

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sertifikasi halal merupakan salah satu aspek krusial dalam industri pangan, terutama di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia. Produk halal telah menjadi salah satu segmen bisnis global dengan potensi yang sangat besar dan prospek yang menjanjikan. Tidak hanya berkembang di negara-negara mayoritas Muslim, tetapi juga menarik perhatian negara-negara sekuler sebagai isu penting. Diperkirakan pada tahun 2030, populasi Muslim dunia akan mencapai sekitar 2,2 miliar orang, atau sekitar 23% dari total populasi global. Jika dihitung dengan populasi tersebut, artinya dalam sekali makan dibutuhkan 6,6 miliar piring yang diisi oleh makanan yang bersertifikasi halal dalam sehari.¹

Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan halal memiliki potensi yang sangat besar dan akan terus berkembang seiring dengan pertumbuhan populasi muslim dunia. Dengan perluasan pasar yang semakin mendunia, Jaminan halal memainkan peran penting dalam strategi pemasaran produk, yang mana konsumen produk kini menjadi lebih beragam. Keberagaman ini memaksa produk untuk memenuhi kebutuhan dan standar yang berbeda dari para konsumen. Salah satu standar penting bagi banyak konsumen, terutama yang beragama Islam, adalah jaminan halal dari produk yang mereka beli.²

Tujuan sertifikasi ini adalah untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan oleh syariat Islam. Untuk orang yang tidak beragama Islam, logo halal dapat menunjukkan bahwa proses pengolahan dilakukan secara higienis, berkualitas tinggi, dan bebas dari bahan berbahaya. Proses penyembelihan yang sesuai dengan

¹ Hafiznur Arifin, "Analisis Sistem Sertifikasi Halal Kategori Self Declare," *SINOMIKA Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Ekonomi dan Akuntansi* 1, no. 5 (19 Januari 2023): 1173–80, <https://doi.org/10.54443/sinomika.v1i5.592>.

² Didik Krisdiyanto, Irwan Nugraha, dan Endaruji Sedyadi, "Upaya Penyuluhan Proses Sertifikasi Halal Hasil Penyembelihan Rumah Potong Ayam (RPA) Pada Anggota Kelompok Ternak Unggas 'Mitra Harapan Turi' Dusun Garongan Wonokerto Turi Sleman Yogyakarta," *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. 18, 1, (2018): 63-72..

syariat Islam memerlukan pengetahuan yang mendalam dari petugas penyembelihan mengenai kehalalan. Prosedur tersebut, yang kemudian diterapkan dalam praktik.

Salah satu dari banyak jenis unggas yang dapat ditenak untuk dimakan daging dan telurnya, ayam adalah hewan yang halal untuk dimakan karena tidak ada penjelasan tentang keharamannya di dalam Al Quran. Namun jika penyembelihan ayam tidak dilakukan secara syar'i, maka hewan tersebut dapat dianggap haram untuk dimakan.³ Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan kehalalan dan keamanan produk dari hewan ternak, mengingat keadaan masyarakat Indonesia yang sebagian besar muslim.

Maka dari itu, pencapaian target sertifikasi produk halal akan terhambat jika tidak ada kolaborasi yang baik antara pemerintah, pelaku usaha, dan pemangku kepentingan lainnya.⁴ Untuk meningkatkan produksi pangan halal di Indonesia, telah ditetapkan peraturan melalui Undang - Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Lebih rinci lagi diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Setiap produk yang masuk, beredar, dan dijual di Indonesia harus memiliki sertifikat halal. Hal ini juga berlaku untuk tempat penyembelihan hewan, guna memastikan bahwa daging yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah halal dan tayyib.

Awalnya, sertifikasi halal bersifat sukarela bagi pelaku usaha, namun kini menjadi kewajiban. Berdasarkan Pasal 140 Peraturan Pemerintah No.

39 Tahun 2021, kewajiban sertifikasi halal untuk produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan dimulai pada 17 Oktober 2019 dan berakhir pada 17 Oktober 2024.⁵ Sertifikasi halal

³ Al Iqbal, Fahrizal Fahrizal, Dan Martunis Martunis, "Gambaran Karakteristik, Pengetahuan Dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (Rpa) Tentang Penyembelihan Halal Di Kota Banda Aceh," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7, No. 3 (26 Oktober 2022): 250–56, <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i3.20870>.

⁴ Muhammad Ersya Faraby Dkk., "Pendampingan Sertifikasi Halal Pelaku Umk Produk Makanan Dan Minuman Di Kecamatan Sampang," *Communnity Development Journal* 4(2) 2023:1362-1369..

⁵ Tubagus Noor Rohmannudin Dkk., "Pendampingan Sertifikasi Halal Produk Makanan Pada Umkm Demi Mendukung Perkembangan Usaha Mandiri" 6, No. 2 (2023).

diberikan oleh BPJPH (*Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*) bersama dengan LPPOM MUI (*Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia*) untuk menunjukkan bahwa produk tersebut halal. Dengan mendapatkan sertifikat halal, pelaku usaha dapat membangun kepercayaan konsumen, menjangkau pasar yang lebih luas, dan menghindari risiko sanksi pemerintah.⁶

Bangkalan Madura, sebagai salah satu wilayah yang memiliki populasi Muslim yang signifikan, menghadapi tantangan dalam memastikan bahwa produk unggas yang tersedia di pasar memenuhi standar halal. Di daerah ini, terdapat beberapa rumah potong ayam yang memainkan peran penting dalam menyediakan ayam potong berkualitas dan halal untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Rumah Potong Ayam Bangkalan yang terletak di kawasan Sawah/Kebun, Bilaporah, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, merupakan salah satu rumah potong yang sudah dikenal masyarakat setempat karena menyediakan ayam potong segar dengan harga terjangkau.

Selain itu, ada juga Rumah Potong Ayam yang terletak dekat lampu merah Alang-Alang Morkepek dan Pusat Rumah Potong Ayam Bangkalan yang berada di kawasan Burneh. Rumah potong ini tidak hanya melayani kebutuhan lokal, tetapi juga memasok ayam ke berbagai pasar tradisional dan warung makan yang ada di sekitar Bangkalan. Namun, meskipun rumah potong unggas ini memiliki kualitas yang baik dan harga yang bersaing, sebagian besar dari mereka masih belum mendapatkan sertifikasi halal. Beberapa rumah potong ayam tersebut bahkan hanya mendaftarkan usahanya kepada kelurahan setempat, sementara yang lainnya sudah mengurus izin usaha melalui pemerintah dan memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB). Kondisi ini menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha rumah potong unggas di Bangkalan belum memiliki pemahaman yang cukup mengenai pentingnya sertifikasi halal, baik dari sisi regulasi maupun keuntungan bisnis yang bisa diperoleh. Hal ini juga terlihat dari banyaknya rumah potong ayam yang menghadapi kesulitan dalam memahami prosedur dan tahapan yang diperlukan

⁶ “Tentang BPJPH | Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal,” diakses 5 September 2024, <https://bpjph.halal.go.id/detail/tentang-bpjph>.

untuk mendapatkan sertifikat halal.

Mekanisme sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) terdiri dari lima tahapan utama, yaitu: 1) pendaftaran dan pengajuan berkas persyaratan, 2) BPJPH memeriksa berkas persyaratan yang diajukan, 3) pelaksanaan audit dan pemeriksaan produk, 4) penyerahan hasil pemeriksaan kepada MUI untuk diterbitkan fatwa, dan 5) penerbitan sertifikat halal setelah produk dinyatakan lolos audit.⁷ Hal ini bisa menjadi tantangan bagi rumah potong ayam yang masih mengandalkan metode tradisional dalam pengolahan ayam, serta bagi mereka yang hanya mendaftarkan usaha mereka pada kelurahan tanpa memiliki izin formal atau NIB yang lengkap. Dalam hal ini, pelaku usaha rumah potong ayam di Bangkalan perlu mendapatkan pembinaan dan pelatihan yang lebih intensif mengenai prosedur sertifikasi halal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kesiapan pelaku usaha rumah potong unggas di Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, terkait dengan penerapan sertifikasi halal. Fokus utama dari penelitian ini adalah Rumah Potong Ayam Bangkalan yang terletak di Daerah Sawah/Kebun, Bilaporah, sebagai representasi dari rumah potong ayam yang ada di Bangkalan. Peneliti juga akan menganalisis berbagai faktor yang mempengaruhi kesiapan pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal, dengan mempertimbangkan faktor kognitif, afektif, dan psikomotorik dari para pelaku usaha tersebut. Penelitian ini juga akan menggali lebih dalam mengenai kesadaran dan pemahaman pelaku usaha tentang proses sertifikasi halal, serta hambatan yang mereka hadapi dalam memperoleh sertifikasi tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana Pengetahuan dan Kesiapan Pelaku Usaha Rumah Potong

⁷ Hayyun Durrotul Faridah, "Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation," *Journal of Halal Product and Research* 2, no. 2 (21 Desember 2019): 68, <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.

Unggas Di Kecamatan Socah Terhadap Sertifikasi Halal?

- b. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi kesiapan pelaku usaha rumah potong unggas di Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan, pada aspek kognitif, afektif, dan konatif (psikomotorik) terhadap sertifikasi halal dalam perspektif PP No 39 tahun 2021?.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mengukur sejauh mana pemahaman dan kesiapan pelaku usaha rumah potong unggas Kecamatan Socah mengenai prinsip dan persyaratan sertifikasi halal yang berlaku.
- b. Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kesiapan tersebut dengan mempertimbangkan aspek kognitif, afektif, dan konatif atau psikomotorik dari pelaku usaha Potong Unggas di Bangkalan dalam perspektif PP No 39 tahun 2021.

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi Pelaku Usaha, Penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan praktis bagi pelaku usaha, seperti cara mempersiapkan fasilitas yang memenuhi standar halal, yang dapat diterapkan di Rumah Potong Unggas lokal.
- b. Bagi Pemerintah dan Regulator, dapat memberikan informasi tentang kesiapan pelaku usaha di tingkat lokal dan memberikan dasar untuk program pembinaan dan dukungan yang lebih efektif.
- c. Bagi Akademisi dan Peneliti, dapat memberikan data yang relevan sebagai referensi dalam penelitian lebih lanjut mengenai sertifikasi halal dalam sektor rumah potong unggas.

1.4 Target Luaran

Table 1 Luaran Penelitian

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1.	Proposal penelitian	Tercapai
2.	Laporan kemajuan MBKM penelitian	Tercapai

3.	Laporan akhir MBKM penelitian	Tercapai
4.	Logbook kegiatan penelitian	Tercapai
5.	Poster	Tercapai
6.	Publikasi ilmiah di Jurnal Nasional terakreditasi atau tidak terakreditasi	Tercapai

1.5 Jadwal Penelitian

Table 2 Jadwal Penelitian

No	Jenis Kegiatan	Tahun 2024				
		08	09	10	11	12
1.	Penyusunan Proposal Penelitian					
2.	Bimbingan proposal					
3.	Sidang seminar proposal					
4.	Melakukan penelitian dan pengumpulan data					
5.	Analisis Data					
6.	Penyusunan laporan kemajuan dan Logbook					
7.	Pengerjaan artikel					
8.	Submit artikel ke jurnal					
9.	Finalisasi penelitian					
10.	Penyusunan laporan akhir dan penambahan logbook					
11.	Sidang MBKM Riset					