



# The Role of Halal Supply Chain Management for Slaughter Chicken Business Actors (Case Study of Slaughter Chicken Business in Gunung Manaon Village 1)

## Peran Halal Supply Chain Management Bagi Pelaku Usaha Ayam Potong (Studi Kasus Usaha Ayam Potong Desa Gunung Manaon 1)

Halimah Safitry Al-Fauziah <sup>1</sup>, Muhammad Rafli <sup>2</sup>, Siti Aisyah <sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>) Study Program of Management Faculty of Economic, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: <sup>1</sup>) [safitry13112001@gmail.com](mailto:safitry13112001@gmail.com); <sup>2</sup>) [mhdrafli167@gmail.com](mailto:mhdrafli167@gmail.com); <sup>3</sup>) [siti.aisyah@uinsu.ac.id](mailto:siti.aisyah@uinsu.ac.id)

### ARTICLE HISTORY

Received [8 Juni 2022]

Revised [28 Juni 2022]

Accepted [6 Juli 2022]

### KEYWORDS

Halal Supply Chain  
Management, Chicken  
Business

This is an open access article  
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Daging ayam merupakan salah satu produk yang sangat diminati dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat Indonesia biasa lebih banyak mengonsumsi daging ayam dengan rata-rata 7kg daging pertahun dibandingkan dengan mengonsumsi daging sapi. Tidak terkecuali di Sumatera Utara khususnya di Desa Gunung Manaon 1. Jadi adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah Usaha Ayam Potong yang terdapat di Desa Gunung Manaon 1 sudah sesuai dengan syariat Islam, baik dalam proses produksi, distribusi dan pada saat sampai pada tangan konsumen dan bagaimana peran halal supply chain management dalam Usaha Ayam Potong. Adapun metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan memakai deskriptif dengan melakukan observasi ke lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik usaha, karyawan serta konsumen. Dan hasil dari penelitian ini kami menemukan bahwasanya Usaha Ayam Potong di Desa Gunung Manaon 1 ini sudah sesuai dengan syariat halal yang ada. Selain itu aktivitas supply chain management dalam Usaha Ayam Potong ini juga sudah memenuhi standar halal sesuai dengan data wawancara dan observasi. Lalu untuk penyediaan pakan ternak dan sejenisnya juga perlu dipastikan keabsahan bahan pakan dan minuman, vaksin dan vitamin yang tidak berpengaruh langsung terhadap daging ayam, namun hal ini dilakukan untuk menghindari hal-hal yang mencurigakan.

### ABSTRACT

Chicken meat is one of the products that are in great demand and consumed by the people of Indonesia. Indonesian people generally consume more chicken meat with an average of 7 kg of meat per year compared to consuming beef. North Sumatra is no exception, especially in the village of Gunung Manaon 1. So the purpose of this study is to find out whether the beef chicken business in the village of Gunung Manaon 1 is in accordance with Islamic law, both in the production process, distribution and when it arrives at hand. consumers and what is the role of halal supply chain management in this beef chicken business. The research method used is a qualitative method using descriptive by conducting field observations and direct interviews with business owners, employees and consumers. And from the results of this study, we found that the Chicken Slaughter Business in Gunung Manaon 1 Village was in accordance with existing halal laws. In addition, supply chain management activities in the Chicken Slaughterhouse have also met halal standards according to interview and observation data. Then for the provision of animal feed and the like, it is also necessary to ensure the validity of feed and beverage ingredients, vaccines and vitamins that do not directly affect chicken meat, but this is done to avoid suspicious things.

## PENDAHULUAN

Halal Supply Chain Management ialah sebuah perspektif yang baru berkembang di tahun 2000an. Landasan keinginan perusahaan untuk memenuhi kebutuhan konsumen terutama komunitas muslim, dimana mereka ingin mengetahui dan memastikan jika yang mereka konsumsi dijamin halal tidak hanya dari status bahannya saja tapi juga secara menyeluruh semua proses yang terlibat dalam produksi produk tersebut. Selain itu hal yang terpenting ialah dimana seberapa efisien tenaga kerja serta kualitas pelayanan yang perlu diperhatikan perusahaan agar kebutuhan konsumen dapat dipenuhi.

Dalam tujuannya untuk memenuhi semua permintaan konsumen, faktor yang bisa mempengaruhi perusahaan untuk meraih hal itu ialah bagaimana kualitas Supply Chain Managementnya. Supply Chain Management memperlihatkan secara menyeluruh aktivitas yang sangat mempengaruhi proses barang kepada tangan terakhir yaitu konsumen. Dari memahami segala proses yang terjadi pada sebuah produk baik itu makanan atau minuman yang halal dimulai proses awal hingga end users diharapkan dapat menjadi perhatian agar lebih berhati-hati demi menjamin status halal pada produk tersebut.

Indonesia merupakan salah satu Negara dengan masyarakat beragama muslim terbanyak. Berdasarkan sumber yang diperoleh dari Global Islamic Economy pada tahun 2018-2019, jumlah

penduduk muslim Indonesia sebanyak 87,18 % dari jumlah populasinya sebanyak 232,5 juta penduduk. Lifestyle muslim, halal ialah sebuah konsep yang vital dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Halal diartikan sebagai standar yang sesuai dengan hukum syariah islam, sehingga diwajibkan untuk dilakukan bagi umat muslim. Dalam surah An-Nahl (160:114) disebutkan bahwa telah menjadi keharusan untuk setiap umatnya mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik. Mengonsumsi kedua hal tersebut sangat mempengaruhi kualitas nutrisi dan kesucian hati yang akan menentukan sikap seseorang dalam menjalani kehidupannya.

Salah satu produk yang sangat diminati dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat yaitu daging ayam. Rakyat Indonesia lebih dominan memakan daging ayam dengan rata-rata 7kg daging pertahun dibandingkan dengan mengonsumsi daging sapi. Ayam potong merupakan ayam dengan hasil budidaya teknologi yang mempunyai karakteristik ekonomis dengan ciri khasnya yaitu pertumbuhan yang cepat dengan pakan yang baik serta dapat dipotong pada usia yang relative masih sangat muda sehingga siklus pemeliharaannya lebih cepat dan efisien dengan menghasilkan daging yang berkualitas baik.

Oleh karena itu karena semakin tingginya peminat masyarakat yang mengonsumsi daging ayam menjamin halal terhadap produk daging ayam tersebut sangatlah penting. Sangat diperlukan penelitian yang mengkaji mengenai kehalalan serangkaian proses Supply Chain Management daging ayam potong ini khususnya di daerah Sumatera Utara.

## LANDASAN TEORI

### Pengertian Supply Chain Management

Heizer dan Rander (2004), Supply Chain Management merupakan kegiatan pengelolaan untuk memperoleh bahan mentah yang akan diubah jadi proses atau barang setengah jadi dan barang jadi lalu mengirimkan produk tersebut ke konsumen melalui sistem distribusi. Kegiatan ini mencakup fungsi pembelian tradisional dan kegiatan penting lainnya yang berhubungan antara pemasok dan distributor. Schroeder (2007), Supply Chain Management ialah proses merencanakan, mendesain dan mengandalkan arus informasi dan material di sepanjang rantai suplai dengan tujuan untuk memenuhi keinginan konsumen.

Pujawan dan Mahendrawathi (2010), Supply Chain Management adalah jaringan perusahaan yang secara bersama-sama bekerja untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan konsumen. Perusahaan-perusahaan tersebut biasanya termasuk supplier, pabrik, distributor, toko atau ritel, serta perusahaan pendukung seperti perusahaan jasa logistik.

### Pengertian Halal

Atika Hamid (2019). Secara bahasa Halal memiliki arti sah, boleh, suci dan lainnya. Halal dalam bahasa arab juga bisa diartikan sebagai yang diizinkan, juga dapat dibaca sebagai hallal yaitu yang menunjukkan pada apa yang diperbolehkan atau halal dalam hukum islam. Sedangkan secara istilah, halal dapat dilakukan karena bebas dan tidak terikat dengan syarat-syarat yang mengharamkannya. Selain pengertian halal diatas ada juga pengertian halal menurut beberapa hal, antara lain :

1. Halal bentuknya. Makanan yang halal menurut bentuknya adalah makanan yang dari dasarnya sah untuk digunakan. Dan telah ditetapkan kesuciannya dalam Al-Quran dan Hadist.
2. Halal cara mendapatkannya. Yaitu makanan yang didapat dengan cara yang baik dan sah. Makanan tidak akan suci apabila cara memperolehnya dengan jalan yang bathil sebab dapat memberati orang lain dan juga dilarang dalam islam.
3. Halal cara pengerjaannya. Makanan yang sebetulnya halal akan menjadi tidak sah apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan agama islam. Banyak makanan yang dasarnya halal, akan tetapi karena pengolahannya yang tidak benar mewujudkan makanan tersebut menjadi haram.

Di Indonesia, ukuran atau standar halal mengacu pada sertifikasi halal MUI, yaitu dokumen dari Majelis Ulama Indonesia yang menunjukkan kualitas kehalalan suatu produk menurut hukum Islam. Fatwa tertulis ini dihadirkan dalam bentuk sertifikat. Dalam UU no. 33 Tahun 2004 tentang Jaminan



Kehalalan Produk (UU-JPH) Pasal 1 menjelaskan bahwa sertifikat halal adalah pengakuan sifat kehalalan suatu produk yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan dokumen yang dikeluarkan oleh MUI. Masa berlaku sertifikat halal adalah dua tahun.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Analisis**

Penelitian ini memakai metode kualitatif dengan memakai deskriptif. Pendekatan deskriptif merupakan penjelasan mengenai keadaan, sebuah kondisi maupun peristiwa. Pendekatan deskriptif termasuk ke dalam metode kualitatif yang merupakan gambaran dari suatu kata-kata dan bisa juga merupakan suatu kalimat yang telah dianalisis untuk mendapatkan kesimpulan. Maksud dari adanya metode penelitian kualitatif ini agar peneliti mampu menjabarkan peristiwa maupun fenomena secara terperinci menggunakan teknik pengumpulan data yang berkualitas.

Subjek dalam penelitian ini ialah Pemilik usaha, karyawan dan dua orang konsumen. Dan objek penelitiannya adalah Peran Halal Supply Chain Management Bagi Pelaku Usaha Ayam Potong (Studi Kasus Usaha Ayam Potong Desa Gunung Manaon 1). Adapun data yang dipakai peneliti ialah data primer dan data sekunder. Yang dimana data primer merupakan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan informan yang mempunyai banyak informasi mengenai objek penelitian dan observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti. Sedangkan data sekundernya ialah data pendukung seperti jurnal-jurnal penelitian terdahulu, artikel yang membahas mengenai judul peneliti serta web yang terpercaya yang menyangkut judul peneliti.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil dan Pembahasan**

Usaha ayam potong ini terletak di salah satu pasar di Desa Gunung Manaon 1 yang sekarang disebut sebagai Pasar sabtu. Pasar ini merupakan salah satu pasar yang paling besar dan merupakan satu satunya pasar di daerah Desa Gunung Manaon 1 ini. Yang dimana letak pasar ini terletak di daerah Gunung Tua. Dan didalam pasar tersebut banyak terletak kios-kios yang menjual banyak hal, mulai dari pakaian, makanan, daging, buah-buahan, sayur-sayuran, bumbu dapur, peralatan rumah tangga dan lainnya. Secara umum pasar ini cukup ramai apalagi dihari sabtu, pasar ini akan dipadati oleh pengunjung dari start dari pagi sampai dengan jam 5 sore. Khusus untuk sayur-sayuran akan berjualan setiap hari pada pagi hari dari mulai jam 6 pagi sampai 11 siang.

Pemasok yang ada dipasar ini umumnya dari sekitaran pasar itu sendiri atau bisa disebut dari kalangan masyarakat Desa Gunung Manaon 1. Akan tetapi ada beberapa barang yang pemasoknya itu dari luar Desa ini seperti peralatan rumah tangga dan buah-buahan. Berdasarkan hasil observasi, salah satu produk yang banyak dibeli masyarakat adalah daging ayam. Jadi ada beberapa pedagang yang menjual daging ayam mulai dari ayam kondisi tanpa bulu sampai dengan jeroan dengan harga yang beragam. Akses yang mudah untuk memasuki pasar ini membuat rata-rata masyarakat Desa Gunung Manaon berbelanja di pasar ini. Selain dari mudahnya akses, pasar sabtu ini memiliki kelengkapan barang yang baik sehingga masyarakat tidak perlu bingung dalam berbelanja.

Supply Chain Management mencakup perusahaan yang mengangkut bahan bakudari produk alam dan kemudian diproses oleh perusahaan, yang kemudian mengolah bahan mentah tersebut menjadi bahan atau komponen setengah jadi. Setelah dibuat menjadi komponen, mereka diberikan kepada pemasok bahan pendukung dasar dan distributor, dan kemudian ke pengecer yang menjual kembali barang tersebut ke konsumen akhir.

## Aktivitas Supply Chain Management Usaha Daging Ayam

Gambar 1. Supply Chain Management Usaha Daging Ayam



Aktivitas Supply Chain Management Usaha Daging Ayam ini dimulai dari adanya Supplier/Pemasok. Dalam menjalankan operasionalnya, bisnis tidak bisa bergerak sendiri, biasanya bisnis membutuhkan sesosok supplier agar operasional berjalan lancar. Supplier atau Pemasok adalah seseorang atau suatu bisnis yang menyuplai kebutuhan entitas bisnis, yang biasa berupa bahan baku. Dan dalam usaha ayam potong ini supplier atau para pemasoknya ini merupakan masyarakat di sekitar pasar.

Alur Supply Chain Management berikutnya ialah kepada pedagang pasar maupun pedagang keliling, biasanya seorang pedagang pasar ini sangat butuh pemasok atau supplier untuk memenuhi kebutuhan pasar mereka. Karena tanpa seorang pemasok mereka tidak akan bisa menjual barang dagangannya. Kedua sektor ini saling berhubungan dan berkaitan karenanya apabila salah satu diantara sektor ini mengalami atau memiliki problem maka proses alur supply chain management nya pun akan terganggu. Pedagang pasar ini biasanya hanya memfokuskan dagangan mereka pada daging ayam. Jadi kecil kemungkinan daging ini akan bersentuhan dengan daging lain yang tidak halal seperti daging babi, daging anjing dan lainnya. Sedangkan pedagang keliling biasanya mereka membeli daging ayam dari supplier atau pedagang pasar kemudian dijual kembali ke konsumen akhir. Para pedagang keliling ini tidak memiliki kios tetap jadi mereka hanya mengandalkan keranjang untuk mengangkut barang dagangannya dan menjual nya dengan cara berkeliling di Desa tersebut. Dan di alur yang terakhir itu ialah tahap konsumen akhir, dimana biasanya konsumen ini terdiri dari ibu rumah tangga yang lebih memilih belanja di pedagang keliling daripada kepasar sabtu.

Dan dari Hasil penelitian yang kami dapatkan dari salah satu informan yang diwawancarai ialah Bapak Ahmad Halongonan Siregar yang merupakan pemilik Usaha Ayam Potong di Daerah Gunung Manaon 1 mengatakan :

*"Pada saat memulai usaha ini beliau sempat menerima beberapa keluhan mengenai Usaha Ayam Potong mereka. Dimana di Desa Gunung Manaon ini 80% masyarakatnya menganut agama islam yang mengharuskan setiap proses dalam produksinya ini harus sesuai dengan syariat agama islam agar ushanya bisa dikonsumsi oleh masyarakat di desa ini".*

Dari permasalahan yang dipaparkan oleh Bapak Ahmad beliau mulai mempelajari beberapa hal mengenai bagaimana cara memproduksi Usaha Ayam Potongnya ini agar sesuai dengan syariat agama islam. Salah satu cara yang dipelajari oleh informan adalah dengan mempelajari bagaimana struktur dari ayam potong ini sendiri. Seperti yang kita ketahui setiap tubuh hewan mempunyai struktur yang berbeda-beda yang membuat proses penyembelihannya juga harus berbeda. Begitu juga dengan ayam potong, jadi ada beberapa cara penyembelihan yang sesuai dengan persyaratan halal agama islam, antara lain :

- a. Penyembelih harus beragama islam dan dewasa (baligh) serta berakal sehat.



- b. Memastikan bahwa ayam yang akan dipotong harus dalam keadaan hidup dan sehat serta disunnahkan menghadap kiblat.
- c. Penyembelih harus melafazkan “Bismillahi Allahu Akbar” atau “Bismillahirrahmanirahiim” saat akan menyembelih ayam tersebut.
- d. Melakukan penyembelihan pada pangkal leher ayam dengan memutuskan saluran pernafasannya dengan sekali sayatan dengan tujuan agar tidak terlalu menyakiti hewan tersebut.
- e. Darah ayam dibiarkan keluar minimal 4 menit dan lebih baik hewan tersebut digantung untuk memaksimalkan pengeluaran darah.
- f. Ayam yang akan masuk kedalam proses perendaman air panas harus dipastikan sudah mati.

Selain wawancara dengan pemilih Usaha Ayam Potong di Desa Gunung Manaon, peneliti juga melakukan wawancara dengan salah satu karyawan di Usaha tersebut yaitu Mbak Rahmiati Harahap. Mbak Rahmiati mengatakan :

*“Semua karyawan di dalam usaha ini harus diwajibkan beragama islam dan mempunyai kepribadian yang bersih, agar pada saat ada konsumen yang ingin membeli mereka bisa yakin bahwa produk yang kami produksi sudah sesuai dengan syariat yang ada. Selain itu karyawan disini juga diwajibkan untuk selalu mengutamakan kebersihan serta kesehatan ayam potong. Agar ayam potong yang kami jual bisa selalu segar saat sampai di tangan konsumen”.*

Dari penuturan karyawan diatas sudah dijelaskan bahwa proses produksi yang mereka jalankan dalam usaha ini harus selalu disesuaikan dengan syariat yang ada untuk memastikan bahwa produk yang mereka jual halal. Selain wawancara dengan pemilik usaha dan karyawan usaha tersebut, peneliti juga mewawancarai beberapa konsumen yang mengkonsumsi ayam potong di usaha tersebut. Konsumen tersebut menerangkan bahwa selama mereka berbelanja disitu pelayanan karyawan di usaha tersebut bisa dikatakan bagus. Selain itu konsumen juga menuturkan bahwa proses produksi ayam potong tersebut sudah sesuai dengan syariat halal. Karena ada beberapa konsumen yang menyaksikan proses produksinya yaitu mulai dari penyembelihan sampai ayamnya dipotong-potong.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Dari hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa usaha pemotongan ayam di desa Gunung Manaon 1 ini sudah sesuai dengan ketentuan hukum halal yang berlaku saat ini. Selain itu kegiatan supply chain management pada usaha pemotongan ayam juga mengikuti standar halal seperti yang dijelaskan oleh peneliti diatas. Selain itu aktivitas supply chain management ini juga sangat membantu dalam aktivitas usaha ayam potong di desa tersebut. Kemudian untuk penyediaan pakan ternak dan pakan lain perlu juga keabsahan bahan pakan, minuman, vaksin, dan vitamin walaupun tidak berpengaruh langsung terhadap ayam, namun hal ini untuk menghindari hal yang mencurigakan. Adapun menurut kami yang beresiko dikategorikan menjadi resiko rendah dan tinggi, resiko rendahnya yaitu misalkan daging ayam sewaktu waktu bisa saja tercampur dengan bahan najis/haram dan timbangannya tidak sesuai. Sedangkan untuk resiko tingginya yaitu jika ayam belum benar-benar dalam keadaan mati karena hal ini berhubungan langsung dengan kehalalan daging ayam. Oleh karena itu sangat dibutuhkan kegiatan penyuluhan berupa edukasi, ketentuan standarisasi serta kalibrasi timbangan bagi para supplier dan pedagang daging ayam

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arif, Muhammad. 2018. “Supply Chain Management”. Yogyakarta : CV. Budi Utama.  
Hakim, Afif. Studi Implementasi Konsep Halal Supply Chain Pada Pasokan Daging Ayam Di Pasar Baru Karawang. Jurnal Buana Ilmu. Vol. 5 No. 2.

- Isnaeni, Aisyah. 2020. "Implementasi Halal Supply Chain Management Pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)". Skripsi. Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia.
- Musyfikah, Ilyas. 2017. Sertifikasi dan Lebelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. (Jurnal Al-Qadau. Vol. 4. No. 2.
- Riyadi, Riyan. "Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Mahasiswa Yogyakarta". Skripsi. Universitas Islam Yogyakarta.
- Rosyadi, dan Mahbubi. 2015. "Optimasi Rantai Pasok Komoditas Utama Daging Halal Nasional Menuju Indonesia Sebagai Pusat Pangan Halal Dunia". Tangerang Selatan: Cinta Buku Media.
- Talib, Ab, Hamid, Zulfakar MH. 2015. Halal Supply Chain Criticalsuccess Factors: a Literature Review. Journal of Islamic Marketing.
- Urianty, Devi. 2020. Analisis Halal Supply Chain Management Pada Produk Frozen Food Sosis (Studi Kasus Di Pawone Bu Wuni Ponorogo. Agroindustrial Technology Journal. Vol 06. No. 02.
- Yaniawati dan Indrawan. 2017. "Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Management Pembangunan dan Pendidikan". Bandung: PT. Afrika Aditama.