



BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam
P-ISSN: 2442-3718, E-ISSN: 2477-5533
Volume 11, Nomor 1, Juni 2023 (PP : 51-72)
<https://journal.iainkudus.ac.id/index.php/Bisnis/index>
<http://dx.doi.org/10.21043/bisnis.v11i1.19965>

Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri

Andriani
Institut Agama Islam Negeri Kediri
andriani@iainkediri.ac.id

Abstrak

Perkembangan industri halal Indonesia memiliki peningkatan pada setiap waktunya. Tingkat konsumsi atas produk halal di Indonesia sangat tinggi, bahkan di tahun 2021 pada sektor industri makanan dan minuman halal menempati posisi dua dalam ekonomi global. Kota Kediri salah satu wilayah yang turut mendukung program SEHATI atau Sertifikat Halal Gratis bagi pelaku UMKM. Mengingat sektor makanan dan minuman menjadi unggulan industri halal Indonesia, pasokan bahan baku halal menjadi hal penting. Daging unggas seperti ayam merupakan salah satu bahan makanan yang diminati masyarakat Indonesia, termasuk di Kota Kediri. Perkembangan industri halal Kota Kediri tentu harus dapat dikelola dengan baik untuk mewujudkan cita-cita sebagai pusat industri halal dunia. Salah satu bentuk manajemen dalam kegiatan industri ialah manajemen rantai pasok yang menyangkut keseluruhan proses produksi. Penelitian ini bertujuan membahas terkait penerapan manajemen rantai pasok bagi industri halal *food* Kota Kediri, khususnya dalam proyeksi sertifikasi halal pedagang daging ayam. Penelitian ini merupakan jenis kualitatif dengan analisis secara deskriptif. Adapun pendekatan penelitian ini adalah studi kasus, hal ini karena penelitian berfokus pada objek secara langsung. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa skema yang dapat dilakukan pada manajemen rantai pasok industri halal *food* Kota Kediri terkait pedagang daging ayam meliputi posisi *supplier* atau peternak ayam yang merawat secara Islami. Kemudian *manufactur* atau rumah produksi sembelih daging ayam yang memenuhi syarat Islami. Selanjutnya posisi *distributor* atau pendistribusian daging ayam menuru pasar bebas Islam. Posisi berikutnya yaitu *retail* dalam hal ini pedagang kecil atau rumahan yang menjual daging ayam memperhatikan etika bisnis Islam. Posisi terakhir yaitu *customers* atau konsumen, sebagai pihak yang mengonsumsi daging ayam sesuai konsumsi Islam. Proyeksi sertifikasi pedagang daging ayam di Kota Kediri cukup besar. Ketika dihitung dari sepuluh

pasar besar yaitu Pasar Bandar, Pasar Campurejo, Pasar Mrican, Pasar Ngaglik Ngadisimo, Pasar Banjaran, Pasar Setono Betek, Pasar Pahing, Pasar Grosir Ngronggo, Pasar Centong Santren, Pasar Tempurejo. Bahwa ketika masing-masing pasar tersebut memiliki minimal 5 pedagang daging ayam, maka harus ada 50 sertifikat halal. Kemudian ketika masing-masing pasar tersebut memiliki minimal 10 pedagang daging ayam, maka harus ada 100 sertifikat halal. Sedangkan jumlah total sertifikasi halal gratis yang dikeluarkan Kota Kediri berjumlah 637. Sehingga sertifikasi halal gratis bagi pedagang daging ayam sekitar 7,8% dan 15,6% dengan proyeksi 5/10 pedagang daging ayam di sepuluh pasar besar Kota Kediri.

Kata kunci: Manajemen Rantai Pasok, Sertifikasi Halal, Daging Ayam, Kota Kediri

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki lebih dari 200 juta jiwa pemeluk agama Islam, yang menandai adanya kebutuhan akan industri halal yang harus terpenuhi dengan baik. Beberapa jenis sub sektor industri halal yang tengah berkembang baik di Indonesia yaitu sektor makanan dan minuman, kosmetik, farmasi, travel, dan fashion. Perkembangan industri halal ini juga terbilang baik pada saat terjadinya wabah pandemi, pada tahun 2019 jumlah konsumsi produk halal Indonesia mencapai 144 miliar US Dollar.

Perkembangan sektor makanan dan minuman halal di Indonesia juga terbukti baik hingga pada tahun berikutnya di masa pandemi, yaitu tahun 2021 dengan posisi perekonomian Indonesia pada ekonomi syariah global berikut ini.

Tabel 1.
Posisi Indonesia Pada Ekonomi Syariah Global

Sektor Industri	Ranking Global
<i>Halal Food</i>	2
<i>Modest Fashion</i>	3
<i>Islamic Finance</i>	6
Pharma and Cosmetics	9

Industri *halal food* di Indonesia sebagai bentuk pemenuhan kebutuhan bagi umat muslim yang sangat penting. Perlu diperhatikan juga bahwa, dalam pengolahan *halal food* harus sesuai dengan prinsip syariah. Termasuk dalam pemilihan bahan



baku makanan, sebagai dasar dalam penciptaan produk makanan halal. Salah satu bahan baku dasar *halal food* yang masih diminati masyarakat hingga saat ini yaitu daging ayam. Seperti yang kita ketahui sebelumnya, bahwa ayam sebagai hewan yang tidak dilarang untuk dikonsumsi umat muslim, sesuai dalil berikut:

بِهِ لِلَّهِ لِعَيْبٍ أَهْلًا وَمَا الْخِنْزِيرُ وَحَلْمٌ وَالْدَّمُ الْمَيْتَةُ عَلَيْكُمْ النَّصَبِ عَلَى دُبْحٍ تَرْدِيَهُ وَالْمَوْقُودَةُ وَالْمُنْحَنَفَةُ
وَمَا ذَكَّيْتُمْ مَا إِلَّا السَّبُعُ أَكَلٌ وَمَا حُرِّمَتْ وَالنَّطِيحَةُ وَالْمُ

Artinya: Diharamkan bagi kalian (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 kalian menyembelihnya, dan (diharamkan bagi kalian) yang disembelih untuk berhala. (QS. Al Maidah: 3).

Produksi ayam pedaging di Jawa Timur secara umum mengalami fluktuatif dalam kurun tiga tahun terakhir. Berdasarkan data dari (<https://www.bpsjatim.go.id>) produksi ayam ras pedaging lebih unggul dibanding unggulan sektor unggas lain seperti itik.

Tabel 2.
Perbandingan Produksi Daging Ayam dan Daging Itik
Provinsi Jawa Timur Tahun 2019-2022

No.	Tahun	Jumlah Produksi Daging Unggas (Ton)	
		Ayam	Itik
1.	2019	506.731, 16	9.639, 96
2.	2020	424.942, 68	9.315, 80
3.	2021	442.478, 71	9.548, 69
4.	2022	472.320,22	9.712,44

Pada Provinsi Jawa Timur jumlah produksi daging unggas jenis ayam lebih unggul dibanding itik sebagai salah satu saingan pada sektornya. Penurunan

produksi pada tahun 2020 saat masa pandemi, sebagai salah satu dampak dari penurunan ekonomi yang menyebabkan penurunan tingkat daya beli masyarakat. Kondisi tersebut juga terjadi pada lingkup lebih kecil yaitu di Kota Kediri, dengan jumlah produksi daging unggas yang mengalami fluktuatif. Berdasarkan data dari (<https://www.bpskotakediri.go.id>), produksi daging ternak jenis ayam pedaging masih menjadi yang terbesar.

Tabel 3.
Perbandingan Produksi Daging Ternak di Kota Kediri
Tahun 2019-2022

No.	Tahun	Jumlah Produksi Daging Ternak (Kg)				
		Ayam	Sapi	Kambing	Domba	Itik
1.	2019	1.455.882	760.941	472.520	152.756	78.027
2.	2020	1.409.976	736.780	495.720	144.968	74.150
3.	2021	1.554.524	786.022	475.802	143.018	72.218
4.	2022	1.712.684	804.541	377.531	144.560	74.500

Potensi yang cukup besar pada industri halal Kota Kediri dapat meningkatkan peluang perkembangan sektor usaha bagi masyarakat khususnya pedagang daging ayam. Kebutuhan akan industri halal yang tinggi, maka akan otomatis permintaan terhadap produk dan jasa halal juga tinggi. Maka dari itu pengusaha produk atau jasa industri halal akan memiliki peluang meningkatkan perekonomian mereka (Nasrullah, 2016). Namun disisi lain perlu diperhatikan dampak dari proses produksi industri halal di Indonesia, salah satunya gaya hidup masyarakat pada era modern. Telah di jelaskan sebelumnya bahwa saat ini memasuki era new normal atau post pandemic dengan segala kondisi yang telah berubah. Gaya hidup masyarakat dalam kegiatan perekonomian tentu akan menjadi sebuah paradigma baru dan tantangan termasuk dalam pemenuhan industri halal masyarakat (Pujayanti, 2020).

Tantangan yang dapat terjadi pada pengembangan industri halal di Kota Kediri datang dari aspek tingkat daya saing antar usaha halal. Sebenarnya Kota Kediri telah mendukung program SEHATI atau Sertifikat Halal Gratis bagi pelaku usaha. Melalui program ini dapat mempermudah pelaku usaha mendapatkan sertifikat halal. Termasuk pengusaha daging ayam, yang mana bahan pangan ini cukup diminati masyarakat. Secara keberadaan pedagang daging ayam ini dapat mudah dijumpai



di Pasar tradisional. Peneliti telah menentukan sepuluh pasar besar di Kota Kediri sebagai berikut.

Tabel 4.
Pasar Besar di Kota Kediri

No.	Nama Pasar	Lokasi
1.	Pasar Bandar	Kec. Mojoroto
2.	Pasar Campurejo	Kec. Mojoroto
3.	Pasar Mrican	Kec. Mojoroto
4.	Pasar Ngaglik	Kec. Kota
5.	Pasar Banjaran	Kec. Kota
6.	Pasar Setono Betek	Kec. Kota
7.	Pasar Pahing	Kec. Kota
8.	Pasar Grosir Ngronggo	Kec. Pesantren
9.	Pasar Centong	Kec. Pesantren
10.	Pasar Tempurejo	Kec. Pesantren

Pada tabel di atas terlihat sepuluh pasar tradisional di Kota Kediri yang peneliti jadikan titik proyeksi keberadaan pedagang daging ayam serta kebutuhan sertifikasi halal. Hal ini untuk membantu membahas permasalahan dalam penelitian ini terkait kondisi industri halal dan kontribusi keberadaan pedagang daging ayam sebagai pasokan bahan baku makanan halal di Kota Kediri.

Realita dalam kehidupan masyarakat saat ini, masih banyak sektor usaha yang memiliki kapasitas yang rendah, baik dari sisi sumber daya, jaringan kerjasama, strategi pemasaran, dan berbagai proses operasional lainnya. Hal tersebut dapat mempengaruhi akselerasi proses pengembangan industri halal Indonesia sebagai pusat industri halal dunia. Karena untuk mewujudkan industri halal yang dipandang dunia, perlu kesamaan akreditasi halal bagi masing-masing negara (Nasution, 2020).

Keberadaan industri halal di Indonesia bukan hanya semata memenuhi kebutuhan masyarakat muslim, namun juga dapat berperan secara makro bagi keberlangsungan negara. Pada sebuah penelitian disebutkan bahwa di era new normal, kegiatan masyarakat telah berubah dan akan mempengaruhi kegiatan transaksi ekonomi mereka. Oleh karena itu diperlukan strategi baru untuk mengelola peluang Industri halal agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat (Kamila, 2021). Kemudian dalam penelitian lain juga dijelaskan bahwa Indonesia yang

memiliki peluang dalam industri halal dalam lingkup global, maka perlu pengelolaan dengan baik berbagai sektor yang berpotensi. Sektor Halal Food menjadi andalan bagi Indonesia dalam mendongkrak perekonomian masyarakat di era new normal ini atau pasca pandemi (Samsul, dkk, 2022).

Pemerintah tentunya harus memperhatikan strategi pengelolaan Industri halal untuk mewujudkan tujuan menjadi pusat industri halal dunia melalui potensi besar yang dimiliki. Salah satu bentuk pengelolaan Industri dalam keseluruhan aktivitas produksi ialah manajemen rantai pasok. Menurut sebuah penelitian menyebutkan bahwa manajemen rantai pasok memiliki peran dalam mewujudkan efisiensi operasional industri termasuk dalam pembiayaan yang di laksanakan (Nining, 2015). Sejalan dengan penelitian lain yang menyebutkan bahwa manajemen rantai pasok ini merupakan proses manajemen bahan baku hingga proses produksi yang kemudian disalurkan dalam distribusi produk. Efisiensi dalam manajemen ini merupakan hasil akhir yang diharapkan dengan penerapan pada setiap proses aliran produksi suatu perusahaan (Sucahyowati, 2013).

Melalui paparan data dan penjelasan diatas, maka dapat di pahami bahwa manajemen rantai pasok dapat dijadikan sebagai strategi pengelolaan bagi industri halal termasuk sektor halal food agar lebih terintegrasi dan terkontrol dengan baik. Penggunaan manajemen rantai pasok pada industri halal tersebut tentu memiliki peluang, mengacu pada potensi besar pada industri halal Kota Kediri. Penelitian ini akan mengkaji terkait manajemen rantai pasok pada industri halal Kota Kediri, khususnya sektor halal food yaitu pengelolaan daging ayam serta proyeksi terhadap sertifikasi halal gratis bagi pelaku usaha.

KAJIAN LITERATUR

Manajemen Rantai Pasok

Manajemen ini biasa disebut juga sebagai *Supply Chain Management* (SCM) yang merupakan keseluruhan proses yang terintegrasi dalam kegiatan sebuah perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa yang ditawarkan pada konsumen (Martono, 2019). Proses dalam manajemen ini akan memperhatikan setiap dukungan dalam menciptakan produk yang dapat memenuhi kebutuhan pelanggan. Beberapa bentuk dukungan tersebut dapat berupa sarana dan alat produksi, kepemilikan sumber daya yang memadai, hingga strategi yang dimiliki untuk mengembangkan usaha (Warella, 2021). Pada sebuah industri konstruksi, manajemen rantai pasok

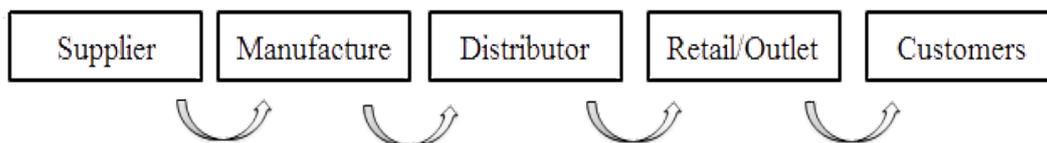


dapat dipahami sebagai proses dari hulu ke hilir dengan keterlibatan setiap pihak dalam sebuah proyek konstruksi (Sholeh, 2020).

Fungsi dari SCM berupa proses untuk merencanakan secara matang berbagai proses awal sebuah produksi yang dilakukan sebuah perusahaan, kemudian mengatur terkait kegiatan produksi yang dilakukan agar sesuai dengan harapan, melakukan koordinasi terkait semua pihak yang terlibat agar berjalan dengan baik, dan mengontrol kegiatan yang berlangsung, termasuk tugas masing-masing pihak yang terlibat dalam sebuah produksi (Arif, 2018). Selain itu manajemen ini dapat meningkatkan keterlibatan sumber daya yang dimiliki perusahaan agar dapat dikelola dengan baik, serta keberdayaan SDM yang memegang peranan sebagai pengelola melalui keahlian yang dimiliki (Srisusilawati, 2022).

Menurut James A. dan Mona J. Fitzsimmons sebuah proses dalam manajemen rantai pasok meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

Gambar 1.
Skema Manajemen Rantai Pasok



Keterangan:

Supplier: Sebagai penyedia bahan baku utama atau pihak pertama yang terlibat dalam suatu proses produksi

Manufacture: Sebagai pengelola bahan baku atau pihak yang terlibat dalam pengolahan, pembuatan, dan pengemasan produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen

Distributor: Sebagai penyalur produk yang telah jadi kepada beberapa pihak yang membutuhkan

Retail/Outlet: Sebagai bentuk kecil dari penyalur produk atau pihak yang secara skala memiliki kapasitas kecil yang dapat menjangkau keseluruhan masyarakat

Customers: Sebagai pihak yang mengonsumsi produk atau jasa yang dihasilkan dalam sebuah industri (Hasibuan, 2021).

Industri Halal

Secara umum industri halal merupakan kegiatan produksi yang menghasilkan barang atau jasa sesuai dengan ketentuan agama Islam. Beberapa proses dalam industri ini, akan disesuaikan dengan landasan syariah (Mairinda, 2021). Misalkan dalam proses pembuatan barang untuk memudahkan masyarakat beraktivitas, maka dari segi bahan baku, proses pembuatan, dan kemanfaatan atas barang harus memperhatikan nilai-nilai keislaman. Sebagai kegiatan produksi maka industri halal juga memiliki beberapa aspek yang harus diperhatikan, antara lain:

1. Aspek Landasan

Sebagai salah satu kegiatan yang dilakukan umat muslim, maka landasan kegiatan dalam industri halal ini adalah nilai Tauhid atau Ketuhanan. Allah SWT telah memberitahukan berbagai arahan berperilaku bagi umat muslim, maka dari itu pedoman tersebut harus diperhatikan dalam setiap kegiatan umat termasuk kegiatan ekonomi.

2. Aspek Tujuan

Manfaat yang harus dicapai dari sebuah kegiatan perekonomian yang berlandaskan prinsip syariah adalah kemanfaatan bagi khalayak umum. Hendaknya sebuah industri dapat memenuhi kebutuhan konsumen, meningkatkan kesempatan bekerja, serta kesejahteraan masyarakat secara luas. Selain itu, proses produksi juga harus memperhatikan lingkungan sekitar agar tidak menimbulkan kemudharatan bagi alam.

3. Aspek Pengupahan

Aspek ini merupakan bentuk pemenuhan kewajiban bagi sebuah perusahaan dalam memberikan hak pekerjanya yang telah membantu proses produksi demi mewujudkan tujuan perusahaan. Dalam Islam konsep pengupahan juga telah dijelaskan dan penting memperhatikan konsep pemberian upah yang adil bagi pekerja (Athiroh, 2022).

Indonesia memiliki potensi yang besar dalam industri halal, terutama pada beberapa sektor sebagai berikut:



1. Makanan dan Minuman

Sektor ini pada tahun 2021 menduduki peringkat 2 dalam ekonomi global, yang menandakan kepedulian masyarakat Indonesia terhadap kebutuhan bahan pangan halal. Makanan dan minuman menjadi kebutuhan penting untuk menunjang kelangsungan hidup manusia, serta secara umum sebagai kebutuhan dasar pokok yang wajib terpenuhi.

2. Fashion

Sektor ini merupakan kebutuhan yang tidak kalah penting bagi masyarakat Indonesia, terbukti menduduki peringkat 3 dalam ekonomi global terhadap pemenuhan kebutuhan industri halal. Kebutuhan sandang menjadi salah satu dari tiga pokok dasar yang harus dipenuhi manusia, selain pangan dan papan. Sebagai umat muslim, pakaian akan menunjang dalam beribadah serta beraktivitas dalam kehidupan sehari-hari.

3. Travel

Sektor ini merupakan bentuk sarana pariwisata yang digunakan sebagai fasilitas rekreasi bagi masyarakat. Kebutuhan akan pariwisata syariah tengah berkembang pesat saat ini, mengingat pengembangan potensi lokal berbasis kearifan lokal tengah gencar di galakan oleh pemerintah.

4. Farmasi dan Kosmetik

Sektor ini tidak kalah penting untuk menunjang keberlangsungan hidup umat muslim. Indonesia menempati posisi 9 dalam ekonomi global dalam pemenuhan kebutuhan akan obat-obatan dan kosmetik. Produk farmasi digunakan untuk menjaga kesehatan umat, terutama saat ini yang tengah terjawab adanya wabah pandemi maka memerlukan vaksin penangkal, yang tentunya harus dibuat dengan substansi yang baik bagi umat muslim. Selain itu kosmetik juga ikut membantu dalam kegiatan umat muslim dalam sehari-hari, sebagai wujud seni dan keindahan yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kompetensi diri masyarakat (Syahrial, 2022).

Kemenag turut membantu pengembangan industri halal di Indonesia melalui adanya percepatan sertifikasi halal bagi pelaku usaha. Bahkan telah diluncurkan program SEHATI atau Serfikasi Halal Gratis untuk meringankan beban pelaku usaha di Indonesia. Program ini juga menggandeng instansi dan lembaga yang memiliki anggaran dana dalam memfasilitasi halal bagi pelaku usaha. Program SEHATI memegang peran penting dalam memastikan dan menjamin produk yang beredar

dimasyarakat telah memenuhi standar halal. Bahkan dari Badan Pendampingan Jaminan Produk Halal (BPJPH) berkomitmen seluruh proses sertifikasi halal yang diajukan pelaku usaha dapat dilakukan secara online melalui sebuah aplikasi (<https://kemenag.go.id>).

Peternakan Ayam

Peternakan dapat diartikan sebagai kegiatan mengembangbiakan dan membudidayakan hewan ternak untuk mendapatkan manfaat dan hasil dari kegiatan tersebut (Rasyaf, 2017). Secara umum peternakan dapat dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan jenis hewan yang dipelihara yaitu peternakan hewan besar, kecil dan unggas. Sedangkan peternakan ayam serangkaian kegiatan usaha dalam bidang agraris terutama peternakan yang dilakukan perorangan atau badan hukum yang melaksanakan kegiatan menghasilkan ternak unggas berupa ayam pedaging atau petelur (Ricky, 2022).

Pada dasarnya ayam ini dibagi menjadi 2 bagian yaitu ayam ras pedaging dan ayam ras petelur. Ayam broiler atau yang disebut juga ayam ras pedaging adalah jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam broiler yang merupakan hasil perkawinan silang dan system berkelanjutan sehingga mutu genetiknya bisa dikatakan baik.

Keunggulan ayam broiler antara lain pertumbuhannya yang sangat cepat dengan bobot badan yang tinggi dalam waktu yang relatif pendek, konversi pakan kecil, siap dipotong pada usia muda serta menghasilkan kualitas daging berserat lunak. Perkembangan yang pesat dari ayam ras pedaging ini juga merupakan upaya penanganan untuk mengimbangi kebutuhan masyarakat terhadap daging ayam. Perkembangan tersebut didukung oleh semakin kuatnya industri hilir seperti perusahaan pembibitan (*Breeding Farm*) yang memproduksi berbagai jenis *strain* (Yuwanta, 2016).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif. Secara umum penelitian kualitatif sebagai metode yang fokus pada pengamatan yang mendalam. Metode kualitatif dalam penelitian dapat menghasilkan kajian atas suatu fenomena yang lebih komprehensif (Rukin, 2016). Penelitian termasuk dalam studi kasus, karena fokus pada suatu objek yang menjadi memiliki permasalahan.



Kemudian analisis deskriptif digunakan untuk memberikan deskripsi atau gambaran mengenai subjek penelitian berdasarkan data variabel yang diperoleh dari kelompok subjek tertentu. Adapun definisi deksripsi itu sendiri sebagai metode penelitian dengan cara mengumpulkan data-data sesuai dengan yang sebenarnya kemudian data-data tersebut disusun, diolah dan dianalisis untuk dapat memberikan gambaran mengenai masalah yang ada (Prihatiningsih, 2015).

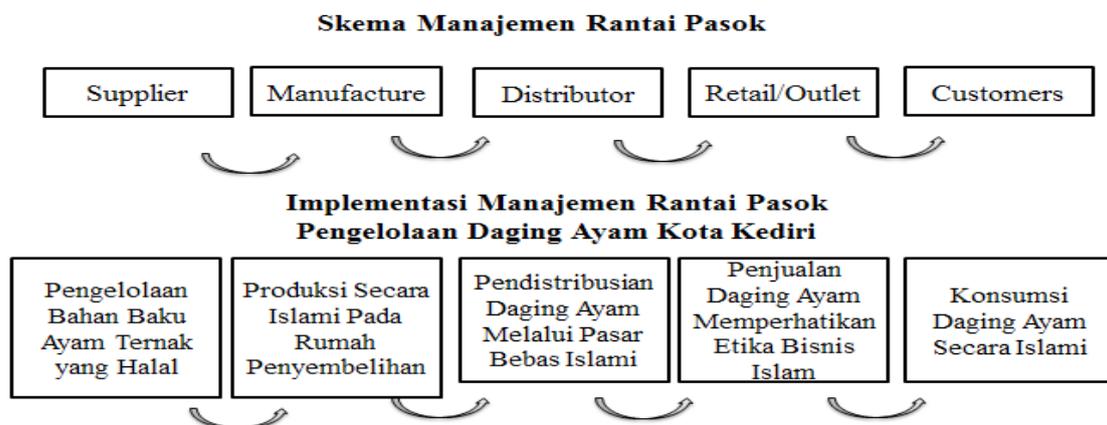
PEMBAHASAN

Manajemen Rantai Pasok Pada Sektor Daging Ayam di Kota Kediri

Strategi pengelolaan Industri halal di Indonesia perlu ditingkatkan untuk mencapai tingkat pengembangan yang baik. Selain itu sebagai negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, maka pemenuhan akan kebutuhan seorang muslim harus dapat terpenuhi dengan baik. Dalam rangkaian alur distribusi pada industri halal sampai pada tangan masyarakat muslim, akan dimulai dari proses pengolahan bahan baku, kemudian berlanjut pada tahap produksi, lalu di distribusikan kepada konsumen. Manajemen rantai pasok dapat digunakan sebagai pengembangan alur distribusi industri halal di Indonesia, dengan skema sebagai berikut:

Gambar 2.

Implementasi Skema Manajemen Rantai Pasok Pengelolaan Daging Ayam Kota Kediri



Skema implementasi manajemen rantai pasok pada industri halal Indonesia diatas, dapat dijabarkan dalam penjelasan sebagai berikut:

1. Pengelolaan Bahan Baku Ayam Ternak yang Halal

Sebagai umat yang diberikan limpahan sumber daya di bumi, maka harus dapat mengelola karunia Allah tersebut dengan baik. Tujuan diciptakannya segala sumber daya alam untuk kemaslahatan umat, sehingga harus dikelola dengan baik dan adil. Termasuk pengolahan suatu bahan baku, harus mengedepankan nilai-nilai keislaman. Adapun maksud nilai-nilai tersebut seperti bahan baku yang digunakan merupakan bahan yang halal untuk digunakan sebuah produk. Daging Ayam merupakan jenis bahan makanan halal yang dapat dikonsumsi umat muslim. Proses mendapatkan daging ayam melalui perawatan dalam sebuah peternakan. Sehingga keseluruhan perawatan seperti makanan untuk ayam ternak harus sesuatu yang baik. Kemudian tidak dibenarkan untuk mengeksploitasi sumber daya alam untuk kepentingan diri sendiri, dan merugikan orang lain. Dalam sebuah penelitian disebutkan bahwa pengolahan bahan yang halal untuk sebuah produk sangat penting bagi umat muslim, terkait keabsahan aktivitas yang mereka lakukan dalam kegiatan sehari-hari. Misal mengonsumsi makanan yang diolah dengan bahan baku yang halal dan tidak melanggar ketentuan Islam, maka makanan tersebut akan menjadi berkah dalam tubuh seorang muslim (Astuti, 2020). Kemudian penelitian lain menjelaskan bahwa bagi seorang umat muslim kebutuhan akan nilai spiritual bukan hanya dalam kegiatan ibadah, melainkan juga aktivitas penemuan kebutuhan sehari-hari. Maka bagi seorang peternak ayam di Kota Kediri penting untuk memperhatikan nilai halal dalam perawatan ternak ayam yang digunakan dalam memberikan kesempatan Konsumsi bagi masyarakat muslim secara umum (Ummah, 2021).

2. Produksi Secara Islami Pada Rumah Penyembelihan

Sebuah perusahaan yang melakukan produksi untuk penciptaan produk akan mendapatkan bahan baku dari supplier dan kemudian akan diproses untuk menjadi sebuah produk bagi masyarakat. Proses pengolahan bahan baku dalam tahap produksi tentu juga harus memperhatikan nilai-nilai keislaman, khususnya bagi produk halal. Termasuk pada rumah penyembelihan hewan ternak, seperti pemasok daging ayam. Cara



penyembelihan ayam juga harus memperhatikan nilai Islami seperti menggunakan pisau yang tajam, leher benar-benar terputus, menghadapkan hewan ke kiblat dan niat karena Allah SWT. Pentingnya pengolahan secara Islami akan didukung dengan sertifikasi halal dari lembaga yang berwenang seperti MUI. Pencapaian kategori halal diperlukan proses analisa terkait kandungan bahan baku, sampai pengolahan pada tahap produksi. Pada sebuah penelitian disebutkan bahwa motif seorang produsen harus memperhatikan etika dan moral untuk mencapai suatu *maslahah* (Hardi, 2020). Penyesuaian terhadap nilai-nilai keislaman di maksudkan untuk membantu masyarakat memenuhi kebutuhan dunia dan akhirat. Kemudian dalam penelitian juga dijelaskan bahwa tujuan produksi tidak hanya sebatas mencapai keuntungan, namun untuk menciptakan pemenuhan kebutuhan bagi kesejahteraan masyarakat umum. Konsep produksi Islam meliputi nilai Tauhid, Kemanusiaan, Keadilan, Kebajikan, Kebebasan serta Tanggung Jawab. Islam melarang produksi barang yang haram, dengan tujuan menghindari dari *mudharat* bila dikonsumsi oleh umat muslim (Basri dan Norman, 2018). Bagi rumah penyembelihan daging ayam Kota Kediri perlu memperhatikan rukun dan syarat penyembelihan hewan sesuai syariat Islam agar memenuhi kategori sertifikat halal.

3. Pendistribusian Daging Ayam Melalui Pasar Bebas Islami

Setelah adanya proses produksi yang bisa dilakukan oleh produsen seperti Pabrik misalnya, maka tahap selanjutnya adalah pendistribusian produk-produk tersebut. Pada tahap distribusi daging ayam memungkinkan juga melalui berbagai pihak terlebih dahulu, seperti distributor atau pedagang daging ayam rumahan hingga sampai pada tangan Konsumen. Proses distribusi ini terjadi dalam pasar bebas, yang merupakan ciri transaksi Perekonomian Islam tanpa adanya intervensi dari pihak lain. Maksud pasar bebas adalah kegiatan jual beli dapat dilakukan tanpa adanya pembatasan, namun produk yang diperjualbelikan tidak melanggar ketentuan dalam Islam. Pada pendistribusian produk kepada konsumen, distributor harus menerapkan prinsip keislaman. Distributor daging ayam di Kota Kediri perlu memperhatikan nilai-nilai keadilan dan pemenuhan kebutuhan masyarakat secara umum. Dalam sebuah penelitian dijelaskan bahwa pasar bebas Islami akan menunjukkan sportifitas kegiatan perekonomian umat muslim yang mempunyai daya saing terkontrol melalui landasan nilai-nilai

syariah. Selain itu, pasar bebas Islami akan memberikan kesempatan setiap lapisan masyarakat melakukan kegiatan perekonomian serta merasakan pemenuhan kebutuhannya masing-masing (Sukardi, 2013). Sedangkan dalam penelitian lain disebutkan bahwa persaingan pada pasar Islami saat ini tengah sengit dengan maraknya oknum pedagang nakal yang dapat merugikan masyarakat lain (asmawi, 2018). Sehingga proses sertifikasi halal tidak hanya terkait bahan baku daging ayam halal dan langkah penyembelihannya. Namun proses dalam distribusi dalam masyarakat harus mampu memenuhi unsur pemerataan dan keadilan. Walaupun unsur/nilai tersebut tidak eksplisit menjadi penilaian utama sertifikat halal produk.

4. Penjualan Daging Ayam Memperhatikan Etika Bisnis Islam

Distribusi produk pada tangan konsumen tidak jarang harus melalui distributor dan beberapa toko retail sebelum sampai pada konsumen. Alur tersebut sangat wajar dalam kegiatan distribusi produk, mengingat tidak semua pihak dapat menjangkau bahan baku atau olahan produk. Pada distribusi daging ayam ini ketika sampai pada penjual rumahan maka akan lebih mudah dijangkau konsumen. Sebagai seorang penjual daging ayam juga penting memperhatikan nilai etika bisnis Islam, yang mana perilaku berdagang Nabi Muhammad dapat menjadi teladan. Sebagai seorang muslim harus memberikan layanan pada konsumen dengan jujur, amanah, adil, dan tanggungjawab. Pada sebuah penelitian disebutkan bahwa praktik bisnis sesuai tuntunan Nabi Muhammad menunjukkan ciri transaksi perekonomian yang saling menguntungkan, dengan dasar kerelaan. Selain itu menjauhi indikasi larangan dalam transaksi ekonomi Islam, dengan mengedepankan nilai akhlak dan moral (Saifullah, 2014). Pada penelitian lain dijelaskan bahwa etika bisnis Islam sebagai bentuk implementasi kegiatan bisnis yang sesuai prinsip syariah. Dalam kegiatan bisnis seorang muslim harus mengedepankan nilai-nilai keislaman yang universal dengan mewujudkan kemanfaatan bagi umat secara umum (Latif, 2013). Para pedagang daging ayam baik rumahan ataupun di kawasan pasar tradisional di Kota Kediri dapat memperhatikan cara berdagang seperti Nabi. Walaupun unsur berdagang menurut Nabi tersebut tidak eksplisit menjadi penilaian utama sertifikat halal produk. Namun tidak ada salahnya bahwa daging yang di konsumsi sudah halal, sekaligus proses kegiatan ekonomi penjualan daging sesuai arahan Islam.



5. Konsumsi Daging Ayam Secara Islam

Seorang konsumen harus dapat memperhatikan nilai sebuah produk yang hendak digunakan untuk pemenuhan kebutuhannya. Sekarang ini di Indonesia penting sekali label halal untuk setiap produk agar menunjukkan keabsahan sebuah produk untuk dikonsumsi masyarakat muslim. Perkembangan sertifikasi halal setiap tahunnya juga meningkat, selain itu ada pula kebijakan untuk pendampingan percepatan sertifikasi halal bagi usaha kecil masyarakat sangat membantu untuk mewujudkan produk yang sah dikonsumsi umat muslim. Termasuk dalam konsumsi daging ayam sebagai bahan makanan masyarakat. Konsep Konsumsi dalam Islam juga merujuk pada pemenuhan dasar pokok serta memperhatikan tingkat kebutuhan dan anggaran dana yang dimiliki. Penting untuk menyesuaikan dengan kemampuan diri sendiri dalam kegiatan Konsumsi agar tidak menimbulkan kemudharatan seperti harus berhutang yang dapat membuat beban bagi diri seorang umat muslim. Konsumsi daging ayam mempunyai banyak peminat karena faktor harga yang terjangkau dibanding daging hewan ternak lain seperti kambing, itik atau sapi. Pada sebuah penelitian dijelaskan konsumsi dalam Islam tidak sebatas produk yang halal atau haram, melainkan juga termasuk pada kegiatan konsumsi yang tidak berlebihan (Septiana, 2015). Selain itu pada penelitian lain disebutkan bahwa kegiatan konsumsi sebagai rantai kebutuhan antara manusia dengan Tuhan, yakni sebagai salah satu bentuk ibadah. Sehingga Konsumsi dapat mewujudkan pemenuhan kebutuhan duniawi dan ukhrawi. Selain itu pelarangan berfoya-foya, dan tetap memperhatikan ibadah lain seperti Zakat, Infak dan Sedekah (Furqon, 2018). Pada konsumsi daging ayam ini, seorang konsumen harus memperhatikan setiap pembelian agar tidak menimbulkan kemudharatan suatu saat. Konsumen muslim mempunyai hak memilih pedagang daging ayam yang telah memiliki sertifikasi halal.

Proyeksi Keberadaan Pedagang Daging Ayam dan Tingkat Sertifikasi Halal Kota Kediri

Sebuah strategi penting dalam menarik minat masyarakat untuk konsumsi produk halal, bagi semua kebutuhan. Kebutuhan masyarakat luas, tidak hanya makanan dan minuman, termasuk pariwisata, keuangan syariah, dan lainnya. Dalam

sebuah penelitian disebutkan, bahwa adanya perkembangan industri halal pada setiap tahunnya termasuk pada masa post pandemic akan menciptakan atmosfer baru dalam kegiatan bisnis umat muslim. Peluang yang besar pada pengembangan produk akan terbuka lebar, mengingat kebutuhan masyarakat semakin tinggi (Yusril, 2020). Keberadaan pedagang daging ayam merupakan peluang bagi kegiatan ekonomi masyarakat. Disisi lain juga sebagai pemenuhan kebutuhan bahan makanan halal bagi masyarakat.

Peneliti melakukan proyeksi terhadap sepuluh pasar tradisional besar di Kota Kediri terkait keberadaan pedagang daging ayam. Pada proyeksi ini menunjukkan jumlah persebaran pedagang daging ayam di pasa besar Kota Kediri.

Tabel 5.
Proyeksi Keberadaan Pedagang Daging Ayam
Pasar Besar di Kota Kediri

No.	Proyeksi Jumlah Pedagang/Pasar	Proyeksi Jumlah Pasar	Proyeksi Total Pedagang
1.	5	10	50
2.	10	10	100

Melalui tabel di atas dapat diketahui bahwa ketika terdapat 5 pedagang ayam pada setiap pasar dari total sepuluh pasar besar, akan terdapat total 50 pedagang ayam pasar di Kota Kediri. Kemudian ketika terdapat 10 pedagang ayam pada setiap pasar dari total sepuluh pasar besar, akan terdapat total 100 pedagang ayam pasar di Kota Kediri.

Proyeksi di atas dapat menciptakan peluang dalam kegiatan ekonomi untuk industri halal. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa ada berbagai jenis industri halal di Indonesia, masing-masing tentu akan membutuhkan sumber daya manusia untuk mengelola. Peningkatan akan kebutuhan halal yang tinggi akan memaksa setiap sektor industri halal memaksimalkan produksi dengan penambahan sumber daya manusia untuk membantu memenuhi target permintaan konsumen. Seperti misalnya pada sektor daging ayam, tentu akan tenaga manusia dalam pemenuhan kebutuhan daging ayam untuk masyarakat. Permintaan daging yang tinggi akan berpengaruh besar pada tingkat pemberdayaan masyarakat dan perekonomian wilayah. Pada sebuah penelitian disebutkan, bahwa potensi



pariwisata syariah akan mendongkrak industri halal Indonesia. Masyarakat modern banyak yang membutuhkan saran refreshing untuk kebutuhan mental mereka. Maka pemanfaatan sektor pariwisata syariah perlu ditingkatkan, untuk menciptakan peluang usaha masyarakat (Subarkah, 2018).

Melalui sektor usaha daging ayam ini diharapkan memperoleh hasil akhirnya untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. Terutama dalam hal usaha-usaha daging ayam kecil yang harus bersaing antar sesamanya. Kesejahteraan akan tercapai bila masyarakat telah merasakan peningkatan taraf kehidupan, dengan berbagai hal penunjang yang terpenuhi. Pengembangan pedagang daging ayam dapat pula meningkatkan taraf pendapatan dan juga pemenuhan bahan baku makanan bagi masyarakat. Selain itu bagi kalangan pengusaha besar, mereka yang bisa berjuang dengan berbagai halangan yang ada akan dikatakan sebagai usaha yang baik.

Pengembangan sektor usaha daging ayam dalam industri halal melalui jalan sertifikasi halal usaha. Peneliti juga melakukan proyeksi kebutuhan sertifikasi halal gratis bagi pengusaha daging ayam di pasar besar Kota Kediri.

Tabel 6.

Proyeksi Kebutuhan Sertifikasi Halal Gratis Pedagang Daging Ayam Pasar Besar di Kota Kediri

No.	Proyeksi Jumlah Pedagang/Pasar	Proyeksi Jumlah Pasar	Proyeksi Total Sertifikat Halal
1.	5	10	50
2.	10	10	100

Melalui tabel di atas dapat diketahui bahwa ketika terdapat 5 pedagang ayam pada setiap pasar dari total sepuluh pasar besar, akan terdapat total 50 sertifikasi halal gratis bagi pedagang ayam pasar di Kota Kediri. Kemudian ketika terdapat 10 pedagang ayam pada setiap pasar dari total sepuluh pasar besar, akan terdapat total 100 sertifikasi halal gratis bagi pedagang ayam pasar di Kota Kediri. Sedangkan berdasarkan data terakhir tahun 2022, Pemerintah Kota Kediri telah mengeluarkan 637 sertifikasi halal gratis bagi pelaku usaha. Jumlah tersebut diluar jumlah usaha yang memiliki sertifikasi halal dengan proses berbayar. Peneliti melakukan proyeksi tingkat kontribusi jumlah pedagang daging ayam pasa besar Kota Kediri terhadap total sertifikasi halal gratis yang telah diberikan.

Tabel 7.

Proyeksi Jumlah Pedagang Daging Ayam Pasar dan Total Sertifikasi Halal Gratis Kota Kediri

No.	Proyeksi Jumlah Pedagang/Pasar	Proyeksi Jumlah Pasar	Proyeksi Total Pedagang (a)	Jumlah Sertifikasi Halal Gratis (b)	Proyeksi Kontribusi (a/b)
1.	5	10	50	637	7,8%
2.	10	10	100	637	15,6%

Melalui tabel di atas dapat diketahui bahwa ketika terdapat minimal lima pedagang daging ayam di sepuluh pasar besar Kota Kediri tersebut, maka kontribusi sertifikat halal gratis sekitar 7,8% dari total seluruh usaha yang mendapatkan sertifikasi. Kemudian ketika terdapat maksimal 10 pedagang daging ayam di sepuluh pasar besar Kota Kediri tersebut, maka kontribusi sertifikat halal gratis sekitar 15,6% dari total seluruh usaha yang mendapatkan sertifikasi. Melalui proyeksi tersebut menunjukkan bahwa angka kontribusi yang cukup kecil bagi sektor daging ayam. Mengingat daging ayam sebagai bahan makanan halal dan banyak diminati masyarakat. Maka perlu mendorong secara khusus pedagang daging ayam untuk mengurus sertifikasi halal.

SIMPULAN

Manajemen rantai pasok pada sektor daging ayam Kota Kediri terdiri atas lima rangkaian proses distribusi. Pertama pengelolaan bahan baku ayam ternak yang halal. Pada setiap peternak ayam Kota Kediri perlu melakukan perawatan ayam dengan baik. Dalam hal ini terkait pemberian pakan dan vitamin yang masuk pada tubuh ayam tersebut. Kedua produksi secara Islami pada rumah penyembelihan daging ayam. Terdapat beberapa syarat penyembelihan yang harus diperhatikan pemasok daging ayam Kota Kediri. Melalui pemenuhan syarat tersebut akan membantu proses sertifikasi halal. Ketiga pendistribusian daging ayam melalui pasar bebas Islami. Kegiatan distribusi daging ayam harus merata bagi seluruh masyarakat Kota Kediri. Keempat penjualan daging ayam memperhatikan etika bisnis Islam. Proses ini dilakukan pada setiap penjual daging ayam Kota Kediri dalam memperhatikan



nilai berdagang Nabi Muhammad. Kelima konsumsi daging ayam secara Islam, dengan tidak berlebihan.

Proyeksi sertifikasi halal pengusaha daging ayam Kota Kediri terbagi dalam dua yaitu ketika jumlah pengusaha daging ayam 5 orang dan 10 orang. Ketika jumlah pengusaha daging ayam di sepuluh pasar besar Kota Kediri berjumlah 5 orang maka membutuhkan 50 sertifikat halal gratis. Ketika jumlah pengusaha daging ayam di sepuluh pasar besar Kota Kediri berjumlah 10 orang maka membutuhkan 100 sertifikat halal gratis. Kemudian kontribusi jumlah proyeksi tersebut terhadap sertifikat halal yang telah di keluarkan Kota Kediri antara lain, 5 pedagang/pasar sama dengan 7,8% total sertifikat halal gratis. Lalu ketika 10 pedagang/pasar sama dengan 15,6% total sertifikat halal gratis. Melalui proyeksi tersebut menunjukkan bahwa angka kontribusi yang cukup kecil bagi sektor daging ayam. Maka perlu mendorong secara khusus pedagang daging ayam untuk mengurus sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmawi, M. N. (2018). "Kebijakan Pendidikan Islam Pada Era Globalisasi, Pasar Bebas Dan Revolusi Industri 4.0". *Scolae: Journal of Pedagogy*, 1 (2): 101–119.
- Astuti, M. (2020). "Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle)". *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum*, 1 (1): 14–20.
- Athiroh, N. (2022). *Potret Budaya Halal dan Industri Halal di Jawa Timur*. Surabaya: Inara Publisher.
- Basri, S., & Norman, E. (2018). "Konsep Produksi Islami". *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 1 (2): 161–187.
- Duratul U. (2021). "Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi Di Bedhag Kopi Roastery Jember". *ILTIZAMAT: Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, 1 (1): 45–56.
- Furqon, I. K. (2018). "Teori Konsumsi Dalam Islam". *Adzkiya : Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 6 (1): 1–18.
- Hardi, E. A. (2020). "Etika Produksi Islami: Masalah Dan Maksimalisasi Keuntungan". *El-Jizya: Jurnal Ekonomi Islam*, 8 (1): 98–119.
- Hasibuan, A., & Sahir, S. H. (2021). *Manajemen Logistik dan Supply Chain Management*. Yogyakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Hidayat, W. (2017). *Perencanaan Pembangunan Daerah: Pendekatan Pertumbuhan Ekonomi, Disparitas, Pendapatan, dan Kemiskinan*. Malang: UMM Press.
- Kamila, E. F. (2021). "Peran Industri Halal Dalam Mendongkrak Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Di Era New Normal". *Jurnal Likuid*, 1 (1): 33–42.
- Latif, A. B. (2013). "Manajemen Laba Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam". *Dinamika Ekonomi Dan Bisnis*, 7 (1): 1-22.
- Mairinda, A. (2021). *Berkenalan Dengan Jaminan Produk Halal di Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Martono, R. V. (2019). *Dasar-Dasar Manajemen Rantai Pasok*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nasrullah, A. (2016). "Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia". *At-Tahdzib*, 3 (2): 80–91.



- Nasution, L. Z. (2020). "Penguatan Industri Halal Bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan Dan Agenda Kebijakan". *Journal of Regional Economics Indonesia*, 1 (2): 33–57.
- Nining, P. (2015). "Peran Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management) Bagi Industri Kreatif Berbasis Industri Keramik". *Jurnal Administrasi Kantor*, 3 (2): 25–38.
- Pujayanti, D. A. (2020). "Industri Halal Sebagai Paradigma Bagi Sustainable Development Goals Di Era Revolusi Industri 4.0". *Youth & Islamic Economic Journal*, 1 (1): 20–33.
- Prihatiningsih, D. (2015). *Mudahnya Belajar Statistik Deskriptif*. Semarang: Saru Untung.
- Rapanna, P., & Sukarno, Z. (2017). *Ekonomi Pembangunan*. Makassar: Sah Media.
- Rasyaf, M. (2017). *Berternak Ayam Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ricky, D. (2022). *Pengantar Ilmu Ekonomi Peternakan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Rukin. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif*. Surabaya: Jakad Media Publishing.
- Saifullah. (2014). "Etika Bisnis Islami Dalam Praktek Bisnis Rasulullah". *Journal of Chemical Information and Modeling*, 3 (2): 127–156.
- Samsul, S. M., & Jafar, Wa. (2022). "Peluang Dan Tantangan Industri Halal Indonesia Menuju Pusat Industri Halal Dunia". *Journal of Islamic Economics*, 4 (1): 12–24.
- Septiana, A. (2015). "Analisis Perilaku Konsumsi Dalam Islam". *Dinar*, 2 (1): 18–32.
- Shofi'unnafi, S. (2020). "Muslim Milenial Sebagai Katalisator Industri Pariwisata Halal Indonesia: Mencari Titik Temu Potensi Dan Atensi". *Jurnal Ilmiah Syi'ar*, 20 (1): 89-115.
- Sholeh, M. N. (2020). *Manajemen Rantai Pasok Konstruksi*. Yogyakarta: Pustaka Pranala.
- Subarkah, A. Ri. (2018). "Potensi Dan Prospek Wisata Halal Dalam Meningkatkan Ekonomi Daerah (Studi Kasus: Nusa Tenggara Barat)". *Jurnal Sosial Politik*, 4 (2): 49-65.

- Sucahyowati, H. (2013). "Manajemen Rantai Pasokan (Supply Chain Management)". *Majalah Ilmiah Gema Maritim*, 13 (1): 20–28.
- Sukardi, B. (2013). "Corporate Governance Engineering of Islamic Banking and Finance: Tantangan Globalisasi Sistem Ekonomi Dan Pasar Bebas". *Tsaqafah*, 9 (1): 149-165.
- Srisusilawati, P, dkk. (2022). *Manajemen Pariwisata*. Bandung: Widina Media Utama.
- Syahrial, M. (2022). *Manajemen Pariwisata Halal*. Surabaya: Jakad Media Publishing.
- Warella, S. Y, dkk. (2021). *Manajemen Rantai Pasok*. Yogyakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Yusril, A. M. (2020). "Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia". *At-Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, 1 (1): 30–49.
- Yuwanta, T. (2016). *Dasar Ternak Unggas*. Yogyakarta: Kencana.

