
Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chains Di Pasar Tradisional Indonesia Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam Dan Sapi Di Empat Pasar Tradisional Surabaya)

Ah. Ali Arifin¹, Suqiyah Musafa'ah², Maziyah Mazza Basya³, Muhammad Iqbal Surya Pratikto⁴

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

Article Info	Abstract
Article history: Published: June 28, 2024 Page: 140-162	<i>The guarantee of halal food products is not limited to only semi finished and finished food products, but also to raw materials consumed by Muslims, which in this research are chicken and beef commodities. This research aims to map the supply chain for chicken and beef commodities with the Halal supply chain concept in Indonesia by taking research samples at four traditional markets in Surabaya, namely Wonokromo Market, Balongsari Market, Kedurus Market and Pegirian Market. This mapping of the supply chain for chicken and meat commodities was carried out to determine any potential irregularities that occurred at each point and monitoring efforts to maintain Sharia compliance throughout the process. The research approach used in this research is qualitative research referring to Biklen's theory, namely starting from the Thesa (the concept and theory of the Halal Supply Chain) and the Antithesis (alleged deviations at each point in the Halal Supply Chain of chicken and beef commodities) which are then analyzed to form Synthesis (Results of analysis of the Halal Supply Chain concept in the chicken and beef commodity supply chain). The research results obtained are the process of tracing the chicken and beef supply chain starting from farms, livestock middlemen, slaughterhouses, traders in traditional markets until finally reaching the final consumer. In the supply chain process, risks of irregularities can be identified, namely the sale of tiren chickens, the feeding of dangerous substances to chickens and cattle, the slaughter of animals that do not comply with Sharia, and the sale of dedeh. Integrative supervision by the Animal Husbandry Service, MUI and the Consumer Protection Foundation is carried out to prevent the risk of</i>
Keyword: <i>Role Of KUD, Economy Development, Perspective Islamic.</i>	

Editorial Office:

Prodi Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sunan Ampel Surabaya

Jl. Ahmad Yani 117 Surabaya, Jawa Timur 60237, Indonesia.

Email: oje@uinsby.ac.id

deviations from the Halal Supply Chain for chicken and beef meat commodities in Indonesia.

Abstrak

Jaminan kehalalan suatu produk pangan tidak terbatas hanya pada produk olahan pangan setengah jadi dan jadi saja, melainkan juga terhadap raw material yang dikonsumsi oleh umat muslim, dimana dalam penelitian ini adalah komoditi daging ayam dan sapi. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan rantai pasok komoditi daging ayam dan sapi dengan konsep Halal supply chain di Indonesia dengan mengambil sampel penelitian pada empat pasar tradisional di Surabaya, yakni Pasar Wonokromo, Pasar Balongsari, Pasar Kedurus dan Pasar Pegirian. Pemetaan rantai pasok komoditi ayam dan daging ini dilakukan untuk mengetahui potensi penyimpangan apa saja yang terjadi pada setiap titiknya dan upaya pengawasan dalam menjaga kepatuhan Syariah di sepanjang prosesnya. Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan mengacu pada teori Biklen yakni berangkat dari Tesa (konsep dan teori Halal Supply Chain) dan Antitesa (dugaan penyimpangan pada setiap titik dalam Halal Supply Chain komoditi daging ayam dan sapi) yang berikutnya dianalisis hingga berupa Sintesa (Hasil analisis konsep Halal Supply Chain pada rantai pasok komoditi daging ayam dan sapi). Hasil penelitian yang diperoleh adalah proses penelusuran rantai pasok daging ayam dan sapi yang dimulai sejak dari peternakan, tengkulak hewan ternak, rumah potong hewan, pedagang di pasar tradisional hingga akhirnya sampai pada konsumen akhir. Dalam proses rantai pasok tersebut dapat diidentifikasi risiko penyimpangan yakni penjualan ayam tiren, pemberian pakan dari zat yang berbahaya pada ternak ayam dan sapi, penyembelihan hewan yang tidak sesuai Syariah, dan penjualan dedeh. Pengawasan secara integratif oleh Dinas Peternakan, MUI dan Yayasan perlindungan konsumen dilakukan untuk mencegah terjadinya risiko penyimpangan pada Halal Supply Chain Komoditi daging ayam dan sapi di Indonesia.

Copyright © 2024 OECONOMICUS Journal of Economics

Pendahuluan

Industri halal dewasa ini mengalami perkembangan yang pesat dan hal tersebut

sejalan dengan kesadaran akan produk dan layanan halal yang semakin meningkat terutama di Negara Indonesia yang mana

mayoritas penduduknya memeluk agama Islam. Menurut data pada Badan Pusat Statistik pada tahun 2018, populasi umat Muslim mencapai 232 juta jiwa atau sekitar 88,7 persen dari total jumlah penduduk di Indonesia yang mencapai 265 juta jiwa. Industri halal tidak hanya sebatas produk makanan akan tetapi meliputi juga kosmetik dan farmasi, fashion, sistem keuangan berbasis Islam, media, konsep pariwisata halal, healthcare, serta pendidikan. Berdasarkan laporan State of The Global Islamic Economy 2016/2017 produk makanan halal merupakan penyumbang pendapatan terbesar pada tahun 2015 yakni sebesar \$1,17 Triliun selanjutnya diikuti oleh sektor keuangan, pariwisata halal, fashion, kosmetik dan farmasi, media dan rekreasi, healthcare, dan pada urutan terakhir yakni pada sektor Pendidikan. Dalam bidang kuliner, Indonesia memiliki bonus demografi yang menyebabkan pasar makanan halal di Indonesia sangat besar, hal ini terbukti dari besarnya impor makanan halal di Indonesia seperti yang dapat dilihat dalam grafik negara pengimpor makanan halal terbanyak berdasarkan survey OIC tahun 2017. Data tersebut menggambarkan bahwa kebutuhan makanan halal di Indonesia sangat tinggi karena dilihat dari demografinya, mayoritas warga Indonesia beragama Muslim. Kebutuhan akan produk makanan halal sudah selayaknya menjadi perhatian bagi regulator untuk menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Untuk melihat tingkat kehalalan suatu komoditi (dalam hal ini adalah makanan) bisa dilihat dari empat hal. Pertama halal zatnya, dengan kata lain makanan tersebut berasal dari binatang maupun tumbuh-tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah seperti bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih tidak dengan menyebut nama Allah. Kedua, dari

bagaimana cara memperolehnya, makanan halal akan menjadi haram apabila memperolehnya dengan cara yang bathil seperti dari hasil mencuri, berzina, menipu, hasil riba, maupun dengan cara bathil lainnya. Ketiga, halal cara memprosesnya, bahan baku makanan yang halal dan cara mendapatkannya yang sudah sesuai dengan tuntunan Syariah akan menjadi haram apabila cara memprosesnya dengan cara yang haram, misalnya menggunakan pisau untuk menyembelih seekor ayam yang sebelumnya telah digunakan untuk menyembelih babi, maka ayam yang pada hakikatnya halal menjadi haram karena tercampur dengan najis dari babi melalui pisau tersebut. Keempat, halal cara menyajikan, mengantarkan, serta menyimpannya sebelum akhirnya akan disantap oleh konsumen makanan atau minuman halal akan menjadi haram apabila cara menyajikan makanan di atas piring emas. Contoh lainnya adalah jika makanan halal diantarkan melalui alat transportasi yang sebelumnya telah diperuntukkan mengirim hewan-hewan najis dan disimpan bersandingan dengan makanan haram lainnya.

Banyak orang tidak mengetahui lebih detail bagaimana makanan dapat dikatakan halal secara konstruksinya, yang mereka tahu makanan tersebut tidak berasal atau terbuat dari bahan makanan yang diharamkan oleh Syari'ah maka makanan tersebut sudah dapat dikatakan makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi. Padahal lebih jauh dari pada itu, sebelum makanan dapat dikonsumsi maka makanan tersebut harus melalui prosedur yang bertahap dan terstruktur. Misalnya saja daging dari hewan ayam dan sapi didatangkan dari desa yang kemudian akan didistribusikan ke kota-kota tertentu menggunakan alat transportasi yang bisa

saja transportasi tersebut telah digunakan untuk mendistribusikan hewan-hewan yang haram. Sampailah hewan ayam dan sapi tersebut ke tempat yang dituju, hewan ayam dan sapi adalah hewan yang dagingnya jika akan dikonsumsi maka harus disembelih terlebih dahulu, maka dari itu proses penyembelihan juga harus sesuai dengan yang telah ditentukan oleh Syariat agama Islam.

Jaminan kehalalan atas suatu produk yang beredar di pasaran tertuang dalam bentuk sertifikasi halal yang diselenggarakan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) yang bekerjasama dengan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Adanya sertifikasi halal ini membuat masyarakat mendapatkan rasa aman dalam mengkonsumsi produk makanan tersebut, bahkan sertifikasi halal sendiri tidak hanya bermanfaat bagi umat muslim di Indonesia, tapi juga untuk umat non muslim. Bagi umat non muslim, logo halal dapat menggambarkan bahwa proses pengolahan dilakukan secara higienis, bermutu tinggi dan aman dari segala zat yang berbahaya (Kamila, 2021).

Bukti bahwa sebuah produk adalah halal pada makanan tertuang dalam logo halal. Logo halal mengindikasikan bahwa produk tersebut telah melalui prosedur sertifikasi halal. Logo halal sendiri sementara ini hanya terdapat pada produk makanan olahan jadi dan setengah jadi. Pada raw material atau bahan makanan mentah masih sangat jarang tersertifikasi secara halal, misalnya pada daging ayam dan daging sapi yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Tingkat konsumsi daging ayam dan sapi yang tinggi ini idealnya harus terjamin kehalalannya.

Permasalahan yang terjadi di lapangan adalah daging mentah, baik itu ayam, sapi, dan produk daging ruminansia lainnya paling banyak dijual di pasar tradisional dan konsumen tidak mengetahui kehalalan daging tersebut karena tidak mengetahui proses sebelumnya. Untuk dapat mengatakan bahwa daging tertentu halal tentulah harus melewati serangkaian proses yang sesuai dengan ketentuan Syariah. Daging yang halal harus ditelusuri mulai dari cara pemeliharaan, penyembelihan, pendistribusian hingga penyajiannya. Proses di atas dapat juga disebut sebagai rantai pasokan halal, proses tersebut adalah serangkaian tahap yang sebenarnya terjadi sebelum makanan dapat dikatakan makanan yang halal lagi baik untuk dikonsumsi. Namun, yang lebih membutuhkan perhatian khusus yakni pada proses penyembelihan daging, kemudian daging tersebut dibeli oleh penjual di pasar tradisional untuk selanjutnya sampai ditangan konsumen.

Kebutuhan akan konsumsi daging yang halal di Indonesia menjadi alasan utama peneliti untuk melakukan penelusuran rantai pasok daging ayam dan sapi dikarenakan kedua jenis daging tersebut merupakan daging yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Penyelidikan dalam tiap tahapan dalam rantai pasokan daging sangat dibutuhkan untuk dapat mengetahui setiap prosesnya apakah sesuai dengan Syariah atau tidak, sehingga nantinya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan rekomendasi terkait pengawasan rantai pasok daging ayam dan sapi di Indonesia.

Kajian Pustaka

Produk Halal

Produk memiliki definisi yaitu barang dan/atau jasa yang terkait dengan

makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (Republik Indonesia, 2014). Halal berasal dari kata halla, yahillu, hillam yang berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan. Segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya. Sedangkan produk halal menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam (Republik Indonesia, 2014). Islam ajaran yang begitu sempurna, sangat memperhatikan segala urusan ummatnya tak terkecuali makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuh, oleh karenanya Allah SWT menurunkan Firman-Nya yang berbunyi:

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

Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.” (QS. Al-Baqarah:168)

Pada dasarnya semua yang bermanfaat dan hal-hal yang baik adalah halal sedangkan semua yang membahayakan dan yang buruk adalah haram. Hukum asal makanan baik dari hewan, tumbuhan, yang di laut, maupun yang di darat adalah halal, sampai ada dalil yang mengharamkannya. Allah SWT berfirman;

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسَنَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ ۚ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

Artinya: “Dialah (Allah) yang menciptakan segala apa yang ada di bumi untukmu kemudian Dia menuju ke langit, lalu Dia menyempurnakannya menjadi tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu.” (QS. Al-Baqarah:29)

Berkata Imam Syafi’i: “Hukum asal makanan dan minuman adalah halal, kecuali apa yang diharamkan oleh Allah dalam Al-Qur’an-Nya atau melalui lisan Rasulullah. Karena apa yang diharamkan oleh Rasulullah صلى الله عليه وسلم sama dengan pengharaman (dari) Allah.” (Al-Umm, 2/213)

Segala sesuatu baik berupa tumbuhan, buah-buahan atau pun binatang pada dasarnya adalah halal hingga apabila ada dalil yang mengharamkannya. Untuk bisa dikonsumsi secara halal, hewan perlu melalui proses penyembelihan secara Syari’at terlebih dahulu, kecuali jenis ikan dan belalang, sebagaimana dalam Firman Allah yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَنْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۚ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya” (QS. Al-Maidah 3)

Supply Chain Management merupakan topik umum yang sering dijumpai di berbagai media seperti majalah, buku, koran ataupun dalam diskusi-diskusi. Namun, menurut berbagai kalangan masyarakat Supply chain juga dianggap

sebagai suatu software. Bahkan ada yang mempersepsikan bahwa Supply chain hanya dimiliki oleh perusahaan manufaktur saja (Anwar, 2011). Menurut Cooper, Supply chain baru muncul di awal tahun 90-an yang merupakan sekumpulan aktifitas atau fasilitas dalam proses transformasi atau distribusi barang mulai dari bahan baku paling awal dari alam, sampai produk jadi pada konsumen (Suprianto, 2017). Dari pengertian tersebut, supply chain terdiri dari perusahaan yang mengangkut bahan baku dari alam kemudian perusahaan tersebut akan mentransformasikan bahan baku menjadi bahan setengah jadi atau komponen (Kristiana et al., 2020).

Setelah ditransformasikan kepada komponen, akan diberikan kepada supplier bahan-bahan pendukung pokok dan distributor, kemudian re trailer yang akan menjual barang tersebut kepada konsumen terakhir. Menurut Turban, Rainer, Porter (2004), terdapat 3 macam komponen rantai suplai, yaitu (Turban et al., 2012):

1. Rantai Suplai Hulu (Upstream supply chain) Bagian upstream (hulu) supply chain meliputi aktivitas dari suatu perusahaan manufaktur dengan para penyalurannya (yang mana dapat manufaktur, assembler, atau keduanya) dan koneksi mereka kepada para penyalur mereka (para penyalur second-trier). Hubungan para penyalur dapat diperluas kepada beberapa strata, semua jalan dari asal material (contohnya bijih tambang, pertumbuhan tanaman). Di dalam upstream supply chain, aktivitas yang utama adalah pengadaan.
2. Manajemen Rantai Suplai Internal (Internal Supply Chain Management) Bagian dari internal supply chain meliputi semua proses pemasukan barang

ke gudang yang digunakan dalam mentransformasikan masukan dari para penyalur ke dalam keluaran organisasi itu. Hal ini meluas dari waktu masukan masuk ke dalam organisasi. Di dalam rantai suplai internal, perhatian yang utama adalah manajemen produksi, pabrikasi, dan pengendalian persediaan.

3. Segmen Rantai Suplai Hilir (Downstream supply chain segment) Downstream (arah muara) supply chain meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan akhir. Di dalam downstream supply chain, perhatian diarahkan pada distribusi, pergudangan, transportasi, dan after sales service (Fitriani, 2018).

Supply chain Management (SCM) merupakan aplikasi terpadu yang dapat memberikan dukungan system informasi kepada management dalam hal pengadaan barang dan jasa bagi perusahaan sekaligus mengelola hubungan diantara mitra untuk menjaga tingkat kesediaan produk dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan secara optimal (Lokollo, 2012). Dalam proses Supply chain Management (SCM) mengintegrasikan mulai dari pengiriman order dan proses pengelolaannya, pengadaan bahan mentah, order tracking, penyebaran informasi, perencanaan kolaboratif, pengukuran kinerja, pelayanan purna jual, dan pengembangan produk baru.

Halal Supply Chain

Halal Supply Chain Management merupakan proses pengelolaan dalam pengadaan, penyimpanan, dan pengadaan bahan, makanan dan non makanan, dan informasi terkait bersama-sama dengan dokumentasi mengalir melalui organisasi yang sesuai dengan umum prinsip-prinsip hukum syariah. Halal supply chain

management di perlukan dengan adanya kegiatan yang dapat mengontrol dalam kegiatan penjaminan dalam proses logistik bisnis. Namun, Tieman berpendapat bahwa fondasi Halal Supply chain Management di tentukan oleh tiga faktor, yaitu: kontak langsung dengan haram (dilarang), prinsip muslim konsumen dan resiko kontaminasi (Tieman, 2011).

Pengawasan

Ada beberapa teori yang dikemukakan tentang pengawasan salah satunya adalah dari Newman yang menjelaskan bahwa pengawasan adalah suatu tindakan yang dilakukan sejak awal proses kegiatan sampai akhir kegiatan. Sedangkan menurut Fahmi (2015, p.653) pengawasan adalah sebuah cara suatu organisasi untuk menciptakan kinerja yang efektif dan efisien serta bertujuan untuk mewujudkan visi dan misi organisasi. Satriadi (2016) menjeaskan bahwa pengawasan adalah suatu proses kegiatan seseorang atau bagian tertentu untuk menjamin agar pelaksanaan kegiatan berjalan sesuai dengan rencana yang disiapkan, ketentuan-ketentuan yang berlaku, dan kebijaksanaan yang telah ditetapkan. Berdasarkan teori – teori yang telah dikemukakan oleh beberapa ahli, dapat disimpulkan bahwa pengawasan adalah sebuah perilaku ataupun tindakan yang dilakukan oleh seseorang dari sejak proses awal kegiatan dimulai sampai dengan akhir kegiatan agar dapat menyelesaikan kegiatan tersebut sesuai dengan tujuan yang dicapai.

Metode Penelitian

Penelitian ini berupa penelitian kualitatif, dimana menurut Bodgan dan Biklen dalam Moleong (2012: 280) penelitian kualitatif merupakan sebuah upaya yang dilakukan dengan mengumpulkan sebanyak mungkin data

yang relevan, mengoorganisirnya dan mengelolanya sehingga dapat ditemukan hasil sintesa baik berupa pola maupun segala sesuatu yang penting dari apa yang telah dipelajari agar dapat diputuskan apa saja yang dapat diceritakan dan dipertanggung jawabkan kepada publik. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif agar dapat fokus terhadap apa saja yang terjadi pada objek penelitian untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, kepercayaan, sikap, persepsi dan pemikiran manusia baik secara individu maupun kelompok (Bachri, 2010).

Hasil Penelitian Dan Pembahasan

1. Rantai Pasok Daging Ayam dan Sapi

Salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia berasal dari daging ayam. Tingkat konsumsi daging ayam di Indonesia berada di urutan tertinggi, bahkan mengalahkan tingkat konsumsi daging sapi (BPS, 2020). Pada tahun 2020 konsumsi daging ayam mencapai angka 3,2 juta ton dalam setahun, jika dirata-rata maka setiap orang dapat mengkonsumsi sebanyak 13 kg ayam per tahun. Banyaknya konsumsi daging ayam ini dikarenakan harga ayam relatif lebih murah dibandingkan dengan daging bebek, kambing, dan sapi. Selain itu daging ayam mudah diolah serta memiliki cita rasa yang lezat. Tingkat konsumsi daging ayam yang tinggi di Indonesia harus disertai dengan dijamin kehalalannya mulai dari ketika ayam ditenakkan hingga berada pada tangan konsumen akhir. Dibutuhkan penelusuran pada setiap titik yang ada dalam sepanjang rantai pasok komoditi ayam agar dapat dikaji kehalalan dalam setiap prosesnya.

Hampir di setiap pasar baik pasar tradisional maupun pasar modern terdapat

daging ayam yang dijual. Penelitian ini mengambil sampel di 4 pasar tradisional di Surabaya, dimana 2 diantaranya terdapat rumah potong ayam, yakni pasar wonokromo dan pasar balongsari. Hasil penelusuran rantai pasok komoditi daging ayam yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat dalam bagan berikut:

Rantai Pasok Komoditi Daging Ayam



Sumber: Data Olahan Sendiri

Dalam bagan tersebut, dapat kita kaji bahwa hulu atau awal dari rantai pasok komoditi daging ayam adalah di peternakan ayam. Peternakan ayam yang menjadisampel dalam penelitian ini adalah peternakan ayam broiler (ayam pedaging) milik Bapak Syamsuri yang terletak di Gresik dan peternakan ayam pedaging milik Bapak Ali yang terletak di Lamongan. Peternakan ayam pada umumnya bermitra dengan perusahaan yang mensupply ayam pedaging ke rph. Perusahaan pensupply ayam ini menetas telur-telur ayam sehingga lahir anak ayam. Anak ayam yang baru menetas dan masih berusia 0 sampai dengan 1 hari kemudian dibawa ke peternakan-peternakan ayam untuk dibesarkan, hal ini sesuai dengan hasil wawancara peneliti dengan pemilik peternakan ayam sebagai berikut:

“Untuk konsep peternakannya kita itu bermitra. Jadi kita tidak kulakan ayam kecil

trus kemudian kita jual sendiri ketika nanti sudah besar. Kita itu bermitra, dari anakan ayam atau yang biasa disebut DOC yang berusia 0 atau 1 hari itu semuanya dikirim oleh perusahaan yang bermitra dengan kami. Kemudian perusahaan tersebut juga akan mengirimkan pakan ayam, vitamin, obat, dan segala kebutuhan lainnya. Setelah itu nanti ketika sudah berusia 33-36 hari ayam sudah siap untuk dipanen itu kita setorkan lagi kepada perusahaan mitra kita. Jadi disini konsepnya adalah hanya untuk penggemukan ayam”

Anakan ayam yang masih berusia kurang dari sama dengan 1 hari kemudian dirawat oleh peternak ayam dalam kandang khusus dan diberi makan dengan pakan hewan yang memiliki kualitas tinggi. Pakan ayam yang digunakan dalam peternakan ini adalah Malindo 8201 dan 8202. Malindo dengan kode ini adalah pakan khusus ayam dan tidak boleh diberikan kepada ternak ruminansia lain (kerbau, sapi, kambing dan domba). Pakan ayam yang diberikan ini memiliki kandungan nutrisi seperti protein 22-24%, lemak 2,5%, serat kasar 4%, kalsium (Ca) 1%, dan phosphor (P) 0,7-0,9%. Malindo sendiri adalah pakan ayam yang diproduksi oleh pabrik yang bersertifikat GMP, ISO 9001 dan ISO 22000, artinya, pakan yang dihasilkan adalah pakan yang memiliki kualitas tinggi dan diproduksi secara higienis. Selain itu, ayam juga diberi asupan vitamin secara berkala agar meningkatkan daya tahan tubuh ayam sehingga tidak mudah terkena penyakit. Selain itu, ayam juga mendapatkan vaksin agar terhindar dari penyakit yang paling ditakuti oleh peternak ayam broiler, yakni penyakit Newcastle disease yang menyerang pernapasan ayam. Vaksin ini diberikan kepada ayam dengan mencampurkannya ke air yang diminum

ayam di usia 12 hari dan 19 hari. Segala yang masuk dalam tubuh ayam broiler telah disesuaikan dengan kebutuhan ayam dengan menerapkan standar mutu yang tinggi sehingga ayam yang dihasilkan adalah ayam yang sehat dan memiliki gandung gizi serta protein yang tinggi. Peternak juga tidak diperkenankan memberikan pakan tertentu yang dapat membahayakan ayam atau bahkan dalam jangka panjang dapat membahayakan manusia yang mengkonsumsi ayam tersebut, seperti yang disampaikan oleh informan dalam penelitian ini.

“Untuk saat ini sudah tidak ada obat untuk penggemukan mas. Semua makanan, vitamin, obat itu tidak ada yang khusus untuk menggemukkan. Vitamin dan obat itu diberikan agar ayamnya tidak gampang sakit. Kalau jaman dulu sebelum 2014, ada makanan yang mengandung AGP (Antibiotic Growth Promoter). Kalau ada kandungan AGP tersebut ayam lebih cepat gemuk. Selain itu ayam tidak mudah stress dan tidak mudah terkena penyakit sehingga perawatannya lebih mudah. Namun kandungan AGP tersebut saat ini sudah dilarang oleh pemerintah. Setelah dilakukan penelitian, ternyata kandungan AGP ini dapat mengakibatkan berbagai macam penyakit ketika dikonsumsi manusia. Di luar negeri sendiri, penggunaan AGP sudah dilarang sejak dahulu.”

Selain dari sesuatu yang dikonsumsi oleh ayam, proses pemeliharaan ayam juga tidak terlepas dari kualitas tempatnya. Kandang ayam yang ada di peternakan juga menjadi sesuatu yang selalu diperhatikan oleh peternak, hal ini agar proses pemeliharaan ayam tidak mengandung unsur yang menyakitkan, sesuai dengan hadits Rasulullah Saw, “Seorang perempuan diazab karena seekor kucing yang dikurungnya sampai mati. Dia pun masuk

neraka karena perbuatan itu. Kucing itu tidak diberi makan dan minum ketika dia mengurungnya. Bahkan, dia tidak membiarkannya makan serangga di bumi.” (HR Muttafaq 'Alaih). Anjuran Islam untuk tidak menyakiti hewan, termasuk hewan ternak juga diaplikasikan dalam pembangunan dan perawatan kandang, dimana kandang ayam ini harus dijaga kebersihannya, seperti yang dikatakan oleh informan penelitian:

“Kandang mas itu ada 2 yaitu ada yang system open house dan ada yang system close house. Kalau disini sistemnya open house. Jadi didirikan ditengah sawah agar dapat angin yang cukup dan agar baunya terhindar dari warga. Kemudian, inisistemnya buka tutup korden mas. Kalau suhu ruangnya panas akan kita nyalakan kipas angin blower dan kita buka semua terpal atau horden2nya agar suhunya turun. Namun kalau malam hari atau musim penghujan kita tutup terpalnya atau hordennya. Kandang didirikan diatas tanah dengan kayu mas. Kemudian lantainya dibuat berongga agar kotoran ayam tadi tidak di kandang tapi jatuh ke tanah. Setiap selesai panen kandang harus benar2 dibersihkan dan dipel agar lalat ataupun hewan lainnya tidak hinggap ke kandang. Setiap hari wajib untuk dibersihkan. Makanan untuk ayam juga dipilih yang bagus agar kotorannya tidak terlalu bau. Kalau tidak dibersihkan, kandang akan banyak lalat dan ayam akan mudah terkena penyakit lalu kemudian mati.”

Proses perawatan ayam tidak terhenti pada pakan dan kebersihan kandang saja, namun ada hal lain yang harus diperhatikan, yakni suhu dalam kandang ayam. Suhu yang tidak tepat akan menyiksa ayam dan menyebabkan ayam cepat mati. Pengaturan suhu dalam kandang ayam secara lebih jelas dipaparkan oleh informan sebagai berikut:

“Kalau untuk suhu, tergantung dari usia ayamnya. Kalau masih kecil itu ayam – ayam butuh suhu yang lebih hangat yaitu dikisaran antara 36 - 38 derajat celcius. Untuk menjaga suhu agar tetap segitu, biasanya kita nyalakan alat penghangat ruangan mas yang memakai bahan bakar gas LPG. Namun kalau sudah seminggu atau 10 hari suhunya akan diturunkan. Semakin besar ayam semakin rendah suhunya. Ayam broiler yang sudah umur 25 hari keatas membutuhkan suhu ruangan sekitar 27 derajat celcius. Agar dapat suhu yang rendah biasanya kita nyalakan kipas angin blower semuanya sampai siap panen”

Pemeliharaan ayam di peternakan dilakukan dengan baik, namun tidak menutup kemungkinan terdapat beberapa ayam yang mati sebelum dipanen. Ayam yang mati sebelum dipanen biasa disebut dengan sebutan “ayam tiren”. Ayam tiren ini mati tanpa melalui proses penyembelihan, sehingga dihukumi sebagai bangkai dan haram dikonsumsi oleh manusia sebagaimana yang tertuang dalam al-Qur’an:

حُرِّمَتْ عَلَيْكَ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنَازِيرِ وَمَا اهْلَ
لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَاللَّطِيخَةُ وَمَا
أَكَلَ السَّيِّعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا
بِالْأَزْلَمِ ۚ ذَلِكُمْ فَسُقُ ۚ الْيَوْمَ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا
تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ ۚ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ
نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ
غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۚ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan

(diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Kuridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.” (Q.S. Al-Maidah:3)

Larangan mengkonsumsi bangkai dalam Islam berada pada urutan pertama. Konsumsi ayam tiren yang notabene adalah bangkai merupakan hal yang sangat membahayakan. Bangkai dihukumi najis dan mengandung kuman serta penyakit sehingga sangat berbahaya apabila sampai dikonsumsi oleh manusia. Perlakuan kepada ayam tiren dalam peternakan dijelaskan oleh informan sebagai berikut.

“Biasanya ayam – ayam yang mati itu kita kumpulkan jadi satu dan kita kubur. Kalau peternak lain, ayam – ayam mati atau yang biasanya disebut dengan tiren itu bisa juga sebenarnya untuk dijual, tapi lihat – lihat dulu siapa yang akan membeli. Ayam tiren biasanya dijual ke peternak lele untuk pakan lele. Namun sebelum dijual, ayam tersebut harus dibakar dulu, ini untuk mencegah agar ayam tiren tersebut tidak dijual ke masyarakat umum dan kalau ayam tersebut dibakar dulu itu akan membuat kolam lele jadi tidak berbau”

Pemeliharaan ayam di peternakan berlangsung hingga ayam mencapai usia siap panen. Usia ayam yang siap untuk dipanen 33 sampai dengan 36 hari dan memiliki bobot diatas 2 kg. ayam yang siap

dipanen ini kemudian diambil oleh pabrik pensuplai anakan ayam yang berada di awal penjelasan untuk kemudian dikirimkan kepada rumah potong ayam.

Rumah potong ayam yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah rumah potong ayam milik H. Fauzi yang terletak di pasar Wonokromo dan Rumah potong ayam milik H. Syueb yang terletak di pasar Balongsari Surabaya. Rumah potong ayam adalah tempat penyembelihan ayam yang beroperasi hampir setiap hari, mengingat permintaan ayam di Indonesia sangat tinggi, termasuk di provinsi Jawa Timur tempat objek penelitian ini. Ayam yang sudah dipanen dari peternakan ayam kemudian diangkut ke rumah potong ayam untuk disembelih. Jumlah ayam yang diangkut ke rumah potong ayam sesuai dengan pesanan yang diterima oleh rumah potong ayam. Rumah potong ayam menerima pesanan dari berbagai pihak dalam setiap harinya, diantaranya adalah dari pedagang di pasar, rumah makan, hotel dan katering. rumah potong ayam akan menjemput ayam yang sudah usia panen untuk disembelih sesuai jumlah pesanan di lokasi rumah potong ayam. Proses pengangkutan ayam tidak boleh dilakukan secara asal, ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar ayam tidak mati di sepanjang perjalanan. Secara detail proses pengangkutan ini dijelaskan oleh informan sebagai berikut:

“Kalau untuk kulakannya saya ambil sendiri dari peternak mas. Kita ambil menggunakan kendaraan L300. Untuk kendaraan itu juga harus dengan desain khusus yaitu dengan menggunakan L300 yang ada kandangnya terdiri dari 24 shaf dimana 1 shafnya bisa diisi sekitar 45-60 ekor ayam, jadi sekali angkut bisa sampek 1200 – 1600an ayam. Untuk ketinggian kendarang ayam di L300 harus 20cm tidak boleh lebih. dengan ketinggian kandang

20cm akan membuat posisi ayam duduk manis dalam kandang dan tidak jalan – jalan. Kalau lebih dari 20cm posisi ayam akan berdiri dan bisa jalan – jalan dan saling menumpuk satu sama lain sehingga bisa menyebabkan kematian. Kemudian kendaraan juga harus disediakan terpal apabila kehujanan, jika tidak maka ayam akan mati jika kehujanan di jalan. Dalam kendaraan, harus disediakan air sebanyak 1 ember untuk mengguyur ayam dari atas agar tidak kepanasan ketika diperjalanan. Setelah sampai di Surabaya, ayam akan langsung dimasukkan dalam kandang yang ada di RPH dan langsung diberi makan agar tidak mati.”

Ayam yang sampai di lokasi rumah potong harus dalam kondisi hidup. Adapun ayam yang mati dalam perjalanan atau mati sebelum disembelih dihukumi ayam tiren dan perlakuannya sama dengan ayam tiren di peternakan, yakni dibuang/ dibakar. Ayam yang masih hidup kemudian ditampung dalam kandang yang disediakan oleh rumah potong ayam.

Ayam yang ada di RPA Wonokromo ditampung didalam kandang dan menunggu giliran untuk disembelih langsung seketika ayam sampai di RPA, setiap harinya ayam semuanya langsung disembelih karena ayam yang diambil dari peternakan sesuai dengan jumlah pesanan. Berbeda dengan RPA di Balongsari, ayam yang diambil dari peternakan bisanya melebihi sedikit dari jumlah pesanan pelanggan karena selalu ada tambahan permintaan insidentil dalam setiap harinya. Adapun ayam yang belum disembelih akan diletakkan dalam kandang yang posisinya berada diatas area penyembelihan, sesuai dengan keterangan yang diberikan oleh informan:

“Kalau ayamnya belum laku itu posisi masih hidup aja, kita taruh diatas mas. Jadi diatas tempat penyembelihan ini ada

kandang yang bisa muat sampai 3 kwintal ayam. Suhu yang dipakai adalah suhu ruang aja, nggak boleh terlalu panas, karena kalo kepanasan ayamnya mati. Biasanya kita simpan ayam hidup itu paling lama 1 hari aja, itupun jumlahnya tidak terlalu banyak, seperti hari ini sisanya hanya 16kg saja. Besoknya kita sembelih dan kita jual terlebih dahulu sesuai dengan prinsip first in first out. Penyimpanan untuk daging ayam yang sudah bersih itu tidak ada, jadi ayam yang sudah disembelih dan sudah diberikan harus segera dikirim ke para pedagang. Penyimpanan daging ayam yang bekum dijual biasanya adanya di para pedagang ayam potong ecer yaitu dengan cara dimasukkan kedalam lemari pendingin (freezer)."

Proses selanjutnya merupakan proses inti dari jaminan kehalalan komoditi daging ayam, yakni proses penyembelihan. Berdasarkan hasil temuan di lapangan, juru sembelih dalam rumah potong ayam belum tersertifikasi sebagai juleha (juru sembelih halal). Hal ini dibuktikan dengan keterangan informan yang telah divalidasi oleh sang juru sembelih bahwa juru sembelih di RPA tidak pernah mengikuti pelatihan juleha sesuai standard MUI, mereka hanya dilatih langsung oleh pemilik RPA bagaimana cara menyembelih ayam dengan menggunakan pisau yang tajam untuk memutuskan pembuluh darah besar yang ada di leher ayam (vena jugularis) dan saluran pernapasannya. Hal ini sesuai dengan keterangan informan yang memang mengatakan bahwa baik di RPA Balongsari maupun di RPA Wonokromo sang jagal ayam tidak tersertifikasi juleha. *"Tidak ada mas, disini hanya ada surat ijin saja untuk penyembelihan ayam. Surat ijin tersebut dikeluarkan oleh PD Pasar Balongsari pada saat pertama kali mendirikan dan itu*

berlaku seumur hidup tanpa ada batas waktunya ataupun pembaharuan lagi." Kata Pak H. Syueb, pemilik RPA Balongsari. *"Gak ada mbak juleha julehaan, anak buahku wes pinter-pinter nyembeleh ayam, tapi kalok mbak mau ya kami mau mau saja kalok diberikan sertifikat juleha atau sertifikat halal, pokok gak bayar."* Kata Pak Ariksan, Pengelola RPA Wonokromo Penyembelihan diawali dengan mengucap lafal Basmalah, lalu memotong saluran napas ayam dan pembuluh darah besar yang keduanya berimpitan dan berada di leher ayam. Sayatan yang dilakukan tidak sampai memotong leher ayam secara keseluruhan, hanya memutuskan kedua saluran tersebut menggunakan pisau yang kecil dan tajam.

Pisau yang digunakan dalam memotong kedua saluran di leher ayam diasah setiap hari agar selalu tajam karena pemotongan hanya dilakukan sekali agar tidak menyiksa ayam. Langkah selanjutnya yakni ayam yang telah dipotong dan sudah mati langsung dicelupkan kedalam bejana besar berisi air mendidih selama kurang lebih 8 detik untuk melunakkan bulu-bulunya agar mudah rontok. Jumlah ayam yang dicelup kedalam bejana tersebut berkisar 5 ekor dalam sekali celup.

Ayam yang sudah dicelup kedalam air panas kemudian dimasukkan dalam mesin pencabut bulu ayam yang disebut dengan mesin selep untuk menghilangkan bulu ayam. Dalam hitungan detik, ayam yang keluar dari mesin ini sudah bebas dari bulu. Langkah selanjutnya adalah membersihkan ayam dari kotoran dan darahnya dengan air yang mengalir. Ayam yang sudah bersih kemudian diambil oleh pemiliknya masing-masing, yakni orang-orang yang sudah melakukan pemesanan ayam di RPA, jadi pemesan ayam memang sudah menunggu di

RPA sejak ayam mulai disembelih.

Terkait dengan limbah ayam ada 3, yakni kotoran, darah dan bulu. Untuk darah dan kotoran ayam setiap usai proses penyembelihan langsung dibersihkan dengan air dan dialirkan ke selokan besar yang ada di samping RPA. Untuk limbah bulu ayam, sudah ada pengepul yang mengambilnya secara gratis.

Ayam yang sudah selesai disembelih kemudian dijual lagi oleh para pedagang daging ayam di Pasar tradisional sebelum sampai pada tangan konsumen akhir. Selain pedagang pasar, RPA juga menerima pesanan daging ayam untuk hotel dan restaurant. Mengenai kehalalan, untuk pengolahan daging ayam dari hotel dan restaurant mengikuti prosedur sertifikasi produk halal yang diselenggarakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang bekerja sama dengan LPPOM MUI. Sedangkan untuk pedagang ayam di pasar tradisional belum ada sertifikasi halal hingga saat ini. Pedagang ayam di pasar tradisional menjajakan dagangannya dengan cara display daging ayam secara terbuka. Tentunya ada risiko terkontaminasinya daging yang dijual dengan aneka kuman, mengingat kebersihan di pasar tradisional tidak begitu baik.

Daging ayam yang dijual di pasar hampir setiap harinya habis terjual, Adapun ayam yang tidak laku oleh pedagang kemudian disimpan dalam storage pribadi mereka, ada yang menyimpan di freezer rumah, ada yang memiliki storage freezer di pasar, seperti pengakuan informan kami sebagai berikut: *“Yaa.. setiap hari laku mbak, habis, kalau tidak habis bawa pulang masuk freezer besok dijual lagi. Tapi begitu itu jarang, biasanya yah habis karena ambil di RPA sudah bisa dikira-kira, senin-jumat ambil dikit, sabtu minggu pasar ramai ambilnya banyak, jadi jarang sisa”*.

Rantai Pasok Daging Sapi

Kegemaran masyarakat Indonesia akan daging sapi juga tergolong tinggi diantara produk hewan Ruminansia lainnya, yakni mencapai angka 515.627 ton per tahun atau setara dengan 2kg per kapita per tahun. Permintaan daging sapi yang cukup tinggi ini juga harus sejalan dengan ketersediaan pasokan daging sapi berikut dengan jaminan kehalalannya, sehingga selain mengandalkan impor daging sapi juga harus mengembangkan banyak peternakan sapi di Indonesia. Seperti halnya daging ayam, rantai pasok komoditi daging sapi dalam penelitian ini ditelusuri secara bottom to up atau dari hilir ke hulu. dan jika ditampilkan secara visual adalah seperti gambar berikut:



Berdasarkan gambar tersebut dapat diketahui bahwa awal mula rantai pasok daging sapi adalah di peternakan sapi. Peternakan sapi yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah peternakan sapi milik Bapak Rahman Katoel di Lumajang dan peternakan sapi milik beberapa warga lokal di dusun Amed Bali. Pada peternakan sapi di Lumajang, pemilik mendapatkan supply anakan sapi yang dibeli dari di pasar hewan ternak, selain itu peternakan tersebut juga mengembang biakkan Peternak Sapi: Proses

pemeliharaan dan Penggemukan Tengkulak Sapi Hidup/Jagal: Menerima permintaan Sapi dari RPH, mengumpulkan sapi dari berbagai peternakan (Transit Sapi), BAP sapi dari Dinas Peternakan RPH Sapi: Tempat Penjualan Sapi Pedagang Sapi Potong Eceran (Di pasar Tradisional Konsumen Akhir Rumah Makan / Restoran / Hotel Konsumen Akhir atau mengawinkan sapi pada usia produktif untuk mendapatkan anakan sapi. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan stok sapi yang banyak, karena untuk mengembangbiakkan sapi secara mandiri tidak cukup untuk memenuhi permintaan sapi oleh tengkulak, sehingga peternak juga mengambil anakan sapi di pasar hewan ternak di Lumajang.

Berbeda dengan peternakan di Bali, peternakan sapi di Bali tidak tersentra menjadi satu peternakan besar, melainkan terdapat sebuah dusun yakni dusun Amed di Kecamatan Karangasem Bali yang didalamnya banyak warga yang memelihara sapi, mengembang biakkan dan merawat sapi hingga siap panen. Kegiatan di peternakan sapi adalah sebuah upaya untuk merawat sapi sampai besar dan gemuk. Pakan sapi yang diberikan bervariasi setiap harinya. Umumnya sapi diberi makan rumput segar dan bekatul (limbah gilingan padi yang masih banyak mengandung butiran beras), namun jika musim kemarau maka diberi produk pakan ternak pollard atau pokphand, dimana kedua produk ini merupakan produk pakan sapi yang memiliki kualitas tinggi.

Untuk air minum sapi sendiri adalah campuran antara air tawar dan air laut seperti keterangan informan sebagai berikut: *“Minumnya dikasik air tawar dicampur air laut, kalau air tawar doang susah tumbuh sapinya.”* Pencampuran air laut dan air tawar dilakukan karena hewan ternak

memerlukan asupan mineral untuk pertumbuhan dan Kesehatan reproduksi mereka, dimana mineral ini tidak dapat diproduksi sendiri dalam tubuh, oleh karena itu dibutuhkan campuran air laut dalam air minumnya. Pemeliharaan sapi dari anakan sampai menjadi besar gemuk dan siap dipanen membutuhkan waktu sekurang-kurangnya 2 hingga 3 tahun, hal ini bergantung pada kondisi masing-masing sapi. Setelah sapi melalui proses penggemukan di peternakan, maka sapi biasanya akan diambil oleh tengkulak sapi.

Tengkulak sapi disini memiliki kandang transit sapi yang luas dan besar. Tengkulak sapi ini mengambil sapi-sapi yang sudah besar dan siap disembelih dari berbagai macam peternakan untuk kemudian ditransit dalam kandang mereka selama kurang dari 1 hari untuk dilakukan pemeriksaan Kesehatan dari Dinas Peternakan sebelum nantinya akan dibawa ke RPH (Rumah Potong Hewan). Hal ini sebagaimana dijelaskan oleh informan kami selaku tengkulak sapi: *“Ada ya itu kita di BAP, jadi sapi yang mau dikirim diperiksa di lab, dari dinas peternakan. Dinas peternakan yang kesini setiap mau ngirim.”* Sapi yang diambil dari berbagai peternakan kemudian menempati kandang transit dengan area yang luas karena sapi yang ditransit berjumlah banyak, minimal 1 truk sapi yang memuat 30 ekor.

Permintaan sapi sendiri per tahun mencapai 3000 ekor, bahkan Ketika hari Raya Idul Adha, permintaan sapi bisa mencapai 5000 ekor. Sapi yang masuk dalam tengkulak ini adalah sapi pilihan, artinya secara kasat mata sapi tersebut sehat dan tidak cacat. Sapi yang sudah diperiksa dan dinyatakan sehat oleh Dinas Peternakan kemudian diberi BAP dan dikirimkan ke RPH menggunakan truk. Perjalanan sapi

dari tengkulak ke RPH memakan waktu kurang dari 3 hari. Sapi sendiri memiliki kekuatan untuk dapat melakukan perjalanan darat selama maksimal 3 hari dengan beberapa perlakuan sebagaimana yang dijelaskan oleh informan: “Dia 3 hari cukup kuat nonstop perjalanan. Tidak dikasih minum dan makan sekedar saja, dan menatanya tidak boleh sempit, Kalau hujan ditutup dengan terpal, kalau panas diberhentikan sebentar dan disiram air” Sesampai di RPH, sapi diistirahatkan selama kurang lebih 24 jam sebelum disembelih, sebab dalam perjalanan sapi juga dapat merasakan kelelahan. Islam memerintahkan untuk berperilaku baik ke binatang sekalipun binatang tersebut akan disembelih, hal ini sesuai dengan sabda Rasulullah Saw. *"Sesungguhnya Allah telah mewajibkan ihsan (berbuat baik) atas segala sesuatu, maka apabila kalian membunuh hendaklah berlaku ihsan di dalam pembunuhan, dan apabila kalian menyembelih hendaklah berlaku baik di dalam penyembelihan, dan hendaklah salah seorang kamu menyenangkan sembelihannya, dan hendaklah ia mempertajam mata pisanya."* (HR Muslim)

Perlakuan menyenangkan terhadap sapi ini juga diaplikasikan di RPH Kedurus selaku objek dalam penelitian kami. Hal ini sebagaimana yang disampaikan oleh informan kami: “Kalau dari mulai sapi datang, katakan jagal kalau nyari sapi (kulakan) itu ke pasar sapi atau ke peternak lha itu malam kan sudah sampe RPH malam masuk ke kandang itu ngga langsung dipotong, dikarantina dulu selama 24 jam atau satu hari besoknya baru dipotong memang aturannya seperti itu, kenapa? masalahnya kan kalau langsung dipotong otomatis sapi masih dalam keadaan stress soalnya kan habis perjalanan lha itu nanti dampaknya ke kualitas daging.”

Sapi yang sudah cukup istirahat kemudian disembelih oleh jagal. Jagal yang ada di RPH Kedurus adalah mitra dari RPH yang sudah memiliki sertifikasi Juleha (Juru Sembelih Halal). Jagal inilah yang kemudian melakukan eksekusi terhadap sapi, menyembelih, membersihkan, menguliti dan memberikan daging sapi kepada pedagang daging sapi dan pemesan daging sapi lainnya seperti Hotel, restaurant dan catering.

Dari sini dapat disimpulkan bahwa peran RPH hanya sebatas penyedia jasa tempat penyembelihan dan karantina sebelum disembelih saja. Berikut keterangan informan dari RPH: *“Sebagai pengguna jasa atau sebagai mitra. RPH itu kan hanya menyediakan jasa tempat, kalau untuk jagalnya ini kan dalam artian pengguna jasa. Jagal mitra kami ada banyak, sekitar 25-26 orang. RPH sini sendiri tugasnya mengawasi dan monitoring proses penyembelihan. Terutama masalah ketika sapi dalam keadaan posisi mati terus dipotong, atau masih hidup terus dipotong. Lha itu ada ciri-cirinya sendiri jadi orang jagal meskipun bohong kelihatan. Lha itu ada yang bagian mengawasi. Disini juga ada dokter hewan.”*

Adapun proses penyembelihan sapi dijelaskan oleh informan kami: *“Sapi dirobokkan terlebih dahulu kemudian jagal membaca lafal Basmalah, kemudian memotong 3 saluran yang ada di leher sapi menggunakan pisau tajam dalam sekali tebas harus terpotong. Setelah dipotong oleh jagal setelah itu tunggu sampe bener-bener sapi itu dalam keadaan mati, setelah itu proses pengulitan setelah proses pengulitan terus dibuka dibelah jadi empat diambil jeroannya usus, babat, hati, paru setelah itu usus sama babat dicuci sampai bersih terus diambil ditimbang terus dukumpulin setelah itu menunggu proses lepas tulang, setelah*

proses lepas tulang ditimbang daging dan jeroan lha itu baru masuk ke armada untuk distribusi ke pasar-pasar tradisional prosesnya seperti itu, untuk kulitnya sudah ada pengepul, sendiri jadi ada yg pengepul kikil sendiri, jadi seperti sudah langganan. Setelah sapi disembelih, lalu masuk pada tahapan rantai pasok berikutnya, yakni pedagang daging sapi di pasar tradisional yang didistribusikan melalui armada jalur darat. Seperti halnya pedagang daging ayam, pedagang daging sapi pun menjajakan dagangannya dengan mendisplay daging sapi dengan cara digantung-gantung.”

2. Identifikasi Risiko Penyimpangan Penjualan ayam tiren di peternakan

Penyimpangan halal supply chain terjadi disemua pihak baik dari peternak, Rumah potong hewan, maupun dari penjual. Penyimpangan yang sering terjadi adalah adanya transaksi jual beli hewan yang sudah mati sebelum disembelih atau biasa disebut dengan hewan tiren (mati kemaren). Pada peternakan, ayam mati biasanya dikarenakan oleh proses pemeliharaan yang kurang tepat ataupun terkena penyakit tertentu. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak syamsuri pemilik peternakan ayam, menyatakan bahwa sebenarnya masih ada transaksi jual beli ayam tiren dari peternak ke pihak lain. Ayam yang sudah mati tersebut, dijual ke peternak lain yaitu peternak lele untuk dijadikan pakan lele. Namun, penjualan ayam tiren tersebut kepada peternak lele tidak diawasi oleh pihak manapun sehingga mempunyai potensi untuk dijual kepada konsumen rumah tangga biasa. Hal tersebut cukup berbahaya apabila tidak diawasi.

Konsumen akan memakan daging ayam tiren tanpa sepengetahuannya. Apabila hal tersebut terjadi, maka daging ayam yang dikonsumsi oleh rumah tangga hukumnya

haram. Tidak hanya dipeternak saja, di rumah potong hewan pun ada potensi penjualan daging tiren. Ayam tiren biasanya berasal dari ayam yang mati dalam proses pengangkutan dari peternak ke rumah potong hewan dan belum sempat dilakukan penyembelihan. Berikut adalah hasil wawancara terkait dengan ayam daging tiren dengan pak syueb pemilik rumah potong hewan balongsari. *“Ayam tiren dagingnya akan berwarna merah. Tapi kalau di RPH kita ayam tiren tidak akan dijual, langsung kita buang ke tempat sampah. Kalau ditempat lain itu biasanya akan dijadikan pakan lele, tapi kalau dikita itu dibuang.”* Berdasarkan wawancara tersebut, dapat dianalisa bahwa pada rumah potong hewan juga mempunyai potensi untuk menjual ayam tiren. Pemilik rumah potong hewan memberikan sedikit tips terkait dengan ciri – ciri ayam tiren yang dijual yaitu daging ayam biasanya akan berwarna merah. Warna merah tersebut diakibatkan oleh darah ayam yang tidak keluar dari tubuh ayam.

Pemberian makan dengan kandungan berbahaya pada hewan ternak

Potensi penyimpangan selanjutnya adalah terkait dengan pemberian makan hewan ternak pada saat di peternakan. Baik sapi maupun ayam, sering ditemukan dalam dagingnya mengandung zat-zat yang berbahaya apabila dikonsumsi oleh manusia. Para peternak memberikan makanan yang mengandung zat berbahaya ke hewan ternak agar hewan ternak cepat gemuk dan bisa dijual dengan harga tinggi. Hal tersebut diperkuat dengan hasil wawancara dengan bapak syamsuri pemilik peternakan ayam di Gresik *“Kalau jaman dulu sebelum 2014, ada makanan yang mengandung AGP (Antibiotic Growth Promoter). Kalau ada kandungan AGP tersebut ayam lebih cepat gemuk. Selain*

itu ayam tidak mudah stress dan tidak mudah terkena penyakit sehingga perawatannya lebih mudah.

Namun kandungan AGP tersebut saat ini sudah dilarang oleh pemerintah. Setelah dilakukan penelitian, ternyata kandungan AGP ini dapat mengakibatkan berbagai macam penyakit ketika dikonsumsi manusia. Di luar negeri sendiri, penggunaan AGP sudah dilarang sejak dahulu.” Berdasarkan hasil wawancara tersebut dan juga hasil pengamatan, saat ini hewan ternak sudah tidak diberikan makanan ataupun obat-obatan yang berbahaya. Penggunaan pakan ternak yang mengandung AGP, dapat menyebabkan manusia yang mengonsumsinya resisten (kebal) terhadap obat-obat antibiotik. Hal tersebut sangat berbahaya karena kalau sudah resisten dan terserang penyakit akan susah untuk diobati.

Penyembelihan hewan

Potensi penyimpangan terbesar tentang kehalalan adalah saat penyembelihan hewan di rumah potong hewan sebelum dijual ke konsumen akhir. Penyembelihan hewan baik ayam maupun sapi haruslah sesuai dengan syariat islam. Penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai dengan syariat islam hukumnya adalah haram. Berdasarkan hasil wawancara dan juga pengamatan di rumah potong hewan, penyembelihan baik sapi maupun ayam sudah sesuai dengan syariat islam. Penyembelihan sapi di rumah potong hewan dilakukan oleh jagal yang sudah mempunyai sertifikat halal atau biasa disebut dengan sertifikat juleha (Juru sembelih halal).

Pada saat penyembelihan, sapi disembelih dengan menggunakan pisau yang sangat tajam dan mengucapkan basmalah. Setelah itu, sapi disembelih dengan cara memutus saluran di leher bagian depan. Kemudian, dibiarkan sejenak agar darah

menetes sampai habis. Terakhir adalah melepas bagian kulit dan memotong tubuh sapi menjadi 4 bagian. Selain sapi, ayam juga harus disembelih sesuai dengan syariat islam agar daging ayam bersifat halal. Berikut adalah hasil wawancara dengan pemilik RPH Balongsari terkait dengan penyembelihan ayam. *“Proses penyembelihan ayam dilakukan disini mas. Proses penyembelihan dilakukan pukul 01.00 dini hari sampai dengan subuh yang kemudian nanti daging ayam tersebut akan diambil oleh para pedagang saat subuh dan dijual setelah subuh. Penyembelihan ayam dilakukan pukul 01.00 agar nanti ketika diterima oleh para pedagang, daging ayam tersebut masih segar.”*

Untuk proses penyembelihan ayam, dilakukan oleh 3 orang pegawai yang sudah ahli dalam proses penyembelihan. Ayam disembelih dengan memakai pisau tajam dan hanya sekali iris saja dibagian lehernya, proses penyembelihan tidak boleh lebih dari sekali iris oleh sebab itu pisau yang digunakan harus benar benar tajam. Pengucapan bismillah dilakukan disetiap penyembelihan ayam. Berdasarkan wawancara dengan H.Syueb pemilik RPH balongsari dan pengamatan dilapangan, penyembelihan ayam sudah sesuai dengan syariat islam. Pertama-tama ayam disembelih dengan menggunakan pisau yang cukup tajam dan harus sekali tebas. Kemudian, ayam dibiarkan sejenak agar darah ayam keluar semua. Setelah itu, ayam akan dimasukkan kedalam air panas kurang lebih 2 menit dan dimasukkan kedalam mesin pencabut bulu. Terakhir, ayam dibersihkan dan siap untuk dijual.

Penjualan darah beku (dideh) di RPH

Potensi resiko penyimpangan terkait dengan kehalalan selanjutnya adalah penjualan darah hewan yang baru disembelih.

Potensi resiko ini bisa terjadi di rumah potong hewan. Pada saat penyembelihan hewan sapi, rumah potong hewan menyediakan tempat untuk penampungan darah hasil penyembelihan lalu kemudian dibuang ke tempat pembuangan akhir.

Berikut adalah hasil wawancara dengan pihak rumah potong hewan “Darah yang dikeluarkan hewan saat dipotong itu kita tampung dulu disebuah tempat lalu kemudian akan dibuang. Pembuangan darah biasanya dilakukan di TPA benowo jika jumlahnya besar namun kalau tidak terlalu banyak kita buang ke sungai. Tapi kalau disungai kan mencemari lingkungan, kasihan warganya jadi kita biasanya kumpulkan dulu lalu kita buang ke TPA benowo” Berdasarkan wawancara tersebut, darah akan dikumpulkan terlebih dahulu dan akan dibuang ke tempat pembuangan akhir di daerah Benowo. Namun lokasi rumah potong hewan dengan tempat pembuangan akhir di daerah benowo cukup jauh sehingga mempunyai potensi dijual ke orang yang membutuhkan. Selain itu, tidak ada pengawasan ketika pembuangan darah sapi ke tempat pembuangan akhir.

Hal tersebut menjadi rawan dilakukannya transaksi jual beli darah sapi. Berbeda dengan sapi, ayam ketika disembelih tidak mengeluarkan begitu banyak darah. Ayam ketika disembelih, tidak mengeluarkan banyak darah yang bisa ditampung hingga bisa untuk dijual ataupun dikonsumsi. Hal tersebut diperjelas oleh hasil wawancara dan pengamatan di RPH balongsari milik pak haji Syueb “*Limbah disini ada 3 mas, yaitu bulu, kotoran, dan darah. Untuk kotoran dan darah itu kita buang. Ayam ketika disembelih itu darahnya nggak terlalu banyak mas jadi nggak bisa ditampung apalagi dijual. Darah yang keluar itu sedikit. Limbah yang bisa dimanfaatkan paling bulu. Kalau bulu*

biasanya ada yang ambil. Bulu itu nantinya dihaluskan dan dijadikan pakan ternak. Tapi kalau darah itu kita bilas pake air aja sudah hilang karena memang pembuluh darahnya kecil”

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa yang mempunyai potensi resiko penyimpangan adalah darah hasil dari penyembelihan sapi. Sedangkan untuk darah hasil penyembelihan ayam tidak memiliki resiko penyimpangan untuk dijual kepada konsumen rumah tangga.

3. Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chain Komoditi Daging Ayam dan Sapi

Pengawasan Dinas Peternakan

Pengawasan pada hewan ternak dilakukan oleh dinas terkait yaitu dari dinas peternakan. Pengawasan hewan ternak dilakukan mempunyai tujuan yaitu antara lain adalah:

- a) Mencegah beredarnya produk hewan yang mengandung bahaya (hazard) yang membahayakan kesehatan manusia, hewan dan lingkungan
- b) Menjamin agar produk hewan yang dimasukkan ke dalam dan/atau dikeluarkan dari wilayah Jawa Timur, serta diedarkan sampai tingkat konsumen terjaga status ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).
- c) Untuk melindungi kesehatan hewan, manusia, dan lingkungan dari ancaman penyakit hewan menular yang dapat ditularkan melalui produk hewan.

Mekanisme Pengawasan Dinas Peternakan. Hewan ternak berasal dari peternakan yang kemudian akan dibawa ke RPH (Rumah potong Hewan). Peternakan dan RPH harus menerapkan kesrawan (kesejahteraan hewan) pada hewan produksi. Muatan Kesrawan dalam PP Nomor 95 tahun 2012 Pasal 83, 84 dan 85. Penerapan

kesrawan di peternakan antara lain adalah

- a) Hewan ternak harus ditempatkan pada tempat yang terlindung dari hujan dan terik panas.
- b) Hewan ternak harus diberikan makan dan minum yang cukup.
- c) Tempat tinggal atau kandang hewan ternak harus memiliki luas yang cukup dan tidak berdesakan antara hewan satu dengan yang lainnya.
- d) Kandang harus bersih dan terawat
- e) Hewan ternak tidak boleh dianiaya dan ataupun disalahgunakan.
- f) Hewan ternak bebas dari rasa luka, sakit, dan kondisi tertekan atau stress

Sedangkan kesrawan pada rumah potong hewan antara lain:

- a) Setiap RPH mempunyai SDM sebagai pengawas Kesrawan (Animal Welfare Officer) yang disertifikasi dan mempunyai kompetensi.
- b) Fasilitas/sarana Prasarana RPH dilengkapi sehingga RPH dapat digunakan untuk memotong baik sapi lokal maupun import. Fasilitas diupayakan dapat digunakan untuk kedua jenis hewan.
- c) Sistem perobohan dengan tali masih dapat digunakan untuk pemotongan hewan skala kecil dan bukan komersil namun harus didukung oleh pengetahuan dan keterampilan petugas yang memadai untuk menjamin penerapan kesrawan.
- d) Perobohan hewan sebelum disembelih merupakan titik kritis dalam memenuhi aspek kesejahteraan hewan.

Penggunaan fasilitas yang memudahkan proses penanganan hewan diprioritaskan pada setiap RPH. Selanjutnya adalah proses pengolahan, distribusi, dan pasar yang siap dijual kepada masyarakat. Pada tahap ini, proses pengolahan, distribusi dan penjualan kepada masyarakat, ada proses

sertifikasi nomor kontrol veteriner unit usaha produk hewan yang akan dijual kepada masyarakat. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan. Sertifikasi ini sesuai dengan Permentan No.11/2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (NKV). Sertifikasi NKV dilakukan agar produk yang diterima oleh masyarakat aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Pengawasan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Hewan ternak sapi dan ayam yang akan disembelih di Rumah Potong Hewan (RPH) wajib melalui proses pemeriksaan terlebih dahulu, sehingga ketika hewan tersebut disembelih, sudah terhindar dari risiko adanya penyakit yang bukan tidak mungkin akan menular pada ternak lain, bahkan pada manusia yang mengkonsumsinya. Setelah hewan dinyatakan lulus uji kesehatan, maka tahapan berikutnya yang sangat menentukan kualitas daging sapi dan ayam yang dihasilkan adalah proses penyembelihan di RPH. Dalam proses penyembelihan hewan di RPH terjadi perubahan (konversi) dari keadaan otot yang hidup menjadi daging, dimana dalam proses ini sangat rawan terjadi adanya pencemaran mikroorganisme pada daging tersebut, terutama dalam proses pengeluaran organ dalam hewan ternak (eviserasi). Kedudukan MUI sebagai Lembaga independent di Indonesia mengharuskan MUI untuk menjalin sinergi dengan berbagai instansi pemerintah dalam upaya mewujudkan rantai pasok daging ayam dan sapi yang halal.

MUI berwenang untuk mengeluarkan fatwa tentang bagaimana proses penyembelihan yang halal, namun dalam

eksekusi pengawasannya MUI telah memberikan rekomendasi kepada pemerintah agar fatwa tersebut dijadikan pedoman dalam penentuan standar penyembelihan hewan yang dikonsumsi oleh umat muslim di Indonesia. Pada layanan sertifikasi halal, terjadi pembagian kewenangan antara BPJPH, LPPOM dan MUI.

Dalam hal ini, BPJPH adalah Lembaga pemerintah yang berwenang untuk permohonan sertifikat halal, LPPOM bertindak sebagai Lembaga Penyelia Halal yang memeriksa / menguji kehalalan produk, sedangkan MUI berwenang menyelenggarakan sidang fatwa dan penetapan halal, dimana nanti BPJPH yang akan mengeluarkan sertifikat halal.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa rantai pasok komoditi daging di pasar tradisional bermula pada Peternakan, tengkulak sapi, RPH/RPA, pedagang daging potong ecer, horeca, dan yang terakhir yaitu sampai pada konsumen. Hasil dari penelitian yang dilakukan pada objek peternakan ayam dalam segi pemberian pakan sangat diperhatikan kandungannya termasuk juga pemberian obat, vitamin dan juga vaksin.

Teknik pemeliharaan ayam dari segi kandang disesuaikan dengan suhu yang dibutuhkan ayam menggunakan blower juga penutup atap dan kebersihan kandang selalu terjaga. Adapun resiko ayam mati sebelum dipanen oleh peternak dikubur atau dibakar sebelum dijual kepada peternak lele untuk menghindari dijual kembali sebagai ayam tiren. Pada proses penyembelihan di RPA belum terdapat sertifikat Juleha bagi juru sembelih, hanya mengandalkan informasi dari pemilik RPA jika ada pegawai juru sembelih yang baru. Penyembelihan diawali

membaca lafal Basmalah lalu memotong saluran napas dan pembuluh darah besar dengan pisau yang tajam. Setelah dipastikan benar mati, ayam dimasukkan dalam bejana panas untuk merontokkan bulu, kemudian membuang kotoran. Selanjutnya ayam sudah bisa dijual oleh pedagang ayam potong ecer atau diolah horeca kepada konsumen akhir.

Sedangkan hasil dari penelitian yang dilakukan pada objek peternakan sapi sebagai upaya penggemukan sapi hingga siap panen dengan memperhatikan makanan yang berasal dari alami dan makanan kemasan berkualitas tinggi, kebutuhan mineral sapi dipenuhi dengan air tawar dan campuran air laut. Sapi siap panen dijual di pasar atau kepada tengkulak, sebelum sapi siap didistribusikan harus melalui pemeriksaan lab untuk mendapatkan BAP, pendistribusian sapi ke daerah tertentu sangat diperhatikan kondisi alat transportasi dan ruang yang ada agar menghindari risiko sapi mati dalam perjalanan. Sesampainya sapi di tempat RPH dikarantina selama 24 jam sebelum disembelih. Jagal/juru sembelih sapi yang bermitra dengan RPH telah memiliki sertifikasi Juleha resmi. RPH bertugas menyediakan kandang dan tempat sembelih serta mengawasi proses penyembelihan. Proses penyembelihan sapi diawali dengan merobohkan sapi tanpa penyiksaan lalu diawali dengan lafal Basmalah lalu memotong tiga saluran yang ada di leher dengan pisau yang tajam. Setelah sapi disembelih lalu dikuliti dan dibagi menjadi empat bagian serta ditimbang masuklah pada tahapan rantai pasok berikutnya didistribusikan ke horeca dan pedagang daging sapi potong di pasar tradisional, dan siap diolah atau dijual mentah kepada konsumen akhir.

Mekanisme pengawasan rantai pasok halal komoditi daging ayam dan sapi

dilakukan oleh Dinas Peternakan dalam pemeriksaan Kesehatan hewan ternak yang akan disembelih dan penyelenggaraan sertifikasi juleha yang bekerjasama dengan MUI, pengawasan terakhir adalah berangkat dari masyarakat yang diupayakan dengan pemberian literasi daging halal dan jika terdapat aduan maka akan ditindaklanjuti oleh Lembaga Perlindungan Konsumen.

Daftar Pustaka

- Ab Talib, M. S. (2017). Motivations and benefits of halal food safety certification. *Journal of Islamic Marketing*, 8(4), 605–624. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2015-0063>
- Ab Talib, M. S., Hamid, A. B. A., & Zulfakar, M. H. (2015). Halal supply chain critical success factors: A literature review. *Journal of Islamic Marketing*, 6(1), 44–71. <https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2015-0063>
- Al-Jauziyyah, I. Q. (2018). *Ad Da' wad Dawa'*, Terjemahan Adni Kurniawan. Pustaka Imam Asy-Syafi'I.
- Ali, M. H., Tan, K. H., Pawar, K., & Makhbul, Z. M. (2014). Extenuating food integrity risk through supply chain integration: The case of halal food. *Industrial Engineering and Management Systems*, 13(2), 154–162. <https://doi.org/10.7232/iems.2014.13.2.154>
- Ali, R., Kader, M. A. R. A., Yunus, N. K. M., Mohezar, S., & Nazri, M. (2017). Factors influencing supplier selection process among Muslim food operators: A qualitative study. *Advanced Science Letters*, 23(4), 3057–3060.
- Anwar, S. N. (2011). Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management): Konsep Dan Hakikat. *Jurnal Dinamika Informatika*, 3(2), 1–7.
- Assauri, S. (2011). Manajemen Produksi dan Operasi. Lembaga Penerbit FEUI.
- Brotosusilo, A. (2017). Hak-Hak Produsen dalam Hukum Perlindungan Konsumen. *Jurnal Hukum & Pembangunan*, 22(5), 423. <https://doi.org/10.21143/jhp.vol22.no5.1011>
- Dimiyati, J. (2013). Metodologi Penelitian Pendidikan & Aplikasinya pada Pendidikan Anak Usia Dini. Kencana Prenada Media Group.
- Din, R. C., & Daud, S. (2014). Critical Success Factors of MS1500:2009 Implementation. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 96–103. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1111>
- Elias, E. M., Othman, S. N., & Yaacob, N. A. (2017). Relationship of spirituality leadership style and SMEs performance in halal supply Chain. *International Journal of Supply Chain Management*, 6(2), 166–176.
- Feriyanto, N., Saleh, C., Ulandari, S., & Md Deros, B. (2016). Supply chain framework for selling halal meat in retail business: A case study. *International Business Management*, 10(19), 4684–4689.
- Fitriani, K. (2018). Analisis Supply Chain Risk Management (Scrm) Pada Industri Kreatif Di Bandung.

- Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan, 1–27.
- Hafizah, A. (2013). Fiqih makanan. Al-Bayyinatul Ilmiyyah. <https://albayyinatulilmiyyah.wordpress.com/2013/10/05/buku-fiqih-makanan/>
- Hammant, J. (1995). Information technology trends in logistics. *Logistics Information Management*, 8(6), 32–37.
- Harahap, A. S., Saragih, A., & Siregar, D. A. (2019). Kehalalan Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Medan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 396–403.
- Kadir, M. H. A., Rasi, R. Z. R. M., Omar, S. S., & Manap, Z. I. A. (2016). Halal Supply Chain Management Streamlined Practices: Issues and Challenges. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 160(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/160/1/012070>
- Kamila, E. F. (2021). Peran Industri Halal Dalam Mendongkrak Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Di Era New Normal. *Jurnal Likuid*, 1(01), 33–42.
- Kristiana, B. V., Indrasari, A., & Giyanti, I. (2020). Halal Supply Chain Management dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 113–120. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.46379>
- Kristiyanti, C. T. S. (2011). Hukum Perlindungan Konsumen. Sinar Grafika.
- Lokollo, E. M. (2012). Supply Chain Management (SCM) atau Manajemen Rantai Pasok. Bunga Rampai Rantai Pasok Komoditas Pertanian Indonesia, 1–4.
- Ma'rifat, T. N., & Rahmawan, A. (2018). PENGEMBANGAN KERANGKA KONSEPTUAL MODEL RANTAI PASOK HALAL PADA KOMODITAS DAGING AYAM DI KABUPATEN PONOROGO. *CEMARA*, 15(2), 29–35.
- Maman, U., Mahbubi, A., & Jie, F. (2018). Halal risk mitigation in the Australian–Indonesian red meat supply chain. *Journal of Islamic Marketing*.
- Mei, J., Mahmood, S., Joe, C., Regenstein, M., Soon, J. M., & Regenstein, J. M. (2017). Halal integrity in the food supply chain.
- Miru, A. (2011). Hukum Perlindungan Konsumen. Raja Grafindo Persada.
- MUI. (2009). Standar Sertifikasi Penjualan Halal. Himpunan Fatwa MUI, Fatwa MUI, 2.
- Nuraini Henny; Supratikno. (2018). Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat? LPPOM MUI. <https://www.halalmui.org/mui14/mui14/detail/sudahkah-cara-memotongayam-sesuai-syariat>
- Nurdahniar, I. (2014). Label Non Halal Sebagai Upaya Perlindungan Hak Konsumen Muslim. *Wacana Paramarta: Jurnal Ilmu Hukum*, 34–51.
- Qomaro, G. W. (2018). Sertifikasi Halal Dalam Persepsi Konsumen Pada

- Produk Pangan di Kabupaten Bangkalan. *KABILAH: Journal of Social Community*, 3(2), 241–251. <https://doi.org/10.35127/kbl.v3i2.3412>
- Ramadhan, W. (2019). Perlindungan Hukum Bagi Konumen Atas Peredaran Daging Ayam di tingkat Pasar Tradisional (Studi pada Kantor Dinas Peternakan Kabupaten Bone). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Republik Indonesia. (2014). Undang – Undang Republik Indonesia No. 33 TAHUN 2014 Tentang JAMINAN PRODUK HALAL DENGAN. Undang – Undang Republik Indonesia, 33, 40.
- Rusli, T. (2012). Tanggung Jawab Produk dalam Perlindungan Konsumen. *Pranata Hukum*, 7(1), 79–88.
- Saleh, C., Eka Putri, V. Z., Feriyanto, N., & Md Deros, B. (2016). Halal supply chain framework for retail business focused on beverage industry: A case study. In *International Business Management* (Vol. 10, Issue 19, pp. 4679–4683).
- Siahaan, N. (2005). *Hukum Konsumen Perlindungan Konsumen dan Tanggungjawab Produk*, Jaka hlm. 84. Panta Rei.
- Sidabalok, J. (2010). *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, 2010, hlm. 38. PT. Citra Aditya Bakti. Sidharta. (2004). *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia*, Edisi Revisi. PT. Grasindo.
- Simatupang, T., & Sridharan, R. (2002). The collaborative supply chain. *The International Journal of Logistics Management*, 13(1), 15–30.
- Suprianto, A. (2017). *Supply Chain Halal Management (Studi Kasus Penerapan Supply Chain Halal Management Daging Ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya*. 14.
- Tersiana, A. (2018). *Metode Penelitian. Anak Hebat Indonesia*.
- Tieman, M. (2011). The application of Halal in supply chain management: indepth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186–195.
- Turban, Rainer, & Porter. (2012). *Supply Chain Management. Benefit Journal of Management and Business*, 16(2), 91–98.
- Van der Vorst, J., & Beulens, A. (2002). *Supply Chain Management. In Theory and Practices*.
- Wenovita, C. A. A. (2021). Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan. *Jurist-Diction*, 4(4), 1357. <https://doi.org/10.20473/jd.v4i4.28452>
- Widjaja, G. (2003). *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, M., & Daris, L. (2018). *Analisis Data Penelitian: Teori Aplikasi dalam Bidang Perikanan*. PT Penerbit IPB Press.
- Zulfakar, M. H., Anuar, M. M., & Ab Talib, M. S. (2014). Conceptual framework on halal food supply chain integrity enhancement. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 58–67.