

**ANALISIS PENGUATAN HALAL VALUE CHAIN
PADA INDUSTRI PENGGILINGAN DAGING
(Studi Kasus di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten
Ogan Komering Ulu Timur)**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)
Dalam Ilmu Ekonomi Syariah



OLEH:

LAILY IZUN NAHDLOH

NIM. 21681023

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP**

2025

Hal : Pengajuan Skripsi

Kepada
Yth. Bapak Dekan Fakultas Syariah dan
Ekonomi Islam
Di
Curup

Assalammu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Setelah mengadakan pemeriksaan dan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa skripsi saudara **Lailiy Izun Nahdloh** yang berjudul: **ANALISIS PENGUATAN HALAL VALUE CHAIN PADA INDUSTRI PENGGILINGAN DAGING DI KECAMATAN BUAY PEMUKA PELIUNG** sudah dapat diajukan dalam sidang Munaqasyah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

Demikian permohonan ini kami ajukan. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Curup, 11 November 2025

Pembimbing I



Khairul Umam Khudhori, M.E.I.
NIP. 19900725 201801 1 001

Pembimbing II



Ranaswijaya, S.E.I., M.E
NIPK. 19900801 202321 1 030

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Yang bertanda tangan dibawah ini : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan orang lain untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau di terbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diakui atau dirujuk dalam naskah ini disebutkan dalam referensi.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima hukuman atau sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, semoga dapat digunakan seperlunya.

Curup, 12 November 2025

Peneliti



Laily Izun Nahdloh
NIM. 21681023



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) CURUP
FAKULTAS SYARI'AH DAN EKONOMI ISLAM**

Jalan : Dr. AK Gani No; 01 PO 108 Tlp (0732) 21010 -21759 Fax 21010
Homepage: <http://www.iaincurup.ac.id> Email: admin@iaincurup.ac.id Kode Pos 39119

PENGESAHAN SKRIPSI MAHASISWA

Nomor: 083 /In.34/FS/PP.00.9/12 /2025

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Fakultas : Syari'ah Dan Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Penguatan Halal Value Chain pada Industri Penggilingan Daging (Studi Kasus di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur)

Telah dimunaqasyahkan dalam sidang terbuka Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup, pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 20 November 2025
Pukul : 09.30 s/d 11.00 WIB
Tempat : Ruang II Gedung Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam

Dan telah diterima untuk melengkapi sebagai syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) dalam bidang Ilmu Ekonomi Syariah

TIM PENGUJI

Ketua

Dr. Oktafian Histori S., S.E., M.M.
NIP. 19791017 200901 1 009

Sekretaris

Solaha M.E.
NIP. 19931006 202521 2 019

Penguji I

Dr. M. Sholihin, S.E.I., M.Si.
NIP. 19840218 201903 1 005

Penguji II

Fitmawati, M.E.
NIP. 19890324 202521 2 008

Mengetahui,
Dekan Fakultas Syari'ah dan Ekonomi Islam

Dr. Ngadri, M.Ag
NIP. 19690206 199503 1 001

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB – INDONESIA

Transliterasi kata-kata Arab yang dipakai dalam penyusunan skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama Departemen Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia tertanggal 22 Januari 1988 Nomor 157/1987 dan 0593/1987.

A. Konson Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	tsa'	Ts	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	H	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kha	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Z	Ze (dengan titik di atas)
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan Ye
ص	Shad	Sh	Es (dengan titik di bawah)
ض	Dhad	Dh	De (dengan titik di bawah)
ط	Ta'	T	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Tha'	Th	Tet (dengan titik 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	We
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

B. Konsonan Rangkap karena Syaddah ditulis Rangkap

مُتَعَدِّدَة	ditulis	<i>Muta'addidah</i>
عَدَّة	ditulis	<i>'iddah</i>

C. Ta' Marbutah di Akhir Kata

1. Bila dimatikan tulis *h*

حِكْمَة	ditulis	<i>Hikmah</i>
جِزْيَة	ditulis	<i>Jizyah</i>

(ketentuan ini tidak diperlukan kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia, seperti zakat, salat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila diikuti dengan kata sandang “al” serta bacaan kedua itu terpisah ditulis dengan *h*

كِرَامَة الْأَوْلِيَاء	ditulis	<i>Karamah al-Aulia'</i>
------------------------	---------	--------------------------

3. Bila ta' Marbutah hidup atau harakat, fathah, kasrah, dan dammah ditulis *t*

زَكَاةُ الْفِطْرِ	ditulis	<i>Zakat al-Fitr</i>
-------------------	---------	----------------------

D. Vokal Pendek

.....	Fathah	ditulis	A
.....	Kasrah	ditulis	I
.....	Dhammah	ditulis	U

E. Vokal Panjang

1.	Fattahah + Alif جَاهِلِيَّة	ditulis ditulis	A <i>Jahiliyah</i>
2.	Fathah + Ya' mati تَنْسَا	ditulis ditulis	A <i>Tansa</i>
3.	Kasrah + Ya' mati كَرِيم	ditulis ditulis	L <i>Karim</i>

4.	Dhammah + Wawu mati فرو	ditulis ditulis	U <i>Furu</i>
----	----------------------------	--------------------	------------------

F. Vokal Rangkap

1.	Fattahah + Ya' mati بيننا كوم	ditulis ditulis	ai <i>Bainakum</i>
2.	Fattahha + Wawu mati	ditulis ditulis	au <i>qaul</i>

G. Vokal Pendek yang Berurutan dalam Satu Kata dipisahkan dengan Apostrof

أأنتم	Ditulis	<i>a'antum</i>
أعدت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
لئن شكرتم	Ditulis	<i>La'in syakartum</i>

H. Kata Sandang Alif + Lam

1. Bila diikuti huruf Qamariyyah

القرآن	ditulis	<i>Al-Qur'an</i>
القاس	ditulis	<i>Al-Qiyas</i>

2. Bila diikuti huruf Syamsiyyah ditulis dengan menggunakan huruf Syamsiyyah yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf l (el)nya.

السماء	ditulis	<i>as-Sama'</i>
الشمس	ditulis	<i>asy-Syams</i>

I. Penulisan Kata-kata dalam Rangkaian Kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya.

دوى الفروض	Ditulis	<i>Zawi al-furud</i>
أهل السنة	Ditulis	<i>Ahl as-Sunnah</i>

ABSTRAK

Laily Izun Nahdloh NIM. 21681023 “Analisis Penguatan Halal *Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging (Studi Kasus di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur)” Skripsi. Program Studi Ekonomi Syariah.

Prinsip kehalalan tentunya berlaku secara umum bagi semua jenis usaha, termasuk juga jasa penggilingan daging. Dalam industri penggilingan daging, penguatan prinsip kehalalan menjadi krusial, seperti mewajibkan penerapan standar yang komprehensif mulai dari pemilihan bahan baku yang halal dan berkualitas, penggunaan peralatan yang tidak terkontaminasi bahan haram, hingga proses pengolahan yang memenuhi kaidah syariat Islam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penguatan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung. Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan studi kasus dengan metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dengan pemilik juga karyawan di penggilingan daging syar’i Cak Arif, penggilingan daging Sumber Rezeki dan penggilingan daging Kusnan serta konsumennya, dan studi dokumentasi. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung secara keseluruhan berada pada tingkat Halal *Compliance* (kepatuhan halal dasar) Operasional, masih perlu penguatan signifikan khususnya pada aspek logistik masuk, aktivitas operasi, manajemen SDM dan pemanfaatan teknologi. Hal tersebut menjadi aspek penting yang berperan cukup besar dalam penerapan halal *value chain* pada industri penggilingan daging untuk mentransformasikan praktik kehati-hatian menjadi Sistem Jaminan Halal yang terdokumentasi dan teruji demi mencapai keunggulan kehalalan yang berkelanjutan berujung pada sertifikasi halal.

Kata kunci: *Halal Value Chain, Penggilingan Daging*

MOTTO

“Bergeraklah, kamu tak sendirian. Akan selalu ada dan seterusnya intervensi Tuhan, jangan pernah takut selama kamu bergerak tanpa pamrih. Benturan dan gesekan itu hanya bumbu, bukan citarasa. Tuhan yang akan mengatur kemana setiap makhluk-Nya akan berorbit.”

-K.H. Hasan Abdullah Sahal-

“When you’ve been fighting for it all your life. You’ve been struggling to make things right. That’s how a superhero learns to fly. Every day, every hour turn the pain into power.”

(Superheroes – The Script)

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi maha penyayang serta shalawat beserta salam kepada baginda Nabi Muhammad SAW, ku persembahkan karya ini dengan penuh Rahmat-Nya serta penuh rasa syukur kepada orang-orang terkasih yang selalu ada dan mendukungku dalam keadaan apapun.

1. Kepada lelaki terhebat dengan punggung yang tak pernah membungkuk meski beban bertambah Bapak M. Syaifullah dan pintu surga yang cahayanya tak pernah padam meski malam menggelap Ibu Erniwati. Gelar sarjana ini penulis persembahkan sebagai ucapan terimakasih yang amat dalam atas cinta kasih yang selalu diberikan, sudah selalu mengusahakan yang terbaik untuk penulis. Kalian tidak hanya memberikan hidup tetapi menjadi rumah yang selalu bersedia memeluk dengan sepenuh hati, ini adalah tanda bakti kecil dari proses panjang yang kalian biayai dengan keringat, doa, dan keyakinan tak bersyarat. Semoga ibu dan bapak selalu dalam lindungan Allah SWT, dan hidup lebih lama agar anak bungsumu bisa memiliki banyak kesempatan lebih memberikan tanda bakti lainnya.
2. Untuk kakakku Andrika Mulki Aziz dan Dela Oktaviani, kalian yang lebih dulu mengerti bahwa jalan ini tidak mudah, namun tetap memberikan kesempatan adikmu mencari jalannya sendiri. Terimakasih sudah menjadi panutan untuk selalu menghargai setiap proses dan memberi dukungan tanpa menghakimi.
3. Untuk keluarga besar mbah Nasikin dan mbah Umar Syamsul Hadi yang menjadi akar kuat dimana penulis berasal. Terimakasih telah memberikan

cerita indah dan selalu memberi tempat kembali dengan peluk setelah jauhnya penulis melangkah.

4. Sahabat sahabatku Tiara Nur Padillah, Yuniar Ruplin, Maria Ulfa Khasanah, Defa Maasri Jumiatal dan Weni Noviana. Terimakasih sudah menyumbang semangat dalam perjalanan penulis selama masa perkuliahan dan memberi kenangan selama di perantauan.
5. Kepada teman-teman seperjuangan ekonomi syariah angkatan 2021.
6. Untuk almamater tercinta Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup dan
7. Yang terakhir untuk diri sendiri Laily Izun Nahdloh yang dulunya takut pada luka, kini sudah berdamai dengan fakta bahwa goresan itu sedang membentuk peta. Terimakasih telah berani mengakui kerapuhan dan tetap bertahan, karya ini adalah bukti bahwa jatuh hanyalah jeda bukan sebuah cela yang harus terus-menerus disesali.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat, nikmat, dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Penguatan Halal Value Chain pada Industri Penggilingan Daging (Studi Kasus di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur)”**, yang merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada program studi Ekonomi Syariah.

Sholawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW, beserta para sahabat dan seluruh pengikutnya. Penulisan skripsi ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak yang telah berkontribusi secara signifikan. Dalam kesempatan ini, peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sangat mendalam kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, baik dalam proses penelitian maupun selama penulisan. Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada:

1. Prof. Dr. Idi Warsah, M.Pd.I selaku Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.
2. Dr. Ngadri, M.Ag selaku Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam.
3. Fitmawati, M.E selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah.
4. Prof. Dr. Muhammad Istan, S.E., M.Pd., M.M. selaku Penasehat Akademik yang selalu bersedia memberikan nasehat serta arahnya khususnya dalam proses akademik.
5. Khairul Umam Khudhori, M.E.I. dan Ranaswijaya, S.E.I., M.E. selaku Dosen Pembimbing I dan II, yang telah membimbing serta mengarahkan peneliti, terimakasih atas dukungan, doa waktu, dan motivasi sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Oktafian Histori S., S.E., M.M. selaku Ketua Penguji dan Soleha, M.E. selaku Sekretaris Penguji atas waktu, kesediaan, serta arahan dan pertimbangan yang telah diberikan selama proses sidang berlangsung

sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

7. Dr. M. Sholihin, S.E.I., M.Si. selaku Penguji I dan Fitmawati, M.E. selaku Penguji II atas koreksi dan saran konstruktif yang sangat berharga dalam rangka perbaikan skripsi ini.
8. Kepala Perpustakaan IAIN Curup beserta seluruh karyawan yang telah mengarahkan dan memberi kemudahan, arahan kepada peneliti dalam memperoleh referensi dan data-data dalam penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh Dosen Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam dan karyawan IAIN Curup yang telah memberikan petunjuk dan bimbingan kepada peneliti selama berada di bangku kuliah.
10. Penggilingan daging syar'i Cak Arif, penggilingan daging Sumber Rezeki dan penggilingan daging Kusnan yang telah banyak membantu dan meluangkan waktu untuk memberikan informasi, data, yang peneliti butuhkan dalam menyelesaikan skripsi ini.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga karya tulis ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan bagi pembaca sekalian. Peneliti senantiasa memohon ridho Allah SWT atas penyusunan dan penulisan skripsi ini. Aamiin.

Curup, 23 November 2025

Peneliti

Laily Izun Nahdloh
NIM. 21681023

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-INDONESIA	v
ABSTRAK	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Masalah	11
C. Rumusan Masalah.....	11
D. Tujuan Penelitian	11
E. Manfaat Penelitian	12
F. Kajian Terdahulu	14
 BAB II LANDASAN TEORI	
A. Teori Produksi Islam	20
B. Teori Halal <i>Value Chain</i>	21
C. Teori Analisis	27
D. Teori Industri Penggilingan Daging	29
E. Kerangka Pemikiran	31
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	32
B. Jenis Data.....	33
C. Instrumen Pengumpulan Data	34
D. Metode Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objektif Wilayah.....	39
1. Profil dan Kondisi Geografis Kecamatan Buay Pemuka Peliung	39
2. Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif	43
3. Penggilingan Daging Sumber Rezeki	44
4. Penggilingan Daging Kusnan	45
B. Temuan Hasil Penelitian.....	47
C. Pembahasan	66
1. Penguatan Halal <i>Value Chain</i> pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.....	66
2. Peluang dan Hambatan dalam Penerapan Halal <i>Value Chain</i> pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung	77

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....	81
B. Saran	82

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2024.....	41
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung Berdasarkan Agama.....	42
Tabel 4.3 Daftar Karyawan Penggilingan Daging Sumber Rezeki.....	45
Tabel 4.4 Daftar Karyawan Penggilingan Daging Kusnan.....	46
Tabel 4.6 Informan Penelitian.....	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 4.1 Peta Kecamatan Buay Pemuka Peliung.....	39
Gambar 4.2 Luas Desa di Kecamatan Buay Pemuka Peliung Tahun 2024.....	41
Gambar 4.3 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung Berdasarkan Jenis Kelamin(%).....	42
Gambar 4.4 Spanduk Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif.....	50
Gambar 4.5 Sosial Media Sebagai Media Pemasaran.....	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai wujud upaya pencapaian visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah di dunia salah satunya adalah dengan penguatan rantai nilai halal (*halal value chain*) pada 6 klaster, yaitu: klaster makanan dan minuman, klaster pariwisata halal, klaster *fashion* muslim, klaster media dan rekreasi halal, klaster farmasi dan kosmetik halal, dan klaster energi terbarukan.¹ *Value Chain* (Rantai Nilai) adalah gambaran cara melihat suatu perusahaan sebagai rantai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang memiliki nilai bagi pelanggan, dimana nilai ini bersumber dari tiga hal dasar yaitu aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk dan aktivitas yang dapat segera memenuhi kebutuhan pelanggan. Secara bahasa *Halal Value Chain* memiliki makna rantai nilai halal, sedangkan secara istilah adalah kegiatan menyeluruh dalam proses pembuatan produk atau jasa dari mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan dan dapat dikatakan halal.²

Rantai nilai mendefinisikan sembilan kegiatan yang terdiri dari lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah kegiatan yang meliputi logistik kedalam atau memasukkan bahan dalam bisnis, operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir, logistik keluar atau

¹ Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*, (2019), 6.

² Pratiwi Subianto, "Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim akan Makanan Halal," *Jurnal CIMAE* 1 (2018): 142.

mengirimkan produk akhir, memasarkan produk yang meliputi penjualan, memberikan layanan produk. Adapun kegiatan pendukung rantai nilai meliputi pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumber daya manusia, infrastruktur perusahaan dan ditangani oleh departemen khusus.³

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan menyebabkan semakin pentingnya kepastian dan jaminan hukum dari kehalalannya, bukan hanya dari jenis bahan baku tapi juga dari proses pengolahannya. Maka dari itu pengetahuan serta pemahaman yang baik sangat diperlukan mengenai pedoman, prinsip-prinsip produksi dalam Islam atau kaidah-kaidah syari'ah Islam agar bisa berhati-hati dalam memperhatikan apa yang dikonsumsi ke dalam tubuh.⁴ Sebagaimana perintah Allah SWT dalam firmanNya Q.S. *Al-Baqarah* ayat 168:

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

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."* (Q.S. *al-Baqarah*:168)

Ayat diatas mengandung perintah bagi manusia agar memilih makanan yang halal, yaitu tidak haram baik zat maupun cara memperolehnya. Dan selain halal, makanan juga harus baik yaitu sehat, aman, dan tidak berlebihan.⁵

³ Erfina Sari, "Analisis Halal Value Chain pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan" (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Padangsidimpuan, 2021), 2.

⁴ Rustam Efendi, *Produksi dalam Islam* (Yogyakarta: Magistra Insania Press, MSI-UII, 2003), 74.

⁵ Emi Mawarsari, "Penguatan Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga" (Skripsi, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, 2022), 7.

Kegiatan ekonomi baik konsumsi maupun produksi makanan halal juga sudah menjadi budaya bagi umat muslim di berbagai dunia. Selain untuk memenuhi tuntutan syariat agama juga karena aspek higienitas adalah pemenuhan syariat.⁶ Jadi semua ini bisa dimulai dari produsen dengan menjalankan usaha-usaha yang bersifat halal, menjauhi maisir dan gharar, meliputi bahan baku, proses produksi, manajemen, *out-put* produksi hingga proses distribusi dan konsumsi harus dalam kerangka halal.⁷ Dari Jabir bin ‘Abdillah radhiyallahu ‘anhu, Nabi shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ اتَّقُوا اللَّهَ وَأَجْمِلُوا فِي الطَّلَبِ فَإِنَّ نَفْسًا لَنْ تَمُوتَ حَتَّى تَسْتَوِفِيَ رِزْقَهَا وَإِنْ أبطَأَ عَنْهَا فَاتَّقُوا اللَّهَ وَأَجْمِلُوا فِي الطَّلَبِ خُذُوا مَا حَلََّ وَدَعُوا مَا حَرَّمَ

Artinya: *“Wahai umat manusia, bertakwalah engkau kepada Allah, dan tempuhlah jalan yang baik dalam mencari rezeki, karena sesungguhnya tidaklah seorang hamba akan mati, hingga ia benar-benar telah mengenyam seluruh rezekinya, walaupun terlambat datangnya. Maka bertakwalah kepada Allah, dan tempuhlah jalan yang baik dalam mencari rezeki. Tempuhlah jalan-jalan mencari rezeki yang halal dan tinggalkan yang haram.”* (HR. Ibnu Majah no. 2144, dikatakan shahih oleh Syaikh Al Albani).

Kehalalan baik dari makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia adalah hal yang penting untuk diperhatikan bagi seluruh umat muslim. Halal nya sebuah makanan tidak hanya dilihat dari zat apa yang terkandung didalamnya namun juga dimulai dari bagaimana cara mencari, menentukan pilihan, mengolah, menyajikan, dan menyimpan harus dipastikan bahwa

⁶ Aan Nasrullah, *Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha di Indonesia*, 61.

⁷ Lendy Zelvian Adhari, *Kumpulan Teori Pemikiran Ekonomi Syariah (Pra Kenabian, Kenabian, Pasca Kenabian, dan Era Kontemporer)* (Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung, 2021), 19.

kebaikan dan kehalalannya dapat terjamin.⁸ Sebagaimana disebutkan dalam *maqashid al-syari'ah* yaitu menjaga kemaslahatan *al-din* (agama), *al-nafs* (jiwa), *al-nasb* (keturunan), *al-'aql* (akal), dan kemaslahatan *al-mal* (harta), maka memastikan kehalalan dan kebaikan dari makanan dan minuman juga menjadi bagian penting dari menjaga kemaslahatan *al-nafs* (jiwa) dan *al-'aql* (akal).⁹

Kejelasan terhadap status pangan yang dikonsumsi manusia sangat diperlukan mengingat pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan kebutuhan asasi setiap individu dan harus senantiasa tersedia pada setiap waktu, dalam segala kondisi, terjamin kualitasnya, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi dan harganya terjangkau oleh daya beli masyarakat. Selain itu kejelasan status produk pangan terutama bagi umat Islam, merupakan hak yang sangat prinsipil yang harus terpenuhi mengingat hal tersebut sangat berkaitan dengan pelaksanaan dan kepatuhannya terhadap perintah Allah SWT.¹⁰

Indonesia merupakan negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, dengan jumlah penduduk muslim mencapai sekitar 87% dari total penduduk. Kondisi demografis ini menciptakan pasar domestik yang sangat besar akan produk-produk yang halal, tidak hanya untuk makanan dan minuman, tetapi

⁸ Said Aqil Husen Al Munawar, *Makanan dan Minuman Manusia Menurut Islam* (Jakarta: Ditjen Bimas Islam Departemen Agama RI, 2003), 264.

⁹ Busyro, *Maqashid Al-Syari'ah: Pengetahuan Mendasar Memahami Mashlahah* (Jakarta: Kencana, 2019), 109.

¹⁰ Alfida Miftah Farhanah, "Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Halal Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH)" (Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2019), 9.

juga kosmetik, obat-obatan, dan produk konsumen lainnya. Semakin besarnya kebutuhan masyarakat akan produk halal menjadi alasan negara-negara di dunia mulai merambah ke pasar industri halal.¹¹

Dalam tatanan hukum Indonesia, pemerintah telah mengeluarkan beberapa produk hukum dasar yang mengatur tentang produk pangan dalam rangka memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen terutama konsumen muslim. Diantaranya, Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, tahun 2001 Departemen Agama juga mengeluarkan Surat Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal adalah Majelis Ulama Indonesia melalui LPPOM-MUI. Bahkan yang terakhir keluar dari DPR RI mengesahkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, tentang Lembaga Penjamin Produk Halal.¹² Pemerintah Indonesia menekankan proses produk halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 pasal 1 ayat 3 proses produk halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk.¹³

Bagi pelaku usaha di Indonesia, jaminan kehalalan produk itu menjadi amat penting mengingat pada tahun 2024 seluruh produk makanan dan

¹¹ Benny Sultan, "The Contributions Of Islamic And Institution To Modern Indonesian," *Pagaruyuang Law Journal* 7, no. 1 (2023): 208.

¹² Refandra Suci, "*Analisis Penerapan Halal Value Chain di Kabupaten Aceh Besar (Kajian pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)*" (Tesis, Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh, 2022), 7.

¹³ Nurpani Lestari, "*Penerapan Halal Food Di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan*" (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Palopo, 2024), 2.

minuman yang beredar di Indonesia wajib bersertifikat halal. Disisi lain konsumsi produk halal baik di dalam negeri maupun luar negeri juga semakin besar. Kalangan pelaku usaha telah menyadari bahwa industri halal merupakan peluang baru yang digandrungi oleh negara-negara di dunia.¹⁴

Industri halal telah berkembang menjadi sektor ekonomi global yang signifikan dimana prinsip kehalalan tidak lagi terbatas pada aspek ritual keagamaan semata, namun telah terintegrasi sebagai standar kualitas dan etika bisnis modern yang mencakup transparansi rantai pasokan, keberlangsungan produksi, dan tanggung jawab sosial perusahaan. Prinsip kehalalan tentunya berlaku secara umum bagi semua jenis usaha, termasuk juga jasa penggilingan daging. Dalam industri penggilingan daging, penguatan prinsip kehalalan menjadi krusial, seperti mewajibkan penerapan standar yang komprehensif mulai dari pemilihan bahan baku yang halal dan berkualitas, penggunaan peralatan yang tidak terkontaminasi bahan haram, hingga proses pengolahan yang memenuhi kaidah syariat Islam.¹⁵

Industri penggilingan daging merupakan bagian penting dari sektor agroindustri Indonesia yang mengalami pertumbuhan signifikan. Berdasarkan data perusahaan pemasaran intelijen yang berbasis di London, Mintel, pertumbuhan industri pengolahan daging di Indonesia tergolong sangat cepat, bahkan paling cepat secara global. Industri pengolahan daging saat ini berjumlah 64 perusahaan dengan nilai investasi Rp3,45 triliun dan tenaga kerja

¹⁴ LPPOM MUI, “Potensi Besar Logistik Halal”, *Jurnal Halal (Halal Is My Life)*, no. 161 (Juni 2023).

¹⁵ Eko Sudarmanto, Ahmad Yani, dan Yunus Mustaqim, *Manajemen Halal dan Keberlanjutan Bisnis* (Tangerang: Minhaj Pustaka, 2024), 57.

sebanyak 25.839 orang.¹⁶ Dengan meningkatnya bisnis penggilingan daging, masyarakat akan mendapatkan akses yang lebih mudah dan terjamin terhadap daging giling yang berkualitas. Selain itu, penggilingan daging yang lebih berkembang juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Selain manfaat ekonomi, meningkatnya bisnis penggilingan daging juga dapat berkontribusi pada keamanan pangan dengan memastikan bahwa daging yang dikonsumsi telah melalui proses pengolahan yang higienis dan aman untuk dikonsumsi.¹⁷ Namun, mayoritas pelaku usaha di sektor ini masih beroperasi dalam skala kecil dan menengah dengan tingkat pengetahuan yang terbatas mengenai standar halal yang komprehensif. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk mendukung dan meningkatkan bisnis penggilingan daging guna memenuhi kebutuhan masyarakat serta mendorong perkembangan industri yang berkualitas serta halal di Indonesia.¹⁸

LPPOM MUI telah mengambil langkah strategis dengan memfasilitasi sertifikasi halal untuk 103 penggilingan daging di 19 provinsi sebagai upaya memperkuat ekosistem halal dari hulu terutama bagi pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) yang mendominasi sektor ini. Sejumlah 72 penggilingan melalui fasilitasi mandiri dan 31 penggilingan di Bangka Belitung difasilitasi oleh Bank Indonesia Bangka Belitung.¹⁹ Namun, fakta bahwa sebagian besar penggilingan

¹⁶ Kemenperin, “Peluang Inovasi dan Adaptasi Industri Penggilingan Daging”, ikmbpsjisby.kemenperin.go.id, diakses pada 29 Mei 2025.

¹⁷ Eko Saputra, “Strategi Pengembangan Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan Provinsi Kalimantan Tengah,” *Jurnal Galung Tropika* 6, no. 2 (2017): 106.

¹⁸ Astrid Puspaningrum, “Penerapan Konsep Bisnis Modern Sebagai Strategi Pengembangan Daya Saing Usaha Giling Daging,” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)* 6, no. 1 (2024): 62.

¹⁹ Yana, “LPPOM Dorong Sertifikasi Halal dari Hulu, Fasilitasi Lebih dari 100 Penggilingan Daging di 19 Provinsi”, halalmui.org, diakses pada 16 Mei 2025.

daging belum tersertifikasi halal menunjukkan perlunya peningkatan edukasi, sosialisasi, dan pengawasan agar standar halal dapat diterapkan secara menyeluruh dalam industri penggilingan daging di Indonesia.

Kondisi ini juga terjadi di tingkat lokal salah satunya di Kecamatan Buay Pemuka Peliung. Kecamatan Buay Pemuka Peliung adalah salah satu daerah yang terletak di Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur provinsi Sumatera Selatan dengan luas wilayah sebesar 152,04 km² yang terbagi menjadi 13 desa. Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung berdasarkan Data Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil tercatat sebanyak 36.221 jiwa.²⁰ Sebagai daerah dengan mayoritas penduduk Muslim, wilayah ini memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri halal yang terintegrasi, termasuk dalam pemenuhan kebutuhan akan asupan protein hewani. Hal ini menjadi peluang pelaku usaha dalam memenuhi kebutuhan tersebut dari jasa penggilingan daging. Industri penggilingan daging yang terletak di Kecamatan Buay Pemuka Peliung merupakan usaha yang bergerak di bidang industri jasa, seiring berkembangnya peluang usaha tersebut, industri penggilingan daging hadir untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan kemudahan bagi pelaku usaha penjual jajanan khususnya olahan daging.

Berdasarkan observasi peneliti setidaknya terdapat tiga usaha jasa penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung dimana dari tiga usaha tersebut belum memiliki sertifikasi halal. Bahkan salah satunya

²⁰ Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, *Kecamatan Buay Pemuka Peliung Dalam Angka 2024*, vol. 9 (BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, 2024).

menyematkan kata syar'i pada nama usahanya, dimana hal ini dimaksudkan bahwa usaha tersebut melakukan proses nya dengan standar halal dan syariat Islam. Padahal penggilingan daging merupakan salah satu tahap penting dalam rantai produksi makanan berbasis daging yang sangat menentukan kehalalan produk akhir.

Sertifikasi halal pada penggilingan daging tidak hanya menjamin bahwa proses penggilingan bebas dari kontaminasi bahan haram atau najis tetapi juga memberikan kepastian kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar sesuai dengan syariat Islam. Disamping itu sertifikasi halal juga meningkatkan daya saing usaha dan memperluas pasar, terutama di kalangan konsumen muslim yang semakin sadar akan pentingnya kehalalan produk. Mulai dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan pengiriman suatu produk sampai akhirnya diterima konsumen yang harus terjamin kehalalannya. Hal ini membuat kita perlu menyadari pentingnya konsep manajemen rantai nilai halal (*Halal Value Chain Management*).²¹

Muhammad Fajrul Hakim dalam penelitiannya yang berjudul *Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global* menyimpulkan bahwa ekosistem halal *value chain* (HVC) di Indonesia berpotensi menjadi landasan utama untuk memperkuat posisi Indonesia sebagai pusat industri halal dunia. Dalam konteks global, HVC di

²¹ Nur Fanny Yuliana Saputri, "*Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H.Ismun)*" (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kudus, 2021), 4.

Indonesia dapat memperkuat industri halal dunia melalui tiga pilar utama, yaitu pilar perdagangan, konsumsi, dan investasi.²²

Halal *value chain* merupakan kunci dalam memastikan kehalalan suatu produk apakah sesuai dengan ketentuan yang telah diatur oleh syariat islam. Halal *value chain* merujuk pada ekosistem atau rantai pasok halal dengan meliputi berbagai bidang industri dimulai pada hulu sampai dengan hilir.²³ Halal *value chain* merupakan upaya industri mulai dari input, produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi.²⁴

Hal ini tentunya menjadi penting untuk diperhatikan, memastikan bahwa penggilingan daging yang ada dapat menjamin kehalalan prosesnya sampai akhir tiba ditangan konsumen. Berdasarkan uraian diatas peneliti memilih objek penelitian penggilingan daging syar'i Cak Arif, penggilingan daging Sumber Rezeki, dan penggilingan daging Kusnan. Jika dihubungkan dengan penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung maka rantai nilai halal (Halal *Value Chain*) adalah aspek penting yang perlu dikaji untuk melihat proses produksi nya siap dikonsumsi dalam keadaan halal.

Dari permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk membahas masalah ini dan melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Penguatan Halal**

²² Muhammad Fajrul Hakim dan Sugianto Sugianto, “Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global,” *Jurnal Penelitian Inovatif* 4, no. 4 (2024): 2227.

²³ Rahma Qumil Laila, “Analisis Halal Value Chain untuk Self Declare: Studi pada halal Centre Universitas Trunojoyo Madura,” *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 8, no. 1 (2024): 64.

²⁴ Kharisya Ayu Effendi, “Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia,” *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 9, no. 3 (2023): 3277.

***Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging (Studi Kasus di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan komering Ulu Timur)”**

B. Batasan Masalah

Batasan masalah ini dibuat supaya penelitian fokus ke objek yang akan diteliti dan masalah yang akan diteliti sehingga tidak melenceng dari pembahasan. Maka penelitian ini difokuskan pada tiga penggilingan daging yang berada di Kecamatan Buay Pemuka Peliung yaitu Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif, Penggilingan Daging Sumber Rezeki, dan Penggilingan Daging Kusnan. Penelitian ini akan melihat bagaimana penguatan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung beserta hambatan dan peluangnya.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penguatan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung?
2. Bagaimana peluang dan hambatan dalam penerapan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang disebutkan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis penguatan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.
2. Untuk mengetahui peluang dan hambatan dalam penerapan halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah referensi dalam menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti mengenai halal *value chain* proses penggilingan daging.

b. Lembaga

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan rujukan dan referensi bagi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) 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 industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.

2. Manfaat Praktis

a. Bidang Keilmuan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan literatur empiris dalam bidang kajian halal *value chain* khususnya bagi peneliti

lain yang berkenan mengadakan penelitian dalam kajian penelitian yang sama.

b. Pemilik Penggilingan Daging

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pelaku usaha untuk dapat lebih memperhatikan pentingnya halal *value chain* pada kegiatan usahanya, hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan, referensi dan masukan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan kehalalan proses penggilingan daging pada rantai nilai yang dilakukan perusahaan dalam rangka membantu mewujudkan tercapainya visi Indonesia menjadi pusat ekonomi syariah dunia.

c. Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi para pemangku kepentingan dan pembuat kebijakan sebagai bahan pertimbangan mengenai pentingnya penguatan halal *value chain* pada industri makanan di Indonesia dalam rangka mewujudkan Indonesia menjadi pusat ekonomi syariah dunia.

F. Kajian Terdahulu

1. **Cut Ernita Julistia, Aulia Syarif Nasution, Muhammad Yusuf Imfazu, dan Riyan Pradesyah (2021), Penelitian yang berjudul “Analisis Ekosistem Halal Value Chain pada UMKM di Kota Medan”²⁵**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan melihat UMKM di Kota Medan apakah sudah menerapkan ekosistem halal *value chain*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *mix methode* dengan pendekatan studi kasus. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuisioner, wawancara, tanggapan dan observasi. Kesimpulan penelitian ini adalah ternyata banyak UMKM yang menjalankan ekosistem halal, namun masih banyak UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal dikarenakan beberapa faktor.

Perbedaan penelitian yang dimiliki oleh Cut Ernita Julistia, Aulia Syarif Nasution, Muhammad Yusuf Imfazu, dan Riyan Pradesyah dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti terdapat pada subjek penelitian. Subjek penelitian sebelumnya terletak di UMKM Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara sedangkan penelitian ini memiliki subjek industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pematang Peliung. Perbedaan lainnya juga terdapat pada metode penelitian yang digunakan dimana penelitian sebelumnya menggunakan *mix methode* dan penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif.

²⁵ Muhammad Yusuf Imfazu dkk., “Analisis Ekosistem Halal Value Chain pada UMKM di Kota Medan,” *Al-Muaddib: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial dan Keislaman* 6, no. 2 (2021): 247.

2. Heni Pratiwi (2024), Penelitian yang berjudul “*Analisis Halal Value Chain pada Proses Potong Kambing di Rumah Potong Hewan Mat Beken*”²⁶

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis Halal *Value-Chain* pada proses potong kambing di Rumah Potong Mat Beken. Metode yang digunakan dalam penilaian ini adalah jenis penelitian kualitatif dengan spesifikasi penelitian lapangan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan secara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa analisis *halal value-chain* sudah memenuhi nilai rantai halal. Rumah Potong Hewan kambing mat beken ini sudah mempunyai sertifikat halal dan juga petugas dari penyembelih sudah mengikuti juru sembelih halal.

Adapun perbedaan penelitian Heni Pratiwi dengan penelitian ini adalah pada subjek penelitian. Subjek penelitian sebelumnya adalah Rumah Potong Hewan Mat Beken di Kelurahan Tanjung Pinang, Kecamatan Jambi Timur, Provinsi Jambi sedangkan penelitian ini subjek nya adalah industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.

²⁶ Heni Pratiwi, “Analisis Halal Value Chain Pada Proses Potong Kambing di Rumah Potong Hewan Mat Beken,” *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran* 7, no. 3 (2024): 6631.

3. Nuratikah, Muhammad Wahyudin Abdullah, Murtiadi Awaluddin, dan Nurjanah (2024), Penelitian yang berjudul “Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner”²⁷

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui peranan dari Halal Value Chain dalam meningkatkan keunggulan kompetitif bagi suatu industri kuliner. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah telaah literatur (*literature review*). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan data sekunder yang diperoleh dari jurnal, buku dokumentasi, artikel ilmiah maupun dokumen lainnya yang relevan dengan penelitian ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keunggulan kompetitif suatu industri akan tercipta bila semua rantai produksi mampu memenuhi kebutuhan konsumen secara integrasi. *Value chain analysis* menawarkan kesempatan untuk mempertahankan keunggulan kompetitif dengan mengadopsi pendekatan relasional. *Value chain analysis* memudahkan pemangku kepentingan untuk mengidentifikasi permasalahan dari hulu hingga hilir agar segera dapat ditangani.

Perbedaan penelitian Nuaratikah, Muhammad Wahyudin Abdullah, Murtiadi Awaluddin, dan Nurjanah dengan penelitian ini terletak pada subjek penelitian dimana subjek penelitian sebelumnya adalah bisnis kuliner sedangkan subjek penelitian ini adalah industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung. Perbedaan lainnya juga terletak pada

²⁷ Muhammad Wahyudin Abdullah dan Murtiadi Awaluddin, “Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner,” *Jurnal Ilmu Pendidikan* 1, no. 3 (2024): 72.

jenis penelitian dimana penelitian sebelumnya merupakan penelitian *literature review* sedangkan jenis penelitian ini adalah *field research*.

4. Heni Pratiwi, Mila Sukmawati, Melta Vatmala Sari, Fazza Aulia Agipta, dan Ema Fitri (2024), Penelitian yang berjudul “Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging dalam Perspektif Industri Halal (Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi)”²⁸

Tujuan penelitian ini dilakukan adalah menganalisis Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex dalam upaya melakukan perbaikan proses produksi untuk mencapai sertifikasi halal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik pengumpulan data, termasuk observasi, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa Usaha penggilingan daging bakso Alex belum memiliki sertifikasi halal, Usaha penggilingan daging bakso alex belum melibatkan pengelolaan yang cermat mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan.

Adapun perbedaan penelitian Heni Pratiwi, Mila Sukmawati, Melta Vatmala Sari, Fazza Aulia Agipta, dan Ema Fitri dengan penelitian ini adalah terletak pada objek dan subjek penelitian. Objek penelitian sebelumnya adalah proses produksi penggilingan daging dalam perspektif industri halal sedangkan objek penelitian ini adalah penguatan halal *value chain*. Perbedaan yang dimiliki pada subjek penelitian sebelumnya adalah

²⁸ Heni Pratiwi dkk., “Analisis Proses Produksi Penggilingan daging dlam Perspektif Industri Halal: Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi,” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 4, no. 1 (2024): 7.

pada usaha penggilingan bakso Alex Jambi sedangkan subjek penelitian ini adalah industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung.

5. Muhammad Fajrul Hakim dan Sugianto (2024), Penelitian yang berjudul “Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global”²⁹

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi ekosistem HVC di Indonesia dan dampaknya pada industri halal global. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan menggunakan desain kepustakaan (*Library research*), sumber data utamanya adalah buku, artikel, berita dan catatan-catatan tentang ekosistem industri halal. Hasil penelitian mengenai implementasi HVC di Indonesia ada beberapa poin yang menjadi kontribusi, diantaranya makanan halal, wisata halal, produk halal dan *fashion* halal. Selain itu untuk memberikan penguatan ekosistem HVC terhadap industri halal dunia ialah dengan memasukkan tiga pilar perekonomian, diantaranya pilar perdagangan dengan memanfaatkan keunggulan komparatif, pilar konsumsi dengan memanfaatkan tingkat konsumsi yang tinggi sebagai Negara dengan memanfaatkan tingkat konsumsi yang tinggi sebagai Negara dengan penduduk mayoritas muslim dan pilar investasi dengan peningkatan pemanfaatan teknologi informasi.

Adapun perbedaan penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Fajrul Hakim dan Sugianto dengan penelitian ini adalah terletak pada subjek penelitian dan jenis penelitian. Subjek penelitian sebelumnya adalah

²⁹ Hakim dan Sugianto, “Studi Library Research.”

industri halal global sedangkan subjek penelitian ini adalah industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung. Perbedaan selanjutnya pada penelitian ini adalah jenis penelitian yang sebelumnya yaitu *library research* sedangkan jenis penelitian ini adalah *field research*

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Teori Produksi Islam

Islam mensyaratkan kegiatan produksi adalah sebuah proses yang harus menghasilkan produk yang halal dan baik sesuai dengan syariat Islam.¹ Imam al Ghazali dalam kitabnya yang berjudul Ihya' Ulumuddin menyatakan bahwa produksi merupakan sebuah aktivitas menghasilkan barang-barang pokok dan juga jasa untuk memenuhi kebutuhan hidup dalam rangka memfasilitasi kemudahan pelaksanaan ibadah kepada sang pencipta. Imam al Ghazali juga menyatakan sepakat bahwa tujuan utama produksi adalah untuk mencari rizki dan karunia Allah SWT. Secara umum proses ini ditujukan untuk memenuhi kebutuhan hidup terutama kebutuhan primer, sedangkan secara spesifik adalah sebagai upaya untuk meningkatkan kemaslahatan. Sehingga tujuan produksi dan maqashid al syariah tidak dapat dipisahkan, karena tujuan produksi adalah salah satu tujuan syariah yang ingin diraih untuk kemaslahatan manusia dalam aspek mu'amalah.² Allah SWT berfirman dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 173:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ

فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَحِيمٌ

¹ Qori Imtinan, "Pemikiran Ekonomi Islam Oleh Muhammad Abdul Mannan: Teori Produksi (Mazhab Mainstream)," *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 3 (2021): 1644.

² Andi Fika Widuri dan Udin Saripudin, "Analisis Komparatif Pemikiran Imam Al-Ghazali Tentang Konsep Teori Produksi," *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 3, no. 2 (2022): 181.

Artinya: *“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”*

Syariat Islam mengajarkan konsumsi yang halal dan menghindari yang haram, larangan terhadap *israf* (berlebihan) yaitu bermewah-mewahan dan bermegah-megahan, konsumsi sosial, dan aspek-aspek normatif lainnya.³ Konsumen muslim wajib memastikan dengan cermat segala produk yang dikonsumsi dan digunakan adalah produk halal dari bahan halal dan diproses dengan cara yang halal agar terhindar dari hal-hal yang diharamkan oleh Allah SWT sehingga tidak menghalangi berkah dan manfaat yang diberikan oleh Allah SWT dengan menjalankan kehidupan sehari-hari sesuai dengan tuntunan al-Qur'an dan hadits.⁴

B. Teori Halal Value Chain

Penelitian ini mengungkap teori Michael Porter dimana rantai nilai merupakan sebuah kerangka kerja yang diperkenalkan untuk mengidentifikasi aktivitas internal perusahaan yang menciptakan nilai dan keunggulan kompetitif. Secara umum rantai nilai dibagi menjadi sembilan aktivitas, yang terdiri dari lima aktivitas utama dan empat aktivitas pendukung. Lima aktivitas

³ Zulfikar dan Meri, “Implementasi Pemahaman Konsumsi Islam pada Perilaku Konsumen Muslim,” *JIES: Jurnal Ilmiah Ekonomi Syariah* 1, no. 10 (2014).

⁴ Muhammad Adi Riswan Al Mubarak dkk., “Implementasi Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal,” *Al-Adl : Jurnal Hukum* 15, no. 1 (2023): 214.

utama tersebut yang meliputi logistik masuk, operasi, logistik keluar, pemasaran dan penjuala, serta layanan adalah aktivitas-aktivitas yang secara langsung terlibat dalam proses produksi hingga pengiriman produk kepada konsumen akhir.⁵ Meskipun Michael Porter memperkenalkan rantai nilai sebagai kerangka generik untuk menganalisis keunggulan biaya dan diferensiasi, kerangka ini memiliki keterbatasan dalam konteks Islam. Oleh karena itu penelitian ini mengadopsi struktur sembilan aktivitas Porter yang difokuskan pada lima aktivitas utama dan mengadopsinya menjadi *Halal Value Chain* (HVC) yang didalamnya disematkan integritas kehalalan (*Halal Integrity*) dan wajib ada dalam setiap aktivitas di sepanjang rantai nilai. Dengan demikian, tujuan utama aktivitas tersebut bergeser dari sekedar menciptakan nilai ekonomis menjadi memastikan nilai *thayyiban* (kebaikan) dan *halal* (kehalalan) produk secara menyeluruh.

1. Pengertian Halal

Kata halal dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti diizinkan (tidak dilarang oleh syarak), (yang diperoleh atau diperbuat dengan) sah.⁶ Kata halal berasal dari bahasa Arab yang berarti melepaskan, tidak terikat, dibolehkan. Secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.⁷

⁵ Ahmad Faisol dkk., “Strategi Pengembangan Rantai Nilai (Value Chain) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pangan Olahan,” *Jurnal Ilmu Pertanian Agribisnis (JIPA)* 6, no. 2 (2021): 103.

⁶ Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)

⁷ Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin, *Makna Makanan Halal dan Baik dalam Islam* (CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022), 1.

2. Pengertian *Value Chain*

Menurut Porter dalam bukunya yang berjudul “*The Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*” analisis rantai nilai membagikan perlengkapan yang bisa digunakan oleh industri untuk memastikan sumber keunggulan yang kompetitif mereka (baik sumber yang terdapat disaat ini ataupun yang masih berbentuk kemampuan). Porter melaporkan jika sumber-sumber keunggulan kompetitif tidak bisa ditemukan hanya dengan memandang totalitas dari industri tersebut, namun wajib dijelaskan sebagai serangkaian aktivitas serta keunggulan daya saing yang hendak ditemui dalam satu ataupun lebih dari aktivitas tersebut.⁸

3. Indikator *Halal Value Chain*

Halal value chain atau ekosistem rantai nilai halal adalah sebuah konsep yang ditawarkan dalam sistem ekonomi syariah. Rantai nilai halal merupakan konsep dari rantai pasokan halal (*halal supply chain*) yang mencakup beberapa sektor industri hulu hingga ke hilir. Konsep ini memegang peranan penting dalam kemajuan ekonomi di Indonesia. Penguatan konsep rantai nilai halal masuk dalam salah satu Masterplan Ekonomi Islam 2019-2024.⁹

Terdapat sembilan aktivitas yang dapat dilakukan untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal. Namun dalam hal ini hanya lima

⁸ Nur Fanny Yuliana Saputri, “Implementasi *Halal Value Chain* Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H. Ismun)” (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kudus, 2021), 17.

⁹ Arna Asna Annisa, “Kopontren dan Ekosistem *Halal Value Chain*,” *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 5, no. 1 (2019): 7.

aktivitas utama yang digunakan sebagai indikator karena aktivitas tersebut merupakan inti dari proses *halal value chain*. Aktivitas utama tersebut adalah:¹⁰

a. Logistik masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan logistik masuk. Logistik masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.

b. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir

Fungsi operasi atau departemen pabrikisasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sektor jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.

c. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi. Fungsi distribusi dan pergudangan yang akan menyimpan dan mengatur distribusi keluaran itu ke pasar.

d. Pemasaran dan penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan memasukkan atau menjual produk yang dihasilkan atau disediakan sejak dari gudang

¹⁰ Fahath Haikal Aziz, “Peran *Halal Value Chain* dalam Penguatan Ekosistem Industri Halal di Indonesia: Pendekatan Strategis”, *At-Tijary Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* 1, no 1 (Januari 2025): 13.

perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan.

e. Memberikan layanan produk

Fungsi layanan pelanggan (*Customer Service* atau *Customer Relationship Management*) merupakan fungsi yang harus membina hubungan dengan para pelanggan, antara lain selalu mengingatkan kepada pelanggan akan produk yang disediakan atau diproduksi oleh perusahaan. Pemeliharaan hubungan dapat dibangun melalui hubungan korespondensi (surat berwartak, e-mail, atau melalui situs internet), atau melalui acara jamuan makan dengan para pelanggan utama perusahaan, pameran, dan kegiatan hubungan masyarakat.

Menciptakan rantai nilai halal dimulai dengan melihat kegiatan produksi, distribusi hingga pada kegiatan konsumsi.¹¹

- a. Rantai nilai halal pada kegiatan produksi dapat didefinisikan sebagai suatu keadaan yang berhubungan dengan ruang dan waktu mengenai semua kegiatan produksi barang dan jasa yang memiliki nilai halal, selain itu diartikan juga sebagai aktivitas penambahan nilai dan kegunaan barang menjadi lebih tinggi dari segi material maupun moral (halal).

¹¹ Mawarsari, “Penguatan Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.”

- b. Rantai nilai halal pada kegiatan distribusi adalah dimana semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan barang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang mempertahankan nilai atau kegunaan barang yang ada menjadi lebih baik dari segi materi maupun moral (halal).
- c. Rantai nilai halal pada kegiatan konsumsi diartikan sebagai semua kegiatan yang menggunakan dan menghabiskan nilai suatu barang yang memiliki nilai halal. Selain itu juga kegiatan ini memanfaatkan nilai dan kegunaan barang tersebut menjadi lebih bermanfaat bagi manusia baik dari materi maupun moral (halal).

Menurut Tieman ada tiga dasar dalam halal logistik, yaitu: kontak langsung dengan produk haram, risiko kontaminasi, dan persepsi konsumen Muslim. Ketiga hal tersebut penting untuk menjamin integritas kehalalan produk yang dihasilkan. Logistik berperan penting dalam menjaga tingkat kehalalan suatu produk melalui sistem transportasi yang tepat, penyimpanan, dan penanganan produk sampai dengan tujuan akhir. Pemisahan antara produk halal dan non halal untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk halal adalah kunci utama kesuksesan aktivitas halal logistik.¹²

4. *Halal Value Chain* dalam Produk Jasa

Jasa adalah kegiatan yang ditawarkan kepada konsumen untuk membantu memasarkan suatu produk yang memiliki nilai jual. Jasa juga

¹² Nuratikah dkk, "Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner," *Jurnal Ilmu Pendidikan, Ekonomi dan Teknologi* 1, no. 3 (2024): 80.

disebut dengan pelayanan personal dari suatu produk yang memiliki nilai jual untuk ditawarkan kepada satu pihak ke pihak lainnya, jasa yang ditawarkan tidak memiliki wujud nyata sehingga kepemilikan dari jasa tersebut tidak didasarkan kepada satu pihak.¹³

Value Chain dalam produk jasa ini sangat penting bagi suatu industri makanan dan minuman, rantai nilai makanan ini menjalankan peran penting dalam industri penggilingan daging yang akan mengolah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi untuk kemudian diproses kembali sampai siap dikonsumsi dalam keadaan halal. Strategi yang dilakukan dalam rantai nilai (*value chain*) ini adalah dengan adanya integrasi dari input, produksi, distributor, pemasaran dan konsumsi hasil akhir produk. Semuanya harus terjaga dari kehalalannya dari bahan baku hingga menjadi siap dikonsumsi.¹⁴

C. Teori Analisis

Analisis adalah aktivitas yang terdiri dari serangkaian kegiatan seperti mengurai, membedakan, memilah, sesuatu untuk dikelompokkan kembali menurut kriteria tertentu dan kemudian dicari kaitannya lalu ditafsirkan maknanya. Analisis merupakan bagian dari sebuah proses untuk mengkaji sebuah data, diiringi dengan ketelitian agar dapat mencapai sebuah tujuan yang

¹³ Etta Mamang Sangaji dan Sopiah, *Perilaku Konsumen* (Yogyakarta: CV. Andi Offset, 2013), 93.

¹⁴ Saputri, "Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H.Ismun).", 24.

diharapkan, salah satunya mendapatkan sebuah kesimpulan yang dapat dipercaya.¹⁵

Menurut Suwanto analisis adalah usaha untuk menguraikan suatu materi menjadi bagian-bagian penyusunannya dan menentukan hubungan antara bagian-bagian tersebut dan hubungan-hubungan antar bagian-bagian tersebut dengan materi tersebut dengan keseluruhan. Analisis merupakan penguraian suatu pokok atau bagian-bagiannya dan penelaan bagian itu sendiri serta hubungan antara bagian itu sendiri untuk memperoleh pengertian yang tepat dan pemahaman arti keseluruhan.¹⁶

Berdasarkan pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa analisis adalah sebuah proses untuk mencapai kesimpulan dan mendapatkan informasi yang tepat dengan mengaitkan suatu keseluruhan yang sudah di uraikan dan di kategorikan berdasarkan kriteria tertentu.

Fungsi dan Tujuan dari analisis adalah sebagai berikut:¹⁷

- a. Mengintegrasikan sejumlah data yang didapat dari lingkungan tertentu.

Sejumlah data yang didapatkan dari sumber yang berbeda membutuhkan analisis lebih lanjut agar mendapatkan kesimpulan dan mendapatkan pemahaman yang lebih rinci.

¹⁵ Habibi dan Aprilian, *Buku Tutorial dan penjelasan aplikasi e-office berbasis web menggunakan metode RAD* (Bandung: Kreatif Industri Nusantara, 2020), 78.

¹⁶ Suwanto, *Pengembangan Tes Diagnostik Dalam Pembelajaran* (Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2013), 34.

¹⁷ Muhamad Padil, “Analisis Penerapan PSAK Syariah No. 109 Terhadap Pencatatan Akuntansi Zakat, Infak/Sedekah BAZNAS (Studi Kasus: BAZNAS Kota Bogor, BAZNAS Kabupaten Bogor, dan BAZNAS Kota Depok Tahun 2021)” (Skripsi, Universitas Binaniaga Indonesia, 2023), 19.

- b. Menetapkan sasaran yang didapat secara spesifik. Fungsi dan tujuan analisis satu ini agar data yang telah didapatkan, pengertiannya lebih spesifik dan mudah dipahami.
- c. Memilih langkah alternatif untuk mengatasi masalah dan menetapkan langkah-langkah diantara yang terbaik untuk mendapati persiapan yang tepat guna sesuai kebutuhan.

Tujuan dasar analisis adalah mengenali sejumlah data yang didapat dari populasi tertentu, dalam rangka mendapatkan kesimpulan. Nantinya kesimpulan tersebut akan digunakan para pelaku analisis untuk menetapkan kebijakan, mengambil keputusan, dalam mengatasi suatu permasalahan.

D. Teori Industri Penggilingan Daging

Kata industri berdasarkan bahasa inggrisnya "*industry*" berasal dari bahasa Perancis "*industrie*" atau latin "*industria*", yang artinya bekerja keras. Di Indonesia, menurut Undang-undang Perindustrian No. 3 Tahun 2014 yang dimaksud dengan industri adalah segala bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat yang lebih tinggi, termasuk industri jasa.¹⁸

Industrialisasi lahir merupakan salah satu alternatif manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka. Hasil industri tidak hanya berupa barang,

¹⁸ Antonius Purwanto, *Sosiologi Industri dan Pekerjaan* (Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2021), 2.

tetapi juga dalam bentuk jasa. Demikian kompleksnya sektor industri dalam tatanan pri kehidupan manusia, mulai dari revolusi industri, sampai hari ini.¹⁹

Menurut Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 Tahun 2009 pasal 1 pengusaha penggilingan daging adalah orang atau badan hukum yang usahanya melaksanakan penggilingan daging.²⁰ Dalam Peraturan Daerah Kabupaten Tuban Nomor 12 Tahun 2016 pasal 12 menyebutkan bahwa setiap pengusaha daging, pemasok daging dan penggilingan daging harus mempunyai izin dari Bupati atau pejabat yang ditunjuk.²¹ Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 pasal 2 keamanan pangan diselenggarakan melalui:²²

1. Sanitasi pangan
2. Pengaturan terhadap Bahan Tambahan Pangan
3. Pengaturan terhadap Pangan Prouk Rekayasa Genetik
4. Pengaturan terhadap Iradiasi Pangan
5. Penetapan standar Kemasan Pangan
6. Pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan
7. Jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

¹⁹ Nurhasan Syah dan Yun Hendri Danhas, *Ekologi Industri* (Yogyakarta: Penerbit Deepublish, 2021), 129.

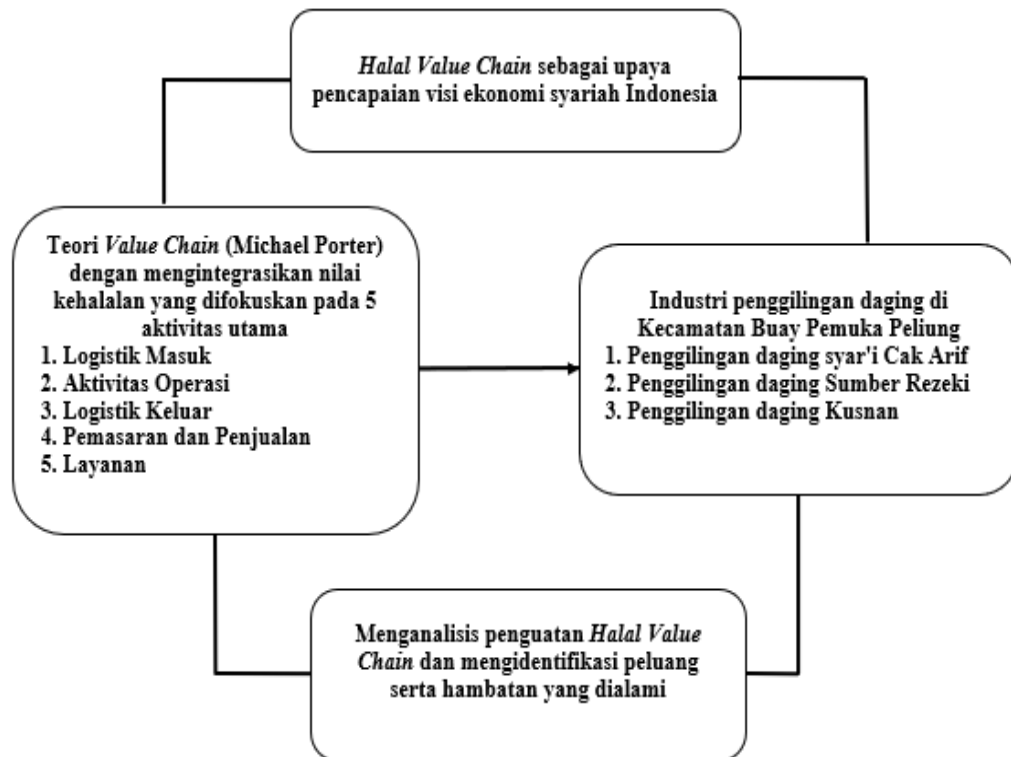
²⁰ Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 21 Tahun 2009.

²¹ Peraturan Daerah Kabupaten Tuban Nomor 12 Tahun 2016.

²² Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019.

E. Kerangka Pemikiran

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif, dengan metode pendekatan studi kasus. Pendekatan studi kasus adalah strategi penelitian kualitatif yang mendalam, intensif, dan sistematis yang berfokus pada eksplorasi satu atau beberapa kasus secara holistik (menyeluruh) tentang mengapa dan bagaimana suatu fenomena atau masalah terjadi dalam kasus tersebut.¹

Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan beberapa temuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi (pengukuran). Penelitian kualitatif dapat digunakan untuk kegiatan penelitian tentang kehidupan masyarakat, sejarah, tingkah laku fungsionalisasi organisasi, aktivitas sosial, dan ekonomi. Hasil kegiatan penelitian kualitatif dapat berupa uraian yang mendalam tentang ucapan, tulisan, dan atau perilaku yang diamati dari suatu individu, kelompok, masyarakat, dan atau organisasi tertentu dalam suatu keadaan, konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang menyeluruh.²

¹ Dameria Sinaga, *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Penelitian Kualitatif)* (UKI Press, 2023), 45.

² I Made Laut Mertha Jaya, *Metode penelitian Kuantitatif dan Kualitatif (Teori, Penerapan, dan Riset Nyata)* (Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia, 2020), 6.

B. Jenis Data

1. Data Primer

Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer yaitu data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data primer disebut juga sebagai data asli atau data baru yang memiliki sifat *up to date*. Untuk mengumpulkan data primer antara lain observasi, wawancara, dan dokumentasi.³ Semua metode ini digunakan untuk mengumpulkan data dasar.

Data utama yang didapatkan diperoleh dari informan kunci yaitu orang yang memiliki pengetahuan mendalam tentang topik penelitian, memiliki pengalaman langsung dan relevan dengan masalah penelitian dan dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang fenomena yang diteliti. Selain dari informan kunci data juga bisa diperoleh dari informan pendukung sebagai orang yang memberikan informasi pelengkap atau mengonfirmasi data dari informan kunci yang tentunya memiliki pengalaman atau pengetahuan terkait topik penelitian.⁴

Sumber data penelitian ini adalah:

- a. Pemilik usaha penggilingan daging
- b. Karyawan
- c. Konsumen

³ Azharsyah Ibrahim, *Metodologi Penelitian Ekonomi dan Bsinis Islam* (Banda Aceh: Ar-Raniry Press, 2021), 246.

⁴ Albi Anggito dan Johan Setiawan, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Sukabumi: CV Jejak, 2018), 22.

2. Data sekunder

Keseluruhan data yang dikumpulkan sebelumnya dan data itu didapatkan dari orang luar peneliti itu sendiri disebut data sekunder. Informasi sekunder terdapat pada hal lain yang tidak memiliki korelasi terhadap satu sama lain secara langsung melalui penelitian seperti buku, skripsi, jurnal artikel dan dari berbagai sumber lainnya yang mendukung terkumpulnya data yang bermanfaat untuk penelitian nantinya.⁵

C. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data dalam penelitian merujuk pada metode atau cara yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan informasi. Pengumpulan data merupakan prosedur atau arahan yang sistematis untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk menjawab pertanyaan dalam penelitian. Berdasarkan teknik pengumpulannya penelitian ini menggunakan beberapa metode, yaitu:⁶

1. Observasi

Dalam konteks studi kajian atau penelitian, observasi merupakan kegiatan pengamatan secara langsung dengan menggunakan masing-masing pancaindra. Observasi adalah teknik pengumpulan data yang mengharuskan peneliti terjun ke lapangan untuk mengamati secara langsung hal-hal yang berkaitan dengan ruang, tempat, pelaku, kegiatan, waktu, peristiwa, tujuan

⁵ Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian* (Jakarta: Rajawali Press, 2012), 91.

⁶ Mamik, *Metodologi Kualitatif* (Sidoarjo: Penerbit Zifatama Publisher, 2015), 104-105.

dan perasaan. Observasi penelitian ini dilakukan di tiga industri penggilingan daging yang ada di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

2. Wawancara

Wawancara yaitu pertemuan dimana dua orang saling bertukar informasi dan pendapat melalui tanya jawab dengan tujuan menemukan permasalahan yang lebih terbuka. Peneliti melakukan wawancara semi terstruktur (*semi structured interview*) dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas bila dibandingkan dengan wawancara terstruktur.

Wawancara semi terstruktur melibatkan beberapa pertanyaan utama yang telah ditentukan sebelumnya. Pertanyaan-pertanyaan ini memberikan kerangka kerja untuk diskusi dan membantu pewawancara dalam mengeksplorasi aspek-aspek penting dari topik penelitian. Dengan memastikan pertanyaan utama yang telah disiapkan sebelumnya, peneliti dapat mengarahkan percakapan ke inti dari topik penelitian, menjaga fokus dan relevansi. Hal ini juga memberikan kejelasan kepada informan tentang area-area yang akan dieksplorasi selama wawancara.⁷ Wawancara dalam penelitian ini dilakukan bersama narasumber dari data primer yaitu pemilik usaha penggilingan daging, karyawan, dan beberapa konsumennya.

⁷ Nur Setiawati, Nur Fadhillah Mappaselleng, dan Baso Marannu, *Panduan Dasar Komunikasi Efektif Metode Wawancara Penelitian* (Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2024), 107.

3. Dokumentasi

Peneliti menggunakan dokumentasi untuk mencatat peristiwa masa lalu dan kemudian menggunakannya sebagai informasi atau data penelitian. Sumber ini merupakan sumber yang berupa *non human resources* diantaranya seperti dokumen, foto, audio, dan audio visual. Instrumen dokumentasi dapat membantu peneliti dalam mendapatkan data penelitian yang mungkin luput dari proses pengumpulan data dengan teknik dan instrumen lainnya.

D. Metode Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.⁸

Metode analisis data yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan analisis Milles dan Huberman. Penerapan metode analisis Miles dan Huberman dalam penelitian kualitatif memberikan pendekatan yang sistematis dan terstruktur, sehingga mempermudah peneliti dalam memahami dan mengorganisir data yang kompleks. Metode ini mencakup reduksi data,

⁸ Samiaji Sarosa, *Analisis Data Penelitian Kualitatif* (Yogyakarta: PT. Kanisius, 2021), 3.

verifikasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan penjelasan sebagai berikut:⁹

1. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data adalah tahapan pemadatan data, yaitu proses memilih, memusatkan perhatian, menyederhanakan, meringkas, dan mentransformasikan data mentah. Pada proses reduksi data, hanya temuan data atau temuan yang berkenaan dengan permasalahan penelitian saja yang direduksi, sedangkan data yang tidak berkaitan dengan masalah penelitian dibuang. Dengan kata lain reduksi data digunakan untuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan dan membuang yang tidak penting, serta mengorganisasikan data, sehingga akan memberikan gambaran yang lebih jelas, mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencarinya jika diperlukan.

2. Penyajian Data (*Data Display*)

Menampilkan data yang sudah dipadatkan ke dalam suatu bentuk untuk membantu menarik kesimpulan. Tujuan penyajian data adalah untuk menggabungkan informasi sehingga dapat menggambarkan keadaan yang terjadi. Penyajian data dilakukan dengan mengumpulkan informasi yang disusun berdasarkan kategori atau pengelompokan-pengelompokan yang diperlukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sejenisnya supaya mudah dipahami dan dianalisis.

⁹ Untung Lasiyono dan Wira Yudha Alam, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Jawa Barat: CV. Mega Press Nusantara, 2024), 102-104.

Dengan demikian peneliti dapat tetap menguasai data dan tidak tenggelam dalam kesimpulan informasi yang dapat membosankan. Hal ini dilakukan karena data yang terpecah-pecah dan kurang tersusun dengan baik dapat mempengaruhi peneliti dalam bertindak secara ceroboh dan mengambil kesimpulan yang memihak, tersekat-sekat dan tidak mendasar.

3. Penarikan Kesimpulan (*Conclusion Drawing*)

Langkah terakhir dalam analisis data kualitatif menurut *Milles* dan *Huberman* adalah proses perumusan makna dari hasil penelitian yang diungkapkan dengan kalimat yang singkat, padat, dan mudah difahami, serta dilakukan dengan cara berulang kali melakukan peninjauan mengenai kebenaran dari penyimpulan itu, khususnya berkaitan dengan relevansi dan konsistensinya terhadap judul, tujuan dan perumusan masalah yang ada. Langkah ini dilakukan untuk menyimpulkan hasil penelitian sekaligus memverifikasi bahwa kesimpulan yang diambil didukung oleh data yang telah dikumpulkan dan dianalisis.

BAB IV

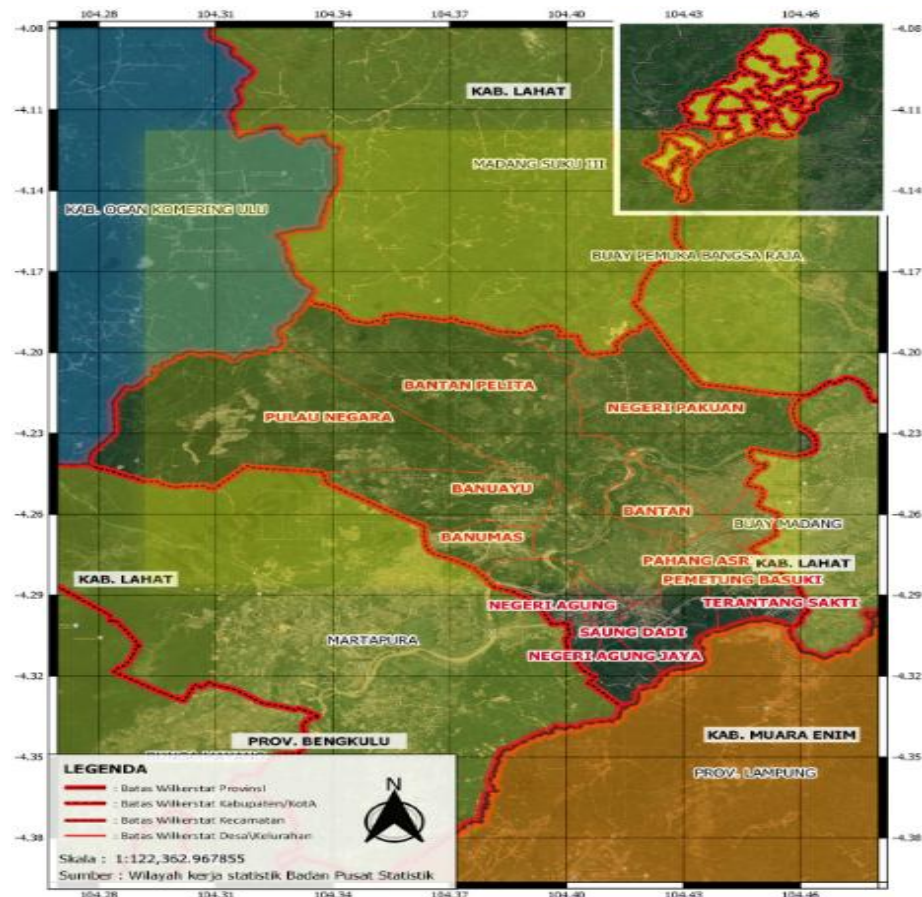
TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objektif Wilayah

1. Profil dan Kondisi Geografis Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Kecamatan Buay Pemuka Peliung secara geografis termasuk wilayah non pantai dan berdekatan dengan Sungai Komering dan terletak pada ketinggian kurang dari 500 meter dari permukaan laut (dpl).

Gambar 4.1 Peta Kecamatan Buay Pemuka Peliung



Sumber: Monografi Kecamatan Buay Pemuka Peliung 2024

Kecamatan Buay Pemuka Peliung berbatasan dengan 4 wilayah lain yaitu:

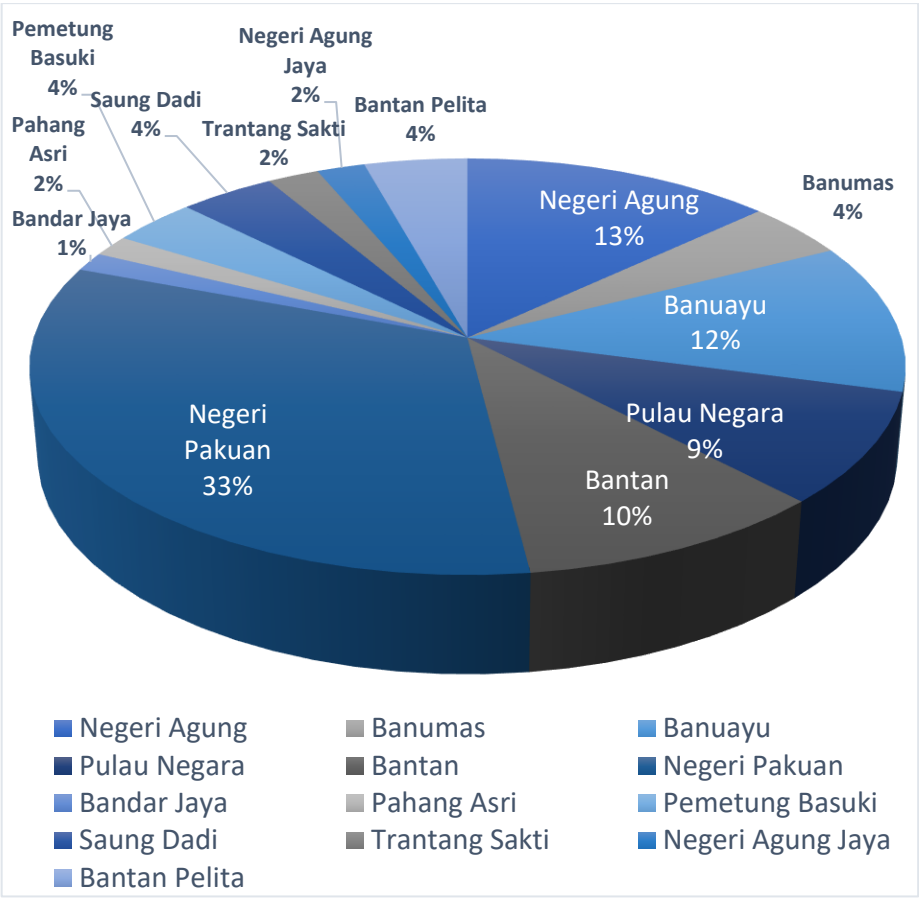
- a. Sebelah Utara : Kecamatan Buay Madang
- b. Sebelah Selatan : Kecamatan Martapura
- c. Sebelah Timur : Provinsi Lampung
- d. Sebelah Barat : Kabupaten Ogan Komering Ulu.

Secara umum, mayoritas desa-desa di Kecamatan Buay Pemuka Peliung berada di luar kawasan hutan dan sebagian besar penduduk bekerja pada lapangan usaha untuk sektor pertanian khususnya jenis komoditi padi, karet dan tanaman hortikultura. Secara administrasi Kecamatan Buay Pemuka Peliung terdiri dari 13 desa dan memiliki luas wilayah sebesar 152,04 km².

Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung berdasarkan Data Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil tercatat sebanyak 36.221 jiwa. Kepadatan penduduk di Kecamatan Buay Pemuka Peliung sebesar 238,23 jiwa per km². Hal tersebut menunjukkan bahwa rata-rata terdapat 238 hingga 239 jiwa yang mendiami wilayah Kecamatan Buay Pemuka Peliung per km².¹

¹ Nur Meiliza, *Kecamatan Buay Pemuka Peliung Dalam Angka 2024*, (BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur: 2024),

Gambar 4.2 Luas Desa di Kecamatan Buay Pemuka Peliung Tahun 2024



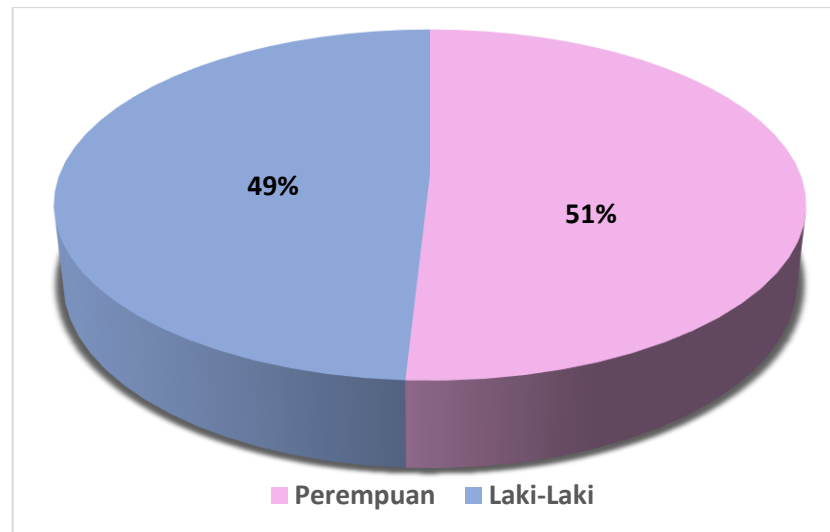
Sumber: Statistik Kecamatan Buay Pemuka Peliung Tahun 2024 diolah

Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2024

Jenis Kelamin	Penduduk (Jiwa)
Perempuan	18.426 jiwa
Laki-Laki	17.795 jiwa
Total Penduduk	36.221 jiwa

Sumber: Monografi Kecamatan Buay Pemuka Peliung 2024 diolah

**Gambar 4.3 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung
Berdasarkan Jenis Kelamin (%)**



Sumber: Monografi Kecamatan Buay Pemuka Peliung 2024 diolah

**Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Kecamatan Buay Pemuka Peliung
Berdasarkan Agama**

Agama	Jumlah
Islam	35.549
Protestan	115
Katolik	235
Hindu	820
Budha	-
Total	36.719

Sumber: Kementerian Agama Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur 2023 diolah

2. Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif

Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif merupakan usaha jasa penggilingan daging yang terletak di Jalan Raya Kotabaru, Desa Trantang Sakti, Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. Usaha ini didirikan oleh bapak Syaiful Ma'arif yang biasa dipanggil pak Arif sejak awal tahun 2022, dan merupakan satu-satunya penggilingan daging dengan *branding* syra'i pada nama usahanya di Kecamatan Buay Pemuka Peliung. Penggilingan daging ini buka setiap hari kecuali hari Jum'at mulai dari 06.30-11.30 dan 13.00-16.00.

Usaha penggilingan daging ini berawal dari pak Arif yang merupakan penjual sempol dan menggiling daging ayam untuk setiap harinya. Mulanya pak Arif menggilingkan daging ayam nya di penggilingan daging yang ada di desa Pemetung Basuki, seiring berjalannya waktu muncul keraguan akan kebersihan dan kehalalan hasil olahan daging di tempat tersebut karena belum suci secara keilmuan fiqih. Hingga akhirnya pak Arif memutuskan untuk mendirikan penggilingan daging yang sesuai dengan standar keilmuan fiqih, selain untuk kebutuhan usahanya sendiri juga untuk memfasilitasi masyarakat muslim yang ingin mendapatkan hasil olahan daging halal.

Penggilingan daging Syar'i Cak Arif hanya menyediakan bahan tambahan atau pendukung dalam menggiling bakso seperti tepung dan bumbu lainnya sedangkan bahan baku utama seperti daging berasal dari konsumen. Semua fasilitas yang digunakan untuk proses produksi dan

peralatan harus dalam keadaan bersih baik sebelum dan sesudah digunakan untuk produksi dan memastikan semua alat dan tempat dalam keadaan tertutup ketika selesai digunakan, menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan, memastikan bahan baku yang dibawa oleh konsumen dalam keadaan bersih, menyediakan tempat cuci dengan air mengalir untuk daging yang perlu dibersihkan, dan tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi. Untuk memberikan kepastian halal dalam usahanya kepada konsumen pak Arif memasang beberapa spanduk di tempat usahanya tentang informasi cara mencuci daging yang benar kemudian ketentuan daging yang diterima untuk digiling, beliau juga pernah mengikuti pelatihan yang berkaitan dengan kehalalan daging sekitar tahun 2020 di Kecamatan Martapura namun memang belum mengurus lebih lanjut tentang sertifikasi halal usaha.²

3. Penggilingan Daging Sumber Rezeki

Penggilingan daging Sumber Rezeki merupakan usaha milik ibu Tasinem yang terletak di Jalan Pasar Desa Pemetung Basuki, Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. Mulanya ibu Tasinem adalah seorang pedagang bakso sejak tahun 2017 yang menggilingkan daging nya di Kecamatan Martapura, sehingga akhirnya memutuskan untuk mendirikan usaha penggilingan daging sendiri pada Februari 2024 dengan dua karyawan laki-laki.

² Saiful Ma'arif, *Wawancara*, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.05 wib

Tabel 4.3 Daftar Karyawan Penggilingan Daging Sumber Rezeki

Nama	Usia	Jabatan
Tasinem	43 Tahun	Pemilik
Bertus	41 Tahun	Karyawan
Fauzi	39 Tahun	Karyawan

Meskipun terhitung baru penggilingan daging Sumber Rezeki ramai didatangi pelanggan setiap harinya karena letaknya yang strategis yaitu berada di lingkungan pasar Desa Pemetung Basuki dan persis di seberang usaha ayam potong dan bubut ayam, penggilingan ini buka setiap hari mulai pukul 06.00-14.00. Selain menyediakan jasa penggilingan daging, ibu Tasinem juga menyediakan produk seperti daging sapi, tulang dan tetelan, mi kuning basah, bumbu kuah bakso, kulit pangsit, dan kulit dimsum/batagor/somai.

Fasilitas dan alat yang digunakan dalam proses produksi penggilingan daging Sumber Rezeki dalam keadaan bersih baik sebelum dan sesudah digunakan, menyediakan tempat cuci bagi pelanggan yang ingin mencuci daging nya ditempat, namun memang belum memiliki sertifikat halal pada usahanya.³

4. Penggilingan Daging Kusnan

Penggilingan daging Kusnan merupakan penggilingan daging milik bapak Kusnan yang berdiri sejak tahun 2018, bermula dari penjual bakso

³ Tasinem, *Wawancara*, tanggal 11 Juli 2025, pukul 13.25 wib

yang setiap hari menggiling daging di tempat lain sampai tahu prosesnya akhirnya mempunyai keinginan untuk mendirikan usaha penggilingan daging sendiri. Penggilingan daging ini berlokasi di Gang Berkah Desa Pemetung Basuki, Kecamatan Buay Pemuka Peliung, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur yang buka setiap hari mulai dari 06.00-12.00 jumlah karyawan sebanyak tiga orang laki-laki.

Tabel 4.4 Daftar Karyawan Penggilingan Daging Kusnan

Nama	Usia	Jabatan
Kusnan	56 Tahun	Pemilik
Jaenal Mustopa	40 Tahun	Karyawan
Suradi	43 Tahun	Karyawan
Budianto	43 Tahun	Karyawan

Selain jasa penggilingan daging, pak Kusnan juga menyediakan daging sendiri baik ayam maupun sapi, dan juga jasa bubut ayam. Semua pesanan di proses sesuai permintaan konsumen, ada yang membawa daging sendiri untuk digiling dan ada yang membeli di tempat, ada juga yang membawa ayam hidup hanya untuk dibubut dan ada juga yang kemudian untuk digiling.

Penggilingan daging Kusnan mempertahankan pelayanan yang ramah, cepat, dan tetap bersih untuk tetap bisa bersaing dengan penggilingan daging yang lain, hanya menerima daging-daging halal, dilengkapi tempat cuci dengan air mengalir, dan selalu membersihkan

semua alat produksi ketika selesai digunakan. Pak Kusnan pernah mengikuti pelatihan yang berkaitan dengan kehalalan daging di Kecamatan Martapura, namun memang belum mengurus sertifikasi halal untuk keberlanjutan usahanya dikarenakan kemampuan dan pengetahuan yang terbatas.⁴

B. Temuan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti, melalui metode pengumpulan data menggunakan data primer baik observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi sebagai data penunjang mengenai penguatan *Halal Value Chain* yang dilakukan di industri penggilingan daging Kecamatan Buay Pemuka Peliung, penelitian ini mengambil tiga penggilingan daging dengan informan sebagai berikut:

Tabel 4.6 Informan Penelitian

Nama	Usia	Jabatan
Syaiful Ma'arif	50 Tahun	Pemilik penggilingan daging syar'i Cak Arif
Siti Aisyah	36 Tahun	Konsumen penggilingan daging syar'i Cak Arif
Tasinem	43 Tahun	Pemilik penggilingan daging Sumber Rezeki
Bertus	41 Tahun	Karyawan penggilingan daging Sumber Rezeki
Anissa Alfiani	27 Tahun	Konsumen penggilingan daging Sumber Rezeki
Kusnan	56 Tahun	Pemilik penggilingan daging Kusnan
Jaenal Mustopa	40 Tahun	Karyawan penggilingan daging Kusnan
Sri Wahyuningsih	25 Tahun	Konsumen penggilingan daging Kusnan

⁴ Kusnan, *Wawancara*, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.10 wib

Berdasarkan observasi yang peneliti lakukan terhadap praktek penerapan *halal value chain* di industri penggilingan daging kecamatan Buay Pemuka Peliung dengan memperhatikan indikator aktivitas utama dan aktivitas pendukung dalam rantai nilai tersebut. Berikut adalah penjabaran hasil temuan pada penggilingan daging di kecamatan Buay Pemuka Peliung:

1. Aktivitas utama dalam analisis *Halal Value Chain*

Aktivitas utama digambarkan secara berurutan mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (*inbound logistic*), kemudian diubah menjadi barang (*operating*), mengirimkan barang yang sudah jadi (*outbound logistic*), menjual barang tersebut (*marketing and sales*) dan memberikan layanan purna jual (*services*), yang tentunya sesuai dengan prinsip halal. Aktivitas utama dalam rantai nilai halal pada proses penggilingan daging terdiri dari lima kegiatan utama, yaitu:

1) Logistik Masuk

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai merupakan penerimaan bahan baku dari konsumen untuk digiling di penggilingan daging, penting untuk memperhatikan pemilihan bahan baku yang halal. Sebagaimana wawancara peneliti bersama Bapak Arif selaku pemilik usaha mengatakan bahwa:

*“Penggilingan daging kami memang tidak menyediakan daging sendiri, kami hanya menyediakan jasa dan bahan baku tambahan seperti tepung, telur untuk adonan tertentu seperti sepol, garam, penyedap, dan bumbu racikan yang akan ditambahkan sesuai dengan pesanan konsumen, jadi bahan baku utama yang berupa daging berasal dari konsumen.”*⁵

⁵ Saiful Ma'arif, Wawancara, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.13 wib

Penggilingan daging syar'i Cak Arif menggunakan bahan baku utama seperti daging yang berasal dari konsumen nya karena tidak menyediakan daging sendiri melainkan hanya jasa dan bahan baku tambahan dalam penggilingan daging. Meski begitu beliau masih berkomitmen untuk memastikan semua bahan yang masuk adalah baik dan halal. Sebagaimana wawancara peneliti bersama Bapak Arif mengatakan bahwa:

“Tapi kami pastikan daging yang dibawa konsumen ya daging yang halal, kami cuci daging yang dibawa dalam keadaan belum dibersihkan biasanya hal ini terjadi saat konsumen datang langsung setelah membeli daging dari Rumah Potong Unggas, tetapi jika memang sudah bersih akan langsung kami giling. Selain dari kebersihannya kami juga pastikan daging yang dibawa bukanlah daging dalam kategori yang diharamkan, dilihat dari ciri-ciri dan warnanya kita bisa melihat jenis daging apa yang dibawa oleh konsumen. Jangankan daging mbak, telur aja semuanya kami cuci kok, biar ndak ada najis di cangkang telur yang mungkin masuk.”⁶

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa penggilingan daging syar'i Cak Arif meski tidak menyediakan daging sendiri tetap berusaha memastikan sebisa mungkin daging yang dibawa oleh konsumen terjaga kehalalannya. Melalui kebersihan dan memastikan sebisa mungkin syarat-syarat halalnya daging itu terpenuhi. Tidak hanya melalui pelayanan langsung, penggilingan daging ini juga membuat spanduk yang ditempel di dinding tempat

⁶ Saiful Ma'arif, *Wawancara*, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.15 wib

penggilingan untuk memberi tahu dan sebagai bentuk tanggung jawab sesama muslim untuk saling mengingatkan.

Gambar 4.4 Spanduk Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif



Hal ini menunjukkan ketegasan penggilingan daging syar'i Cak Arif dalam merepresentasikan nama usahanya yang diperkuat dengan penjelasan Bapak Arif:

“Saya hanya berusaha melakukan yang terbaik dari yang bisa dikontrol, diluar itu ya kita berusaha yakin saja mbak bahwa daging yang dibawa dalam keadaan halal. Kadang ada konsumen yang tidak mau daging nya dicuci lagi karena katanya kalau kelebihan air akan mempengaruhi tekstur dari hasil gilingan daging, kalau kata orang sini kurang kejel gitu. Tapi kalo saya lebih pilih menolak dari pada menimbulkan resiko lain bahwa najis yang ada di daging itu bercampur dengan alat produksi dan hasil gilingan selanjutnya.”⁷

Selanjutnya kegiatan logistik masuk di penggilingan daging Sumber Rezeki dimana penggilingan daging ini tidak hanya menyediakan bahan baku tambahan namun juga bahan baku utama (sapi), sebagaimana wawancara peneliti bersama Ibu Tasinem selaku pemilik mengatakan bahwa:

“Daging yang digiling disini rata-rata dari konsumen mbak, kami sedia bahan tambahan seperti tepung terigu, garam, penyedap rasa, bumbu racikan, serta bawang putih dan bawang

⁷ Saiful Ma'arif, Wawancara, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.20 wib

goreng yang dicampur bersama daging. Namun kami juga menyediakan daging sapi jika ada konsumen yang ingin memesan di tempat, kami tidak sedia daging ayam dan ikan karena lokasi kami berada di pasar tumpah.”⁸

Penggilingan daging Sumber Rezeki hanya menyediakan daging sapi karena kebetulan lokasi usahanya terletak di dekat pasar dan berseberangan juga dengan rumah potong unggas. Hal ini berkaitan dengan aktivitas pendukung yaitu pengadaan sumber daya di penggilingan daging Sumber Rezeki dalam hal ini pengadaan bahan baku daging sapi yang berasal dari pasar Martapura, dan pasokan untuk bahan baku tambahan dari pasar tumpah Pemetung Basuki.⁹

Maka dapat disimpulkan kebersihan dan kehalalan akan daging yang dibawa konsumen tidak dipastikan secara langsung. Sebagaimana wawancara peneliti bersama Ibu Tasinem yang mengatakan bahwa

“Kami menyediakan tempat mencuci daging bagi konsumen jika dirasa daging belum bersih, kalau dari kami ndak sempat si mbak mau mencuci ulang terlebih dahulu semua daging yang dibawa karena antri banget karyawan baru 2 dan punya tugas masing-masing sudahan, jadi kami ya hanya yakin saja rata-rata daging dari Rumah Potong Unggas itu sudah dicuci kok dan pemilik nya beragama Islam.”¹⁰

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Tasinem dapat disimpulkan bahwa mereka kurang ketat dalam memastikan kebersihan dari daging yang digiling, karena mereka tidak mencuci kembali daging yang dibawa oleh konsumen.

⁸ Tasinem, Wawancara, tanggal 11 Juli 2025, pukul 13.37 wib

⁹ Tasinem, Wawancara, tanggal 11 Juli 2025, pukul 14.20 wib

¹⁰ Tasinem, Wawancara, tanggal 11 Juli 2025, pukul 13.45 wib

Kemudian terakhir logistik masuk di penggilingan daging Kusnan, mereka menyediakan daging ditempat, bahkan juga menyediakan jasa bubut ayam namun juga menerima konsumen yang membawa daging sendiri. Sebagaimana wawancara bersama Bapak Kusnan selaku pemilik yang mengatakan bahwa:

*“Disini kalau daging kami menyediakan mbak ngambil dari rumah potong UD. Budi di dekat pasar itu, selain itu juga ada mesin bubut ayam kalau ada konsumen yang membawa ayam hidup untuk dibubut kemudian digiling atau hanya sekedar untuk dibubut saja, sehingga penyembelihan dilakukan sendiri dan menjamin karyawan kami melakukan penyembelihan sesuai syariat Islam.”*¹¹

Kemudian aktivitas pengadaan sumber daya di penggilingan daging Kusnan yaitu pengadaan bahan baku yang berasal dari rumah potong UD. Budi. Dalam hal ini, yang dilakukan adalah dengan selalu memastikan bahwa ayam dalam keadaan sehat dan layak.¹²

Karena sebagian daging masih ada yang berasal dari konsumen maka pak Kusnan memastikan daging yang akan digiling tetap tidak menyalahi aturan Islam. Sebagaimana wawancara bersama Bapak Kusnan yang mengatakan bahwa:

*“Kalau daging yang dibawa konsumen ya kami memang tidak bisa memastikan kehalalannya karena agak sulit ya. Tapi kami berusaha meminimalisir saja menyediakan daging sendiri dan menolak pesanan daging yang terindikasi tidak halal, karena disini kan ya banyak orang non muslim juga mbak. Kalau mereka mau giling daging ya pastinya tak suruh pakai daging ayam, selain itu saya ndak mau terima. Terus kalau untuk kebersihan kami pasti mencuci dulu daging yang dibawa konsumen mau udah bersih atau belum.”*¹³

¹¹ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.12 wib

¹² Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 10.14 wib

¹³ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.15 wib

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Kusnan, dapat disimpulkan bahwa penggilingan daging ini cukup teliti dalam menjaga kebersihan dan kehalalan proses penggilingan daging. Mereka selalu mencuci kembali daging yang dibawa oleh konsumen, kalau daging dari mesin bubut ayam dipastikan bersih dan halal karena mereka melakukannya sendiri. Sedangkan untuk ketepatan penyembelihan daging mereka agak sulit memastikan jika berasal dari konsumen.

2) Aktivitas Operasi

Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi bahan/barang jadi. Berkaitan dengan aktivitas operasi di penggilingan daging syar'i Cak Arif, dalam wawancara Bapak Arif mengatakan:

“Untuk memulai proses penggilingan daging pastikan bahwa daging sudah di cuci dengan air mengalir sampai dalam keadaan suci, bersih dan halal untuk kemudian dicampur dengan bahan tambahan lain yang tentunya halal seperti tepung, bumbu racikan, garam, penyedap rasa lalu dimasukkan ke mesin penggiling sampai menghasilkan tekstur yang diinginkan. Setelah itu, adonan daging yang dihasilkan dipindahkan ke dalam plastik menggunakan sebuah alat, tentunya selama proses penggilingan berlangsung saya pakai sarung tangan.”¹⁴

Jadi, penggilingan daging syar'i Cak Arif ini sudah mengintegrasikan nilai halal dimulai dari bahan yang digunakan sampai alat-alat selama proses produksi.

¹⁴ Saiful Ma'arif, *Wawancara*, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16. 25 wib

Aktivitas operasi pada penggilingan daging syar'i Cak Arif didukung oleh pengembangan teknologi berupa penggunaan mesin giling modern dan manajemen SDM berupa mengikuti pelatihan berkaitan dengan bidang yang ditekuni.

Selanjutnya di penggilingan daging Sumber Rezeki aktivitas operasi berdasarkan wawancara bersama Kak Bertus selaku karyawan bagian penggilingan menyatakan:

“Proses penggilingan daging kami dimulai dengan memasukkan daging ke mesin penggilingan, kemudian dicampurkan dengan tepung yang sudah diberi bumbu dimana bagian ini adalah mbak itas yang meracik. Setelah itu ditunggu sampai semua tergiling dan hasil adonan akan diletakkan ke dalam plastik yang sudah dilumuri dengan minyak goreng didalamnya agar adonan tidak banyak yang tersisa di plastik. Proses pengemasan adonan dilakukan dengan menggunakan alat semacam sendok dan tentunya pekerja menggunakan sarung tangan.”¹⁵

Maka dapat disimpulkan pada aktivitas produksi kali ini penggilingan daging Sumber Rezeki memperhatikan sisi kebersihan selama proses penggilingan dilakukan.

Aktivitas operasi di penggilingan daging Sumber Rezeki ini juga didukung dengan pengembangan teknologi melalui penggunaan mesin giling modern. Hanya saja dalam teknologi informasi penggilingan ini belum memanfaatkan peluang yang ada.

Terakhir adalah aktivitas operasi di penggilingan daging Kusnan yang dimana proses nya lebih banyak karena disini juga

¹⁵ Bertus, *Wawancara*, tanggal 11 Juli 2025, pukul 14.00 wib

menyediakan jasa bubut. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Kusnan mengatakan:

“Untuk penyembelihan dilakukan dengan satu kali sayatan saja, dan jika ada salah satu saluran yang belum terputus maka akan dilakukan pemotongan sekali lagi dengan syarat pisau belum terangkat dari leher ayam, namun tetap dianjurkan untuk melakukan pemotongan dengan satu tarikan sayatan saja”¹⁶

Jadi, penggilingan daging Kusnan ini sudah memperhatikan dan menerapkan tata cara penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariat Islam bagi anggota/pekerja yang akan melakukan penyembelihan pada ayam. Penggilingan daging Kusnan ini juga sudah memperhatikan kehalalan pada ayam ketika telah dilakukan penyembelihan.

Sebelum ayam dipotong maka akan diperiksa terlebih dahulu, ayam akan dilihat keadaan fisiknya agar memastikan ayam dalam keadaan sehat secara fisik. Setelah dilakukan pemeriksaan, maka ayam selanjutnya akan dipotong oleh anggota/pekerja dengan menggunakan pisau. Pisau yang digunakan adalah pisau yang sangat tajam, karena dalam pemotongan hewan diusahakan harus satu tarikan sayatan langsung dapat memotong tiga saluran, yaitu saluran pernafasan, saluran urat nadi dan saluran pembuluh darah. Untuk posisi ayam yang akan siap dipotong akan dihadapkan menghadap kiblat begitu juga dengan anggota/pekerjanya harus menghadap kiblat. Pemotongan ayam dilakukan harus memotong tiga saluran pernafasan, namun tidak

¹⁶ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.27 wib

sampai memotong pada bagian kepala ayam dengan satu tarikan sayatan saja.

Pada saat akan dilakukannya pemotongan hewan atau ayam maka pemotongan harus menghadap kiblat dan membaca “*Bismillahi Allahu Akbar*” atau dengan menyebut nama Allah. Berdasarkan wawancara peneliti dengan Bapak Jaenal Mustopa selaku karyawan mengatakan bahwa:

*”Bacaan pada saat penyembelihan ayam juga bisa membaca Bismillah saja, yang terpenting adalah menyebut asma Allah dan menyembelih dengan ikhlas maka hukum ayam yang disembelih tersebut adalah halal.”*¹⁷

Maka dapat disimpulkan bahwa anggota/pekerja yang bertugas untuk memotong ayam di penggilingan daging Kusnan ini sudah memenuhi standar halal sesuai dengan yang telah disebutkan pada *Halal Assurance System (HAS)* MUI. Tahapan yang dilakukan setelah ayam dipotong maka akan dilakukan pencabutan bulu ayam.

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Jaenal Mustopa mengatakan bahwa:

*“Dalam pencabutan bulu ayam yang sudah dilakukan pemotongan, kami menggunakan mesin pencabutan bulu ayam, guna untuk menghemat waktu pada saat konsumen melakukan pembelian, dengan adanya mesin pencabut bulu ayam dapat membantu anggota/pekerja dalam pembersihan pada ayam.”*¹⁸

¹⁷ Jaenal Mustopa, *Wawancara*, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.45 wib

¹⁸ Jaenal Mustopa, *Wawancara*, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.48 wib

Setelah potongan ayam siap barulah dilanjutkan ke proses sesuai permintaan konsumen, sebagaimana wawancara peneliti bersama Bapak Kusnan yang menyatakan bahwa:

*“Setelah selesai proses pencabutan bulu ayam maka ayam akan dipotong menjadi beberapa bagian sesuai permintaan konsumen dan dibersihkan, sebagian konsumen yang datang hanya untuk menggunakan jasa bubut ayam maka ayam akan dikemas ke dalam plastik, untuk konsumen yang sekaligus ingin menggiling daging maka potongan ayam akan dimasukkan ke mesin giling sampai menghasilkan adonan.”*¹⁹

Jadi, dapat disimpulkan bahwa penggilingan daging Kusnan ini sudah memperhatikan standar kehalalan dan juga selalu mengusahakan produksi kehalalan daging ayam dengan syariat Islam, mulai dari petugas penyembelihan hingga penanganan ayam setelah disembelih. Walaupun jika terjadinya kecacatan pada ayam akan dilakukan pembuangan ataupun tidak akan diperjual belikan lagi, karena ayam yang mengalami kecacatan tidak akan dapat dikonsumsi ataupun dipotong, sebab ayam yang mengalami kecacatan sebelum disembelih dapat dikatakan haram.

Aktivitas produksi pada penggilingan daging Kusnan ini didukung oleh pengembangan teknologi yang berupa penggunaan mesin giling modern dan juga penambahan unit mesin bubut. Selain itu dalam hal manajemen SDM juga pihak pemilik sudah pernah mengikuti penelitian terkait usaha penggilingan daging.

¹⁹ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.53 wib

3) Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pendistribusian produk jadi yang dilakukan dengan konsumen. Pada penggilingan daging syar'i Cak Arif aktivitas logistik keluar berdasarkan wawancara bersama Bapak Arif menyatakan:

*“Adonan daging yang dihasilkan dari proses penggilingan akan di kemas kedalam kantong plastik yang sudah dilumuri minyak agar adonan tidak banyak menempel di plastik untuk kemudian siap dibawa oleh konsumen.”*²⁰

Sedangkan pada penggilingan daging Sumber Rezeki, aktivitas logistik keluar berdasarkan wawancara bersama Ibu Tasinem mengatakan:

*“Untuk pendistribusian dilakukan langsung dengan konsumen setelah daging selesai digiling, setelah itu dilanjutkan ke pembayaran.”*²¹

Terakhir di penggilingan daging Kusnan, aktivitas logistik keluar sebagaimana wawancara bersama Bapak Kusnan mengatakan:

*“Pendistribusian dilakukan dengan memindahkan adonan ke dalam plastik menggunakan semacam sendok dan menggunakan sarung tangan. Saya menggunakan tempat yang terpisah dari tempat penerimaan bahan untuk meletakkan adonan yang sudah digiling.”*²²

Maka dapat disimpulkan secara garis besar ketiga tempat penggilingan daging ini sudah melakukan aktivitas logistik keluar dengan baik untuk menjaga kebersihan adonan daging giling sampai langsung ketangan konsumen.

²⁰ Saiful Ma'arif, Wawancara, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.25 wib

²¹ Tasinem, Wawancara, tanggal 11 Juli 2025, pukul 14.05 wib

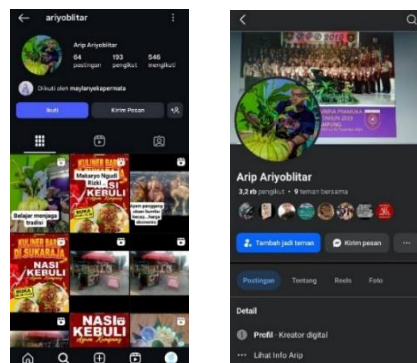
²² Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.55 wib

4) Pemasaran dan Penjualan

Kegiatan pemasaran dalam rantai nilai merupakan aktivitas yang berkaitan dengan penjualan kepada konsumen. Pemasaran mencakup promosi dan strategi untuk menjangkau pelanggan, sementara penjualan berfungsi sebagai jembatan antara produk dan konsumen. Membangun hubungan baik dengan pelanggan dan memanfaatkan teknologi sangat penting dalam meningkatkan efisiensi.

Sebagaimana yang dilakukan Bapak Arif dalam memasarkan produknya yaitu melalui media sosial *Facebook* dan *Instagram*. Pendekatan ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pelanggan sehingga dapat mengenalkan masyarakat mengenai penggilingan daging yang halal sesuai syariat fiqh dalam Islam.

Gambar 4.5 Sosial Media Sebagai Media Pemasaran



Informasi ini diperkuat dengan penjelasan Ibu Siti Aisyah yang merupakan konsumen dari penggilingan daging syar'i Cak Arif:

“Saya adalah pedagang bakso yang biasa menggiling daging di tempat Bapak Arif di desa Trantang Sakti, sementara rumah saya di desa Pahang Asri. Kebetulan saya mengetahui

*penggilingan daging ini melalui Facebook. Setelah itu, saya langsung menghubungi nomor Whatsapp yang tertera dalam promosi.”*²³

Aktiitas ini didukung oleh infrastruktur yang dimiliki usaha penggilingan daging syar’i Cak Arif dimana berlokasi di jalan Raya Kotabaru, desa Trantang Sakti. Akses menuju ke penggilingan daging syar’i Cak Arif juga sangat mudah, karena bisa dilewati oleh pejalan kaki, sepeda motor, bahkan mobil truk. Sebagaimana wawancara yang dilakukan dengan Bapak Arif yang mengatakan bahwa:

*“Lokasi tempat usaha yang kami bangun ini sudah strategis karena mudah untuk dijumpai para pembeli dan mudah dilewati kendaraan. Akses parkir di pelataran cukup luas untuk menampung banyak motor dan mobil.”*²⁴

Berbeda dengan penggilingan daging Sumber Rezeki yang melakukan pemasaran tidak melalui sosial media, karena sebelumnya Ibu Tasinem merupakan pedagang Bakso dan Mie Ayam sehingga bukan hal yang sulit untuk menyebarkan informasi mengenai penggilingan dagingnya, ditambah lagi lokasi yang sangat strategis yaitu terletak di dekat pasar tumpah desa Pemetung Basuki.²⁵ Walaupun belum memanfaatkan teknologi informasi Usaha penggilingan daging Sumber Rezeki milik Ibu Tasinem memiliki infrastruktur yang juga mendukung dimana usaha ini berlokasi di jalan pasar Pemetung Basuki, letaknya sangat strategis dibagian sudut pasar pada bagian penjual ayam potong dan toko sembako.

²³ Siti Aisyah, *Wawancara*, tanggal 24 Juli 2025, pukul 16.05 wib

²⁴ Saiful Ma’arif, *Wawancara*, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.32 wib

²⁵ Tasinem, *Wawancara*, tanggal 11 Juli 2025, pukul 14.08 wib

Hal serupa terjadi juga di penggilingan daging Kusnan, dimana sebelum membuka penggilingan daging beliau sudah berjualan Bakso sehingga cukup mudah untuk melakukan pemasaran walaupun belum menggunakan teknologi seperti media sosial. Sebagaimana wawancara bersama Bapak Kusnan yang mengatakan bahwa:

“Saya ndak bisa main internet mbak, jadi ya cuma mengandalkan promosi mulut ke mulut aja. Kebetulan untungnya saya juga punya jualan sebelum ini jadi ndak terlalu susah walaupun saya sebenarnya juga mau promosi lewat internet begitu.”²⁶

Selanjutnya penggilingan daging Kusnan yang terletak di Pemetung Basuki gang Berkah, desa Pemetung Basuki. Berdasarkan wawancara bersama Bapak Kusnan yang mengatakan bahwa:

“Adanya jasa bubut ayam menghendaki penggilingan ini memiliki fasilitas yang lebih lengkap dengan tempat potong dan cuci yang luas. Namun untuk limbah kotoran dan sisa bulu ayam hanya kami siram dengan air saja.”²⁷

Dalam pembuangan limbah ayam, seharusnya penggilingan daging Kusnan lebih memperhatikan lagi pembuangan limbah, karena dalam membangun usaha juga harus memperhatikan lingkungan sekitar apakah dapat mencemari sungai atau lingkungan.

Berdasarkan temuan diatas maka dapat disimpulkan bahwa dari ketiga tempat penggilingan daging hanya satu yang sudah mengadopsi teknologi untuk melakukan pemasaran yaitu penggilingan daging syar'i Cak Arif meski begitu masing-masing usaha memiliki

²⁶ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 09.57 wib

²⁷ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 10.03 wib

infrastruktur yang mendukung sehingga membantu aktivitas pemasaran dan penjualan.

5) Pelayanan

Pelayanan merupakan aspek vital yang mendukung kepuasan pelanggan dan keberhasilan bisnis. Kualitas pelayanan yang baik tidak hanya meningkatkan pengalaman pelanggan, tetapi juga membangun loyalitas konsumen.

Pelayanan di penggilingan daging syar'i Cak Arif dikenal sangat baik, ditambah nilai syar'i yang ditawarkan membuat rasa percaya konsumen meningkat dan tentunya menambah nilai kepuasan. Hal ini berdasarkan wawancara dengan Ibu Siti Aisyah yang mengatakan bahwa:

“Pembeli dilayani dengan seoptimal mungkin, yaitu dengan memperlakukan mereka secara sopan dan ramah, memberikan informasi yang akurat tentang produk, serta menghindari praktik curang seperti menambah berat pada timbangan sesuai dengan branding syar'i yang ada pada nama usahanya.”²⁸

Maka dapat disimpulkan bahwa penggilingan daging syar'i Cak Arif berhasil mencapai tujuannya untuk memberikan kenyamanan lebih dengan memberikan layanan penggilingan daging yang sesuai syariat Islam.

Sedangkan penggilingan daging Sumber Rezeki mengedepankan pelayanan cepat, rasa yang pas, dan seramah mungkin

²⁸ Siti Aisyah, Wawancara, tanggal 24 Juli 2025, pukul 16.10 WIB

apalagi dengan antrian panjang kecepatan dan ketepatan sangat dibutuhkan. Sebagaimana wawancara bersama mbak Annisa Alfiani:

*“Saya senengnya langganan disini karena cepet mbak, pas gitu habis dari pasar langsung kesini untuk menggiling daging walaupun antri tapi nggak kerasa lama banget, adonan baksonya juga pas untuk saya yang jualan bakso bakar.”*²⁹

Selanjutnya penggilingan bakso Kusnan menawarkan pelayanan dengan banyak jasa yaitu penggilingan daging dan juga bubut ayam. Selain itu pelayanan cepat, tempat tunggu yang nyaman, dan tempat produksi yang bersih selalu diutamakan. Hal ini dikuatkan dengan informasi dari mbak Sri Wahyuningsih:

*“Penggilingan pak Kusnan ini bersih mbak tempatnya, jadi yakin sama hasil gilingannya, tempat tungguanya nyaman terus bisa beli daging nya dari sini juga. Selain itu dia bisa sekalian bubut dan potongin ayam. Kebetulan saya jualan tahu bakso, jadi udah sering giling disini.”*³⁰

Selain uraian diatas, peneliti juga melakukan wawancara dengan pertanyaan yang berkaitan dengan peluang dan hambatan yang dirasakan industri penggilingan daging di kecamatan Buay Pemuka Peliung. Berdasarkan observasi dan wawancara yang sudah peneliti lakukan di tiga tempat penggilingan daging yang ada di kecamatan Buay Pemuka Peliung, ada beberapa peluang dalam penerapan *Halal Value Chain* dan dapat diterangkan sebagai berikut:

²⁹ Annisa Alfiani, *Wawancara*, tanggal 13 Juli 2025, pukul 11.35 wib

³⁰ Sri Wahyuningsih, *Wawancara*, tanggal 3 Agustus 2025, pukul 15.25 wib

a. Banyaknya populasi umat muslim

Kecamatan Buay Pemuka Peliung dengan umat muslim sebagai penduduk mayoritas tentunya merupakan potensi besar bagi industri halal. Sebagaimana wawancara yang dilakukan dengan Bapak Arif:

*“Daerah kita ini mayoritas orang islam, sudah seharusnya sadar dengan apa yang ada disekitar kita termasuk kehalalan produk yang dikonsumsi. Saya menghadirkan penggilingan daging syar’i ini ya tujuannya karena ingin memberikan kemudahan bagi konsumen yang masih banyak ragu dengan kehalalan makanan, apalagi untuk dikonsumsi ya, harapannya banyak orang bisa sadar dengan adanya usaha saya ini setidaknya berusaha meminimalisir kerisauan yang ada di benak orang-orang. Tentunya selain untuk wujud tanggung jawab saya juga sebagai pengusaha muslim.”*³¹

Berdasarkan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa populasi umat muslim sebenarnya menjadi kesempatan besar bagi para pemilik usaha untuk meningkatkan daya saingnya dengan menerapkan *halal value chain* agar menjadi nilai tambah tersendiri. Hanya tinggal meningkatkan *awareness* konsumen saja untuk lebih berhati-hati dan pandai memilah apa yang akan dikonsumsi dan masuk ke dalam tubuh.

b. Lokasi usaha yang strategis

Kemudahan akses menuju tempat penggilingan daging, banyak dekat dengan keberadaan peternak dan rumah potong unggas disekitar lokasi memunculkan peluang untuk mengadakan kerjasama dalam penerapan standar halal pemeliharaan hewan yang sangat besar. Hal ini memungkinkan penggilingan daging untuk memperoleh bahan baku

³¹ Saiful Ma’arif, Wawancara, tanggal 22 Juli 2025, pukul 16.44 wib

daging yang terjamin kehalalannya, sehingga produk daging giling yang dihasilkan dapat memenuhi standar halal yang ditetapkan. Dengan demikian hal ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya saing usaha. Selain itu, kerja sama dengan peternak dan rumah potong unggas juga dapat membantu meningkatkan ekonomi lokal dan mendukung pembangunan masyarakat.

Disamping peluang tersebut tentunya juga terdapat tantangan yang dialami dalam penerapan *Halal Value Chain* diantaranya sebagai berikut:

a. Minimnya akses pelatihan yang berkaitan dengan *Halal Value Chain*

Informasi-informasi mengenai pelatihan terkait yang agak sulit diakses oleh pelaku usaha, sebagaimana wawancara bersama Bapak Kusnan:

*“Saya dulu pernah ikut pelatihan di Martapura mbak tentang produk-produk halal ini, tapi ya udah lama dan baru sekali itu. Waktu itu si yang ikut banyak tapi ya setelahnya belum ada kelanjutan lagi.”*³²

Ditambah keterangan dari kak Bertus saat wawancara mengatakan bahwa:

*“Kalau pelatihan sih saya belum pernah ikut ya, tapi sebelum kerja disini saya juga udah banyak kerja ditempat lain sebagai tukang giling daging kurang lebih dari 2014, jadi kalau tentang penggilingan nya saya udah paham banget. Tapi kalau yang berkaitan dengan kehalalan saya belum tau.”*³³

³² Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 11.07 wib

³³ Bertus, Wawancara, tanggal 11 Juli 2025, pukul 14.12 wib

Berdasarkan wawancara tersebut maka dapat disimpulkan masih kurangnya fasilitas pelatihan yang menunjang mengenai penguatan *Halal Value Chain* bagi para pemilik usaha.

- b. Kurangnya pemahaman mengenai prosedur pembuatan sertifikat halal bagi usaha

Sertifikat halal kini menjadi hal yang sangat penting bagi sebuah usaha, dikarenakan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim, memperluas pasar dan peluang ekspor, serta memberikan nilai tambah ekonomi dan daya saing sebuah usaha. Dalam hal ini berdasarkan wawancara yang dilakukan bersama Bapak Kusnan mengatakan bahwa:

*“Saya udah pernah denger si mbak tentang sertifikat halal itu, katanya juga diwajibkan ya tapi saya ini nggak ngerti cari informasi begitu gimana caranya, terus juga harus melakukan apa bingung padahal kalau ini bisa bikin usaha saya bisa bersaing saya pasti lakuin, sayangnya ndak ngerti mau minta tolong ke siapa.”*³⁴

Berdasarkan wawancara tersebut dapat disimpulkan salah satu alasan sebuah usaha belum memiliki sertifikat halal adalah karena kurangnya pengetahuan tentang prosedur pembuatan nya.

C. Pembahasan

1. Penguatan *Halal Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

³⁴ Kusnan, Wawancara, tanggal 31 Juli 2025, pukul 11.15 wib

Halal Value Chain merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam kegiatan ekonomi untuk menjamin kualitas halal dari suatu produk yang mencakup beberapa sektor industri, hal ini khususnya dalam industri penggilingan daging dimana usaha yang melayani jasa penggilingan daging yang akan dikonsumsi oleh konsumen.³⁵ Penerapan *halal value chain* dalam hal ini dapat difokuskan melalui 5 aktivitas utama dengan indikator sebagai berikut:

a. Logistik Masuk

Hasil penelitian pada ketiga lokasi usaha penggilingan daging di kecamatan Buay Pemuka Peliung secara umum menunjukkan bahwa praktik logistik masuk didominasi oleh upaya seleksi pemasok. Para pelaku usaha cenderung memastikan terlebih dahulu asal bahan baku yang dibawa oleh konsumen, mereka menerima daging yang diyakini bersih dan halal meskipun tidak ada verifikasi dokumen detail seperti sertifikasi halal.

Hal ini sejalan dengan temuan mengenai aktivitas pendukung yaitu pengadaan bahan baku di Kecamatan Buay Pemuka Peliung menunjukkan variasi dalam mekanisme pengadaannya. Dua dari tiga usaha penggilingan daging menerapkan sistem ganda yaitu penggilingan daging Sumber Rezeki dan penggilingan daging Kusnan menyediakan sendiri bahan baku utama (daging) melalui pembelian dari

³⁵ Heni Pratiwi dan Anisa Putri Febriyanti, "Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo)," *Journal of Islamic Economics and Finance* 2, no. 1 (2024): 93.

pemasok, sekaligus menerima daging yang dibawa langsung oleh konsumen (jasa penggilingan). Sementara itu, satu usaha sepenuhnya beroperasi sebagai jasa penggilingan, di mana bahan baku utama (daging) sepenuhnya berasal dari konsumen (*tolling service*).

Dalam kasus usaha yang menyediakan bahan baku sendiri, praktik ini sejalan dengan tuntutan teori Logistik Masuk dan Pengadaan dalam HVC di mana pengendalian penuh atas Titik Kritis Halal (TKH), seperti pemilihan *supplier* dan verifikasi sertifikat, dapat dilakukan. Namun, tantangan muncul pada aspek penerimaan daging dari konsumen (*tolling*). Meskipun ketiga usaha secara umum melakukan verifikasi visual dan konfirmasi lisan mengenai kebersihan dan kehalalan daging yang dibawa konsumen, hal ini menciptakan potensi risiko kontaminasi dan melemahkan Sistem Jaminan Halal (SJH).³⁶

Kriteria utama dalam logistik masuk adalah kebersihan dan kehalalan pada bahan baku utama dan bahan tambahan. Praktik ini sejalan dengan konsep *halal value chain* yang dikemukakan oleh Tieman yang menekankan pentingnya kontrol kehalalan di hulu rantai pasok.³⁷ Namun tidak adanya verifikasi dokumen detail terhadap RPU menunjukkan adanya gap struktural. Sehingga dapat dipahami bahwa penerapan terkait logistik masuk di penggilingan daging masih berjalan berdasarkan prinsip kehati-hatian tetapi belum mencapai tingkat *halal*

³⁶ Muhammad Chandia, "Halal Integrity in the Food Supply Chain," *Journal of Islamic Marketing* 8, no. 1 (2017): 165.

³⁷ Marco Tieman, *Halal Business Management: A Guide to Achieving Halal Excellence* (New York: Routledge Taylor & Francis Group, 2021), 124.

excellence (keunggulan halal) yang didukung sistem dokumentasi dan verifikasi yang komprehensif pada sumber pemasok bahan baku konsumen.

b. Aktivitas Operasi

Berdasarkan temuan penelitian adanya perbedaan signifikan pada perlakuan terhadap daging yang dibawa oleh konsumen untuk digiling. Dua dari tiga usaha penggilingan daging tersebut yaitu penggilingan daging syar'i Cak Arif dan penggilingan daging Kusnan menerapkan prosedur mencuci ulang daging yang dibawa konsumen sebelum proses penggilingan dimulai. Praktik mencuci ulang ini dilakukan sebagai langkah antisipatif untuk memitigasi risiko kontaminasi yang mungkin terjadi selama pengemasan atau transportasi oleh konsumen.

Sebaliknya, satu lokasi usaha tidak melakukan pencucian ulang, melainkan hanya menyediakan tempat cuci dan sanitasi dan menyerahkan kebersihan nya pada pelanggan atau inspeksi visual dan langsung memproses daging tersebut. Praktik ini menunjukkan adanya gap dalam penerapan standar operasional HVC. Kegagalan dalam mengendalikan potensi kontaminasi pasca-kepemilikan konsumen merupakan kelemahan dalam menjaga integritas halal pada aktivitas operasi.³⁸

³⁸ Ruslin, "Tanggung Jawab Pelaku Usaha Pangan Olahan Dihubungkan Dengan Sertifikasi dan Labelisasi Halal Dalam Rangka Perlindungan Konsumen," *Justice Pro Jurnal Ilmu Hukum*, 2342.

Kesimpulannya, meskipun ketiga usaha menunjukkan kesamaan dalam pelaksanaan proses penggilingan, adanya variasi dalam prosedur penanganan daging dari konsumen menunjukkan bahwa Sistem Jaminan Halal (SJH) di tingkat operasional masih belum terstandardisasi secara konsisten di seluruh pelaku usaha, yang berpotensi menjadi risiko bagi kehalalan produk secara keseluruhan.

Hasil penelitian ini didukung oleh temuan pada aktivitas manajemen SDM dimana dari ketiga usaha penggilingan daging ditemukan variasi signifikan dalam tingkat edukasi formal mengenai HVC. Dua dari tiga lokasi yaitu penggilingan daging syar'i Cak Arif dan penggilingan daging Kusnan, pemilik usaha telah berinisiatif mengikuti pelatihan atau seminar yang relevan dengan aspek kehalalan dan manajemen pangan, menunjukkan adanya kesadaran dari level manajemen puncak.³⁹

Namun, implementasi di level operasional terhambat karena karyawan usaha ini belum pernah mengikuti pelatihan formal mengenai *Halal Value Chain*. Temuan ini diperparah oleh kondisi di salah satu usaha di mana pemilik maupun karyawan sama sekali tidak pernah menerima pelatihan, melainkan hanya mengandalkan pengalaman kerja yang lama (±10 tahun) di bidang penggilingan. Ketergantungan pada pengalaman tanpa pembaharuan ilmu berisiko menimbulkan pengikisan

³⁹ Zainarti dan Zulfahri Salim, "Implementasi Nilai-Nilai Halal dalam Operasional Ayam Penyet Madinah," *Jurnal Ilmiah Research Student* 2, no. 2 (2025): 338.

kehalalan karena prosedur lama mungkin tidak sesuai dengan standar kehalalan dan kebersihan modern. Kondisi ini juga memperkuat temuan peneliti pada hambatan penerapan mengenai kurangnya fasilitas pelatihan yang difasilitasi oleh pihak berwenang di bidang terkait, menyebabkan transfer pengetahuan dan sertifikasi kompetensi SDM di industri kecil menjadi stagnan (tidak mengalami perkembangan).⁴⁰

Kesimpulannya, meskipun ada komitmen awal dari pemilik sebagai puncak organisasi (*tone at the top*), kelemahan signifikan terletak pada internalisasi pengetahuan HVC ke level staf operasional. Secara teoritis, HVC menuntut agar seluruh SDM memahami *halal awareness* (kesadaran halal) untuk memitigasi risiko kontaminasi dan menjaga integritas produk. Dengan demikian, pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, indikator Manajemen SDM masih berada pada tahap *halal vulnerability* (kerentanan halal) karena integritas produk sangat bergantung pada *moral judgment* (penilaian moral) karyawan yang tidak didukung oleh sistem pelatihan dan sertifikasi formal.

c. Logistik Keluar

Berbeda dengan rantai pasok industri besar yang melibatkan banyak perantara, temuan di ketiga usaha penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung menunjukkan bahwa aktivitas

⁴⁰ Sintia Fitrotun Nisa, “Efektivitas Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Terhadap Kinerja SDM pada UMKM Coklat Raddina Jember,” *Jurnal Penelitian Nusantara* 1, no. 6 (2025): 440.

distribusi dilakukan secara langsung kepada konsumen akhir. Produk daging giling yang telah diproses langsung dikemas dan diserahkan kepada pembeli yang datang ke lokasi tanpa melibatkan distributor pihak ketiga. Secara operasional, proses ini berfokus pada penjagaan suhu dan penggunaan kemasan higienis sederhana untuk menghindari kontaminasi.

Fakta bahwa rantai distribusi ini sangat pendek, tanpa perantara, secara signifikan meminimalisir resiko yang potensial timbul akibat penanganan, penyimpanan, atau pencampuran produk oleh pihak luar.⁴¹ Dengan demikian, meskipun sistem logistik keluar mereka sederhana dan tidak melibatkan teknologi pelacakan canggih, model distribusi langsung ini justru memperkuat kepastian kehalalan produk karena risiko kontaminasi dan *halal fraud* (tindakan kecurangan halal yang dilakukan untuk keuntungan ekonomi) dapat dikontrol secara penuh oleh pelaku usaha sendiri, yang merupakan keunggulan kompetitif unik bagi industri skala kecil ini.

d. Pemasaran dan Penjualan

Berdasarkan hasil temuan di Kecamatan Buay Pemuka Peliung menunjukkan adanya dualitas strategi pemasaran. Salah satu usaha telah mengoptimalkan media digital yaitu penggilingan daging syar'i Cak Arif khususnya Instagram dan Facebook untuk mempromosikan produk

⁴¹ Diah Safri Yulinda dan Nurbaiti, "Uji Kelayakan Halal Supply Chain Management Untuk Memperoleh Sertifikat Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Studi Kasus Cafe Bakso Rosso di Kota Binjai Kecamatan Binjai Timur," *Ar-Ribhu: Jurnal Manajemen dan Keuangan Syariah* 4, no. 2 (2023): 2779.

gilingan daging, menekankan aspek kebersihan dan sumber halal bahan baku mereka. Langkah ini sejalan dengan HVC kontemporer yang menuntut komunikasi nilai halal yang transparan dan adaptif terhadap teknologi.⁴² Sementara itu, dua usaha lainnya masih mengandalkan pemasaran secara langsung (*direct selling*). Uniknya, kedua usaha ini juga merupakan pedagang bakso yang sudah mapan dan memiliki basis pelanggan loyal yang besar, sehingga proses mencari atau meyakinkan pelanggan baru untuk produk daging gilingan mereka menjadi tidak sulit (*effortless*). Mereka memanfaatkan kepercayaan (*trust*) yang telah terbangun dari kualitas bakso mereka sebagai modal *marketing* utama.

Kondisi ini mengindikasikan bahwa meskipun hanya satu usaha yang menggunakan media sosial, komunikasi kehalalan dan kualitas pada dasarnya telah tersampaikan. Strategi langsung yang digunakan oleh kedua usaha penggilingan daging efektif karena memanfaatkan modal sosial (kepercayaan pelanggan) yang didukung oleh reputasi kualitas mereka, yang secara teori merupakan manifestasi dari aktivitas layanan yang sukses. Namun, ketergantungan pada pelanggan loyal dapat menjadi titik rentan karena tidak adanya sertifikasi halal formal yang dapat menjamin klaim mereka secara legal dan tertulis.⁴³

⁴² Merinda Hana Aulia dan Nabilah Fitriyani, "Strategi Komunikasi Influencer Halal dalam Menyampaikan Produk Secara Syariah sebagai Upaya Edukasi Syariah," *Gunung Djati Conference Series* 56 (2025): 1666.

⁴³ Khalimatul Zanah dan Khalikussabir, "Pengaruh Sertifikasi Halal, Brand Image, dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Pada Gerai Lawson Pahlawan Trip," *E-Journal Riset Manajemen* 14, no. 01 (2024): 271.

Kesimpulannya, aktivitas pemasaran dan penjualan telah berhasil dalam mentransfer janji kehalalan dan kualitas kepada konsumen, baik melalui adaptasi teknologi (media sosial) maupun modal kepercayaan (pelanggan loyal), namun masih perlu penguatan melalui sistem jaminan halal yang terdokumentasi untuk memperluas jangkauan pasar dan memitigasi risiko *halal fraud* (tindakan kecurangan halal) di mata konsumen non-loyal.

Aktivitas pemasaran dan penjualan dapat didukung dengan temuan pada aspek infrastruktur dimana berdasarkan temuan penelitian secara umum, ketiga usaha penggilingan daging menunjukkan keunggulan pada aspek lokasi strategis, penempatan usaha dekat dengan akses utama seperti jalan raya, pasar, dan bahkan rumah potong unggas (RPU) memfasilitasi logistik masuk yang efisien dan cepat. Selain itu, sanitasi umum dan kebersihan fasilitas penggilingan daging di ketiga lokasi telah memenuhi prinsip dasar *Tayyiban* (kebersihan dan kualitas) yang merupakan komponen integral dari HVC.

Namun, temuan ini menunjukkan adanya variasi signifikan dalam penanganan pembuangan limbah, yang merupakan salah satu elemen kunci infrastruktur. Pada salah satu usaha yang menyediakan jasa penggilingan sekaligus bubut ayam yaitu penggilingan daging Kusnan, ditemukan bahwa fasilitas pembuangan limbah kotoran (darah dan sisa karkas) hanya disiram dengan air menuju saluran drainase umum, tanpa penanganan limbah terstruktur. Hal ini menimbulkan *gap*

jika ditinjau dari teori HVC, terutama pada aspek mitigasi risiko lingkungan dan pencegahan kontaminasi silang (*najasah* atau haram yang mungkin tersebar). Secara teoritis, infrastruktur HVC yang ideal harus memiliki sistem pengelolaan limbah yang memadai untuk memastikan kehalalan tidak terancam oleh lingkungan sekitarnya.⁴⁴

Kesimpulannya, meskipun lokasi strategis dan kebersihan umum mendukung efisiensi HVC, kelemahan pada sistem penanganan pembuangan limbah menunjukkan keterbatasan serius dalam pemenuhan standar *Tayyiban* secara holistik dan berpotensi menjadi Titik Kritis Non-Halal (langkah dimana pelanggaran terhadap prinsip syariah dapat terjadi dalam rantai nilai suatu produk). Hal ini mengindikasikan bahwa implementasi HVC di tingkat infrastruktur masih berada pada tahap kepatuhan parsial (pemenuhan sebagian dari seluruh persyaratan yang berlaku), yang memerlukan peningkatan sistematis pada pengelolaan limbah untuk menjamin integritas kehalalan secara berkelanjutan.

e. Pelayanan

Berdasarkan temuan penelitian secara garis besar, didapati pada ketiga industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung menunjukkan bahwa pelayanan dasar telah terpenuhi, meliputi layanan yang ramah, bersih, cepat, dan menciptakan rasa nyaman bagi

⁴⁴ Anne Charina, “Efektivitas Penerapan Ekosistem Halal Value Chain Pada Industri Makanan dan Minuman Halal di Indonesia,” *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 9, no. 2 (2023): 1858.

pelanggan dimana hal ini sejalan dengan aspek *Tayyiban* (kualitas dan kebaikan) dalam HVC.

Lebih lanjut, terdapat variasi layanan yang unik di lapangan. Salah satu usaha menawarkan branding syar'i pada nama usahanya yaitu penggilingan daging syar'i Cak Arif dan satunya lagi menyediakan layanan nilai tambah (*value added services*) yaitu penggilingan daging Kusnan seperti jasa bubut ayam dan penyembelihan langsung, yang mana praktik ini memperkuat kontrol vertikal terhadap Logistik Masuk dan Operasi. Layanan penyembelihan di tempat meskipun tidak formal, memberikan keyakinan langsung kepada konsumen tentang prosedur penyembelihan syar'i yang dilakukan.⁴⁵ Sementara itu, usaha lain memanfaatkan branding syar'i pada nama usahanya yang mengesankan kepatuhan syariah ini secara efektif membangun *trust* (kepercayaan) konsumen dan meningkatkan kepuasan, bahkan tanpa dukungan dokumen sertifikasi halal formal.⁴⁶

Kesimpulannya, meskipun belum memiliki sertifikasi formal, aktivitas Layanan pada ketiga usaha secara efektif menjembatani gap formalitas dengan *trust* konsumen melalui kualitas pelayanan (*Tayyiban*) dan jaminan syariah informal. Layanan ini membuktikan bahwa jaminan suatu produk tetap mempertahankan status kehalalan di

⁴⁵ Nurmalah, "Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen di Pasar Pagi Kelurahan Tirta Siak Perspektif Ekonomi Syariah" (Skripsi, UIN SUSKA RIAU, 2024) 38.

⁴⁶ Tegar Putra Firmansyah dan Rizqillah Duta Saputra, "Manajemen Komunikasi dalam Pembentukan dan Penguatan Brand Image Store Rabbani Kota Surabaya Melalui Islamic Value," *Jurnal Media Akademik* 3, no. 6 (2025): 5.

setiap titik *halal value chain* (*halal integrity*) tidak hanya dijaga melalui prosedur internal, tetapi juga melalui interaksi positif dan transparan dengan pasar.

2. Peluang dan Hambatan dalam Penerapan *Halal Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Setelah dilakukan penelitian di tiga penggilingan daging yang ada di kecamatan Buay Pemuka Peliung, maka disimpulkan bahwa terdapat peluang sebagai berikut:

a. Banyaknya populasi umat muslim

Kecamatan Buay Pemuka Peliung, yang secara demografis didominasi oleh populasi Muslim, menyajikan peluang pasar yang sangat besar dan mendesak bagi penerapan *halal value chain*. Tingginya populasi ini berfungsi sebagai pendorong utama pasar (*market driver*) untuk permintaan produk yang terjamin kehalalannya.

Kondisi ini menciptakan lingkungan yang ideal bagi usaha penggilingan daging untuk tidak hanya sekadar bertahan, tetapi juga berkembang dengan mengubah kepatuhan halal menjadi keunggulan kompetitif (*Halal Excellence*).⁴⁷

b. Lokasi usaha yang strategis

Lokasi geografis usaha penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung merupakan peluang signifikan dalam konteks *Halal*

⁴⁷ Muhammad Rifki Shihab, "Sertifikasi Halal sebagai Bentuk Keunggulan Kompetitif Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pangan," *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi* 3, no. 1 (2021): 27.

Value Chain (HVC). Mayoritas usaha tersebut terletak pada akses yang mudah dijangkau oleh konsumen lokal maupun pemasok bahan baku dan yang penting juga adalah tempat yang memiliki kesesuaian antara makanan yang ditawarkan dengan target pasar.

Lokasi fasilitas adalah faktor kritis yang menentukan biaya logistik, kecepatan respons, dan integrasi rantai pasok. Lokasi yang optimal mengurangi *lead time* (waktu tunggu) dan biaya transportasi, dengan meminimalkan waktu transportasi bahan baku dari pemasok ke fasilitas produksi, risiko terhadap Titik Kritis Non-Halal khususnya risiko *cross-contamination* (kontaminasi silang) dan kerusakan produk akibat fluktuasi suhu selama pengiriman (melanggar *halal integrity*), dapat dikurangi secara substansial. Ini berarti, lokasi yang baik secara fisik membantu menjaga kualitas dan kehalalan produk.⁴⁸

Disamping peluang tersebut beberapa hambatan yang dihadapi adalah sebagai berikut:

a. Minimnya akses pelatihan yang berkaitan dengan *Halal Value Chain*

Temuan menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha tentang kehalalan bersifat personal dan didasarkan pada pengalaman religius serta kehati-hatian umum, bukan pada pengetahuan prosedural yang diperoleh melalui pelatihan formal.

⁴⁸ Sri Multiasih, “Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal (Halal Supply Chain) pada Industri Makanan di Jawa Tengah,” *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah* 1, no. 2 (2020): 150.

Ketiadaan pelatihan menyebabkan sistem kontrol (seperti pemeriksaan bahan baku dari konsumen/ *tolling service* atau pembersihan peralatan) dilakukan secara parsial dan tidak baku, padahal elemen kunci Jaminan Sistem Halal (JSH) menuntut adanya pelatihan yang berkelanjutan untuk seluruh personel. Minimnya pelatihan ini mengakibatkan penerapan HVC di lapangan cenderung stagnan pada tingkat *Halal Compliance* (kepatuhan halal dasar) operasional.⁴⁹

- b. Kurangnya pemahaman mengenai prosedur pembuatan sertifikat halal bagi usaha

Kurangnya pemahaman ini bukanlah semata masalah teknis administrasi, melainkan cerminan dari minimnya akses dan partisipasi dalam pelatihan Jaminan Sistem Halal (JSH). Akibatnya, pelaku usaha rentan terhadap kondisi kepatuhan parsial, di mana mereka hanya berfokus pada kehalalan bahan baku inti, namun gagal mengelola Titik Kritis Non-Halal yang muncul dari layanan *tolling service* dan kontaminasi silang.

Pelaku usaha cenderung menganggap sertifikasi halal dan sistem JSH sebagai kerumitan prosedural, sebagaimana yang sering diungkapkan dalam literatur bahwa kendala biaya, waktu, dan kurangnya informasi menjadi faktor utama yang menghambat UMKM dalam memperoleh sertifikasi halal.⁵⁰ Ketidadaan edukasi dan sosialisasi

⁴⁹ Rahayu, "Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada UMKM Makanan Minuman di Kota Semarang," *Jurnal Aplikasi Manajemen* 16, no. 1 (2018): 123.

⁵⁰ Novita Sari dan Andini Fadhilah, "Peran Edukasi dan Sosialisasi Terhadap Kesadaran UMKM akan Sertifikasi Halal," *Jurnal Hukum Syariah* 9, no. 3 (2023): 140.

yang intensif ini berperan penting dalam menjaga UMKM terperangkap dalam status kepatuhan parsial yang rentan terhadap risiko *Halal Fraud* (kecurangan halal), alih-alih memanfaatkan HVC sebagai keunggulan kompetitif.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui observasi mendalam dengan pengumpulan data dari berbagai sumber, peneliti menyimpulkan bahwa:

1. Halal *value chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung secara keseluruhan berada pada tingkat Halal *Compliance* (kepatuhan halal dasar) Operasional, masih perlu penguatan signifikan khususnya pada aspek logistik masuk, aktivitas operasi, manajemen SDM dan pemanfaatan teknologi. Hal tersebut menjadi aspek penting yang berperan cukup besar dalam penerapan halal *value chain* pada industri penggilingan daging yang untuk mentransformasikan praktik kehati-hatian menjadi Sistem Jaminan Halal yang terdokumentasi dan teruji demi mencapai keunggulan kehalalan yang berkelanjutan berujung pada sertifikasi halal.
2. Peluang yang dirasakan dalam penerapan halal *value chain* adalah banyaknya populasi umat muslim dan lokasi usaha yang strategis. Disamping peluang tersebut beberapa hambatan yang dihadapi adalah minimnya akses pelatihan yang berkaitan dengan Halal *Value Chain* dan kurangnya pemahaman mengenai prosedur pembuatan sertifikat halal bagi usaha.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis penguatan Halal *Value Chain* pada industri penggilingan daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi penggilingan daging syar'i Cak Arif untuk memproses sertifikat halal MUI untuk usaha maupun pekerjaannya.
2. Bagi penggilingan daging Sumber Rezeki untuk memastikan bahwa daging yang akan digiling sudah bersih dari darah dan kotoran, kemudian memanfaatkan dengan baik teknologi informasi yang ada untuk memperluas jangkauan pasarnya, dan memproses sertifikat halal MUI untuk usaha maupun pekerjaannya.
3. Bagi penggilingan daging Kusnan untuk memanfaatkan teknologi informasi yang ada, memperhatikan pembuangan limbah dan memproses sertifikat halal MUI untuk usaha maupun pekerjaannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Muhammad Wahyudin, dan Murtiadi Awaluddin. "Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner." *Jurnal Ilmu Pendidikan* 1, no. 3 (2024).
- Al Mubarak, Muhammad Adi Riswan, Lola Malihah, Mu'minah Mu'minah, dan Muhammad Yulian Ma'mun. "Implementasi Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal." *Al-Adl : Jurnal Hukum* 15, no. 1 (2023).
- Al Munawar, Said Aqil Husen. *Makanan dan Minuman Manusia Menurut Islam*. Ditjen Bimas Islam Departemen Agama RI, 2003.
- Anggito, Albi dan Johan Setiawan. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. CV Jejak, 2018.
- Annisa, Arna Asna. "Kopontren dan Ekosistem Halal Value Chain." *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 5, no. 1 (2019).
- Arikuntoro, Suharsimi. *Dasar-Dasar Research*. Tarsoto, 1995.
- Aulia, Merinda Hana, dan Nabilah Fitriyani. "Strategi Komunikasi Influencer Halal dalam Menyampaikan Produk Secara Syariah sebagai Upaya Edukasi Syariah." *Gunung Djati Conference Series* 56 (2025).
- Azharsyah Ibrahim. *Metodologi Penelitian Ekonomi dan Bsinis Islam*. Ar-Raniry Press, 2021.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. *Kecamatan Buay Pemuka Peliung Dalam Angka 2024*. Vol. 9. BPS Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, 2024.
- Baridah, Lailam. "Peran Teknologi Dalam Manajemen Risiko Dan Inovasi." *Journal of Education* 7, no. 2 (2025).
- Busyro. *Maqashid Al-Syari'ah: Pengetahuan Mendasar Memahami Mashlahah*. Kencana, 2019.
- Chandia, Muhammad. "Halal Integrity in the Food Supply Chain." *Journal of Islamic Marketing* 8, no. 1 (2017).
- Charina, Anne. "Efektivitas Penerapan Ekosistem Halal Value Chain Pada Industri Makanan dan Minuman Halal di Indonesia." *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 9, no. 2 (2023).
- Efendi, Rustam. *Produksi dalam Islam*. Magistra Insania Press, MSI-UII, 2003.

- Effendi, Kharisya Ayu. "Analisis Transformasi Halal Awareness dan Teknologi Blockchain terhadap Penguatan Halal Value Chain di Indonesia." *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 9, no. 3 (2023).
- Faisol, Ahmad dkk., "Strategi Pengembangan Rantai Nilai (Vaue Chain) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pangan Olahan," *Jurnal Ilmu Pertanian Agribisnis (JIPA)* 6, no. 2 (2021).
- Farhanah, Alfida Miftah. "Kewenangan BPJPH dan MUI dalam Sertifikasi Hlal Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 (UU-JPH)." Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2019.
- Firmansyah, Tegar Putra, dan Rizqillah Duta Saputra. "Manajemen Komunikasi dalam Pembentukan dan Penguatan Brand Image Store Rabbani Kota Surabaya Melalui Islamic Value." *Jurnal Media Akademik* 3, no. 6 (2025).
- Habibi, dan Aprilian. *Buku Tutorial dan penjelasan aplikasi e-office berbasis web menggunakan metode RAD*. Kreatif Industri Nusantara, 2020.
- Hakim, Muhammad Fajrul, dan Sugianto Sugianto. "Studi Library Research: Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global." *Jurnal Penelitian Inovatif* 4, no. 4 (2024).
- Imfazu, Muhammad Yusuf, Riyan Pradesyah, Cut Ernita Julistia, dan Aulia Syarif Nasution. "Analisis Ekosistem Halal Value Chain pada UMKM di Kota Medan." *Al-Muaddib: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial dan Keislaman* 6, no. 2 (2021).
- Intinan, Qori. "Pemikiran Ekonomi Islam Oleh Muhammad Abdul Mannan: Teori Produksi (Mazhab Mainstream)." *JIEI: Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 3 (2021).
- Jaya, I Made Laut Mertha. *Metode penelitian Kuantitatif dan Kualitatif (Teori, Penerapan, dan Riset Nyata)*. Anak Hebat Indonesia, 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. t.t.
- Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. *Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024*. 2019.
- Laila, Rahma Qumil. "Analisis Halal Value Chain untuk Self Declare: Studi pada halal Centre Universitas Trunojoyo Madura." *Istithmar: Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 8, no. 1 (2024).
- Lasiyono, Untung, dan Wira Yudha Alam. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. CV. Mega Press Nusantara, 2024.

- Lendy Zelviean Adhari. *Kumpulan Teori Pemikiran Ekonomi Syariah (Pra Kenabian, Kenabian, Pasca Kenabian, dan Era Kontemporer)*. Widina Bhakti Persada Bandung, 2021.
- Lestari, Nurpani. “Penerapan Halal Food Di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan.” Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Palopo, 2024.
- Mamik. *Metodologi Kualitatif*. Penerbit Zifatama Publisher, 2015.
- Mawarsari, Emi. “Penguatan Halal Value Chain pada Komoditas Daging Ayam di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga.” Skripsi, UIN Prof. K. H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, 2022.
- Multiasih, Sri. “Analisis Kinerja Rantai Pasok Halal (Halal Supply Chain) pada Industri Makanan di Jawa Tengah.” *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah* 1, no. 2 (2020).
- Nasrullah, Aan. *Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha di Indonesia*. t.t.
- Nisa, Sintia Fitrotun. “Efektivitas Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Terhadap Kinerja SDM pada UMKM Coklat Raddina Jember.” *Jurnal Penelitian Nusantara* 1, no. 6 (2025).
- Nurmalah. “Pengaruh Penyembelihan Halal Terhadap Perilaku Konsumen di Pasar Pagi Kelurahan Tirta Siak Perspektif Ekonomi Syariah.” Skripsi, UIN SUSKA RIAU, 2024.
- Padil, Muhamad. “Analisis Penerapan PSAK Syariah No. 109 Terhadap Pencatatan Akuntansi Zakat, Infak/Sedekah BAZNAS (Studi Kasus : BAZNAS Kota Bogor, BAZNAS Kabupaten Bogor, dan BAZNAS Kota Depok Tahun 2021).” Skripsi, Universitas Binaniaga Indonesia, 2023.
- Pratiwi, Heni. “Analisis Halal Value Chain Pada Proses Potong Kambing di Rumah Potong Hewan Mat Beken.” *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran* 7, no. 3 (2024).
- Pratiwi, Heni, dan Anisa Putri Febriyanti. “Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo).” *Journal of Islamic Economics and Finance* 2, no. 1 (2024).
- Pratiwi, Heni, Mila Sukmawati, Melta Vatmala Sari, Fazza Aulia Agipta, dan Ema Fitri. “Analisis Proses Produksi Penggilingan daging dlam Perspektif Industri Halal: Studi Kasus Usaha Penggilingan Daging Bakso Alex Jambi.” *International Journal Mathla’ul Anwar of Halal Issues* 4, no. 1 (2024).

- Puspaningrum, Astrid. "Penerapan Konsep Bisnis Modern Sebagai Strategi Pengembangan Daya Saing Usaha Giling Daging." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)* 6, no. 1 (2024).
- Rahayu. "Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada UMKM Makanan Minuman di Kota Semarang." *Jurnal Aplikasi Manajemen* 16, no. 1 (2018).
- Ruslin. "Tanggung Jawab Pelaku Usaha Pangan Olahan Dihubungkan Dengan Sertifikasi dan Labelisasi Halal Dalam Rangka Perlindungan Konsumen." *Justice Pro Jurnal Ilmu Hukum*, Januari 2025.
- Sangaji, Etta Mamang, dan Sopiah. *Perilaku Konsumen*. CV. Andi Offset, 2013.
- Saputra, Eko. "Strategi Pengembangan Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan Provinsi Kalimantan Tengah." *Jurnal Galung Tropika* 6, no. 2 (2017).
- Saputri, Nur Fanny Yuliana. "Implementasi Halal Value Chain Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Pada Usaha Rumah Makan H.Ismun)." Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Kudus, 2021.
- Sari, Erfina. "Analisis Halal Value Chain pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan." Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan, 2021.
- Sari, Novita, dan Andini Fadhillah. "Peran Edukasi dan Sosialisasi Terhadap Kesadaran UMKM akan Sertifikasi Halal." *Jurnal Hukum Syariah* 9, no. 3 (2023).
- Sarosa, Samiaji. *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. PT. Kanisius, 2021.
- Setiawati, Nur, Nur Fadhillah Mappaselleng, dan Baso Marannu. *Panduan Dasar Komunikasi Efektif Metode Wawancara Penelitian*. Jejak Pustaka, 2024.
- Shihab, Muhammad Rifki. "Sertifikasi Halal sebagai Bentuk Keunggulan Kompetitif Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pangan." *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi* 3, no. 1 (2021).
- Sinaga, Dameria. *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Penelitian Kualitatif)* (UKI Press, 2023).
- Subianto, Pratiwi. "Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim akan Makanan Halal." *Jurnal CIMA* 1 (2018).
- Suci, Refandra. "Analisis Penerapan Halal Value Chain di Kabupaten Aceh Besar (Kajian pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)." Tesis, Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh, 2022.

- Sudarmanto, Eko, Ahmad Yani, dan Yunus Mustaqim. *Manajemen Halal dan Keberlanjutan Bisnis*. Minhaj Pustaka, 2024.
- Sultan, Benny. "The Contributions Of Islamic And Institution To Modern Indonesian." *Pagaruyuang Law Journal* 7, no. 1 (2023).
- Suryabrata, Sumadi. *Metodologi Penelitian*. Rajawali Press, 2012.
- Suwarto. *Pengembangan Tes Diagnostik Dalam Pembelajaran*. Pustaka Belajar, 2013.
- Tambunan, Nurhalima, dan Manshuruddin. *Makna Makanan Halal dan Baik dalam Islam*. CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022.
- Widuri, Andi Fika, dan Udin Saripudin. "Analisis Komparatif Pemikiran Imam Al-Ghazali Tentang Konsep Teori Produksi." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 3, no. 2 (2022).
- Yulinda, Diah Safri, dan Nurbaiti. "Uji Kelayakan Halal Supply CChain Management Untuk Memperoleh Sertifikat Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Studi Kasus Cafe Bakso Rosso di Kota Binjai Kecamatan Binjai Timur." *Ar-Ribhu: Jurnal Manajemen dan Keuangan Syariah* 4, no. 2 (2023).
- Zainarti, dan Zulfahri Salim. "Implementasi Nilai-Nilai Halal dalam Operasional Ayam Penyet Madinah." *Jurnal Ilmiah Research Student* 2, no. 2 (2025).
- Zanah, Khalimatul, dan Khalikussabir. "Pengaruh Sertifikasi Halal, Brand Image, dan Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Pada Gerai Lawson Pahlawan Trip." *E-Journal Riset Manajemen* 14, no. 01 (2024).
- Zulfikar, dan Meri. "Implementasi Pemahaman Konsumsi Islam pada Perilaku Konsumen Muslim." *JIES: Jurnal Ilmiah Ekonomi Syariah* 1, no. 10 (2014).

LAMPIRAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
Jl. Dr. A.K. Gani Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-7003044 Fax (0732) 21010 Curup 39119

BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Nomor : 159/In.34/FS.02/PP.00.9/04/2025

Pada hari ini Selasa Tanggal 20 Bulan April Tahun 2025 telah dilaksanakan Seminar Proposal Skripsi atas :

Nama : Lairy Lun Khaldoh / 21601023
Prodi / Fakultas : Ekonomi Syariah / Syariah & Ekonomi Islam
Judul : Analisis Nilai Chain Proses Pengaliran Daging
(Home Industry Pengaliran Daging Sapi Sak Arif)

Dengan Petugas Seminar Proposal Skripsi sebagai berikut :

Moderator : Defa Masri Jumiatul
Pembimbing I : Khairul Umam Khudhari, M.E.
Pembimbing II : Randy Wizaro, M.E.

Berdasarkan analisis kedua calon Pembimbing serta masukan audiens, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Harusnya Penjelasan Nilai Chain pada Industri Makanan To
bersertifikasi Halal
2. Judul nya Direvisi
3. Pada latar belakang ditambahkan pentingnya bagi Masyarakatnya
4. Respondennya ditambah dari sisi Konsumen (Pelanggan)
5. Isiannya lagi di landaskan Teori
Tambahkan Teori Pengaliran daging dan Iradiasi
6.

Dengan berbagai catatan tersebut di atas, maka judul proposal ini dinyatakan Layak / Tidak Layak untuk diteruskan dalam rangka penggarapan penelitian skripsi. Kepada saudara presenter yang proposalnya dinyatakan layak dengan berbagai catatan, wajib melakukan perbaikan berdasarkan konsultasi dengan kedua pembimbing paling lambat 14 hari setelah seminar ini, yaitu pada tanggal 12 bulan Mei tahun 2025, apabila sampai pada tanggal tersebut saudara tidak dapat menyelesaikan perbaikan, maka hak saudara atas judul proposal dinyatakan gugur.

Demikian agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Curup, 20 April 2025

Moderator

Defa Masri Jumiatul

Pembimbing I

Khairul Umam Khudhari, M.E.
NIP. 19390725-2018011001

Pembimbing II

Randy Wizaro, M.E.
NIP. 19390802-2023211030

NB :

Hasil berita acara yang sudah ditandatangani oleh kedua pembimbing silahkan difotocopy sebagai arsip peserta dan yang asli diserahkan ke Fakultas Syariah & Ekonomi Islam / Pengawas untuk penerbitan SK Pembimbing Skripsi dengan melampirkan perbaikan skripsi BAB I yang sudah disetujui / ACC oleh kedua pembimbing.



IAIN CURUP
SURAT KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM
Nomor : 161/1h.34/FS/PP.00.9/5/2025

Tentang
PENUNJUKAN PEMEBIMBING I DAN PEMEBIMBING II
PENULISAN SKRIPSI

DEKAN FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP

- Menimbang : 1. bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa perlu ditunjuk Dosen Pembimbing I dan II yang bertanggung jawab dalam penyelesaian penulisan yang dimaksud;
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
4. Peraturan pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
5. Peraturan pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
6. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2018 tentang IAIN Curup;
7. Keputusan Menteri Agama RI Nomor: B.11/3/2022, tanggal 18 April 2022 tentang Pengangkatan Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup Periode 2022-2026;
8. Surat Keputusan Rektor IAIN Curup Atas nama Menteri Agama RI Nomor : 0318/1n.34/2/KP.07.6/05/2022 tentang Penetapan Dekan Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama : Menunjuk saudara:
1. Khairul Umam Khudhori, M.P.I. NIP.19900725 201801 1 001
2. Ranaswijaya, S.E.I., M.E. NIPK.199008012023211030

Dosen Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup masing-masing sebagai Pembimbing I dan Pembimbing II dalam penulisan skripsi mahasiswa:

NAMA : Laili Izzah Nahdion
NIM : 21681023
PRODI/FAKULTAS : Ekonomi Syariah (ES) / Syariah dan Ekonomi Islam
JUDUL SKRIPSI : Analisis Penguatan *Halal Value Chain* Pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuda Pelling

- Kedua : Kepada yang bersangkutan diberi honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku;
- Ketiga : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dan berakhir setelah skripsi tersebut dinyatakan sah oleh IAIN Curup atau masa bimbingan telah mencapai satu tahun sejak SK ini ditetapkan;
- Keempat : Ujian skripsi dilakukan setelah melaksanakan proses bimbingan minimal tiga bulan semenjak SK ini ditetapkan
- Kelima : Segala sesuatu akan diubah sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dan kesalahan.
- Keenam : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan.

Ditetapkan di : CURUP
Pada tanggal : 16 Mei 2025



Dr. Nengri, M. Ag.
NIP. 19690206 199503 1 001

- Tembusan :
1. Pembimbing I dan II
 2. Bendahara IAIN Curup
 3. Kabag ASIAK IAIN Curup
 4. Kepala Perpustakaan IAIN Curup
 5. Yang bersangkutan
 6. Arsip



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP
FAKULTAS SYARIAH DAN EKONOMI ISLAM

Jl. Dr. A.K. Gani Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-7003044 Fax (0732) 21010 Curup 39119
Website/facebook: Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Curup Email: fakultas.sei@iaincurup.ac.id

Nomor : 301/In.34/FS/PP.00.9/07/2025
Lamp : Proposal dan Instrumen
Hal : *Rekomendasi Izin Penelitian*

Curup, 02 Juli 2025

Kepada Yth,
Pimpinan Industri Penggilingan Daging Buay Pemuka Peliung

Di-
Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dalam rangka penyusunan skripsi strata satu (S1) pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Curup.

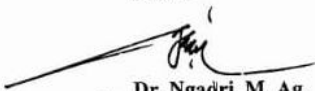
Nama : Laily Izun Nahdloh
Nomor Induk Mahasiswa : 21681023
Program Studi : Ekonomi Syariah (ES)
Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam
Judul Skripsi : Analisis Penguatan Halal *Value Chain* Pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung
Waktu Penelitian : 2 Juli 2025 s/d 2 Oktober 2025
Tempat Penelitian : Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Mohon kiranya, Bapak/Ibu berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat rekomendasi izin penelitian ini kami sampaikan, atas kerjasama dan izinnya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Dekan


Dr. Ngadri, M. Ag.
NIP. 19690206 199503 1 001 



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI CURUP

Jalan AK Gani No. 01 Kotak Pos 108 Telp. (0732) 21010-21759 Fax. 21010
Homepage: <http://www.iaincurup.ac.id> Email: admin@iaincurup.ac.id Kode Pos 39119

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	: Laili Izun Nahdloh
NIM	: 21681023
PROGRAM STUDI	: Ekonomi Syariah
FAKULTAS	: Syariah dan Ekonomi Islam
PEMBIMBING I	: Khairul Umam Khudhori, M.E.I.
PEMBIMBING II	: Ranas Wijaya, S.E.I., M.E.
JUDUL SKRIPSI	: Analisis Penguatan Halal Value Chain Pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Petirung
MULAI BIMBINGAN	:
AKHIR BIMBINGAN	:

NO	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	PARAF
			PEMBIMBING II
1.	27/05	Latar belakang masalah terkait sustung objek penelitian (usaha dan industri), informasi pendahuluan	Raf
2.	01/06	uraian masalah penelitian, masalah utama dan sub masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian	Raf
3.	16/06	Ale Bab I - III	Raf
4.	02/07	Ale pendahuluan dan definisi	Raf
5.	13/07	paper 1003 substitusi, TP + Hax umam P + RM.	Raf
6.	22/07	Ale Bab IV. pembahasan penelitian - dari 12 em	Raf
7.	28/07	Ale Bab I - V	Raf
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			

KAMI BERPENDAPAT BAHWA SKRIPSI INI
SUDDAH DAPAT DIAJUKAN UJIAN SKRIPSI IAIN
CURUP

CURUP,202

PEMBIMBING I,

PEMBIMBING II,

Khairul Umam Khudhori, M.E.I.
NIP. 19900725 201001 1 001

Raf
Ranas Wijaya, S.E.I., M.E.
NIP. 19900801 2023 21 1 030



Cari Tugas Akhir



← Kembali ke Daftar

+ Tambah

[Detail \(/siakad/data_ta/detail/1372\)](/siakad/data_ta/detail/1372)

[Bimbingan \(/siakad/list_bimbingan/1372\)](/siakad/list_bimbingan/1372)

[Rekap Percakapan Bimbingan \(/siakad/list_bimbingankonsultasi/list/1372\)](/siakad/list_bimbingankonsultasi/list/1372)

[Syarat Ujian \(/siakad/set_cekskripsi/1372\)](/siakad/set_cekskripsi/1372)

[Jadwal Ujian \(/siakad/list_ujianta/1372\)](/siakad/list_ujianta/1372)

[Riwayat Nilai Ujian \(/siakad/data_nilaiujianta/detail/1372\)](/siakad/data_nilaiujianta/detail/1372)

[Nilai Akhir \(/siakad/data_nilaita/detail/1372\)](/siakad/data_nilaita/detail/1372)

NIM

21681023

Nama Mahasiswa

LAILY IZUN NAHDLOH

Program Studi

Ekonomi Syariah

Jenis TA

Skripsi

Periode Mulai

2024 Genap

SKS Lulus

143 SKS

Tgl. Mulai

19 Mei 2025

Judul Tugas Akhir

Analisis Penguatan Halal Value Chain Pada Industri Penggilingan di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Tahap

Ujian Skripsi (Ujian)

Status

Aktif

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Topik	Disetujui	Aksi
1	19 Juni 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	Revisi Bab 1, 2, 3		 
1	27 Mei 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	Revisi Bab 1, 2, 3		 
2	25 Juni 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	Revisi bab 1, 2, 3		 
2	4 Juni 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	Revisi Bab 1, 2, 3		 
3	26 Juni 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	ACC bab 1, 2, 3		 
3	16 Juni 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	ACC bab 1, 2, 3		 
4	3 Juli 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	ACC pedoman wawancara		 
4	2 Juli 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	ACC pedoman wawancara		 
5	13 Oktober 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	Revisi bab 4, 5		 
5	28 Oktober 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	Revisi bab 4, 5		 
6	22 Oktober 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	Revisi bab 4, 5		 
6	4 November 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	Revisi bab 4, 5		 
7	6 November 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	Revisi abstrak		 
7	28 Oktober 2025	RANASWIJAYA, S.E.I., M.E	ACC bab 1-5		 
8	10 November 2025	KHAIRUL UMAM KHUDHORI, M.E.I	ACC bab 1-5		 

PEDOMAN WAWANCARA

Analisis Penguatan *Halal Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Identitas Informan

Nama :
Jenis Kelamin :
Umur :
Alamat :
Tanggal wawancara :

Variabel	Indikator	Pertanyaan Wawancara
<i>Halal Value Chain</i>	1. Aktivitas utama	1. Dari mana asal daging yang digunakan di tempat ini?
	a. Logistik Masuk	2. Bagaimana cara memastikan bahwa daging yang menjadi bahan baku merupakan daging yang halal?
	b. Aktivitas Operasi	3. Bagaimana prosedur penggilingan daging dilakukan disini?
	c. Logistik Keluar	4. Bagaimana alur proses penggilingan daging dari awal hingga akhir dilakukan?
	d. Pemasaran dan Penjualan	5. Bagaimana prosedur pembersihan alat-alat produksi dilakukan?
	e. Pelayanan	6. Bagaimana langkah atau prosedur yang diambil jika ditemukan ketidaksesuaian dengan standar halal dalam proses penggilingan daging?
	2. Aktivitas pendukung	7. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam hal pemasaran untuk menjangkau para konsumen?
	a. Infrastruktur	8. Bagaimana anda menyampaikan informasi tentang kehalalan produk kepada konsumen?
	b. Manajemen SDM	9. Pelayanan seperti apa saja yang anda berikan untuk mempertahankan kenyamanan pelanggan?
	c. Pengembangan Teknologi	
	d. Pengadaan Sumber Daya	

		10. Apakah penggilingan daging ini memiliki kebijakan khusus atau komitmen tertulis dalam menjalankan prinsip halal dalam seluruh proses bisnis? 11. Apakah anda pernah mendapatkan pelatihan atau sosialisasi tentang standar halal dalam proses produksi?
--	--	---

Daftar pertanyaan (konsumen)

1. Apa saja yang biasanya menjadi pertimbangan anda dalam memilih tempat penggilingan daging?
2. Apakah anda mengetahui tempat penggilingan daging yang biasa didatangi sudah memiliki sertifikat halal atau belum?
3. Pernahkah anda merasa ragu dengan kehalalan proses penggilingan daging di tempat tertentu?
4. Menurut anda apa yang sebaiknya dilakukan oleh pemilik usaha penggilingan daging agar kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk semakin meningkat?

Analisis Penguatan Halal Value Chain pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung

ORIGINALITY REPORT

26%
SIMILARITY INDEX

26%
INTERNET SOURCES

9%
PUBLICATIONS

%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	etd.iain-padangsidempuan.ac.id Internet Source	3%
2	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	3%
3	etd.uinsyahada.ac.id Internet Source	2%
4	repository.uinsaizu.ac.id Internet Source	2%
5	core.ac.uk Internet Source	1%
6	jurnal-id.com Internet Source	1%
7	repository.radenintan.ac.id Internet Source	1%
8	repository.iainkudus.ac.id Internet Source	1%
9	journal.halalunmabanten.id Internet Source	1%
10	cosmos.iaisambas.ac.id Internet Source	1%
11	e-theses.iaincurup.ac.id Internet Source	1%

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Saiful Ma'arif

Jabatan : Pemilik

Nama Usaha : Rumah Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif

Alamat Usaha : Desa Trantang Sakti, Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : Laily Izun Nandloh

NIM : 21681023

Prodi : Ekonomi Syariah

Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam

Telah selesai melaksanakan penelitian di Rumah Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir skripsi yang berjudul "Analisis Penguatan Halal *Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung".

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Trantang Sakti, 1 Agustus 2025

Pemilik Penggilingan Daging



Saiful Ma'arif

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tasinem

Jabatan : Pemilik

Nama Usaha : Penggilingan Daging Sumber Rezeki

Alamat Usaha : Pasar Pemetung Basuki, Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh

NIM : 21681023

Prodi : Ekonomi Syariah

Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam

Telah selesai melaksanakan penelitian di Penggilingan Daging Sumber Rezeki untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir skripsi yang berjudul “Analisis Penguatan Halal *Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung”.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 19 Juli 2025

Pemilik Penggilingan Daging


Tasinem

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kusnan
Jabatan : Pemilik
Nama Usaha : Penggilingan Bakso Kusnan
Alamat Usaha : Desa Pemetung Basuki, Kecamatan Buay Pemuka Peliung

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Syariah dan Ekonomi Islam

Telah selesai melaksanakan penelitian di Penggilingan Bakso Kusnan untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir skripsi yang berjudul “Analisis Penguatan Halal *Value Chain* pada Industri Penggilingan Daging di Kecamatan Buay Pemuka Peliung”.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 31 Juli 2025

Pemilik Penggilingan Daging



Kusnan

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Saiful Ma'arif
Alamat : Sukaraja
Tanggal wawancara : 22 Juli 2025
Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Penggilingan Daging Syarif Cak Arif
No. Hp : 0858 3853 2463

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang benar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Trantang Sakti, 1 Agustus 2025

Informan


(Saiful Ma'arif)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Tasnem
Alamat : Pemetung Basuki
Tanggal wawancara : 11 Juli 2025
Pekerjaan/Jabatan : Pemilik Penggilingan Daging Sumber Rezeki
No. Hp : -

Menerangkan bahwa:

Nama : Lailiy Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 11 Juli 2025

Informan

()
Tasnem

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : KUSNAN
Alamat : P. BASUKI
Tanggal wawancara : 31 Juli 2025
Pekerjaan/Jabatan : pemilik usaha
No. Hp : 0822 8113 9885

Menerangkan bahwa:

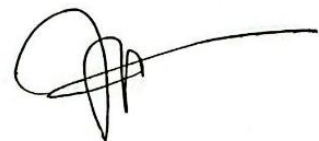
Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 31 Juli 2025

Informan



(KUSNAN)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : JAENAL MUSTOPA
Alamat : P. BASUKI
Tanggal wawancara :
Pekerjaan/Jabatan : KARYAWAN PENELITIAN DAGIT KUSMAN
No. Hp : -

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, Juli 2025

Informan



(JAENAL, X)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Asyiah
Alamat : Pahang Asri
Tanggal wawancara : 24 Juli 2025
Pekerjaan/Jabatan : Konsumen Penggilingan Dagang Syari' Cak Arif
Pedagang Batso

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681013
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pahang Asri, 25 Juli 2025

Informan



(Siti Asyiah)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : ANNISA ALFIANI
Alamat : PEMETUNG BASUKI
Tanggal wawancara : 13 JULI 2025
Pekerjaan/Jabatan : KOTISUMEN PENGOLAHAN DAGANG SUMBER
REZEKI (PEMANGKAS BAKSO BAKAR)

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681013
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 15 Juli 2025

Informan



(ANNISA ALFIANI)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sri Wahyuning Sih
Alamat : Pemetung Basuki
Tanggal wawancara : 3 Agustus 2025
Pekerjaan/Jabatan : Pedagang Tahu Bakso
No. Hp : 0857-055-0907

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 4 Agustus 2025

Informan


(Yuni)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bertus
Alamat : Martapura
Tanggal wawancara : 11 Juli 2025
Pekerjaan/Jabatan : Karyawan Penggilingan Daging Sumber Rezeki
No. Hp : -

Menerangkan bahwa:

Nama : Laily Izun Nahdloh
NIM : 21681023
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Mahasiswa yang bersangkutan telah melakukan wawancara dalam rangka penyusunan tugas akhir kuliah/skripsi. Saya menyatakan bahwa informasi yang saya berikan adalah informasi yang sebenar-benarnya dan diperbolehkan untuk dipublikasikan dalam tujuan akademis.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pemetung Basuki, 10 Juli 2025
Informan

()

DOKUMENTASI

Penggilingan Daging Syar'i Cak Arif



Bapak Saiful Ma'arif (Pemilik)



Ibu Nurul Aisyah (Konsumen)



Penggilingan Daging Sumber Rezeki



Ibu Tasinem (Pemilik)



Ibu Anisa Alfiani (Konsumen)



Penggilingan Daging Kusan



Bapak Kusnan (Pemilik)



Ibu Sri Wahyuningsih (Konsumen)



