

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri halal telah mengalami transformasi signifikan dari sekedar konsep keagamaan menjadi fenomena ekonomi global yang memiliki pengaruh besar terhadap perekonomian. Kini halal tidak dipandang sebagai representasi kepatuhan terhadap ajaran Islam, tetapi sebagai jaminan kualitas, kebersihan, dan keamanan produk yang mampu menarik konsumen. Laporan *state of the global islamic economy 2024/25* menunjukkan bahwa pengeluaran konsumen global untuk sektor makanan halal mencapai US\$ 1,434 triliun pada tahun 2023, dan diproyeksi terus bertumbuh menjadi US\$ 1,939 triliun pada tahun 2028.¹ Angka tersebut tidak hanya mencerminkan besarnya pangsa pasar halal secara global, tetapi menunjukkan adanya pergeseran preferensi konsumen terhadap produk yang terjamin kehalalannya dan sesuai dalam proses produksinya. Sehingga industri halal berkembang menjadi arus utama yang menjanjikan pertumbuhan berkelanjutan dan profitabilitas yang tinggi.

Rantai nilai halal menjadi instrument penting yang berfungsi memastikan kehalalan suatu produk dari hulu ke hilir, mencakup seluruh aktivitas produksi, pengelolaan, distribusi hingga konsumsi yang diatur sedemikian rupa agar seluruh prosesnya sesuai dengan prinsip syariah.² Penerapan rantai nilai halal

¹ “State of the Global Islamic Economy Report 2024/25,” *Dinar Standard Growth Strategy Reserch & Advisory*, 2025, <https://salaamgateway.com/specialcoverage/SGIE24>.

² Rudi Purnama, Indra, and Rininta Nurrachmi, “Penguatan Halal Value Chain Pada Klaster Makanan Dan Minuman Di Indonesia,” *PJIEFAS Postgraduated Journal of Islamic Economics, Finances and Accounting Studies Volume 3*, no. 2 (2024): 222–46.

tidak hanya menentukan kehalalan produk akhir, tetapi membentuk reputasi, kepercayaan konsumen, serta daya saing dari industri halal. Dalam sektor pangan asal hewan, khususnya ruminansia dan unggas penerapan rantai nilai halal penting karena proses produksi yang sangat rentan terhadap kontaminasi non-halal jika tidak diawasi secara ketat pada setiap tahapannya. Penerapan rantai nilai halal ini merupakan implementasi kepatuhan pada perlindungan agama atau *hifzuddin* (*hifdz al-din*) dan perlindungan jiwa-raga atau *hifzun-nafsi* (*hifdz al-nafs*).

Sebagai negara dengan populasi mayoritas muslim, Indonesia memiliki posisi strategis sekaligus tanggungjawab besar dalam membangun ekosistem halal yang teruji dan terintegrasi. Tuntutan untuk mengkonsumsi makanan halal dan tayyib merupakan perintah Allah Swt, sebagaimana firman Allah dalam QS Al-Baqarah ayat 168:

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

Artinya: “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”³

Untuk memastikan terjaminnya kehalalan produk, Pemerintah Indonesia telah menetapkan sejumlah regulasi yang menjadi kerangka hukum bagi penyelenggaraan industri halal. Di antaranya adalah Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang mewajibkan setiap produk

³ “Al-Qur’an dan Terjemahannya” (Kementrian Agama RI), <https://quran.kemenag.go.id/>.

yang beredar wajib memiliki sertifikasi halal.⁴ Regulasi ini diperkuat dengan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal yang menegaskan pentingnya implementasi jaminan halal pada setiap mata rantai produksi.⁵ Pada sektor pangan asal hewan, Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 11 Tahun 2020 mengatur prinsip ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal),⁶ sementara Peraturan badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) Nomor 77 Tahun 2023 tentang pedoman penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan ruminansia dan unggas.⁷ Melalui regulasi tersebut, pemerintah berupaya menegakkan tata kelola yang menyeluruh, tidak hanya produk akhir, tetapi seluruh proses produksi sebagai satu kesatuan sistem nilai halal.

Data statistik konsumsi pangan tahun 2024, menunjukkan bahwa konsumsi daging ayam ras mencapai 7,250 kg per kapita per tahun, dengan rata-rata konsumsi per bulan sebanyak 0,604 kg.⁸ Konsumsi ayam ini menggambarkan peran rumah potong ayam sebagai rantai utama dalam penyediaan pangan nasional. Dalam rantai pasok ayam halal, rumah potong ayam berperan sebagai *critical control point* atau titik kendali kritis yang

⁴ Republik Indonesia, *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*.

⁵ “Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021,”.

⁶ “Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020,”.

⁷ “Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia Dan Unggas” (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2023), <https://bpjph.halal.go.id/detail/Kepkaban>.

⁸ “Statistik Konsumsi Pangan 2024,” *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian* (Jakarta, 2024).

menentukan status kehalalan produk.⁹ Proses pemotongan merupakan tahapan di mana produk yang semula halal (ayam hidup) dapat berubah status menjadi haram apabila tidak ditangani sesuai dengan syariat Islam, sehingga memerlukan pengawasan yang ketat untuk menjaga integritas halal.

PT Tamansari Berkah Sejahtera adalah perusahaan yang bergerak pada industri rumah potong ayam di Kota Tasikmalaya yang telah memenuhi regulasi halal. Sebagai perusahaan yang beroperasi dalam industri yang sangat sensitif terhadap kehalalan, dituntut tidak hanya memenuhi persyaratan regulasi, tetapi juga menerapkan strategi secara menyeluruh untuk memastikan nilai halal terimplementasi dalam setiap aktivitas operasionalnya. Penerapan rantai nilai halal yang efektif menjadi sebuah keharusan dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, loyalitas konsumen, serta keberlanjutan usaha melalui ketelusuran (*traceability*).¹⁰

Hal ini sejalan dengan teori rantai nilai menurut Michael E. Porter bahwa keunggulan kompetitif suatu perusahaan diciptakan melalui serangkaian aktivitas yang terintegrasi, dikategorikan menjadi aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Aktivitas utama terlibat dalam penciptaan fisik produk dan penjualan serta pengalihannya kepada pembeli, serta bantuan purna jual. Aktivitas pendukung berperan mendukung aktivitas utama dan aktivitas lainnya dengan menyediakan input yang dibeli, teknologi, sumber daya

⁹ Aminah Hajah Thaha et al., "Critical Control Point in The Provision of Halalan Thayyiban Poultry Meat at The Slaughterhouse," *Journal of Islam and Science* 10, no. 2 (2023): 76–82, <https://doi.org/https://doi.org/10.24252/jis.v10i2.37807> Critical.

¹⁰ Zainarti et al., "Implementasi Nilai Nilai Halal Dalam Operasional Ayam Penyet Madinah," *Jurnal Ilmiah Research Student* 2, no. 2 (2025): 338–53, <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jirs.v2i2.5633>.

manusia, dan berbagai fungsi perusahaan.¹¹ Dalam rumah potong ayam rantai nilai halal diciptakan pada setiap aktivitas, mulai dari penerimaan ayam hidup hingga distribusi harus dikelola dengan prinsip-prinsip yang ketat. Kegagalan pada satu aktivitas, terutama pada titik operasional dapat merusak rantai nilai halal dan integritas halal secara keseluruhan.

Tabel 1. 1 Proses Operasional Ayam Bulan Juni-September 2025

No	Bulan	Produksi	Lolos Audit	Tidak Lolos Audit
1	Juni	310.944	310.379	565
2	Juli	387.739	387.739	649
3	Agustus	350.315	349.677	638
4	September	297.283	296.229	1.054

Sumber: PT Tamansari Berkah Sejahtera

Rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera memproduksi ayam sebanyak 297.283 ekor pada bulan September. Dari jumlah tersebut, 296.229 ekor lolos audit, sedangkan 1.054 ekor tidak lolos audit yang merupakan angka tertinggi. Meski telah memenuhi regulasi halal, masih terdapat celah operasional dalam bentuk penanganan sebelum penyembelihan yang berpotensi menimbulkan kesalahan. Berdasarkan hasil wawancara bahwa tantangan muncul setelah semua regulasi terpenuhi, yaitu pada konsistensi teknis dan perilaku sumber daya manusia.¹² Pernyataan tersebut mengidentifikasi bahwa rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera telah menerapkan semua

¹¹ Michael E Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*, First Free (New York: The Free Press, 1985).

¹² Wawancara Asep Herlan Rosmana, *Quality Control*, Tanggal 04 November 2025.

regulasi halal yang ditetapkan, namun terdapat peluang kesalahan dalam proses operasional yang berpotensi mengganggu integrasi halal.

Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Andika., dkk menunjukkan bahwa tantangan terbesar bukan pada pemenuhan regulasi atau perolehan sertifikasi, melainkan pada pelaksanaan teknis dan keandalan sumber daya manusia.¹³ Selain itu juga penelitian yang dilakukan oleh Niswatun, dkk menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap regulasi halal belum menjamin integritas halal secara operasional, karena titik kritis terletak pada perilaku dan kesadaran sumber daya manusia yang belum sepenuhnya menjaga integrasi halal secara konsisten.¹⁴ Kedua penelitian tersebut menguatkan bahwa penerapan rantai nilai halal sangat penting namun dalam penerapan di lapangannya masih lemah, maka strategi menjadi upaya penting dalam menerapkan rantai nilai halal. Penelitian ini memiliki persamaan dalam penerapan rantai nilai halal di rumah potong dan perbedaan dalam segi objek dan jenis rumah potong.

Terdapat kesenjangan dalam terbentuknya rantai nilai halal dengan implementasi di lapangan yang masih lemah, terutama pada perilaku sumber daya manusia dan konsistensi teknis. Apabila kesenjangan ini tidak diidentifikasi dan diatasi, berpotensi menimbulkan risiko, seperti kerusakan

¹³ Andika Afrilia Setiawan, Ridhwan, and Heni Pratiwi, "Analisis Penerapan Rantai Nilai Halal (Studi Pada UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi)," *Journal of Sharia Economics* 7, no. 1 (2025): 138, <https://doi.org/https://doi.org/10.35896/jse.v7i1.1042>.

¹⁴ Niswatun Hasanah et al., "Strengthening Halal Value Chain as a Guarantee of Halal Product at Slaughterhouses: Case Of a Chicken Slaughterhouses in Sembayat Area," *Jurnal Magister Hukum Ekonomi Syariah* 9, no. 1 (2025): 1374–85, <https://doi.org/https://doi.org/10.30651/justeko.v9i1.24498>.

reputasi, sanksi hukum, kerugian ekonomi (*hifdz al-mal*), kegagalan dalam melindungi jiwa (*hifdz al-nafs*), dan kegagalan dalam memenuhi perintah agama (*hifdz al-din*) untuk menyediakan produk halal bagi masyarakat.

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Strategi Penerapan Rantai Nilai Halal Pada Rumah Potong Ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi penerapan rantai nilai halal pada rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera?
2. Bagaimana strategi penerapan rantai nilai halal dalam perspektif maqashid syariah pada rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui strategi penerapan rantai nilai halal pada rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera.
2. Untuk mengetahui strategi penerapan rantai nilai halal dalam perspektif maqashid syariah pada rumah potong ayam PT Tamansari Berkah Sejahtera.

D. Kegunaan Penelitian

Peneliti berharap dapat memberikan dampak positif dan manfaat bagi dunia akademik, praktisi, atau para pembaca. Adapun kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini antara lain:

1. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi baru dalam pengembangan *khazanah* keilmuan dalam bidang rantai nilai halal khususnya penerapan di industri rumah potong ayam, dan bagaimana pendekatan yang seharusnya digunakan dalam menjaga integritas halal dari hulu ke hilir. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi tambahan untuk penelitian selanjutnya bagi seluruh civitas akademik.

2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menghadirkan manfaat bagi PT Tamansari Berkah Sejahtera dalam merencanakan strategi penerapan rantai nilai halal baik jangka pendek, menengah, maupun jangka panjang yang efektif dan efisien, serta dapat meningkatkan konsistensi operasional dan pengawasan dalam menjaga kehalalan produk ayam yang optimal.

3. Kegunaan Umum

Dengan penelitian ini, diharapkan masyarakat umum mendapatkan informasi tambahan mengenai strategi dalam menerapkan rantai nilai halal, serta dijadikan referensi bagi perusahaan rumah potong ayam lainnya.