

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut laporan *Royal Islamic Strategic Study Center* (RISSC) atau MABDA “Muslim 500 Edition 2022”, 231,06 juta penduduk Indonesia beragama Islam. Jumlah ini setara dengan 86,7 dari total penduduk Indonesia. Persentase penduduk muslim Indonesia mencapai 11,92% dari total penduduk dunia. Di tempat kedua adalah Pakistan, dengan 212,3 juta Muslim (10,95%). India berikutnya dengan 202 juta Muslim (10,32%). Total populasi Muslim Bangladesh adalah 153,68 juta (7,93%). Berikutnya, Nigeria memiliki populasi Muslim 107 juta (5,52%) dan Mesir memiliki populasi Muslim 87,4 juta (4,51%). Iran dan Turki memiliki populasi Muslim masing-masing 82,5 juta (4,26%) dan 74,42 juta (3,84%), sementara Aljazair memiliki 41,53 juta Muslim (2,14%). Sementara itu, populasi Muslim Sudan tercatat 39,6 juta (2,04%), dan total populasi Muslim di dunia diperkirakan mencapai 1,93 miliar. Jumlah ini mewakili 22% dari total populasi dunia, diperkirakan mencapai 8,94 miliar.¹

Dengan jumlah masyarakat yang mayoritas beragama Islam dan julukan yang dimiliki tersebut seharusnya Indonesia mampu menjadi penggerak perekonomian syariah, pusat produsen halal dunia dan produk industri halal negara lain.

¹ <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/03/rissc-populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia> diakses pada 8 Oktober 2022

Saat ini industri kuliner Indonesia mengalami peningkatan yang sangat pesat. Industri kuliner merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan di era modern. Banyak sekali pelaku usaha yang mendirikan restoran atau rumah makan, para pelaku usaha tersebut menjajahkan berbagai macam pilihan produk makanan yang mereka jual. Tiap restoran atau rumah makan menawarkan keunggulan dan keunikan produknya masing-masing. Hal ini membuat konsumen memiliki banyak alternatif pilihan dalam memilih menu makanan. Namun mengingat masyarakat Indonesia yang mayoritas penduduknya merupakan seorang muslim, maka pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan usaha dan kehalalan produk makanan yang mereka jual, sehingga produk makanan yang disediakan restoran atau rumah makan harus sesuai dengan aturan Islam.

Bagi umat Islam, konsumsi makanan dan minuman, serta akses terhadap layanan yang halal dan baik tidak dapat ditawar lagi kecuali dalam keadaan darurat. Islam memerintahkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan berkualitas. Halal adalah dasar bagi konsumen Muslim.²

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, menyebutkan bahwa produk adalah barang atau jasa yang berkaitan dengan

² Wahyu Prianto, "Analisis Terhadap Penyelenggaraan Produk Halal Setelah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal," *Delareve Akidende Law Review*, vol.1, No. 2 (2022): 76.

barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk halal dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses produk halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk.³

Produk halal wajib dan harus diakui sebagai simbol kebersihan, keamanan, serta kualitas tinggi bagi konsumen muslim. Kehalalan produk makanan harus diperhatikan oleh pelaku usaha agar konsumen muslim terlindungi dari makan haram dan mengantisipasi konsumen yang meragukan kehalal produk tersebut.

Halal sendiri merupakan sesuatu yang diperbolehkan (legal) sesuai dengan syariat Islam. Halal senantiasa disandingkan dengan istilah *halalan* *toyyiban* yaitu halal dan baik.⁴Selain produk yang dijual, pelaku usaha kuliner juga harus memperhatikan manajemen usahanya agar sesuai dengan hukum - hukum Islam atau hukum Syariah seperti tidak adanya unsur riba atau segala sesuatu yang diterima sebagai tambahan keuntungan, bebas dari gharar atau ketidakpastian dalam bertransaksi atau sesuatu yang disembunyikan dalam transaksi antara penjual dan pembeli dan maysir

³ peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Pe}.Tyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, Pasal 1, Ayat. 2.

⁴ Eka Rahayuningsih and M. Lathoif Ghazali, "Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam JIEI* , Vol. 7, no. 1 (March 3, 2021): 135.

segala sesuatu yang bersifat untung-untungan sehingga mengandung unsur perjudian di dalamnya.

Oleh sebab itu pemilik restoran atau rumah makan yang mayoritas masyarakatnya muslim dan menjual produk untuk konsumen muslim harus memperhatikan penerapan kepatuhan terhadap prinsip syariah atau *syariah compliance* pada usahanya.⁵

Saat ini banyak ditemui kasus pemalsuan daging sapi dengan daging babi karena kedua jenis daging ini hampir memiliki karakteristik yang sama jika dilihat dengan mata telanjang. Selain itu terkadang terdapat kasus daging ayam tiren yang dijual bebas dipasaran.⁶ Selain itu terdapat beberapa tempat pemotongan hewan yang kurang sesuai dengan hukum Islam.

Kesadaran halal dan kehalalan di rumah potong unggas (RPH) sangat dikeluhkan oleh Lembaga pangan, obat, dan Kosmetik Majelis (LPPOM MUI) karena minimnya kesadaran kehalalan. Dilansir dari Repubblica Osmena selaku Wakil Direktur Sosialisasi dan Informasi LPPOM MUI mengemukakan bahwa standarisasi halal di sektor perunggasan masih rendah, baik dari RPH hingga perawatan hewan. Namun, kata dia, banyak RPH yang sudah distandarisasi kehalalannya oleh MUI. Osmena juga memaparkan bahwa sertifikasi halal yang berkaitan dengan sektor peternakan relatif mudah untuk didapatkan, seperti sertifikasi halal RPH

⁵ Delvi Robika Oktafiani, “Analisis Penerapan Kepatuhan Syariah (Syariah Compliance) Dalam Praktek Jual Beli Online Pada Toko Duo Sister Hijab Kota Bengkulu” (IAIN BENGKULU, 2021), 101.

⁶ Eva Novia and Ahmad Musadad, *Dampak Sharia Compliance Terhadap Keuntungan UMKM Dibangkan*, Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Dan Bisnis 1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Surabaya, 2022, 9.

ayam. Namun yang menjadi problematika adalah sejauh mana komitmen yang dijalankan oleh pihak yang bersangkutan untuk mengelola kehalalan tersebut.

Pada dasarnya sejauh ini, MUI telah berupaya untuk menekankan aspek kehalalan terhadap pelaku peternakan. Hal ini diwujudkan adanya kerjasama dengan Kementerian Pertanian (Kementan) untuk mengadakan pelatihan dan pembinaan terhadap juru sembelih halal. "Hal ini kami dorong melalui pelatihan Jureha. Baru-baru ini, kami juga bermitra dengan IPB (Institut Pertanian Bogor) untuk melatih lebih dari 100 orang Juleha," katanya. Dia melanjutkan, langkah untuk sertifikasi rumah potong ayam halal sejalan dengan perlakuan yang secara sembarangan tukang juru sembelih terhadap hewan yang disembelih Beberapa tukang juru sembelih di RPH merokok, tidak membersihkan dan tidak memotong ayam dengan benar. "Jadi ada yang dilempar saja itu ayam, yang penting mati," kata dia. Artinya, kata dia, sertifikasi halal di sektor peternakan juga harus dilandasi komitmen dan keinginan yang kuat juga dari para peternak. Di sisi lain dia juga mendorong pemerintah melalui Kementan dan dinas pertanian di daerah untuk menggenjot sosialisasi standar halal dari hulu ke hilir sektor peternakan.⁷

Kepatuhan syariah atau *syariah compliance* merupakan kepatuhan terhadap prinsip syariah dimana produk harus sesuai dengan prinsip-prinsip

⁷ <https://www.republika.co.id/berita/pvyucj383/mui-peternakan-ayam-lokal-masih-minim-halal> diakses pada tanggal 9 oktober 2022.

syariah. Kepatuhan syariah merupakan salah satu fungsi yang harus dilaksanakan dan dikelola oleh satuan unit kerja manajemen resiko maka dari itu kepatuhan syariah adalah kepatuhan lembaga keuangan bank dan atau non bank kepada aturan atau prinsip hukum islam yang telah disusun dan ditetapkan lembaga otoritas. Sehingga kepatuhan syariah merupakan wujud dari pemenuhan terhadap seluruh prinsip syariah yang harus dimiliki oleh lembaga yang memiliki karakteristik, integritas dan kredibilitas Syariah atau Islam.⁸ Selain itu salah satu wujud kepatuhan syariah seorang hamba kepada Tuhannya adalah dengan tidak mengkonsumsi makanan haram dan memperhatikan kehalalannya, Karena halal adalah aspek yang sangat penting bagi umat Islam untuk menjalankan hidupnya, oleh karena itu penulis tertarik untuk mengadakan penelitian pada salah satu bisnis kuliner yaitu gerai ayam geprek yg begitu diminati di Kecamatan Mlonggo.

Ayam Geprek Sa'i merupakan gerai atau restoran cepat saji yang menjual makanan dengan menu utama yaitu ayam geprek. Menurut website resmi yang dimiliki oleh Ayam Geprek Sa'i perusahaan ini merupakan perusahaan kemitraan. PT.UKHUWA BERKAH SEMESTA.

Ayam Geprek Sa'i Memiliki visi yaitu Menjadikan Usaha Berbasis Syari'at Islam dengan mengedepankan ukhuwah Islamiyah serta peduli permasalahan dakwah, sosial, dan pendidikan. Misi ayam geprek sa'i adalah Membentuk Bisnis Restoran yang *Halalan Thoyyiban* dengan Cita Rasa

⁸ Novia And Musadad, *Dampak Sharia Compliance Terhadap Keuntungan UMKM di Bangkalan*, 433.

yang bisa diterima masyarakat dengan harga yang terjangkau,, Wadah bersama (*Jama'ah*) dalam pengumpulan Dana untuk membentuk suatu usaha yang dapat diharapkan menghasilkan keuntungan, Sebagai sarana untuk mendapatkan Dana demi kegiatan Dakwah, Sosial, dan Pendidikan yang diprioritaskan untuk internal dengan mengalokasikan Dana Keuntungan maksimal 30%, Menciptakan Lingkungan Kerja yang Islami untuk menuju arah sebagai Pesantren Kuliner, *Processing*, Gudang dan Relasi milik Manajemen.

Nama Sa'i sendiri memiliki arti ikhtiar. Kata sa'i sama dengan kata sa'a yang berarti usaha. Secara filosofi peristiwa sa'i menggambarkan seorang ibu yang gigih berusaha keras mencari air, guna memberi minum anaknya dengan penuh keyakinan akan bantuan dari Allah SWT. Ikhtiar bagi manusia merupakan perintah ALLAH SWT agar manusia memiliki keyakinan ketaatan serta sikap positif terhadap Allah SWT. Tujuan management adalah agar restoran ini menjadi sarana ikhtiar untuk mendapatkan rizki baik bagi pemilik maupun karyawan yang bekerja di dalamnya.⁹

Ayam Geprek Sa'i sudah memiliki kurang lebih 123 cabang yang ada di hampir seluruh wilayah nusantara, mulai dari Kalimantan, Sulawesi, dan paling banyak di Jawa, dari wilayah Jabodetabek hingga wilayah paling timur, Jember.¹⁰ Salah satu cabang Ayam Geprek Sa'i berada di Kabupaten

⁹ <https://ayamgepreksai.com/> diakses pada tanggal 9 Oktober 2022

¹⁰ <https://natmed.id/pesantren-kuliner-ala-ayam-geprek-sai-sekarang-miliki-123-cabang-di-indonesia/> diakses pada tanggal 9 oktober 2022

Jepara, Jawa Tengah, terdapat beberapa gerai ayam geprek sai di Kabupaten Jepara, salah satunya berada di Kecamatan Mlonggo. Ayam geprek sa'i banyak diminati oleh pelanggan. Salah satu faktor yg menjadikan ayam Geprek Sa'i banyak diminati adalah penerapan etika bisnis Syariah di dalamnya sehingga mampu menumbuhkan kepercayaan kepada konsumen selain itu mereka juga menjual produk-produk berkualitas tinggi yaitu ayam geprek, burger, dan steak, dan dengan konsep menyajikan makanan yang Halalan Thoyiban, sehat, dan berkualitas, dengan cita rasa yang bisa diterima Umat dan dengan harga yang terjangkau bagi semua kalangan masyarakat yang diolah dengan bumbu-bumbu pilihan.¹¹

Berdasarkan pemaparan di atas maka peneliti tertarik dan mencoba untuk meneliti mengenai penerapan *syariah compliance* terhadap usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i di Kecamatan Mlonggo. Sehingga peneliti mengangkat judul “ **Implementaasi Syariah Compliance Terhadap Usaha Dan Produk Ayam Geprek Sa'i Di Kecamatan Mlonggo** “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa rumusan masalah dari penelitian ini yaitu ;

1. Bagaimana proses produksi, pelayanan, dan fasilitas pada usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i di Kecamatan Mlonggo?

¹¹ Iffa Inayatun Sa'adah, “Implementasi Etika Bisnis Islam Dalam Proses Produksi dan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Konsumen di Restoran Ayam Geprek Sa'i di Cabang Lamongan” (UIN SUNAN AMPEL SURABAYA, 2021), 111.

2. Bagaimana implementasi *syariah compliance* terhadap usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i di Kecamatan Mlonggo ?

C. Batasan Masalah

Adapun Batasan masalah pada penelitian yang berjudul Implementasi *Syariah Compliance* Terhadap Usaha dan Produk Ayam Geprek Sa'i yaitu hanya berfokus pada penerapan kepatuhan syariah atau syariah compliance terhadap usaha dan produk ayam geprek sa'i mulai proses produksi sampai dengan proses penyajian di kecamatan Mlonggo, kabupaten Jepara, Jawa Tengah agar ruang lingkup dalam pembahasan tersebut tidak meluas kemana-mana.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini dilakukan berdasarkan rumusan masalah yang sudah dibuat sebelumnya yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi, pelayanan, dan fasilitas pada usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i.
2. Untuk mengetahui bagaimana implementasi *syariah compliance* terhadap usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat akademis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu dan dapat dijadikan sebagai rujukan dan tambahan ilmu kepada pembaca mengenai implementasi *syariah compliance* terhadap usaha dan produk ayam

geprek sa'i. Serta menambah wawasan khususnya bagi peneliti dan umumnya bagi para pembaca.

2. Manfaat praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu dan dapat dimanfaatkan oleh kalangan akademisi, pelajar, masyarakat dan peneliti lainnya sebagai bahan referensi mencari suatu fenomena-fenomena terkait ekonomi dan bisnis yang mengedepankan kepatuhan Syariah sehingga diharapkan mampu untuk lebih mengaktualisasi fenomena tersebut kedalam beberapa karya yang lebih baik untuk masa yang akan datang.

F. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka merupakan deskripsi yang ringkas mengenai penelitian atau suatu kajian yang telah dilakukan mengenai masalah yang akan diteliti. Agar penelitian ini lebih maksimal, maka peneliti memaparkan literatur atau hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pembahasan yang akan dibahas oleh peneliti.

Adapun penelitian-penelitian yang berkaitan dengan pembahasan yang dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Skripsi oleh Delvi Robika Oktaviani tahun 2021 yang berjudul “Analisis Penerapan Kepatuhan Syariah (Syariah Compliance) Dalam Praktek Jual Beli Online Pada Toko Duo Sister Hijab Kota Bengkulu” penelitian ini membahas tentang Implementasi *Sharia compliance* (kepatuhan terhadap ketentuan Syariah) dalam sistem jual beli online. penerapan

penerapan Kepatuhan Syariah Shariah Compliance di toko Duo Sister Hijab dengan prinsip Kepatuhan Syariah yaitu dengan tidak adanya unsur riba, maysir dan gharara. Di Toko Duo Sister Hijab, penerapan kepatuhan Syariah, yaitu. kesesuaian harga dengan kualitas produk yang dijual. Tidak termasuk undian, agar tidak merugikan pihak manapun. Produk yang dijual jelas dari segi ukuran, kualitas dan harga, sehingga tidak mengandung unsur gharar. Dan salah satu nilai kejujuran dalam berbisnis adalah produk yang dijual harus jelas dan baik dari segi fisik dan kondisinya.

Persamaan pada penelitian ini adalah sama- sama membahas tentang implementasi *syariah compliance* atau kepatuhan syariah terhadap sistem jual beli. Sedangkan perbedaannya ada pada objek penelitiannya dimana penelitian ini membahas tentang implementasi syariah compliance pada usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i sedangkan peneliti sebelumnya pada praktek jual beli online pada toko Duo Sister Hijab.

2. Skripsi oleh Iffa Inayatus Sa'adah tahun 2021 yang berjudul "Implementasi Etika Bisnis Islam Dalam Proses Produksi dan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Konsumen di Restoran Ayam Geprek Sa'i Cabang Lamongan" penelitian ini membahas tentang Implementasi etika bisnis Islami dalam proses produksi dan pelayanan. Penerapan etika bisnis Islam secara optimal dalam proses produksi. Restoran tidak boleh terlibat dalam produksi yang tidak sesuai dengan prinsip etika bisnis

Islam dan tidak bertentangan dengan ajaran Islam. Produk yang bertentangan dengan ajaran Islam adalah semua produk yang mengandung unsur haram dan dapat merugikan orang lain. Dilarang menghasilkan sesuatu yang dapat merugikan orang lain, karena merupakan tindakan kezaliman. Oleh karena itu, untuk menghindari kezaliman, etika bisnis Islami harus diterapkan dalam proses produksi untuk menciptakan produk yang baik yang menciptakan kepercayaan bagi konsumen.

Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama membahas penerapan etika bisnis Islam, etika bisnis Islam sama dengan mengikuti prinsip syariah untuk produk Ayam Geprek Sa'i. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengaruh penerapan etika bisnis Islami terhadap kepuasan pelanggan di Ayam Geprek Sa'i dimana peneliti menjelaskan alasan dan pengaruh etika bisnis Islami terhadap kepuasan pelanggan.

3. Jurnal yang ditulis oleh Helva Diansya Putri, Indah Wulansari Batubara, dan Siti Aisyah, Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (Jikem), “Analisis Management Rantai Pasok Halal di Indonesia” 2022 jurnal ini membahas tentang implementasi konsep manajemen rantai pasok halal di Indonesia. Jurnal ini membahas tentang konsep manajemen pasok rantai halal melalui analisis, pentingnya pasok rantai halal pada produk makanan. Proses penyediaan bahan makanan, proses pengemasan, proses penyajian yang ada pada proses rantai pasok yang menjadi ukuran halal suatu produk adalah sebuah kewajiban dan

keharusan bagi seorang yang beragama islam atau muslim sebagai wujud dari kepatuhan Syariah atau *syariah compliance* seorang makhluk dengan penciptaNya.

Persamaan jurnal dengan penelitian skripsi ini yaitu membahas tentang konsep rantai pasok halal yang merupakan wujud dari kepatuhan terhadap prinsip-prinsip Syariah khususnya pada produk makanan. Perbedaan jurnal ini dengan penelitian skripsi ini yaitu jurnal ini membahas rantai pasok halal yang merupakan wujud dari kepatuhan syariah pada produk makanan secara umum atau produk makanan yg ada di Indonesia, sedangkan skripsi ini hanya terfokus pada satu produk yaitu produk Ayam Geprek Sa'i.

4. Jurnal yang ditulis oleh Khaidir Saib dan Tari Yoseanti Jurnal Ekonomi dan Bisnis (*Riau Economics And Bussines Review*), “Efektivitas Manajemen Hotel Syariah: Studi Kasus Kepatuhan Syariah di Provinsi Riau” 2022. Jurnal ini membahas tentang kepatuhan Syariah dalam pengelolaan hotel Syariah di wilayah Riau. Yang meliputi dari etika pelayanan, unsur penggunaan fasilitas hotel, penampilan dan tata cara berpakaian pegawai yang sesuai dengan *syariah compliance* atau kepatuhan Syariah.

Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang *syariah compliance*. Sedangkan perbedaanya terdapat pada objek yang diteliti yaitu pengelolaan usaha hotel Syariah dan yang penulis teliti adalah usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i.

G. Sistematika Penulisan

Dalam pembahasan dan penulisan penelitian yang berjudul ”Implementasi *Syariah Compliance* Terhadap Usaha Dan Produk Ayam Geprek Sa’i di Kecamatan Mlonggo (Studi di Gerai Ayam Geprek Sa’i Kecamatan Mlonggo)” yaitu terdiri dari lima bab, dengan gambaran tiap-tiap bab yang telah tersistem diantaranya :

BAB PERTAMA PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan yang berisi mengenai beberapa hal yang menjadi dasar dalam melakukan penelitian ini yakni berupa latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka dan sistematika penulisan.

BAB KEDUA LANDASAN TEORI

Landasan teori membahas teori yang digunakan sebagai landasan dalam menganalisa pembahasan yang relevan dengan masalah yang diteliti. Dalam bab ini penulis akan menjelaskan seputar ”Implementasi *Syariah Compliance* Terhadap Usaha Dan Produk Ayam Geprek Sa’i. Dalam hal ini peneliti akan menjelaskan seputar penerapan kepatuhan syariah atau *syariah compliance* terhadap usaha dan produk Ayam Geprek Sa’i.

BAB KETIGA METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian membahas tentang metodologi penelitian yang akan digunakan penulis dalam melakukan penelitian yaitu berupa jenis penelitian, sifat penelitian, sumber data penelitian, metode pengumpulan data, dan analisis data.

BAB KEEMPAT HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini membahas tentang hasil penelitian pada proses produksi, usaha, dan fasilitas Ayam Geprek Sa'i di kecamatan mlonggo mengetahui Bagaimana Implementasi *Syariah Compliance* terhadap proses produksi dan usaha Ayam Geprek Sa'i di Kecamatan Mlonggo

BAB KELIMA PENUTUP DAN SARAN

Bab ini merupakan bab yang berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta saran untuk penelitian yang akan dilakukan setelahnya.