daerah sekitar Kecamatan Karangreja, Purbalingga dan Kecamatan Belik, Kabupaten Pematang (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Dalam satu hari, peternakan ayam ini dapat menjual daging ayam sebanyak 3 kwintal. Untuk harga daging ayam yaitu Rp27.000, per kilogram, sedangkan untuk ayam yang masih hidup dijual dengan harga Rp 26.000, harga ini merupakan harga pasaran daging ayam. Menurut keterangan dari Bapak Wahyono, dalam penentuan harga jual daging ayam dari peternakannya ini selalu mengikuti harga pasar

dan disesuaikan dengan faktor lain (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Wahyono dalam strategi pemasaran yang digunakan yaitu dengan selalu memiliki stok ayam agar saat konsumen akan membeli daging ayam peternakan bisa menyediakan, kemudian memberikan kualitas dan pelayanan terbaik agar konsumen tetap loyal. Dalam pemasaran daging ayam peternakan ini belum memanfaatkan sosial media, penggunaan media yaitu Whatsapp hanya untuk pemesanan saja (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Setiap usaha pasti mempunyai kendalanya masing-masing, seperti halnya usaha daging ayam pada peternakan ini, dari hasil wawancara dengan Bapak Wahyono, kendala yang dihadapi pada pemasaran dan penjualan ini adalah saat pengantaran pesanan ayam saat cuaca sedang tidak bersahabat, misal saat cuaca sedang sangat terik itu dapat menyebabkan beberapa ayam *heat stress* dan kemudian mati. Hal tersebut menjadi suatu kerugian bagi pengusaha, karena ayam yang sampai ke konsumen tidak sesuai dengan pesanan (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Selanjutnya Adapun faktor yang mempengaruhi banyak sedikitnya penjualan daging ayam yaitu faktor momen, Bapak Wahyono menjelaskan bahwa faktor momen adalah faktor yang paling mempengaruhi, jika pada saat waktu liburan, atau banyak hajatan maka penjualan daging ayam meningkat dan begitu pula sebaliknya. Kalau untuk faktor harga itu tidak terlalu mempengaruhi, peternakan ini selalu menyesuaikan harga dengan harga pasar, sehingga pelanggan tetap loyal dan tidak berpindah untuk membeli ke usaha daging ayam yang lain (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

e. Pelayanan

Aktivitas pelayanan ini berhubungan dengan penyediaan pelayanan untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai produk. Di

peternakan milik Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul ini melayani permintaan ayam pedaging yang masih hidup dan juga daging ayam yang sudah dipotong, tetapi dalam penelitian ini difokuskan pada komoditas daging ayamnya.

Dalam aktivitas rantai nilai pelayanan termasuk ke dalam kegiatan utama, karena pelayanan merupakan suatu hal yang penting dalam sebuah usaha, termasuk juga usaha daging ayam ini. Dengan memberikan pelayanan prima berguna untuk menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan pelanggan, sehingga dapat menjaga loyalitas pelanggan.

Perilaku para pembeli atau konsumen pasti berbeda-beda, dalam menghadapi keragaman perilaku konsumen tersebut pengusaha harus bisa memberikan pelayanan terbaik. Menurut keterangan dari Bapak Daryono, dalam hal ini pembeli atau konsumen dilayani dengan sebaik mungkin, yaitu dengan memperlakukan konsumen dengan sopan dan seramah mungkin, memberikan informasi yang jujur mengenai produknya, serta tidak melakukan kecurangan seperti menambahkan berat pada timbangan (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Memberikan pelayanan yang baik memerlukan dukungan dari Sumber Daya Manusia yang ada di peternakan, dalam hal ini adalah karyawan yang akan langsung berhadapan dengan pembeli. Dalam pelaksanaannya di peternakan ini tidak ada training mengenai pentingnya pelayanan prima, tetapi dari pemilik sesekali memberikan arahan agar karyawan memperlakukan konsumen dengan baik agar konsumen merasa puas dan menumbuhkan kepercayaan.

2. Kegiatan Pendukung *Halal Value Chain* Pada Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul

Kegiatan pendukung dalam rantai nilai dibutuhkan untuk melengkapi kegiatan utama, dalam kegiatan pendukung ini meliputi empat kegiatan, yaitu pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumber

daya manusia, dan infrastruktur perusahaan. Kegiatan pendukung yang dilakukan oleh peternakan ayam Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja adalah sebagai berikut:

a. Pengadaan

Aktivitas pengadaan ini merupakan salah satu penunjang aktivitas utama, aktivitas pengadaan ini meliputi pencarian mitra pemasok, pembelian bahan baku, dan bahan pendukung lainnya serta pembelian peralatan dan perlengkapan. Aktivitas pengadaan pada peternakan ayam milik Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul ini yang pertama yaitu pencarian mitra pemasok. Bapak Daryono selaku pemilik mengatakan bahwa dalam mencari mitra pemasok ini di *handle* oleh anaknya yaitu Bapak Wahyono, karena Bapak Wahyono sudah memiliki banyak relasi dengan pengusaha yang bisa memasok ayam. Dalam menjalin hubungan yang baik dengan pemasok yaitu dengan cara komunikasi yang lancar dan saling percaya.

Dalam mendapatkan pasokan ayam, peternak langsung mendatangi mitra pemasok untuk mengambil ayamnya. Pemasok yang mensuplai ayam di peternakan ini berasal dari Purbalingga dan Purwokerto. Dalam sekali pasok biaya operasional yang dikeluarkan untuk mengambil pasokan ayam-ayam tersebut yaitu Rp 500.000, adapun rinciannya yaitu untuk membeli BBM, upah sopir, dan kebutuhan lain-lain. Sedangkan untuk pembelian ayam sekali pasoknya yaitu sebanyak Rp 16.000.000 (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Kemudian selain pengadaan ada bahan baku yaitu berupa pasokan ayam, dalam aktivitas pengadaan ini juga meliputi pembelian peralatan dan perlengkapan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Daryono, awalnya peternakan ini belum menggunakan peralatan yang dapat membuat membantu pekerjaan menjadi lebih efektif dan efisien, seiring berjalannya waktu dan pengetahuan serta pengalaman yang didapat peternakan ini sudah dilengkapi beberapa

peralatan atau perlengkapan yang dimaksud. Dalam hal ini pengadaan pada peternakan ayam diantaranya adalah pembelian *blower*, yaitu alat yang digunakan untuk mengurangi bau kurang sedap yang ditimbulkan dari peternakan, kemudian mesin pencabut bulu, yaitu alat pencabut bulu secara otomatis, dan peralatan serta perlengkapan lain yang menunjang aktivitas produksi seperti wadah untuk mencuci ayam dan jeroal, tempat pakan ayam, dan lain-lain (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

b. Pengembangan Teknologi

Kegiatan pendukung dalam rantai nilai yang berikutnya adalah pengembangan teknologi. Di zaman yang serba canggih ini seorang pengusaha harus bisa memanfaatkan teknologi untuk mengembangkan bisnisnya. Tak terkecuali dalam usaha daging ayam ini. Dengan melibatkan penggunaan teknologi dalam menjalankan usaha, maka dapat memberikan dan meningkatkan efektivitas dalam penciptaan nilai.

Pada proses pemeliharaan ayam, peternakan ini sudah menggunakan atau memanfaatkan energi, yaitu menggunakan *blower* di kandang ayam tersebut. Penggunaan *blower* ini memberikan manfaat untuk mengurangi bau kurang sedap yang dapat mengganggu masyarakat sekitar.

Selanjutnya dalam kegiatan produksi peternakan ini masih menggunakan penyembelihan manual, tetapi dalam proses produksi berikutnya sudah memanfaatkan teknologi yaitu dengan menggunakan mesin pencabut bulu. Dengan menggunakan mesin pencabut bulu ini menjadikan proses tersebut menjadi lebih efektif dan efisien dari segi waktu dan tenaga.

Sedangkan untuk teknologi informasi yang digunakan dalam pemasaran dan penjualan masih dikatakan kurang, dalam pemasarannya usaha ini belum menggunakan media social untuk promosinya, tetapi dalam menjalin hubungan dengan pembeli dan

sebagai media pemesanan pengusaha suda menggunakan media sosial *Whatsapp* (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

c. Manajemen Sumber Daya Manusia

Dalam penguatan *halal value chain* pada suatu perusahaan dibutuhkan manajemen sumber daya manusia yang baik dalam menjalankan bisnis tersebut agar dapat meningkatkan nilai dari perusahaan dan mengembangkan perusahaan tersebut. Manajemen Sumber Daya Manusia terdiri atas aktivitas yang terlibat dalam perekrutan, pengangkatan, pelatihan, pengembangan, dan kompensasi untuk semua jajaran karyawan (Porter, 1985: 61).

Aktivitas manajemen sumber daya manusia yang pertama yaitu perekrutan karyawan, di usaha peternakan dan pemotongan ayam milik Bapak Daryono ini tidak menerapkan prosedur perekrutan karyawan secara formal. Perekrutan kerja dilakukan jika terdapat pekerjaan yang belum ditempati posisinya, jika peternak masih membutuhkan pekerja dan terdapat seseorang yang membutuhkan pekerjaan maka akan diterima. Karyawan disini semuanya masih berdomisili di Desa Tlahab Kidul.

Terdapat 7 karyawan yang terdapat di peternakan ayam ini, 3 diantaranya bekerja di kandang dan 4 karyawan yang lain bekerja di tempat penampungan ayam ayang akan diproduksi dagingnya. Untuk karyawan yang bekerja di kandang tugasnya antara lain memberi makan dan minum secara rutin kepada ayam-ayam di peternakan, membersihkan kandang, dan membantu saat aktivitas keluar masuknya ayam. Sedangkan untuk karyawan yang bekerja di tempat penampungan ayam dan pemotongan ayam bertugas untuk menyiapkan ayam yang akan diproduksi dagingnya, menyembelih ayam sampai pemotongan ayam siap jual, dan pendistribusian ke pembeli daging ayam tersebut. Tidak ada SOP atau aturan baku untuk para karyawan, karyawan bekerja sesuai dengan bagiannya masing-masing seperti yang sudah dijelaskan di atas (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Di peternakan ini juga tidak terdapat pelatihan untuk karyawan, karena seperti yang dijelaskan sebelumnya bahwa disini tidak ada aturan baku pada sistem kerjanya (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022). Tetapi dalam pelaksanaannya, pemilik tetap mengontrol dan memberi arahan kepada para karyawan untuk melakukan tugasnya dengan baik. Terlebih pada saat proses produksi daging ayam, karena pada saat penyembelihan merupakan hal yang sangat harus diperhatikan karena menyangkut dengan kehalalan dari daging ayam tersebut. Pemilik atau pengelola sering kali mengingatkan karyawan yang bertugas untuk mengucapkan do'a terlebih dahulu sebelum menyembelih dan memperhatikan kehalalan pada saat proses produksi sampai pendistribusian daging (Daryono, wawancara, 11 Juni 2022).

Selanjutnya untuk sistem gaji atau pengupahan karyawan diberikan secara bulanan, artinya gaji diberikan satu bulan sekali. Menurut wawancara dengan salah satu karyawan yaitu Bapak Pian, gaji untuk satu bulan bekerja di peternakan ini yaitu sebesar Rp 1.400.000. Tetapi jika terdapat pekerjaan tambahan di luar tugas yang tadi maka terdapat tambahan atau bonus. Selain gaji tersebut terdapat tunjangan lain yaitu berupa THR atau Tunjangan Hari Raya, yaitu pemberian bingkisan atau uang yang diberikan saat hari raya (Yanto, wawancara, 11 Juni 2022).

d. Infrastruktur Perusahaan

Lokasi peternakan ayam milik Bapak Daryono di Desa Tlahab Kidul ini cukup strategis, terletak di pinggiran pemukiman, bersebelahan dengan persawahan, dan untuk akses jalannya mudah karena terletak di pinggir jalan raya. Jadi jalan tersebut tentunya dapat dilewati oleh sepeda motor, mobil, bahkan kendaraan besar seperti truk dan lainnya. Kemudian untuk akses perairan, akses listrik, dan juga akses internet juga bisa dikatakan memadai. Semuanya dapat di dapatkan dengan mudah dan digunakan dengan lancar, serta dapat memenuhi kebutuhan seluruh aktivitas pada peternakan ayam ini.

Selain itu, lokasi atau tempat usaha daging ayam ini juga dijaga kebersihannya dan bebas dari bahan yang tidak halal. Kemudian dalam kegiatan kandang tentunya terdapat limbah yang dihasilkan yaitu berupa kotoran ayam. Dalam penanganan limbah tersebut menurut keterangan dari salah satu karyawan yaitu Bapak Pian, kotoran tersebut biasanya dijadikan pupuk.

Infrastruktur perusahaan terdiri dari struktur organisasinya, departemen dan komite, budaya organisasi, dan lain-lain (Amir dan Tjibtosubroto, 2019). Tidak terdapat struktur organisasi secara formal di peternakan ini, pihak yang terlibat di dalam usaha ini yaitu pemilik, pengelola, dan karyawan. Selanjutnya untuk sistem kerja yang diberlakukan disini yaitu sistem kerja rutin yaitu bekerja setiap harinya, sedangkan untuk tata kerjanya tidak ada aturan atau SOP yang jelas, hanya saja karyawan harus mengerjakan tugasnya masing-masing. Usaha peternakan dan pemotongan ayam ini sudah memiliki izin usaha, yaitu berupa SIUP atau Surat Izin Usaha Perorangan (Wahyono, wawancara, 09 Juni 2022).

Dari penjelasan diatas, selanjutnya adalah analisis berdasarkan observasi yang sudah dilakukan terhadap komoditas daging ayam di peternakan Desa Tlahab Kidul dalam menguatkan nilai-nilai halal pada setiap kegiatan pada masing-masing unsur rantai nilai, analisis ini dimaksudkan untuk membandingkan kondisi kegiatan di lapangan dengan dasar menggunakan literatur halal.

Tabel 4.1
Penguatan *Halal Value Chain* di Peternakan Desa Tlahab Kidul

No.	Syarat Syar'i	Referensi/Dasar	Hasil Observasi	Kesimpulan
1.	Manajemen puncak harus menunjukkan kepemimpinan dan komitmen terhadap sistem	SNI 99001:2016 Tentang Sistem Manajemen Halal	Hasil wawancara kepada pemilik, seluruh pihak yang terlibat mempunyai komitmen	Memenuhi

	manajemen halal.		terhadap kehalalan daging ayam yang diproduksi.	
2.	Kondisi kandang dan tempat pemotongan ayam bersih dan jauh dari bahan-bahan berbahaya dan tidak halal.	SNI 99001:2016 Tentang Sistem Manajemen Halal	Hasil observasi dan wawancara, kandang dan tempat pemotongan ayam dibersihkan secara berkala dan tidak terdapat bahan-bahan berbahaya dan barang yang haram.	Memenuhi
3.	Penyediaan pakan, minum, vaksin, dan vitamin yang dikonsumsi terbuat dari bahan yang baik dan halal.	SNI 99001:2016 Tentang Sistem Manajemen Halal	Hasil observasi, pakan, minum, vaksin, dan vitamin yang digunakan mempunyai izin edar, dan semua itu dipantau oleh PPL.	Memenuhi
4.	Penyembelih dilakukan oleh juru sembelih halal yang memahami proses penyembelihan secara syariat Islam.	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Hasil wawancara dengan pemilik dan juru sembelih yang bersangkutan, bahwa juru sembelih mengetahui dan memiliki keterampilan dalam menyembelih hewan secara Islam, tetapi belum mempunyai sertifikasi halal	Memenuhi syarat memahami proses penyembelihan secara Islam, tetapi belum bersertifikat sebagai juru sembelih halal.

			sebagai Juru Sembelih Halal.	
5.	Juru sembelih harus seorang muslim, baligh, dan berakal sehat.	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Hasil wawancara, juru sembelih merupakan seorang yang beragama Islam, baligh atau dewasa, dan berakal sehat.	Memenuhi
6.	Ayam yang akan disembelih harus dipastikan dalam keadaan sehat dan terhindar dari penyakit.	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Hasil observasi, ayam yang akan disembelih terlihat sehat, dan berdasarkan hasil wawancara sebelum penyembelihan terdapat pengecekan ayam terlebih dahulu, jika terdapat ayam yang sakit maka akan dipisahkan.	Memenuhi
7.	Menyebut nama Allah atau melafadzkan " <i>bismillahi Allahu akbar</i> " sebelum melakukan penyembelihan.	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Hasil wawancara, penyembelih melafadzkan " <i>bismillahi Allahu akbar</i> " dan pemilik sering kali mengingatkan untuk selalu membaca do'a.	Memenuhi
8.	Penyembelihan dilakukan pada pangkal leher ayam dan memutuskan 3	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Penyembelih melakukan penyembelihan ayam dengan memutuskan 3	Memenuhi

	saluran yaitu saluran pernafasan, saluran makan, dan saluran pembuluh darah		saluran tersebut.	
9.	Penyembelih dilakukan sekali sayatan tanpa mengangkat pisau	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Hasil observasi, penyembelihan dilakukan dengan sekali sayatan. Dan hasil wawancara penyembelih menggunakan pisau yang tajam sehingga ayam dapat mati dalam sekali sayatan pada saat penyembelihan.	Memenuhi
10.	Darah ayam dibiarkan keluar dengan waktu minimal 3 menit sebelum lanjut ke proses berikutnya (lebih baik dalam posisi digantung untuk memaksimalkan pengeluaran darah).	SNI 99002:2016 Tentang Pemotongan Halal pada Unggas	Ayam yang sudah disembelih dimasukan ke dalam wadah berupa drum untuk memastikan ayam benar-benar mati, tetapi tidak sampai 3 menit.	Perlu memastikan dengan waktu 3 menit, namun terlihat ayam sudah mati saat akan ke proses berikutnya, jadi dengan demikian dapat dikatakan memenuhi syarat.
11.	Tidak diperbolehkan mengurangi timbangan	QS. Al-Muthaffifin ayat 1-6	Hasil observasi dan wawancara tidak ditemukan indikasi mengurangi timbangan, dan saat	Memenuhi

			penimbangan juga sering kali disaksikan oleh pembeli.	
12.	Penyajian daging ayam dipastikan dengan wadah yang tidak tercampur dengan bahan/benda haram.	SNI 99001:2016 Tentang Sistem Manajemen Halal	Wadah tiak tercampur dengan bahan lain.	Memenuhi
13.	Daging ayam dalam kondisi segar, tidak busuk, dan berbau tidak sedap.	QS. Al-Baqarah ayat 168	Daging ayam yang sudah dipotong langsung dijual dalam keadaan segar karena disembelih dan didistribusikan pada hari yang sama.	Memenuhi
14.	Proses pendistribusian tidak tercampur dengan bahan yang tidak halal.	SNI 99001:2016 Tentang Sistem Manajemen Halal	Pada pengiriman terhindar dan tidak tercampur dengan bahan yang haram.	Memenuhi

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa peranan paling penting dalam menjamin kehalalan daging ayam pada keseluruhan rantai nilai halal atau *halal value chain* adalah pada kegiatan produksi yakni penyembelihan, tetapi tak terkecuali semua syarat yang harus terpenuhi dalam menjamin kehalalan daging ayam juga harus diperhatikan. Seluruh kegiatan juga sudah memenuhi standar halal, hanya saja untuk penyembelih belum memiliki sertifikat sebagai juru sembelih halal.

Dari seluruh pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa seluruh kegiatan pada rantai nilai komoditas daging ayam di Desa Tlahab Kidul dari hulu sampai hilir sudah menerapkan nilai-nilai halal, tetapi produk maupun peternakannya belum di sertifikasi halal untuk lebih menjamin kehalalannya.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan maka dapat diambil kesimpulan diantaranya sebagai berikut:

1. Penerapan alur rantai yang terdapat pada peternakan ayam milik Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Krangreja, Kabupaten Purbalingga ada 2 yaitu: *Pertama*, Pemasok – Peternakan – Pedagang Kecil – Masyarakat; *Kedua* Pemasok – Peternakan – Masyarakat. Aktivitas pelaku *halal value chain* pada peternakan ayam tersebut dimulai dari pemasok, pasokan ayam pada peternakan ini berasal dari daerah Purbalingga dan Purwokerto, setelah melalui proses produksi, selanjutnya ayam tersebut didistribusikan secara langsung kepada pedagang kecil di daerah Tlahab Kidul dan sekitar Kecamatan Karangreja serta Kecamatan Belik. Rantai terakhir pada *halal value chain* daging ayam ini adalah masyarakat umum.
2. Penguatan *halal value chain* pada komoditas daging ayam di peternakan ayam Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja ini dilakukan dengan analisis pada dua kegiatan, yaitu kegiatan utama dan kegiatan pendukung. Kegiatan utama dibagi menjadi 5 kegiatan yaitu: logistik masuk, operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjualan, dan pelayanan. Terdapat pengecekan kesehatan saat ayam masuk, Selanjutnya, kegiatan operasi yaitu ayam yang akan disembelih diambil dari kandang dan dipindah ke tempat penampungan terlebih dahulu, setelah itu terdapat pengecekan kesehatan ayam sebelum akan disembelih, penyembelihan ayam dilakukan secara syar'i dan seluruh proses produksi dilakukan dengan memperhatikan nilai-nilai halal, tetapi dalam hal ini peternakan dan produk daging ayamnya belum didaftarkan ke BPJPH untuk mendapatkan sertifikasi halal. Komoditas daging ayam yang dihasilkan peternakan ayam ini didistribusikan secara langsung ke konsumen, pemasaran daging

ayam ini meliputi daerah Kecamatan Karangreja dan Kecamatan Belik. Dalam satu hari peternakan ayam ini dapat menjual kurang lebih 3 kuintal ayam. Untuk meningkatkan dan mempertahankan nilai produk, penguaha berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik kepada pembeli. Selanjutnya kegiatan pendukung pada penguatan halal value chain di peternakan ini terdapat 4 kegiatan yaitu: pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumber daya manusia, dan infrastruktur perusahaan. Dalam aktivitas pengadaan ayam ini pengelola mengatakan bahwa tidak terdapat kendala saat mencari pasokan ayam. Kemudian, dalam aktivitasnya peternakan ini sudah memanfaatkan beberapa teknologi agar dapat lebih efektif dan efisien. Di peternakan ini SDM sudah memadai, tidak terdapat perekrutan, aturan kerja baku, dan pelatihan untuk para pekerja/karyawan. Untuk infrastruktur perusahaan, lokasi peternakan mudah diakses, kandang dan tempat penampungan ayam yang akan diproduksi terpisah, ketersediaan air, listrik sudah mencukupi, tempat produksi ayam juga terhindar dari bahan atau barang yang tidak halal.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah penulis lakukan, maka sebagai bagian akhir tulisan ini, penulis memebrikan beberapa saran, diantaranya:

1. Pada Pengusaha Daging Ayam
 - a. Untuk menjaga nilai halal dan *thayyib* pada produk daging ayam, maka dibutuhkan peningkatan dalam menjaga kualitas serta kehalalan produk. Pengusaha daging ayam sebaiknya lebih memperhatikan lagi mengenai pemeriksaan ayam ayang akan diproduksi agar daging ayam tersebut memenuhi unsur halal dan *thayyib*.
 - b. Pada penyediaan pakan, vitamin, dan vaksin dipastikan lagi kehalalan dari bahan-bahannya.
 - c. Pengusaha sebaiknya terus melakukan pengembangan baik dari SDM maupun pengembangan teknologi untuk keberlangsungan dalam usahanya.

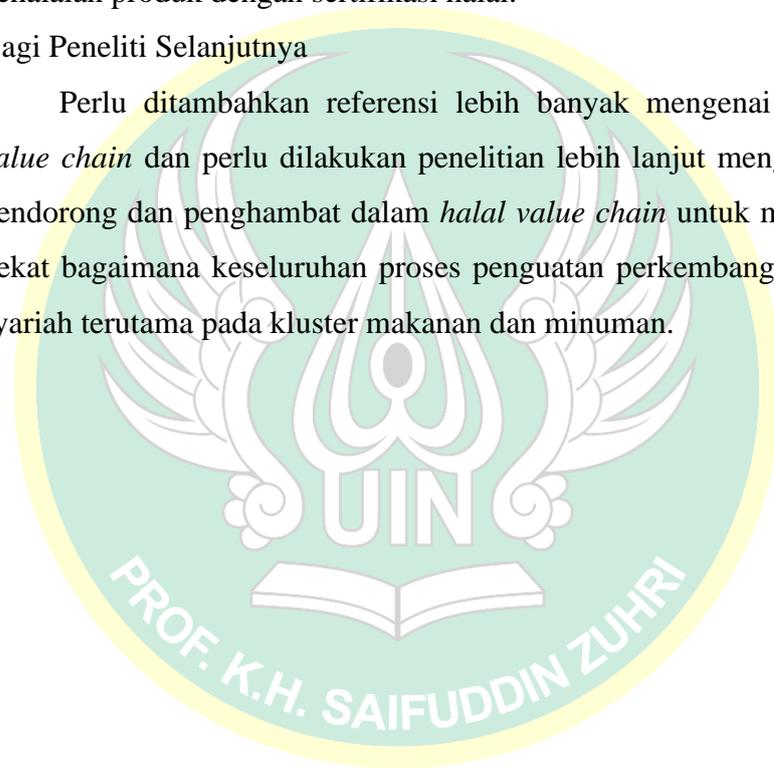
d. Sebaiknya pengusaha mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal agar dapat memastikan bahwa setiap kegiatan dan produk yang dihasilkan sudah sesuai standar halal. Produk yang sudah bersertifikasi halal menjadikan masyarakat lebih percaya dan menjadikan nilai tambah bagi produk tersebut.

2. Bagi Pemerintah

Pemerintah sebaiknya lebih mengencangkan soialiasi untuk memberikan informasi dan edukasi mengenai pentingnya menjamin kehalalan produk dengan sertifikasi halal.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu ditambahkan referensi lebih banyak mengenai teori *halal value chain* dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor pendorong dan penghambat dalam *halal value chain* untuk melihat lebih dekat bagaimana keseluruhan proses penguatan perkembangan ekonomi syariah terutama pada kluster makanan dan minuman.



DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. 2020. "Studi Perbandingan Konsep Pelaksanaan Penjualan Binatang Ternak Sapi antara Rumah Sembelihan (Arbotoir) Gong Medang dan Rumah Sembelihan (Tradisional) Di Kampung Rawa Besut Terengganu Menurut Hukum Islam", *Skripsi*. Panam: UIN Suska.
- ACIAR. 2012. *Australian Centre for International Agricultural Research (ACIAR) Membuat Rantai Nilai Lebih Berpihak pada Kaum Miskin (Terjemah: Mia Hapsari)*. Indonesia: Tabros.
- Adam, P.A.P. 2017 "Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam" dalam Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah, Vol. 1.
- Afiati, F. 2009. "Pilih-Pilih Daging Asuh", dalam Jurnal Bio Trends, Vol. 4, No. 1.
- Amir, A.S. dan Tjibtosubroto, W. 2019. "The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach", dalam IOSR Journal of Economics and Finance, Vol. 10, No.1.
- Annisa, A.A. 2019. "Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain", dalam Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, Vol. 5, No. 1., p. 2.
- Arikunto, S. 1995. *Dasar-Dasar Research*. Bandung: Tarsoto.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. 2020. "Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Unggas di Provinsi Jawa Tengah (ton), 2018 dan 2019", dalam <https://jateng.bps.go.id/statictable/2020/07/22/1945/produksi-daging-unggas-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-unggas-di-provinsi-jawa-tengah-ton-2018-dan-2019.html>. Diakses 25 November, pukul 20.15 WIB.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah (2021) 'Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota dan Agama yang Dianut di Provinsi Jawa Tengah, 2020', dalam <https://jateng.bps.go.id/statictable/2021/04/09/2249/jumlah-penduduk-menurut-kabupaten-kota-dan-agama-yang-dianut-di-provinsi-jawa-tengah-2020.html>. Diakses 25 November, pukul 20.15 WIB.
- Basrowi dan Suwandi, 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Refka Aditama.
- Buang, A.H. dan Hamidon, S.F. 2016. "Halal, Haram dan Syubhah dalam Makanan dari Perspektif Syariah dan Undang-undang", dalam Jurnal Al-Bairah, Vol. 6, No. 1.
- Daradjat, Z. 1995. *Ilmu Fiqh*. Yogyakarta: PT Dana Bhakti Wakaf.

- Daryanto, A. 2009. *Daya Saing Industri Peternakan*. Bogor: IPB Press.
- Fitriani, N.R., dkk. 2022. "Intelektual Packing Sebagai Smart Technology Produk Pangan dalam Perspektif Sains dan Islam", dalam *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, Vol. 4.
- Hardani, dkk. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu.
- Harnadi. 2017. "Value Chain Analysis Berdasarkan Prinsip Syariah dalam Mewujudkan *Good Corporate Governance* (Studi Pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Cabang Makassar). *Skripsi*. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Idri. 2015. *Hadis Ekonomi*. Jakarta: Kencana.
- JDIH BSN. 2017. "Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal", dalam <https://jdih.bsn.go.id/produk/detail/?id=15&jns=2#:~:text=Undang%20Undang%20No%2033%20Tahun%202014%20tentang%20Jaminan%20Produk%20Halal,-Jenis%20Produk%20Hukum&text=untuk%20menjamin%20ketersediaan%20Produk%20Halal%2C%20ditetapkan%20bahan%20produk%20yang%20dinyatakan%20halal.&text=Tata%20cara%20memperoleh%20Sertifikat%20Halal,oleh%20Pelaku%20Usaha%20kepada%20BPJPH>. Diakses 19 Januari 2022, pukul 08.21 WIB.
- JDIH Kemenkeu. 2013. "Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 6 Tahun 2013", dalam <https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2013/6TAHUN2013PP.HTM> Diakses 18 Januari 2022, pukul 08.58 WIB.
- Julistia, C.E., dkk. 2021. "Analisis Ekosistem Halal Value Chain Pada UMKM di Kota Medan". *Al-Muaddib Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial dan Keislaman*. Vol. 6. No. 2.
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. 2018. "Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024".
- Kementerian Perindustrian. 2016. "Kemenperin Bikin Kawasan Industri Halal", dalam <https://kemenperin.go.id/artikel/14913/Kemenperin-Bikin-Kawasan-Industri-Halal> Diakses 17 Januari, Pukul 20.42 WIB.
- Kusnandar, V.B. 2021. "Sebanyak 86,88% Penduduk Indonesia Beragama Islam", dalam <https://databoks.katadata.co.id> Diakses 18 November 2021, pukul 11.27 WIB.

- Mooleng, T., dkk. 2021. "Differentiation of Value Chain Activities in Thailand Halal Food Industry", dalam *Psychology And Education*, Vol. 58, No. 2.
- Muamar, A. dan Jumena, J. 2020. "Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam Penjualan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon", dalam *Al-Ahkam Jurnal Ilmu Syari'ah dan Hukum*, Vol. 5, No. 1.
- Mu'awwanah, dkk. 2021. "Penguatan Halal Value Chain dalam Pemasaran Abon Lele melalui Adaptasi Digital", dalam *Mujtama' Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol. 1. No. 1.
- Nurjannah. 2006. "Makanan Halal dan Penjualan Secara Islami". *Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. Vol. 7. No. 2.
- Nurpasila, dkk. 2022. "Fenomena Halal Branding di Kalangan Ibu Milenial Muslim: Antar Tuntutan dan Tren", dalam *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, Vol. 4.
- Pangukir, L. 2020. "Halal Value Chain Analysis Pada Daging Sapi di Peternakan Desa Jambu Kecamatan Wangon Kabupaten Banyumas". *Skripsi*. Purwokerto: IAIN Purwokerto.
- Pearce dan Robinson. 2008. *Manajemen Strategis*. Jakarta: Salemba Empat,
- Porter, M.E. 1985. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance (Chapter)*. New York: The Free Press.
- Purwanto. 2008. *Pedoman dan Tata Cara Penjualan Hewan Halal*. Bandung: PT Kiblat Buku Utama.
- Putri, S.D. 2021. "Analisis Deskriptif Hadis tentang Halal Food", dalam *Jurnal Riset Agama*, Vol. 1, No. 2.
- Qardhawi, M.Y. 1993. *Halal wal Haram fi Islam terjemahan Mu'ammal Hamidy*. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Rahmadani, G. 2015. "Halal dan Haram dalam Islam", dalam *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum*, Vol. 2, No. 1.
- Rahmawati, R. 2017. *Kehalalan Produk Makanan dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim (Studi Kasus Pasar Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur)*. *Skripsi*. IAIN Metro.
- Risyaldi, A., dkk. 2021. "Studi Produk Halal Daging Ayam Potong dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) di Makassar", dalam *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*. Vol. 1. No. 1.

- Rizaty, M.A. 2021. "Skor Indeks Makanan Halal Indonesia Peringkat 4 Di Dunia", dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/09/06/skor-indeks-makanan-halal-indonesia-peringkat-4-di-dunia> Diakses 25 Januari 2022, pukul 10.12 WIB.
- Rosyidi, D. 2017. *Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak Secara Islami*. Malang: UB Press.
- Shihab, M.Q. 2003. *Wawasan: Tafsir Maudhu'i atas Berbagai Persoalan Umat*. Bandung: Mizan.
- Siyoto, S. dan Ali Sodik, M. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Subianto, P. 2019. "Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal" dalam Conference on Islamic Management Accounting and Economics, Vol.2.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, in: Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Supriyadi, E.I. dan Asih, D.B. 2021. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia", dalam Jurnal Jurnal Sosial dan Humaniora Universitas Muhammadiyah Bandung, Vol. 2, No. 1.
- Utami, T.N. dan Indrayani, E. 2018. *Komoditas Perikanan*. Malang: UB Press.
- UU JPH. 2014. "Undang Undang No. 33 Tahun 2014".
- Wajdi, F. dan Susanti, D. 2021. *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Wibawani, S. 2020. *Kemandirian Ekonomi dan Bisnis Indonesia Menghadapi Era Revolusi Industri 4.0*. Malang: UMMPress.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

Lampiran 1.1

Pedoman Wawancara Pemilik dan Pengelola Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul

Identitas Informan

Nama :

Jabatan:

Waktu :

1. Apakah nama usaha yang digunakan pada usaha daging ayam ini?
2. Bagaimana sejarah berdirinya peternakan ini?
3. Apa saja jenis usaha disini?
4. Dimana lokasi usaha daging ayam?
5. Bagaimana sejarah berdirinya peternakan ini?
6. Kapan usaha ini dimulai?
7. Berapa luas peternakan ayam?
8. Apa jenis ayam yang ditenak?
9. Darimana dan bagaimana anda mendapatkan pasokan ayam?
10. Bagaimana penjadwalan pemasokan ayam?
11. Bagaimana cara pengendalian persediaan ayam di peternakan ini?
12. Apakah terdapat kesulitan dalam mendapatkan pasokan ayam?
13. Dalam proses pemasokan ayam pada peternakan ini, apakah terdapat pengecekan kesehatan terlebih dahulu?
14. Bagaimana proses produksi daging ayam?
15. Apa saja alat-alat yang digunakan dalam memproduksi daging ayam?
16. Apasajakah fasilitas sanitasi untuk membersihkan alat-alat produksi?
17. Apakah dalam memproduksi daging ayam ini memperhatikan nilai-nilai halal?
18. Apakah usaha daging ayam ini sudah mendapatkan sertifikasi halal?
19. Apakah usaha ini sudah mendapatkan surat izin usaha atau sejenisnya?
20. Berapa banyak produksi daging ayam setiap harinya?

21. Apa yang mempengaruhi jumlah produksi daging ayam yang berubah-ubah?
22. Strategi apa yang digunakan untuk proses pemasaran daging ayam?
23. Bagaimana cara anda mendistribusikan daging ayam kepada konsumen?
24. Bagaimana anda dalam menyimpan daging ayam sebelum didistribusikan?
25. Kemana saja daging ayam ini dipasarkan?
26. Siapa sajakah yang menjadi target pasar yang dituju?
27. Bagaimana system penjualan yang anda lakukan?
28. Apakah strategi bersaing yang digunakan dalam menghadapi para pesaing bisnis?
29. Apakah kendala yang dihadapi dalam penjualan daging ayam?
30. Dalam pelayanan kepada konsumen, bagaimana cara anda memperlakukan konsumen agar tetap loyal kepada usaha anda?
31. Apakah terdapat struktur organisasi pada tempat usaha ini?
32. Berapa jumlah pekerja di peternakan ini?
33. Bagaimana aturan untuk tata kerja yang ada disini?
34. Bagaimana sistem bekerja untuk para pekerja?
35. Bagaimana sistem perekrutan karyawan yang digunakan ?
36. Apakah terdapat pelatihan terlebih dahulu untuk para karyawan?
37. Bagaimana sitem gaji atau pengupahan disini?
38. Selain gaji, apakah terdapat bonus untuk para karyawan?
39. Dalam pematangan ayam apakah masih dilaukan secara manual atau mekanis?
40. Apakah anda sudah memanfaatkan teknologi dalam aktivitas usaha pada peternakan ini?
41. Bagaimana cara anda dalam mencari mitra pemasok?
42. Apakah anda mengetahui bagaimana kondisi mitra pemasok?
43. Berapa harga satu ekor ayam yang anda dapatkan?
44. Berapa jarak mitra pemasok ke peternakan ini?
45. Berapa biaya operasional yang dikeluarkan untuk pengadaan pasokan ayam pada peternakan ini?

Lampiran 1.2

Pedoman Wawancara Karyawan Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul

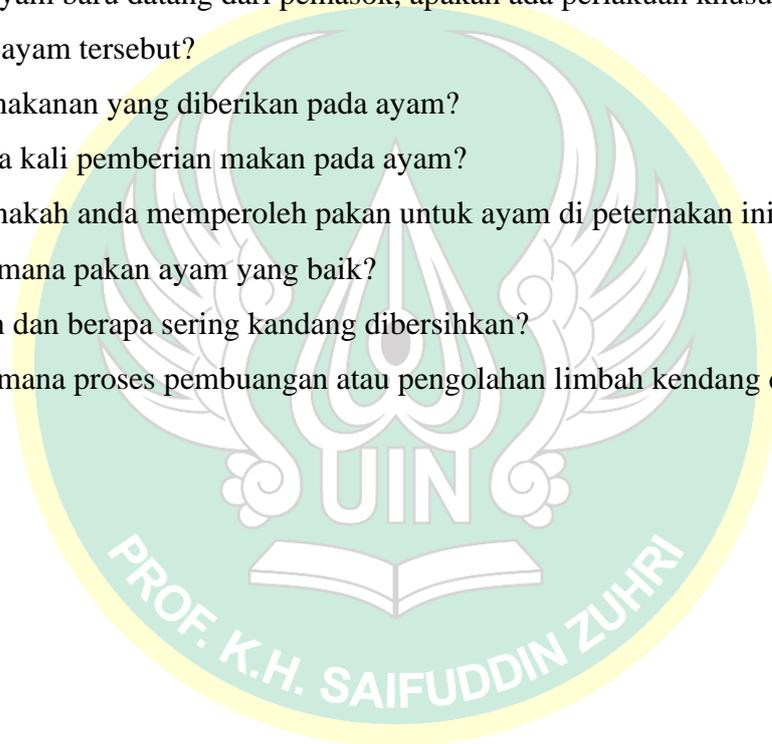
Identitas Informan

Nama :

Jabatan:

Waktu :

1. Berapa jam kerja pada peternakan ini?
2. Bagaimana sistem pekerja di peternakan ini?
3. Saat ayam baru datang dari pemasok, apakah ada perlakuan khusus pada ayam-ayam tersebut?
4. Apa makanan yang diberikan pada ayam?
5. Berapa kali pemberian makan pada ayam?
6. Dimanakah anda memperoleh pakan untuk ayam di peternakan ini?
7. Bagaimana pakan ayam yang baik?
8. Kapan dan berapa sering kandang dibersihkan?
9. Bagaimana proses pembuangan atau pengolahan limbah kandang disini?



Lampiran 1.3

Pedoman Wawancara Juru Sembelih Peternakan Ayam

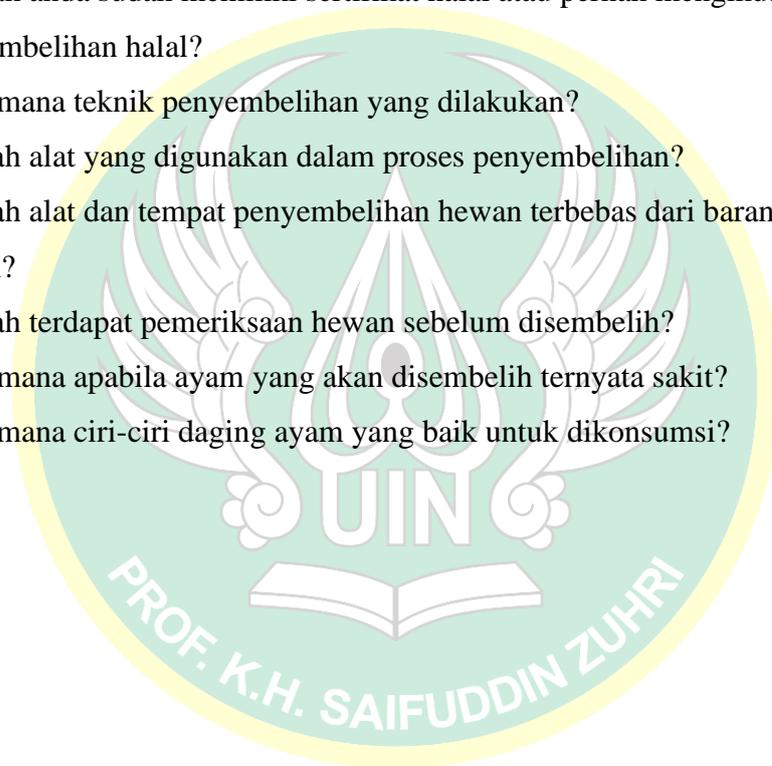
Identitas Informan

Nama :

Jabatan:

Waktu :

1. Apakah proses penyembelihan dilakukan secara syariat Islam?
2. Apakah anda sudah memiliki sertifikat halal atau pernah mengikuti pelatihan penyembelihan halal?
3. Bagaimana teknik penyembelihan yang dilakukan?
4. Apakah alat yang digunakan dalam proses penyembelihan?
5. Apakah alat dan tempat penyembelihan hewan terbebas dari barang najis dan haram?
6. Apakah terdapat pemeriksaan hewan sebelum disembelih?
7. Bagaimana apabila ayam yang akan disembelih ternyata sakit?
8. Bagaimana ciri-ciri daging ayam yang baik untuk dikonsumsi?



Lampiran 1.4

Transkrip Hasil Wawancara Pemilik Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak H. Daryono

Jabatan: Pemilik Peternakan Ayam

Waktu : 11 Juni 2022

P : “Apa nama usaha yang digunakan pada usaha daging ayam ini pak?”

I : “Kalau untuk nama si ngga ada mba, paling biasanya pada menyebutnya peternakan haji daryono seperti itu.”

P : “Apa saja jenis usaha disini pak?”

I : “Disini ya peternakan ayam dan jual ayam potong mba. Jadi selain jual ayam yang masih hidup juga jual ayam potong, ayam yang sudah bersih begitu.”

P : “Untuk lokasi usaha daging ayam ini alamat lengkapnya dimana ya pak?”

I : “Ini di Dusun Kemojing RT 7 RW 2, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga mba.”

P : “Oh nggih pak, kalau untuk sejarah berdirinya peternakan ini bagaimana?”

I : “Manusia kan punya keinginan ya mba, punya inisiatif, punya ide awalnya saya mencoba bertani tapi kaya kurang jodoh gitu ya mba, lalu saya coba usaha yang lain juga kurang cocok seperti dagang kopi dagang cengkeh, lalu saya memiliki keinginan untuk mencoba berternak ayam dan alhamdulillah ternyata ternak ayam ini jodoh dengan saya, jalan yang pas dan terbaik. Ini juga ide dari saya masih muda, masih bujang mba, pertama-tama saya merintis dibantu dengan istri saya. Saya kan punya

anak, butuh membiayai sekolah, kebutuhan lain, awalnya saya memelihara ayam bangkok lalu beralih ke ayam broiler. Istri saya kan pedagang ya mba, dagang sembako, telur, dan lain lain lalu saya ya kaya bekerja sama gitu membangun peternakan ini. Nah sekarang anak saya ini kan nyambung ya dengan pendidikannya dulu kuliah di jurusan peternakan jadi sama sama berjuang untuk mengembangkan, sampai bisa beli tanah untuk lahan peternakannya. Yang namanya orang usaha itu kan yang pertama cocok dan kedua bakat, orang itu kan kadang mencoba usaha ini ngga jadi, coba itu ngga jadi begitu ya mba, trus nyoba yang lain ternyata pas dan cocok jadi berlanjut. Disamping kita usaha juga kita ya harus yakin. Kita harus yakin dengan apa yang ditetapkan Allah kepada kita. Dulu waktu saya masih muda lalu mencoba menernak ayam itu kan ngga ada teman-teman yang nernak juga mba, yang mendahului saya tapi sekarang kan sudah penuh saingan mba, yang penting saya kan usaha halal kalua rezeki sedikit ya nggapapa yang penting halal. Kalau sekarang kan anak saya itu sudah mengetahui kondisinya, punya rekan-rekan yang berpengalaman jadi ya bisa untuk mengembangkan peternakan ini mba.”

P : “Berarti kapan usaha ini dimulai atau didirikan pak?”

I : “Sudah lama mba sekitar 30 tahunan, dulu saya pertama yang mendirikan peternakan ayam di Tlahab Kidul sama pak haji karyono juga, Tapi pak karyono itu ternak ayam petelur”

P : “Untuk luas peternakannya itu berapa pak?”

I : “Panjangnya itu kira-kira sekitar 100 meter mba, lebarnya 30 m kayanya. Ya kurang lebih segitu mba.”

P : “Peternakan ayam ini bisa menampung sampai berapa ekor ayam pak?”

I : “Nah itu kalau diisi penuh bisa sampai 30.000 ekor mba, tapi untuk sekarang paling sekitar 15.000 ekor.”

P : “Sehari bisa menjual berapa banyak ayam pak?”

- I : “Ayam potong ya sehari 3-4 kwintal mba.”
- P : “Untuk harga jualnya berapa pak?”
- I : “Sekarang perkilo itu Rp 27.000,- untuk ayam yang sudah bersih sudah dipotong, untuk ayam hidupnya Rp 26.000,- selisih seribu mba.”
- P : “Apakah dalam memproduksi daging ayam ini memperhatikan nilai-nilai kehalalan pak?”
- I : “Iya itu jelas mba dari proses penyembelihan saya juga selalu mewanti-wanti karyawan yang bagian pemotongan itu untuk membaca “*bismillahi Allahu akbar*”, menggunakan pisau yang tajam biar leher ayam langsung putus dan tidak menyiksa ayamnya. Yang tukang potong itu mas pian, itu ya potongannya sudah bagus, mengerti cara memotong yang benar begitu.”
- P : “Untuk pekerja/karyawan yang bekerja di peternakan ini ada berapa ya pak?”
- I : “Ya jadi karyawan yang di kandang itu ada 3 karyawan, ini di handle Wahyono. Untuk di tempat penampungan ayam-ayam yang mau di potong itu ada 4, jadi total ada 7 karyawan.”
- P : “Bagaimana proses ternak yang dilakukan dari ayam masuk sampai siap untuk diproduksi dagingnya pak?”
- I : “Awal masuk itu ayam berumur satu minggu, ayam diberi penghangat atau diberi cahaya lampu, kalau baru masuk itu dikrubungi mba biar hangat, sampai minimal 18 hari baru dibuka. Kalau listrik atau genset mati itu bahaya banget mba, bisa mati sampai ribuan ayam. Kalau sudah umur 38-40 harian itu ayam sudah siap panen, dalam proses ternak juga dari awal selalu dipantau sama PPL, PPL survey misal ada ayam yang berpenyakit itu nanti dikasih tau obatnya apa. Nah diumur 40 hari itu biasanya ayam beratnya sekitar 2,5 kg, kalau ada yang terlalu besar itu PPL menyarankan

untuk mengurangi vitaminnya, jadi ayam itu pada berat yang ideal tidak terlalu besar.”



Lampiran 1.5

Transkrip Hasil Wawancara Pengelola Peternakan Ayam di Desa Tlahab Kidul

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Wahyono

Jabatan: Pengelola Peternakan Ayam

Waktu : 9 Juni 2022

P : “Jenis usaha daging ayam disini itu apa saja pak?”

I : “Kalau disini ya ternak ayam mba, trus penjualan ayam yang masih hidup sama ayam yang sudah dipotong juga.”

P : “Apa jenis ayam yang dternak disini pak?”

I : “Ayam broiler mba.”

P : “Darimana dan bagaimana bapak mendapatkan pasokan ayam?”

I : “Lumayan banyak mba, kita kan bermitra sama PT PT, tapi diantaranya ada PT Mustika atau Mustika Grup ini mitranya masih di Purbalingga, terus ada Sindu Purwokerto, Ganesha Purwokerto, BTS Purwokerto, sama Trisula Purwokerto.”

P : “Penjadwalan pemasokan ayamnya itu bagaimana pak?”

I : “Jadwalnya ya estimasi kulak itu tiap hari.”

P : “Berapa banyak itu pak sekali pasok ayam?”

I : “Sekitar 6-8 kwintal.”

P : “Apakah ada kesulitan pada proses pemasokan ayam?”

I : “Kalau kesulitan, boleh dikatakan tidak ada si mba. Selalu ada stok dari mitra-mitra kita.”

- P : “Jika ayam datang dari pemasok, itu ada pengecekan kesehatan tidak pak?”
- I : “Itu otomatis biasanya kalau ambil itu posisi ayam sehat, jadi status ayam di kandang itu sehat.”
- P : “Kalau untuk proses produksi ayam potongnya bagaimana pak?”
- I : “Ya dari penyembelihannya manual mba, mengucapkan basmallah, lalu dibersihkan, jeroannya juga dibersihkan. Kalau untuk pencabut bulunya lah udah pakai mesin.”
- P : “Apa saja alat-alat yang digunakan dalam memproduksi ayam pak?”
- I : “Sebelum ayam disembelih kan ditimbang mba brarti ya itu alat penimbang, pisau untuk menyembelih, mesin pencabut bulu, sehabis itu tinggal dibersihkan dengan air.”
- P : “Dari juru sembelihnya itu sudah bersertifikasi halal atau sudah pernah ikut pelatihan penyembelihan halal belum pak?”
- I : “Belum mba, tapi ya paling dari ustadz-ustadz kita tau syarat-syarat sahnya bagaimana, cara menyembelih yang benar menurut syariat Islam bagaimana begitu.”
- P : “Untuk ayam potong sebelum didistribusikan ada proses penyimpanan terlebih dahulu atau tidak pak?”
- I : “Langsung si mba ngga disimpan dahulu, jadi ayam dipotong masih segar langsung dikemas didistribusikan langsung ke pembeli. Kalau bentuknya RPA gitu lah mba ada, ada mesin pendinginnya, lebih lengkap.”
- P : “Dari segi perizinan apakah sudah ada surat izin usaha atau sejenisnya pak?”
- I : “Nek itu izin izin usaha ada, kalau dulu itu dari kemdag atau apa ya mba yang perdagangan. Sekarang itu SIUP ya Surat Izin Usaha Perdagangan.”
- P : “Daging ayam potong sehari itu dapat terjual berapa banyak pak?”

- I : “Yang dijual itu kurang lebih 6-8 kwintal ayam hidup dan ayam potong, ya kalau Cuma ayam potong kurang lebih 3 kwintal, nek saya itu kadang kalau ada pesenan orang hajatan itu ya lebih banyak lagi mba.”
- P : “Penjualan itu kan pasti ada naik turunnya ya pak, itu faktor yang mempengaruhi apa saja?”
- I : “Faktor momen jelas, kalau lagi musim hajatan itu mba pasti penjualan ayam potong/ayam segar itu naik, momen liburan kaya event-event liburan sekolah gitu juga, jadi kebanyakan ya kaya gitu.”
- P : “Untuk menghadapi pesaing bisnis apakah ada strategi yang digunakan pak?”
- I : “Yang pasti kita harus selalu ada stock si mba, jadi kapanpun konsumen butuh itu kita ada barangnya, jadi konsumen tetep loyal ke kita, harus memberikan kualitas produk yang baik sama memberikan pelayanan yang baik juga.”
- P : “Bagaimana cara anda mendistribusikan daging ayam kepada konsumen?”
- I : “Kalau ada yang pesen biasanya lewat WA si mba, nanti kita antar pesannya. Ada juga yang langsung ambil ke tempat.”
- P : “Kalau untuk pemasarannya kemana aja pak?”
- I : “Sekitar Kecamatan karangreja sama Kecamatan Belik. Jadi target pasar kita itu ke bakul bakul atau pedagang kecil.”
- P : “Dalam penjualan apakah ada kendalanya pak?”
- I : “Kendalanya itu kalau ayam *heat stress*, misal kita mau antar ke Belik diperjalanan itu cuacanya ekstream banget, panas banget, muat pagi-pagi nah itu kan kadang ayamnya sampai dipenampungan ada yang *heat stress* jadi mati.”
- P : “Di peternakan ini apakah ada struktur organisasinya pak?”

- I : “Ya ngga ada mba, paling antara pemilik/pengelola sama karyawan. Di penampungan itu ada 4 karyawan ada yang menyembelih, sopir dan kenet, sama yang nagnter-nganter. Di kandangnya itu ada 3 karyawan, tugasnya ya memberi pakan ayam, memberi minum, persiapan kandang kalau ada ayam masuk dan membersihkan kandang pas masa panen.”
- P : “Bagaimana aturan atau tata kerja disini pak?”
- I : “Ya itu mba sesuai bagiannya kalau yang di kandang ya memberi pakan, minum, menyiapkan kandang, sama membersihkan kandang. Kalau di penampungan ya menyiapkan ayam yang akan disistribusikan, penyembelihan dan pembersihan ayam, sama mengantar pesanan.”
- P : “Sistem gaji/pengupahannya bagaimana nggih pak?”
- I : “Kalau gaji itu sistemnya bulanan.”
- P : “Selain gaji/upah tadi, apakah ada bonus untuk karyawan?”
- I : “Paling ya THR kalau lebaran mba.”
- P : “Bagaimana sistem yang digunakan dalam perekrutan karyawan pak?”
- I : “Untuk karyawan si masih orang sini aja mba Tlahab.”
- P : “Apakah ada pelatihan terlebih dahulu pak?”
- I : “Ya paling di briefing dulu mba caranya bagaimana, misal menyembelih ya bagaimana yang benar bagaimana agar halal seperti itu.”
- P : “Apakah bapak sudah memanfaatkan teknologi dalam aktivitas usaha pada peternakan ini?”
- I : “Ya itu mba untuk pemesanannya kan sudah bisa online lewat media WA, kalau di peternakannya itu kita sudah pakai blower supaya mengurangi bau yang timbul dari kandang, sama di aktivitas produksinya ya paling itu mba pakai mesin pencabut bulu.”
- P : “Untuk dikandangnya ini, pemberian pakan berapa kali sehari pak?”

I : “Sehari cuma sekali, pas sore.”

P : “Kalau untuk pembersihan kandangnya berapa sering pak?”

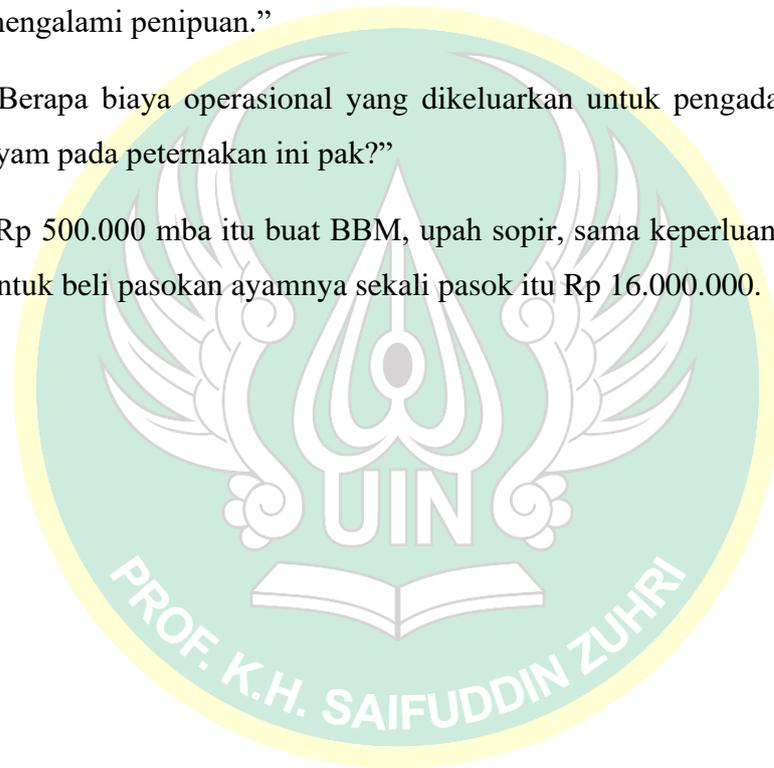
I : “Paling ya kalau panen mba.”

P : “Apakah anda mengetahui bagaimana kondisi mitra pemasok?”

I : “Iya tentu saja tau, soalnya kan kita harus membangun hubungan yang baik juga, sebelum membeli kita harus tau kondisi sananya untuk meminimalisir terjadinya penipuan juga mba, kan ada itu pernah yang mengalami penipuan.”

P : “Berapa biaya operasional yang dikeluarkan untuk pengadaan pasokan ayam pada peternakan ini pak?”

I : “Rp 500.000 mba itu buat BBM, upah sopir, sama keperluan lain. Kalau untuk beli pasokan ayamnya sekali pasok itu Rp 16.000.000.



Lampiran 1.6

Transkrip Hasil Wawancara Juru Sembelih Ayam di Desa Tlahab Kidul

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Sopiana Budiman (Pian)

Jabatan: Karyawan di tempat penampungan ayam (juru sembelih peternakan ayam)

Waktu : 11 Juni 2022

P : “Apakah proses penyembelihan dilakukan secara syariat Islam?”

I : “Iya jelas mba, sebelum memotong ya baca *Bismillahi Allahuakbar*, Pak Haji sama Pak Wahyono juga selalu mengingatkan. Lalu kalau motong itu harus pakai pisau yang tajam banget biar waktu menyembelih tidak menyiksa hewannya.”

P : “Apakah anda sudah memiliki sertifikat halal sebagai juru sembelih atau pernah mengikuti pelatihan penyembelihan halal?”

I : “Kalau itu si belum mba, paling ya itu dari ustadz-ustadz, terus di kasih tau sama pak Haji Daryono begitu.”

P : “Bagaimana teknik penyembelihan yang dilakukan?”

I : “Sistemnya masih manual mba, pertama disembelih dengan pisau manul begitu, lalu dimasukan ke air yang hangat yang tidak panas banget, terus masukan ke mesin pencabut bulu, habis itu dicuci bersih dan dipotong, jeroannya juga di bersihkan.”

P : “Apakah alat yang digunakan dalam proses penyembelihan?”

I : “Karena penyembelihan manual ya dengan pisau mba, pisaunya yang tajam.”

P : “Apakah alat dan tempat penyembelihan hewan terbebas dari barang najis dan haram?”

I : “Iya mba terbebas dari barang najis dan haram.”

P : “Apakah terdapat pemeriksaan hewan sebelum disembelih?”

I : “Ada mba, jadi kalau misal mau disembelih ternyata ayamnya sakit ya dipisah. Kita pilih ayam yang sehat untuk disembelih dan dijual.”

P : “Bagaimana ciri-ciri daging ayam yang baik untuk dikonsumsi?”

I : “Bisa dilihat dari warnanya mba, kalau agak biru itu kan ayam tidak sehat, baunya tidak menyengat begitu mba.”



Lampiran 1.7

Transkrip Hasil Wawancara Karyawan di Peternakan Desa Tlahab Kidul

Keterangan P : Peneliti

I : Informan

Identitas Informan

Nama : Bapak Yanto

Jabatan: Karyawan di kandang

Waktu : 09 Juni 2022

P : “Berapa jam kerja pada peternakan ini pak?”

I : “Dari jam 6 pagi sampai jam 4 sore mba.”

P : “Kalau untuk sistem kerjanya bagaimana pak?”

I : “Ya sesuai sama tugas pekerjaannya masing-masing mba, biasanya kalau yang di kandang ya memberi makan, minum buat ayam, bongkar kandang sama menyiapkan kandang kalau ada ayam masuk.”

P : “Sistem gaji/pengupahannya bagaimana pak?”

I : “Bulanan mba, satu bulan Rp 1.400.000”

P : “Saat ayam baru datang apakah ada perlakuan khusus pada ayam-ayam tersebut?”

I : “Dari pemasok itu kan sudah diperiksa kesehatannya jadi ya ayam yang masuk kandang itu sudah dicek sehat.”

P : “Kapan pemberian makan pada ayam pak?”

I : “Pemberian makan itu 2x pagi dan sore.”

P : “Kapan kandang dibersihkan?”

I : “Saat ayam sudah bisa dipanen itu sekalian pembersihan kandang mba.”

Lampiran 2 : Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi wawancara dengan pemilik peternakan



Dokumentasi wawancara dengan pengelola peternakan



Dokumentasi wawancara dengan karyawan peternakan



Dokumentasi peternakan ayam



Dokumentasi tempat penampungan ayam yang akan dipotong



Lampiran 3 : Surat Menyurat

Lampiran 3.1

Surat Keterangan Berhak Mengajukan Judul



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor: 2999/Un./FEBI.J.ES/PP.009/XI/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP : 19851112 200912 2 007
 Jabatan : Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Semester/ SKS : VII/ 122 SKS
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Tahun Akademik : 2021/2022

Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut sudah berhak mengajukan judul proposal skripsi. Sebagai Bukti berikut ini disertakan transkrip nilai sementara.

Demikian surat keterangan ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk mengajukan judul proposal skripsi dan digunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di Purwokerto
 Tanggal 29 November 2021
 Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.2

Surat Usulan Menjadi Pembimbing Skripsi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

Nomor : 219/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/1/2022 Purwokerto 25 Januari 2022
Lampiran : 1 lembaran
Hal : Usulan menjadi pembimbing skripsi

Kepada:
Yth. Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
Dosen Tetap FEBI UIN SAIZU
Di
Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Sesuai dengan hasil sidang penetapan judul skripsi mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto pada tanggal 14 Desember 2021 dan konsultasi mahasiswa kepada Kaprodi pada tanggal 14 Desember 2021 kami mengusulkan Bapak/Ibu untuk menjadi Pembimbing Skripsi mahasiswa:

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181
Semester : 7 (Tujuh)
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Untuk itu, kami mohon kepada Bapak/Ibu dapat mengisi surat kesediaan terlampir. Atas kesediaan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alikum Wr. Wb.



Ketua Jurusan
Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.3

Surat Pernyataan Kesiediaan Menjadi Pembimbing Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaiizu.ac.id

SURAT PERNYATAAN
KESEDIAAN MENJADI PEMBIMBING SKRIPSI

Berdasarkan surat penunjukan oleh Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri No. 219/Un.19/FEBI.JES/PP.009/1/2022 tentang usulan menjadi pembimbing skripsi.

Atas nama : Emi Mawarsari

NIM : 1817201181

Judul Skripsi : Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Saya menyatakan bersedia /~~tidak bersedia~~ *) menjadi pembimbing skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Purwokerto, 25 Januari 2022

Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
 NIP. 19741217 200312 1 006

Catatan: *Coret yang tidak perlu

Lampiran 3.4

Surat Bimbingan Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

Nomor: 236/Un.19/FEBLJ.ES/PP.009/1/2021

Purwokerto, 26 Januari 2022

Hal : Bimbingan Skripsi

Kepada
 Yth. Bapak/ Ibu Dr. H. Akhmad Faozan, Lc.,M.Ag.
 Di
 Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan surat penunjukan pembimbing skripsi yang telah kami sampaikan dan surat pernyataan kesediaan menjadi pembimbing skripsi yang telah Bapak/Ibu tandatangani atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Semester : VII
 Prodi : Ekonomi Syariah
 Judul Skripsi : Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Maka kami menetapkan Bapak/Ibu sebagai Dosen Pembimbing Skripsi mahasiswa tersebut. Mohon kejasama Bapak/Ibu untuk melaksanakan bimbingan skripsi sebaik-baiknya sebagaimana aturan yang berlaku

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dibuat di Purwokerto
 Tanggal 26 Januari 2022
 Ketua Jurusan Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.5

Surat Izin Riset Individual



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

Nomor : 1453/Un.19/FEBI.J.E.S/PP.009/5/2022
 Lamp. : -
 Hal : **Permohonan Izin Riset Individual**

Purwokerto, 31 Mei 2022

Kepada Yth.
 Bapak Daryono (Pemilik Peternakan Ayam)
 Di
 Tlahab Kidul

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka pengumpulan data guna penyusunan skripsi, maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin riset (penelitian) kepada mahasiswa/i kami:

1. Nama : Emi Mawarsari
2. NIM : 1817201181
3. Semester / Program Studi : VIII / Ekonomi Syariah
4. Tahun Akademik : 2021 / 2022
5. Alamat : Tlahab Lor RT 03 RW 03 Kecamatan Karangreja,
Kabupaten Purbalingga
6. Judul Skripsi : Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Adapun observasi tersebut akan dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Obyek : Penguatan *Halal Value Chain*
2. Tempat/ Lokasi : Peternakan ayam milik Bapak Daryono, Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga
3. Waktu Penelitian : 6 Juni s/d 30 Juni 2022
4. Metode Penelitian : Observasi, wawancara, dan dokumentasi

Demikian permohonan ini kami buat, atas izin dan perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Coord. Prodi Ekonomi Syariah

Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

- Tembusan Yth.
1. Wakil Dekan I
 2. Kasubbag Akademik
 3. Arsip

Lampiran 3.6

Surat Rekomendasi Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

REKOMENDASI SEMINAR PROPOSAL

Dengan ini kami Dosen Pembimbing Skripsi Menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Semester : VIII
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Tahun Akademik : 2021/2022
 Judul Proposal Skripsi : Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Menerangkan bahwa proposal skripsi mahasiswa tersebut telah siap untuk diseminarkan dan yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan akademik sebagaimana yang telah ditetapkan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk mendaftar seminar proposal skripsi dan digunakan sebagaimana mestinya.

Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

Dibuat di Purwokerto
 Tanggal 10 Februari 2022
 Dosen Pembimbing



Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.

Lampiran 3.7

Surat Keterangan Mengikuti Seminar Proposal Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

SURAT KETERANGAN MENGIKUTI SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Semester : 7
 Program Studi : Ekonomi Syariah

Telah mengikuti seminar proposal pada:

NO	HARI/TANGGAL	PRESENTER	TANDA TANGAN PRESENTER	
1	Jumat/23 Oktober 2020	Umi Uswatun Chasanah	1 	
2	Jumat/23 Oktober 2020	Ikrima Risqi Ardiani		2
3	Senin/8 Februari 2021	Lulu Fatmawati	3 	
4	Senin/3 Mei 2021	Neila Salamah		4
5	Senin/17 Mei 2021	Melia Winda Lestari	5 	
6	Senin/20 September 2021	Risa Rahmadani		6
7	Senin/20 September 2021	Fatikhatul Inayah	7 	



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febl.uinsaizu.ac.id

8	Jumat/26 November 2021	Laely Novia Sa'ban	8	
9	Jumat/26 November 2021	Iman Prastio	9	
10	Rabu/12 Januari 2022	Lulu Mungaliyatun Maidah	10	

Pernah menjadi pembahas mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 Judul Proposal : Pengaruh Kesadaran Halal dan Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Impor Korea (Studi Pada Mahasiswa UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto)
 Materi yang dibahas/ pertanyaan : Apa alasan pemilihan makanan impor korea sebagai objek penelitian?

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk mendaftar seminar proposal skripsi.



Purwokerto, 24 Januari 2022
 Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Laela Hilyatin, M.Si.
 NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.8

Surat Keterangan Lulus Semua Mata Kuliah



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.iainpurwokerto.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor: 994/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/4/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP : 19851112 200912 2 007
 Jabatan : Koordinator Prodi Ekonomi Syariah

Menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Semester/ SKS : VIII/ 142 SKS
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Tahun Akademik : 2021/2022

Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut diatas telah lulus semua mata kuliah (kecuali skripsi).

Demikian surat keterangan ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk mendaftar ujian komprehensif dan digunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di Purwokerto
 Tanggal 18 April 2022
 Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.9

Surat Keterangan Lulus Seminar Proposal



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS SEMINAR PROPOSAL

Nomor: 813/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/02/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing : Dr. H. Akhmad Faozan, Lc.,M.Ag.
Judul : Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Pada tanggal 14/03/2022 telah melaksanakan seminar proposal dan dinyatakan LULUS, dengan perubahan proposal/ hasil proposal sebagaimana tercantum pada berita acara seminar. Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk melakukan riset penulisan skripsi.

Purwokerto, 22 Maret 2022
Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.10

Surat Keterangan Lulus Ujian Komprehensif



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS UJIAN KOMPREHENSIF

Nomor: 1540/Un.19/FEBl.J.ES/PP.009/06/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Program Studi : Ekonomi Syariah

Pada tanggal 02/06/2022 telah melaksanakan ujian komprehensif dan dinyatakan LULUS, dengan nilai : **88 / A**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat mendaftar ujian munaqasyah.

Dibuat di Purwokerto
 Tanggal **3 Juni 2022**
 Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
 NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 3.11

Surat Rekomendasi Munaqosyah



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Jend. Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp. 0281-635624 Fax. 0281-636553; febi.uinsaizu.ac.id

REKOMENDASI MUNAQOSAH

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
NIP : 19851112 200912 2 007
Jabatan : Koordinator Prodi Ekonomi Syariah

Menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181
Semester/ SKS : VIII/ 142 SKS
Program Studi : Ekonomi Syariah
Tahun Akademik : 2021/2022

Menerangkan bahwa skripsi mahasiswa tersebut telah siap untuk diujikan dan yang bersangkutan telah memenuhi persyaratan akademik sebagaimana yang telah ditetapkan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat sebagai salah satu persyaratan untuk mendaftar ujian munaqosah dan digunakan sebagaimana mestinya.

Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
NIP. 19851112 200912 2 007

Dibuat di Purwokerto
Tanggal 05 Juli 2022
Dosen Pembimbing



Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.

Lampiran 4 : Berita Acara Seminar Proposal



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaiizu.ac.id

BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181
Program Studi : Ekonomi Syariah
Tanggal Seminar : Senin, 14 Maret 2022
Pembimbing : Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
Judul : Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

Catatan:

NO	ASPEK	URAIAN
1	Substansi Materi	Penjelasan rantai nilai dari hulu ke hilir (dari pemasok sampai produk ke tangan konsumen); Ditambahkan penjelasan mengenai nilai ekonomi islam pada konsumsi makanan halal.
2	Metode Penelitian	Buku metodologi penelitian dipelajari lebih mendalam; Teknik analisis data dicari selain model Miles dan Huberman dan (gunakan yang lebih dipahami).
3	Teknik Penulisan	Warna font pada daftar pustaka dihitamkan semua, dicek dan diperbaiki kesalahan pengetikan
4	Lain-lain	-
5	Saran	Pahami lagi mengenai halal value chain; Penambahan satu variable untuk memfokuskan penelitian.

Purwokerto, 14 Maret 2022

Penguji



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I

Lampiran 5 : Blangko Penilaian Ujian Komprehensif



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsatzu.ac.id

BLANGKO PENILAIAN UJIAN KOMPREHENSIF

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Tanggal Ujian : Kamis, 02 Juni 2022
 Keterangan : LULUS

NO	ASPEK PENILAIAN	RENTANG SKOR	NILAI
1	Materi Utama		
	a. Ke-Universitas-an	0 - 20	17,6
	b. Ke-Fakultas-an	0 - 30	26,4
	c. Ke-Prodi-an	0 - 50	44
TOTAL NILAI		0 - 100	88 / A

Purwokerto, 02/06/2022

Penguji I,



H. Sochim, Lc., M.Si

Penguji II,



Anggita Isty Intansari, S.H.I., M.E.I

Lampiran 6 : Kartu Bimbingan


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553, Website: febi.uinsaizu.ac.id

BLANGKO/KARTU BIMBINGAN

Nama : Emi Mawarsari
 NIM : 1817201181
 Prodi/semester : Ekonomi Syariah/8
 Dosen Pembimbing : Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
 Judul Skripsi : Penguatan *Halal Value Chain* Pada Komoditas Daging Ayam di Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga

No	Bulan	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan*)	Tanda Tangan**)	
				Pembimbing	Mahasiswa
1	Januari	Senin/10 Jan 2022	Rumusan masalah, manfaat penelitian, penomoran tabel, dan alasan pemilihan lokasi penelitian	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
2	Januari	Selasa/18 Jan 2022	Revisi kata pada judul, rumusan masalah	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
3	Januari	Rabu/26 Jan 2022	Ace proposal skripsi	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
4	Maret	Rabu/23 Mar 2022	Konsultasi terkait revisi setelah seminar proposal	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
5	April	Senin/19 Apr 2022	Kajian teori, landasan teologis	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
6	Mei	Selasa/24 Mei 2022	Poin-poin di latar belakang dinarasikan, kepenulisan sistem pembahasan	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
7	Juli	Senin/4 Juli 2022	Tujuan penelitian disesuaikan dengan rumusan masalah, kepenulisan kajian pustaka, penegasan di akhir bab	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>

CS Scanned with CamScanner


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
 Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553, Website: febi.uinsaizu.ac.id

8	Juli	Selasa/5 Juli 2022	Ace Skripsi	<i>JFu</i>	<i>Emi</i>
---	------	--------------------	-------------	------------	------------

*) diisi pokok-pokok bimbingan;
 **) diisi setiap selesai bimbingan.

Purwokerto, 5 Juli 2022
 Pembimbing,

Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
 NIP. 19741217 200312 1 006

CS Scanned with CamScanner

Lampiran 7 : Sertifikat

Lampiran 7.1

Serifikat PBAK Institut



PANITIA PENGENALAN BUDAYA AKADEMIK DAN KEMAHASISWAAN 2018
DEWAN EKSEKUTIF MAHASISWA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO



Sertifikat

No.040/A-1/Pan.PBAK/DEMA-IVIII/2018

Diberikan kepada:

EMI MAJARSARI



sebagai PESERTA dalam kegiatan:

PENGENALAN BUDAYA AKADEMIK & KEMAHASISWAAN 2018

yang diselenggarakan oleh Dewan Eksekutif Mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Purwokerto dengan tema:

"Membangun Karakter Mahasiswa Cinta Tanah Air dalam Bingkai Islam Nusantara"

KATEGORI	NILAI
Kepeimpinan	70
Keaktifan	70
Kehadiran	90
Kedisiplinan	90
Kesopanan	80
Rata-Rata	80

Ketua DEMA-I



Noto Saputro
NIM. 1423301287

Ketua Panitia



Triasih Kardikawati
NIM. 1522402122

Mengetahui:



H. Supriyanto, L.C., M.S.I.
NIP. 19740326 199903 1 001

Purwokerto, 15-16 Agustus 2018





Lampiran 7.2

Sertifikat PBAK Fakultas

SERTIFIKAT
No. 096/A1/PBAK-FEBI/DEMAFEBI/III/2018

Diberikan kepada :
EMI MAWARŞARI

Sebagai
Peserta

Kehadiran	Keaktifan	Tugas	Rata-rata
100	83	83	88,6

Dalam kegiatan PBAK FEBI 2018 yang diselenggarakan oleh
Dewan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto
Pada tanggal 24-25 Agustus 2018 di IAIN Purwokerto

Wakil Dekan III
Drs/ Atabik, M.Ag
NIP. 196512051993031004

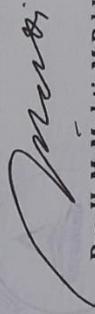
Ketua DEMA
ifan Muarif
NIM. 1522201092

Ketua Panitia PBAK FEBI
M. Nu'man Annabhani
NIM. 1617203030




Lampiran 7.3

Sertifikat BTA/PPI

		<p>KEMENTERIAN AGAMA INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO UPT MA'HAD AL-JAMI'AH Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40 A Purwokerto 53126 Telp : 0281-635624, 628250, Fax : 0281-636553, www.iaipurwokerto.ac.id</p>												
<h1>SERTIFIKAT</h1>														
<p>Nomor: B-009/In.17/UPT.MAJ/Sti.001/I/2019</p>														
<p>Diberikan oleh UPT Ma'had Al-Jami'ah IAIN Purwokerto kepada:</p>														
<p><u>EMI MAWARSARI</u> 1817201181</p>														
<p>Sebagai tanda yang bersangkutan telah LULUS dalam Ujian Kompetensi Dasar Baca Tulis Al-Qur'an (BTA) dan Pengetahuan Pengamalan Ibadah (PPI).</p>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>MATERI UJIAN</th> <th>NILAI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Tes Tulis</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>2. Tartil</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>3. Tahfidz</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>4. Imla'</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>5. Praktek</td> <td>74</td> </tr> </tbody> </table>		MATERI UJIAN	NILAI	1. Tes Tulis	76	2. Tartil	76	3. Tahfidz	73	4. Imla'	80	5. Praktek	74	<p>Purwokerto, 24 Januari 2019 Mudir Ma'had Al-Jami'ah,  Drs. H. M. Mukti, M.Pd.I NIP. 19570521 198503 1 002</p>
MATERI UJIAN	NILAI													
1. Tes Tulis	76													
2. Tartil	76													
3. Tahfidz	73													
4. Imla'	80													
5. Praktek	74													
<p>NO. SERI: MAJ-G1-2019-190</p>														

Lampiran 7.4

Sertifikat Bahasa Inggris


IAIN PURWOKERTO
MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS
INSTITUTE COLLEGE ON ISLAMIC STUDIES PURWOKERTO
LANGUAGE DEVELOPMENT UNIT
 Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto, Central Java Indonesia, www.iainpurwokerto.ac.id

CERTIFICATE

Number: In.17/UPT.Bhs/PP.009/11029/2018

This is to certify that :

Name : **EMI MAWARSARI**
 Date of Birth : **PURBALINGGA, June 1st, 2000**

Has taken English Proficiency Test of IAIN Purwokerto with paper-based test, organized by Language Development Unit IAIN Purwokerto on December 10th, 2018, with obtained result as follows:

1. Listening Comprehension	: 50
2. Structure and Written Expression	: 53
3. Reading Comprehension	: 49

Obtained Score : **506**

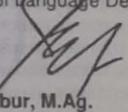
The English Proficiency Test was held in IAIN Purwokerto.





ValidationCode

Purwokerto, December 25th, 2018
 Head of Language Development Unit,


Dr. Subur, M.Ag.
 NIP: 19670307 199303 1 005

Scanned with CamScanner

Lampiran 7.5

Sertifikat Bahasa Arab


IAIN PURWOKERTO

وزارة الشؤون الدينية
الجامعة الإسلامية الحكومية بورنوكرتو
الوحدة لتنمية اللغة

مدونان، شارع جنيدل أحمدبيلاني رقم: ٤٤، بورنوكرتو ٥٣١٢٦، هاتفه ٠٢٨-٦٣٥٦٢٤-
www.iaipurwokerto.ac.id

السيرة

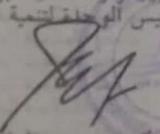
الرقم: ١٧/١٧٠٢٩ /PP.٠٠٩ /UPT.Bhs

	متحت الى
الاسم : أبيي ماوار ساري	المولودة
المولودة : بيورياليعغا، ١ يونيو ٢٠٠٠	
الذي حصل على	
٥١ : فهم المسموع	
٥١ : فهم العبارات والتراكيب	
٤٩ : فهم المقروء	
٥٥ : النتيجة	



في اختبارات القدرة على اللغة العربية التي قامت بها الوحدة لتنمية اللغة في التاريخ ١١
 ديسمبر ٢٠١٨

بورنوكرتو، ٢٥ ديسمبر ٢٠١٨
 رئيس الوحدة لتنمية اللغة،


 الدكتور صبور الماجستير
 رقم التوظيف: ١٠٥ ١٩٩٣.٣ ١٦٧٠.٢٠٧



ValidationCode

Lamiran 7.6
Sertifikat Aplikom

SERTIFIKAT APLIKASI KOMPUTER

KEMENTERIAN AGAMA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO
UPT TEKNOLOGI INFORMASI DAN PANGKALAN DATA
Alamat: Jl. Jend. Ahmad Yani No. 40A Telp: 0281-435524 Website: www.iainpurwokerto.ac.id Purwokerto 53128



IAIN PURWOKERTO

No. IN.17/UPT-TIPD/4712/2022

Diberikan Kepada:

EMI MAWARSARI
NIM: 1817201181

Tempat / Tgl. Lahir: Purbalingga, 01 Juni 2000

Sebagai tanda yang bersangkutan telah menempuh dan **LULUS** Ujian Akhir Komputer pada Institut Agama Islam Negeri Purwokerto Program **Microsoft Office®** yang telah diselenggarakan oleh UPT TIPD IAIN Purwokerto.

SKALA PENILAIAN

SKOR	HURUF	ANGKA
86-100	A	4.0
81-85	A-	3.6
76-80	B+	3.3
71-75	B	3.0
65-70	B-	2.6

MATERI PENILAIAN

MATERI	NILAI
Microsoft Word	75 / B
Microsoft Excel	65 / B
Microsoft Power Point	70 / B





Purwokerto, 13 Juni 2022
Kepala UPT TIPD



Dr. H. Fajar Hardoyono, S.Si., M.Sc
NIP. 19801215 200501 1 003

Lampiran 7.7
Sertifikat KKN



Lampiran 7.8
Sertifikat PPL



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Alamat : Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto 53126
Telp : 0281-635624, Fax : 0281-636553, www.febii.iainpurwokerto.ac.id



Sertifikat

Nomor : 871/Un.19/D.FEBI/PP.09/4/2022

Berdasarkan Rapat Yudisium Panitia Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa :

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181

Telah mengikuti Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto Periode I Tahun 2022 di :

Dinas Tenaga Kerja, Koperasi, dan UKM Kabupaten Banyumas

Mulai Bulan Januari 2022 sampai dengan Februari 2022 dan dinyatakan **Lulus** dengan mendapatkan nilai **A**.
Sertifikat Ini diberikan sebagai tanda bukti telah mengikuti Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dan sebagai syarat mengikuti ujian *Munaqasyah*/Skripsi.

Mengetahui,
Dekan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag
NIP.19730921 200212 1 004

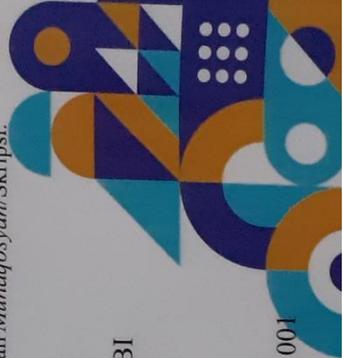


Purwokerto, 4 April 2022

Kepala Laboratorium FEBI



H. Sochimih, Lc., M.Si.
NIP. 19691009 200312 1 001



Lampiran 7.9
Sertifikat PBM



KEMENTERIAN AGAMA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UIN PROF. K.H. SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
Alamat: Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto 53126
Telp : 0281-635624, Fax : 0281-636553, www.febi.lainpurwokerto.ac.id

Sertifikat

Nomor : 1161/In.17/D.FEBI/PP.009/X/2021

Berdasarkan Rapat Yudisium Panitia Praktek Bisnis Mahasiswa (PBM) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa :

Nama : Emi Mawarsari
NIM : 1817201181

Dinyatakan **Lulus** dengan Nilai **92 (A)** dalam mengikuti Praktek Bisnis Mahasiswa (PBM) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto Periode II Tahun Ajaran 2020/2021.

Mengetahui,
Dekan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam




Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag
NIP.19730921 200212 1 004

Purwokerto, 15 Oktober 2021

Kepala Laboratorium FEBI



H. Sochim, Lc., M.Si.
NIP. 19691009 200312 1 001



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Emi Mawarsari
2. NIM : 1817201181
3. Tempat/Tgl. Lahir : Purbalingga, 1 Juni 2000
4. Alamat Rumah : Desa Tlahab Lor, RT 03 RW 03, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah
5. Nama Orang Tua
 Nama Ayah : Warsono Muji Hidayat
 Nama Ibu : Kuswati

B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal
 - a. TK/PAUD : TK Pertiwi Tlahab Lor (2005-2006)
 - b. SD/MI : SD Negeri 1 Tlahab Kidul (2006-2012)
 - c. SMP/MTs : SMP Negeri 3 Karangreja (2012-2015)
 - d. SMA/MA : SMK Negeri 1 Bojongsari (2015-2018)
 - e. S1 : Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (2018-sekarang)
2. Pendidikan Non Formal
 - a. Pondok Pesantren Modern El-Fira 1 Purwokerto

C. Pengalaman Organisasi

1. Anggota Departemen Informasi Komunikasi dan Publikasi HMJ Ekonomi Syariah IAIN Purwokerto (2019/2020)
2. Kepala Departemen Informasi Komunikasi dan Publikasi HMJ Ekonomi Syariah IAIN Purwokerto (2020/2021)
3. Anggota Departemen Public Relation Komunitas Studi Ekonomi Islam IAIN Purwokerto (2020/2021)
4. Kepala Departemen Media Komunikasi dan Informasi GenBI Purwokerto (2021/2022)

Purwokerto, 5 Juli 2022



Emi Mawarsari