

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang berhak untuk didapatkan. Pangan harus tersedia dengan cukup, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat serta tidak adanya unsur yang bertentangan dengan agama, keyakinan, aturan hukum negara dan budaya masyarakat.

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Seiring dengan berkembangnya zaman dan teknologi, kehalalan produk pangan dalam sebuah industri pun menjadi sesuatu yang sangat penting untuk direalisasikan. Status halal dalam sebuah produk tidak hanya ditentukan dari proses produksinya saja namun juga dari tahap awal dimana bahan baku tersebut berasal sampai pada proses terakhir dan produk sampai ke tangan konsumen.¹

Perlu kita ketahui bahwasannya masyarakat Indonesia didominasi oleh umat islam, akan ada banyak hal yang mereka perhatikan yang sesuai dengan ajaran islam seperti halnya dalam permasalahan makanan dan minuman yang sudah menjadi kebutuhan hidup. Tentunya masyarakat Indonesia akan sangat mengaharapkan kehalalan produk pangan demi terciptanya keamanan dan kenyamanan konsumen, karena islam sudah mengajarkan kepada umatnya agar mengkonsumsi makanan dan minuman halal dan juga baik, jangan sampai kita mengikuti perilaku syaitan. Sebagaimana yang terdapat dalam al-Qur'an surah al-Baqarah ayat 168 berikut:

¹ Tian Nur Ma'rifat, et al., "Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo", *Jurnal Cemara*, Vol.14 No.1, (2017), 2.

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

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.²

Ayat di atas menjelaskan bahwa manusia diperintah agar dapat mengonsumsi makanan yang halal dan baik, banyak sekali makanan yang halal tapi kualitasnya yang kurang terjaga. Jangan sampai kita mengikuti langkah syaitan yang selalu membawa manusia ke jalan yang sesat, sehingga banyak manusia yang terpengaruhi oleh tipu daya muslihatnya, dan sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang paling nyata bagi seluruh umat islam. Perlu kita ketahui bahwa makanan yang berkualitas tidak hanya terlihat dari harganya yang halal namun memiliki standar kehalalan yang sesuai dengan aturan, mengandung gizi yang baik, higienis, dan semua unsur yang terkandung dalam makanan tersebut sangat penting kehalalannya, karena dengan adanya makanan yang halal dan bergizi, manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk memelihara dan menjamin kehidupan manusia, agama islam pun mensyariatkan kewajiban untuk memperoleh sesuatu yang dapat menghidupinya dengan berbagai hal yang sangat dibutuhkan berupa makanan, minuman, pakaian dan tempat tinggal.

Industri adalah menyangkut semua kegiatan manusia dalam bidang ekonomi yang sifatnya produktif dan komersial. Dunia Industri Indonesia bergerak di bidang yang berbeda, mulai dari industri pertambangan, media, pendidikan, hiburan, *fashion*, farmasi, makanan, minuman dan lain sebagainya. Selain daripada itu, dunia industri juga tidak hanya berperan dalam jual beli barang dan jasa, namun mereka berperan dalam meningkatkan perekonomian negara. Dengan perannya tersebut, dunia industri harus bisa mengikuti perkembangan zaman dan juga peraturan negara setempat yang telah ditentukan. Seperti halnya aturan terkait industri halal maka semua industri di Indonesia harus bisa mempunyai sertifikat halal sebagai bukti bahwa industri tersebut legal juga halal, dan mereka berhak

² Irawati, “Al-Qur’an, Gaya Hidup Halal, dan Fashion Of Horizons: Studi QS. AlBaqarah (2):168”, *Jurnal Ilmu al-Qur’an dan Tafsir*, Vol.1 No.2, (2020), 124.

mengeluarkan serta menjual produknya kepada konsumen sebanyak apapun itu dan tanpa adanya laarangan apapun karena industri tersebut sudah mengikuti prosedur yang telah ditentukan oleh peraturan perundang-undangan negara.

Industri halal merupakan aspek penting yang harus diterapkan dalam sebuah industri dan hal tersebut sudah tidak asing lagi di Negara Indonesia karena memang pada dasarnya penduduk Indonesia didominasi oleh umat islam, sehingga kehalalan dalam sebuah industri yang menyediakan barang ataupun jasa menjadi sesuatu yang penting dan harus diterapkan sesuai dengan peraturan Negara dan Syari'at Islam yang telah ditentukan. Halal industri memberikan kontribusi yang besar terhadap jaminan keamanan sebuah produk ataupun jasa sehingga orang lain pun akan merasakan kenyamanan dan tertarik untuk menjadi konsumen atau pengguna produk industri tersebut. Selain daripada itu, industri halal juga tentunya akan berpengaruh terhadap dunia perekonomian dan dapat membantu meningkatkan perekonomian Negara Indonesia.

Namun pada realiatanya masih banyak fenomena yang terjadi terkait kehalalan dalam Industri, tidak sedikit industri yang tidak memiliki sertifikat dan label halal dari yang berwenang yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ataupun dari dinas yang bersangkutan sesuai dengan bidang industrinya masing-masing seperti Dinas Provinsi yang membidangi fungsi kesmavet berhak untuk mengeluarkan sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) sebagai bukti tertulis terpenuhinya persyaratan higienis dan sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan (PAH).³ Padahal perlu kita ketahui bahwasannya mempunyai sertifikat halal dari BPJPH ataupun sejenisnya sangatlah penting, karena hal tersebut bertujuan untuk memberikan jaminan kepada masyarakat bahwasannya produk yang dihasilkan dari industri tersebut terjamin kehalalannya dan masyarakatpun akan merasa percaya dan merasa aman untuk menjadikannya.

Sebagaimana yang terdapat dalam Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal dijelaskan bahwa Pertama, untuk menjamin ketersediaan Produk Halal yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan,

³ [http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/90/pentingnya-sertifikasi-nomor-kontrol-veteriner-\(nkv\)-pada-unit-usaha-pangan-asal-hewan-\(pah\).html](http://disnak.sumbarprov.go.id/info/detil/90/pentingnya-sertifikasi-nomor-kontrol-veteriner-(nkv)-pada-unit-usaha-pangan-asal-hewan-(pah).html), diakses pada tanggal 26 Mei 2022, Pukul 14.26 WIB.

pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk. Kedua, mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha dengan memberikan pengecualian terhadap Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan. Ketiga, bentuk tanggung jawab pemerintah dalam penyelenggaraan jaminan produk halal yang pelaksanaannya dilakukan oleh BPJPH. Terhitung 2019 sertifikasi halal dipegang oleh Kementerian Agama, tidak lagi menjadi kewenangan MUI secara mutlak. MUI tetap dilibatkan dalam penerbitan sertifikasi halal ini. MUI sebagai auditor terhadap produk yang didaftarkan. Dalam menjalankan wewenangnya, BPJH bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, MUI, dan LPH. Keempat, Tata cara memperoleh Sertifikat Halal beserta biayanya. Kelima, bentuk pengawasan. Dan yang terakhir, mengatur tentang penegakan hukum terhadap pelanggaran Undang-Undang ini, ditetapkan sanksi administratif dan sanksi pidana.⁴

Industri harus bisa berupaya untuk selalu bisa memberikan yang terbaik kepada konsumennya sehingga tidak ada kekecewaan yang ditimbulkan oleh perusahaan yang bersangkutan dan adanya perlindungan hukum terhadap dua belah pihak yang berhubungan (produsen dan konsumen). Seperti halnya yang terjadi di PT. Nusa Agra Indoarsa yang berlokasi di Kp. Pamoyanan, RT. 01/RW. 01, Desa Mekarmanik, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. PT tersebut bergerak dibidang pemotongan ayam marinasi untuk dijual atau dipasarkan ke berbagai daerah seperti Bandung, Cianjur, Sukabumi, Purwakarta dan lain-lain. Perusahaan tersebut pada awalnya sudah memiliki sertifikat jaminan kehalalan dari pihak yang berwenang, namun seiring berjalannya waktu perusahaan tersebut mendapatkan permasalahan yang menyebabkan terjadinya perpindahan kepemilikan dan nama perusahaan. Sehingga perusahaan tersebut harus memulai segalanya dari awal dan mereka pun berusaha untuk memberikan jaminan kehalalan dan keamanan kepada konsumennya dengan cara mengajukan surat izin usaha kepada pihak yang berwenang dan pembuatan sertifikat halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), namun memang dalam prosesnya tidak mudah dan sampai sekarang belum ada respon dari pihak yang bersangkutan sehingga pihak PT. Nusa Agra Indoarsa sudah melakukan pengajuan secara berulang-ulang. Hal tersebut tidak

⁴ Mutiara Fajrin Maulidya Mohammad, "Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia", *Jurnal Kertha Wicaksana*, Vol.15 No.2, (2021), 150.

membuat PT. Nusa Agra Indoarsa menyerah dan mereka tetap berusaha untuk memberikan yang terbaik kepada konsumennya dengan mengeluarkan produk yang halal dan aman untuk dikonsumsi oleh semua orang, walaupun memang secara hukum mereka belum mempunyai sertifikat halal sebagai bukti tertulis.⁵

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: “Jaminan Kealifalanan Industri Pangan Asal Hewan Perspektif Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 dan Peraturan Menteri Agama Nomor 39 Tahun 2021 (Studi Kasus: PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat)”

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah dapat difungsikan sebagai wadah untuk memaparkan profil masalah yang menjadi acuan dalam penelitian ini, sekaligus menjadi sarana dalam menjelaskan pendekatan penelitiannya. Oleh karena itu dalam proposal penelitian ini disajikan di bagian identifikasi masalah, pembatasan masalah dan pertanyaan penelitian.

1. Identifikasi Masalah

a. Wilayah Kajian

Wilayah kajian dalam proposal skripsi ini yaitu “Halal Lifestyle”, yang mana dalam hal ini berkaitan dengan jaminan kealifalanan dalam dunia industri yaitu “Jaminan Kealifalanan Industri Produk Pangan Asal Hewan Perspektif Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 Peraturan Menteri Agama Nomor 39 Tahun 2021 (Studi Kasus: PT. Nusa Agra Indoarsa)”.

b. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian adalah keseluruhan cara atau kegiatan dalam suatu penelitian yang dimulai dari pencarian data, analisis data sampai dengan penarikan kesimpulan untuk disajikan dalam pembahasan. Metode adalah cara atau jalan yang harus ditempuh/dilalui untuk mencapai tujuan.⁶ Metode disini berarti cara sistematis dan terfikir dengan baik untuk dilaksanakan oleh peneliti dalam mencapai tujuan.

⁵ Wawancara dengan Lia Hasna Hanifah, Accounting and Finance PT. Nusa Agra Indoarsa, pada Tanggal 20 Mei 2022 Pukul 09.44 WIB

⁶ Jumanta Hamdayana, *Metodologi Pengajaran* (Jakarta: Kalam Mulia, 2008), 3.

Metode atau bisa disebut metodologi yaitu suatu penyelidikan yang sistematis dan formulasi metode-metode yang digunakan dalam penelitian. Sedangkan penelitian adalah semua kegiatan pencarian, penyelidikan, dan percobaan secara ilmiah dalam suatu bidang tertentu, untuk mendapatkan fakta-fakta atau prinsip-prinsip baru yang bertujuan untuk mendapatkan pengertian baru dan menaikkan tingkat ilmu serta teknologi.⁷

Jadi dapat kita pahami bahwa pendekatan penelitian adalah cara atau jalan yang harus dilalui demi mencapai tujuan. Adapun pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif, yang mana lebih ditekankan pada penelitian di lapangan yang dilakukan langsung di lokasi penelitian.

Pendekatan penelitian kualitatif diharapkan mampu menghasilkan uraian yang mendalam tentang ucapan, tulisan dan atau perilaku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok masyarakat dan atau organisasi tertentu dalam suatu setting konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang utuh, komprehensif dan holistik. Pendekatan kualitatif bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang sifatnya umum terhadap kenyataan sosial dari perspektif partisipan. Pemahaman tersebut tidak ditentukan terlebih dahulu tetapi didapatkan setelah melakukan analisis terhadap kenyataan sosial yang menjadi fokus penelitian.⁸

Dengan demikian laporan penelitian ini akan berupa kutipan-kutipan data baik berupa tulisan maupun lisan yang bersumber dari orang-orang yang diteliti dan memberikan gambaran penyajian laporan tersebut. Data tersebut berasal dari naskah wawancara, catatan lapangan, foto-foto, video, dan dokumen lainnya.

Adapun penelitian kualitatif dalam penelitian ini agar peneliti dapat mengetahui secara kompleks mengenai jaminan kehalalan produk asal hewani di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.

c. Jenis Masalah

⁷ Margono, *Metodologi Penelitian Tindakan* (Jakarta: PT Rineka Cipta, 2010), 1.

⁸ Pupu Saeful Rahmat, "Penelitian Kualitatif", *Jurnal EQUILIBRIUM*, Vol.5 No.9 (2009),

Jenis masalah dalam penelitian ini yaitu mengenai jaminan kehalalan produk pangan asal hewan yang diberikan oleh PT. Nusa Agra Indoarsa, yang mana PT tersebut belum sepenuhnya memenuhi persyaratan halal karena belum adanya sertifikat halal. Namun untuk persyaratan lainnya sudah dimiliki seperti SK Pendirian Perusahaan yang diterbitkan oleh Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

2. Pembatasan Masalah

Batasan Masalah merupakan pembatasan ruang lingkup masalah, sebagai akibat keterbatasan yang dimiliki peneliti, dimana dapat saja masalah-masalah yang telah diidentifikasi tidak dapat diteliti semua, sehingga perlu ditetapkan batasan dalam suatu penelitian, agar penelitian memiliki fokus (tidak melebar) pada suatu kondisi tertentu. Dengan demikian, uraian tentang alasan-alasan pembatasan masalah akan sesuai dengan kemampuan peneliti. Asumsi-asumsi dan pembatasan penelitian terutama sebelum merumuskan masalah penelitian merupakan hal yang perlu dikemukakan peneliti untuk menghindari salah pengertian para pembaca dan pengguna hasil penelitian.⁹

3. Rumusan masalah

Perumusan masalah merupakan salah satu tahap di antara sejumlah tahap penelitian yang memiliki kedudukan yang sangat penting dalam kegiatan penelitian. Tanpa perumusan masalah, suatu kegiatan penelitian akan menjadi sia-sia dan bahkan tidak akan membuahkan hasil apa-apa. Perumusan masalah disebut juga sebagai research questions atau research problem, diartikan sebagai suatu rumusan yang mempertanyakan suatu fenomena, baik dalam kedudukannya sebagai fenomena mandiri, maupun dalam kedudukannya sebagai fenomena yang saling terkait di antara fenomena yang satu dengan yang lainnya, baik sebagai penyebab maupun sebagai akibat.

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, timbul beberapa permasalahan yang menjadi perhatian peneliti yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengakuan jaminan kehalalan perspektif Peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol

⁹ Mahdiyah, Studi Mandiri dan Seminar Proposal Penelitian, (Universitas Terbuka:2016), 8.

Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan terhadap PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat?

2. Bagaimana proses pengakuan jaminan kehalalan perspektif Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 terhadap PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat?
3. Bagaimana kendala dan tantangan dalam mencapai kehalalan produksi industri di PT. Nusa Agra Indoarsa?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini secara umum yaitu untuk mengetahui jaminan kehalalan yang diberikan oleh PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat terhadap semua konsumennya yang berasal dari berbagai daerah dan luar kota. Adapun tujuan secara khususnya yaitu untuk menjawab dan menyelesaikan semua permasalahan yang sudah dituangkan dalam rumusan masalah yaitu:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pengakuan jaminan kehalalan perspektif Peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.
2. Untuk mengetahui bagaimana proses pengakuan jaminan kehalalan perspektif Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 terhadap PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.
3. Untuk mengetahui bagaimana kendala dan tantangan dalam mencapai kehalalan produksi industri di PT. Nusa Agra Indoarsa.

2. Kegunaan Penelitian

a. Kegunaan Teoritis

1. Menambahkan khazanah keilmuan tentang jaminan kehalalan yang dapat berguna bagi pengembangan ilmu hukum ekonomi syari'ah.
2. Sebagai acuan untuk penelitian serupa di masa yang akan datang serta dapat dikembangkan lebih lanjut dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan perkembangan zaman dan teknologi.

b. Kegunaan Akademis

Sebagai bentuk perwujudan tri dharma perguruan tinggi IAIN Syekh Nurjati Cirebon, khususnya Program Studi Hukum Ekonomi Syariah sebagai sumbangan pemikiran bagi pengembangan ilmu pengetahuan maupun bahan kajian institusi dalam menghadapi tantangan ilmu pengetahuan di era milenial dan teknologi yang semakin berkembang.

c. Kegunaan Praktis

1. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan wawasan mahasiswa berupa pengalaman dan pengetahuan yang lebih luas terkait jaminan halal pada proses produksi ayam marinasi.
2. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi peneliti khususnya dan bagi pelaku usaha industri ayam pada umumnya agar jaminan halal dapat dipatuhi.

D. Penelitian Terdahulu

Tujuan dari kajian pustaka ini pada intinya adalah untuk mendapatkan gambaran yang berhubungan dengan topik yang akan diteliti oleh peneliti, yang pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya sehingga tidak ada pengulangan kembali. Berikut merupakan beberapa skripsi dan jurnal yang membahas berkaitan dengan judul penelitian peneliti:

1. Dwi Aprilia Anggraini, Norma Farizah Fahmia dan kawan-kawan dalam jurnal yang berjudul “Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)”. Dalam penelitian ini menjelaskan bahwa, pemerintah Indonesia mulai mengantisipasi perkembangan isu halal dengan pengesahan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 (UU No.33/2014) tentang Jaminan Produk Halal. Selain bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakannya, produk halal sudah terbukti dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha. Regulasi halal berkaitan dengan kualitas daging dan RPH, yaitu UU No.18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan pasal 58 ayat 1 dan Pasal 62 ayat 1, Permentan No.13/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia dan

Unit Penanganan Daging, pasal 38 dan 39, serta Permentan No.50/2011 tentang Rekomendasi Persetujuan Pemasukan Karkas, Daging, Jeroan dan/atau Olahannya ke Dalam Negara Republik Indonesia pasal 2 ayat 2. Meskipun sudah hampir dua tahun disahkan, pelaksanaan UU No.33/2014 tersebut belum banyak mengalami kemajuan yang berarti.¹⁰

Persamaan penelitian Dwi aprilia anggraini bersama teman-temannya dengan penelitian peneliti adalah sama-sama membahas terkait jaminan kehalalalan produk pangan yang beredar di Indonesia demi kemanan dan kenyamanan bersama. Adapun perbedaannya terletak pada undang-undang yang dijadikan sebagai acuan di dalamnya, peneliti sebelumnya mengacu pada Undang-Undang No.33 Tahun 2014 (UU No.33/2014) tentang Jaminan Produk Halal, baik yang berasal dari sayuran, hewan, ataupun minuman. Sedangkan peneliti mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asala Hewan.

2. Elis Mandari dan kawan-kawan dalam jurnalnya yang berjudul “Kajian Penerapan Nomor Kontrol Veteriner pada Perusahaan Daging Olahan di Kota Denpasar” menjelaskan bahwa pangan asal ternak yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan tidak hanya menyebabkan gangguan kesehatan atau kematian tetapi juga dapat mempengaruhi pertumbuhan fisik dan inteligensia. Nomor Kontrol Veteriner (NKV) merupakan registrasi atau sertifikasi kelayakan usaha dengan dasar penilaian adalah terpenuhinya persyaratan teknis yang meliputi GoodManufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) juga merupakan persyaratan dasar (prerequisite) untuk dapat diterapkannya sistem jaminan keamanan dan mutu seperti Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Kepentingan pemberian NKV perlu terus dibina dalam upaya memfasilitasi perdagangan mengingat kelancaran perdagangan produk pangan hewani memerlukan suatu pengakuan atau legitimasi berupa pemberian NKV dalam bentuk sertifikat yang menerangkan pencapaian standar/persyaratan teknis berdasarkan pada obyektivitas, kepercayaan dan transparansi penilaian oleh instansi atau lembaga

¹⁰ Dwi aprilia Anggraini, et al., “Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)”, *Jurnal Halal Research*, Vol.1 No.1 (2021), 22.

yang berwenang (Suardana, 2013). Tujuannya adalah untuk memberikan jaminan dan perlindungan kepada masyarakat (produsen dan konsumen), serta terlaksananya tertib hukum dan tertib administrasi.¹¹

Persamaan penelitian Elis mandari dan kawan-kawan dengan penelitian peneliti adalah sama-sama membahas terkait jaminan kelayakan dasar jaminan pangan asal hewan dengan adanya Nomor Kontrol Veteriner sebagai bukti kehalalalan dan perlindungan hukum terhadap produk pangan yang beredar di Indonesia. Adapun perbedaannya terletak pada objek penelitian dan fokus pembahasan yang mana peneliti terdahulu fokus membahas terkait jaminan kehalalalan berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian dan objeknya di Kota Denpasar, sedangkan peneliti fokus membahas jaminan kehalalalan berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian dan Peraturan Menteri Agama dan objek penelitian yang diambil adalah PT. Nusa Agra Indoarsa di Bandung Jawa Barat.

3. Wartyo dan Samsuri dalam jurnal yang berjudul “Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia”. Jurnal ini menjelaskan bahwa sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM MUI. Pasca Implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 tahun 2014, Sertifikasi halal didefinisikan sebagai pengakuan kehalalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Di Indonesia lembaga yang otoritatif melaksanakan Sertifikasi Halal sebelum berlakunya Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang dilaksanakan secara *voluntary* adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM).¹²

Persamaan penelitian Wartyo dan Samsuri dengan penelitian peneliti adalah sama-sama membahas terkait sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan kehalalalan dan perlindungan hukum terhadap implikasi bagi bisnis produk

¹¹ Elis Mandari et al., “Kajian Penerapan Nomor Kontrol Veteriner pada Perusahaan Daging Olahan di Kota Denpasar”, *Jurnal Buletin Veteriner Udayana*, Vol.14, No.2 (2022), 169.

¹² Wartyo dan Samsuri, “Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia”, *Jurnal al-Maal*, Vol.2 No.1, (2020), 101.

pangan halal di Indonesia demi keamanan, kenyamanan dan keselamatan semua pihak. Adapun perbedaannya terletak pada fokus penelitian, yang mana di dalam penelitian Warto dan Samsuri lebih spesifik meneliti terkait sertifikasi halal dan implikasinya bagi bisnis produk halal di Indonesia, sedangkan fokus penelitian peneliti yaitu jaminan kehalalan dari PT. Nusa Agra Indoarsa yang diberikan kepada konsumen.

4. Miyayu Soneta Sofyan, Moh. Sukmanandi dan Siti Eliana R dalam jurnal yang berjudul “Peningkatan Usaha Produk Asal Hewan Sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) Halal Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik”. Dalam penelitian ini dijelaskan bahwa situasi di masyarakat Kabupaten Gresik dengan segala kegiatan dan kondisi lingkungannya memiliki potensi banyak penyimpangan khususnya terkait penerapan sistem manajemen halal, dalam realitasnya banyak produk asal hewan yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Pengolahan produk dengan memanfaatkan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memungkinkan percampuran antar yang halal dan yang haram baik disengaja maupun tidak disengaja. Untuk itu perlu dilakukan pembinaan penerapan sistem manajemen halal pada pelaku usaha produk asal hewan dalam upaya persiapan sertifikasi halal yang mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) bidang halal.¹³

Persamaan penelitian Miyayu Soneta Sofyan, Moh. Sukmanandi dan Siti Eliana R dengan penelitian peneliti adalah sama-sama membahas mengenai pentingnya memberikan jaminan kehalalan produk pangan pada konsumen. Adapun perbedaannya terletak pada objek penelitian yang dipilih, objek penelitian Miyayu Soneta Sofyan dan kawan-kawannya di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik, sedangkan objek penelitian peneliti di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat. Selain itu pembahasan dalam penelitian Miyayu Soneta dan kawan-kawannya lebih spesifik membahas mengenai pentingnya pembinaan sistem manajemen halal pada produk asal

¹³ Miyayu Soneta Sofyan, et al., “Peningkatan Usaha Produk Asal Hewan Sesuai Sni Halal Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Laban Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik”, Vol.2 No.1, (2021), 13

hewan, sedangkan peneliti membahas mengenai jaminan kehalalan produk pangan asal hewan.

5. Yusmadita Wulandari, et al., dalam Skripsinya yang berjudul “Survei Pengetahuan Dan Sikap Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan Di Kota Banda Aceh”. Dalam penelitian ini menjelaskan bahwa, Kebutuhan konsumen akan pangan hewani saat ini terus bertambah. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kesadaran manusia akan pentingnya kebutuhan gizi yang berasal dari hewan. Olahan pangan asal hewan saat ini banyak dijual di rumah makan sebagai menu sajian yang dikonsumsi oleh masyarakat seperti ayam goreng, ayam bakar, ayam rendang dan lain-lain. Dalam hal kehalalan, rumah makan memiliki aturan tersendiri untuk dapat disebut sebagai rumah makan halal (*halal restaurant*), yaitu semua menu yang disajikan di dalam rumah makan harus halal semua, baik menu utama, menu selingan, maupun minuman yang dijualnya. Hal ini juga banyak dijumpai di Kota Banda Aceh sebagai salah satu wilayah dengan penduduk muslim terbesar di Indonesia sehingga setiap rumah makan diwajibkan menyajikan makanan yang halal sesuai dengan Qanun Aceh Nomor 8 tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal, pada tahun 2013 terdapat 106 rumah makan di Kota Banda Aceh¹⁴

Persamaan antara penelitian Yusmadita Wulandari dan kawan-kawan dengan peneliti yaitu sama-sama membahas terkait kehalalan produk pangan asal hewan dengan adanya sertifikat halal dan labelisasi halal. Adapun perbedaannya terletak pada undang-undang yang menjadi sumber acuan beserta objek penelitian, Yusmadita Wulandari dan kawan-kawannya lebih mengacu pada Qanun Aceh Nomor 8 tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal dan objek penelitiannya yaitu Rumah Makan Kota Aceh, sedangkan peneliti mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asala Hewan dan objek penelitiannya adalah PT. Nusa Agra Indoarsa.

¹⁴ Yusmadita Wulandari, et al., “Survei Pengetahuan Dan Sikap Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan Di Kota Banda Aceh”, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, Vol.1 No.3, (2017), 276.

E. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir adalah suatu hubungan antar konsep sehingga membentuk sebuah bangunan berpikir atau dapat pula dikatakan sebagai miniatur yang konkritnya akan dilaksanakan nanti dalam uraian-uraian penelitian.¹⁵ Dari kerangka pemikiran ini, peneliti memiliki rasa penasaran terhadap jaminan kehalalan yang diberikan oleh PT. Nusa Agra Indoarsa terhadap produk yang mereka produksi dan beredar di masyarakat khususnya wilayah Bandung, Cimahi, dan Sukabumi berdasarkan pada syari'at dan peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asala Hewan.

Jaminan kehalalan adalah bentuk perlindungan hukum dari industri kepada konsumen dan pemenuhan sebagian hak konsumen beserta kewajiban produsen. peraturan didalam Undang-Undang kehalalan suatu produk. Undang-Undang yang dimaksud tersebut adalah UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam suatu kehalalan dalam produk tersebut menjadi suatu kebutuhan yang keharusan bagi untuk umat muslim, baik hal tersebut berupa pangan, obat-obatan maupun barang-barang yang akan digunakan. Produk yang bersifat halal tidak hanya diminati atau disukai oleh kalangan masyarakat muslim namun pati juga akan diminai oleh masyarakat non-muslim, dikarenakan makanan yang bersifat halal tersebut sudah dipastikan sehat. Sebuah perlindungan yang diberikan kepada seorang konsumen adalah salah satu kegiatan yang tidak dapat dipisahkan oleh sebuah kegiatan yang dimana kegiatan tersebut berhubungan dengan bisnis yang sehat. Didalam sebuah kegiatan yang berhubungan dengan jalannya bisnis yang dibidang sehat, pasti didalamnya juga terdapat keseimbangan perlindungan dari hukum antara konsumen dan juga produsen.¹⁶

Adanya Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (RUU-JPH) bertujuan untuk memberikan kepastian hukum kepada masyarakat muslim Indonesia atas kehalalan produk-produk yang beredar di Indonesia. Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (RUU-JPH) ini mengubah ketentuan sertifikasi produk halal. Jika sebelumnya sertifikat halal bersifat sukarela, maka melalui

¹⁵ Wahyudin Darmalaksana, *Cara Menulis Proposal Penelitian* (Bandung: Fakultas Ushuluddin UIN Sunan Gunung Djati, 2020), 11.

¹⁶ Mega Novita Syafitri, et al., "Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam", *Jurnal Pemikiran dan Penelitian Ekonomi Islam*, Vol. 10 No. 1, (2022), 17.

Rancangan Undang-Undang ini sertifikat halal wajib dimiliki pelaku usaha. Pelaku usaha yang melanggar ketentuan ini diusulkan dijatuhi sanksi pidana.¹⁷

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang utuh yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Industri merupakan salah satu kegiatan ekonomi manusia yang penting, ia menghasilkan berbagai kebutuhan hidup manusia dari mulai makanan, minuman, pakaian dan perlengkapan rumah tangga lainnya.¹⁸ Sedangkan Industri halal adalah industri yang dalam proses produksi dari awal sampai akhir dengan berlandaskan pada syari'at islam dan undang-undang yang mengatur tentang jaminan produk halal. Sebagaimana dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dijelaskan bahwa produk baik berupa barang ataupun jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan lain sebagainya yang dapat dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat maka harus mempunyai jaminan kehalalannya masing-masing demi keamanan dan kesehatan konsumen. Dalam penelitian ini, industri yang diteliti adalah industri pangan asal hewan yaitu ayam potong marinas di PT. Nusa Agra Indoarsa.

Berdasarkan UU Nomor 5 tahun 1986 tentang perindustrian dijelaskan bahwa jenis-jenis industri adalah bagian suatu cabang industri yang mempunyai ciri khusus yang sama dan hasilnya bersifat akhir dalam proses produksi.

Adapun klasifikasi industri berdasarkan cara pengorganisasian yaitu sebagai berikut:

1. Industri kecil, yaitu industri yang memiliki ciri-ciri modal relatif kecil, teknologi sederhana, pekerjanya kurang dari sepuluh orang dan biasanya masih dari kalangan keluarga, produksinya masih sederhana, dan lokasi pemasarannya masih terbatas (berskala lokal). Misalnya industri kerajina dan industri makanan ringan yang dibuat di rumah warga sebagai bentuk produk rumahan atau yang biasa disebut dengan *home industry*.

¹⁷ Yusuf Shofie, "Jaminan Atas Produk Halal Dari Sudut Pandang Hukum Perlindungan Konsumen", *Jurnal Syari'ah* 3, Vol.1 No.1 (2018), 32.

¹⁸ Afrizal Fadilah, "Pemanfaatan Citra Quickbird Untuk Evaluasi Kesesuaian Antara Lokasi Industri Dengan Rencana Tata Ruang Wilayah Tegallega", *Skripsi*, Universitas Pendidikan Indonesia, (2013), 2.

2. Industri sedang atau Industri menengah, yaitu industri yang memiliki ciri-ciri seperti modal yang relatif besar, teknologi yang digunakan cukup canggih tetapi masih terbatas, pekerjanya antara sepuluh sampai dengan seratus orang, tenaga kerja tidak tetap, dan lokasi pemasarannya relative lebih luas (berskala regional). Misalnya, Industri bordir, industri sepatu, dan industri mainan anak-anak.
 3. Industri besar, yaitu industri yang memiliki ciri-ciri modal yang sangat besar, teknologi canggih dan moderen, organisasi teratur, tenaga kerja dalam jumlah banyak dan terampil, pemasarannya berskala nasional atau internasional. Misalnya, industri barang-barang elektronik, industri otomotif, industri transportasi, industri makanan dan minuman, industri tekstil, dan lain-lain.¹⁹
- Makanan halal merupakan sesuatu yang sudah menjadi bagian dari hak yang harus didapatkan oleh manusia khususnya umat islam. Islam mengajarkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik sebagaimana dalam al-Qur'an surat al-Maidah ayat 88 dijelaskan bahwa:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”.²⁰

Ayat di atas menjelaskan bahwa manusia diperintah untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, banyak sekali makanan yang halal tapi kualitas kurang terjaga, makanan yang berkualitas itu selain halal juga bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dengan makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya.²¹

¹⁹ Hedwin Pramono, “Kajian Industri Kecil Konveksi di Desa Tembok Kidul Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal”, (*Skripsi*, Universitas Muhammadiyah purwokerto, 2012), 18.

²⁰ Departemen Agama Republik Indonesia, al-Qur'an dan Terjemah, (Bandung: PT. Sygma Examedia Arkanleema, 2007): 122.

²¹ Arman Suhada, *Jaminan Halal dalam Proses Penjualan Ayam Potong (Studi Kasus Peternakan Ayam Potong di Kabupaten Lampung Timur)*, Skripsi IAIN Metro, 2020, 3.

Aturan pengurusan kehalalan sebagai jaminan kehalalan produk secara umum diatur dalam Peraturan pemerintah RI No. 39 Tahun 2021 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.²² Adapun pengurusan kehalalan produk secara khusus pada produk pangan asal hewan yaitu diatur dalam peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan.

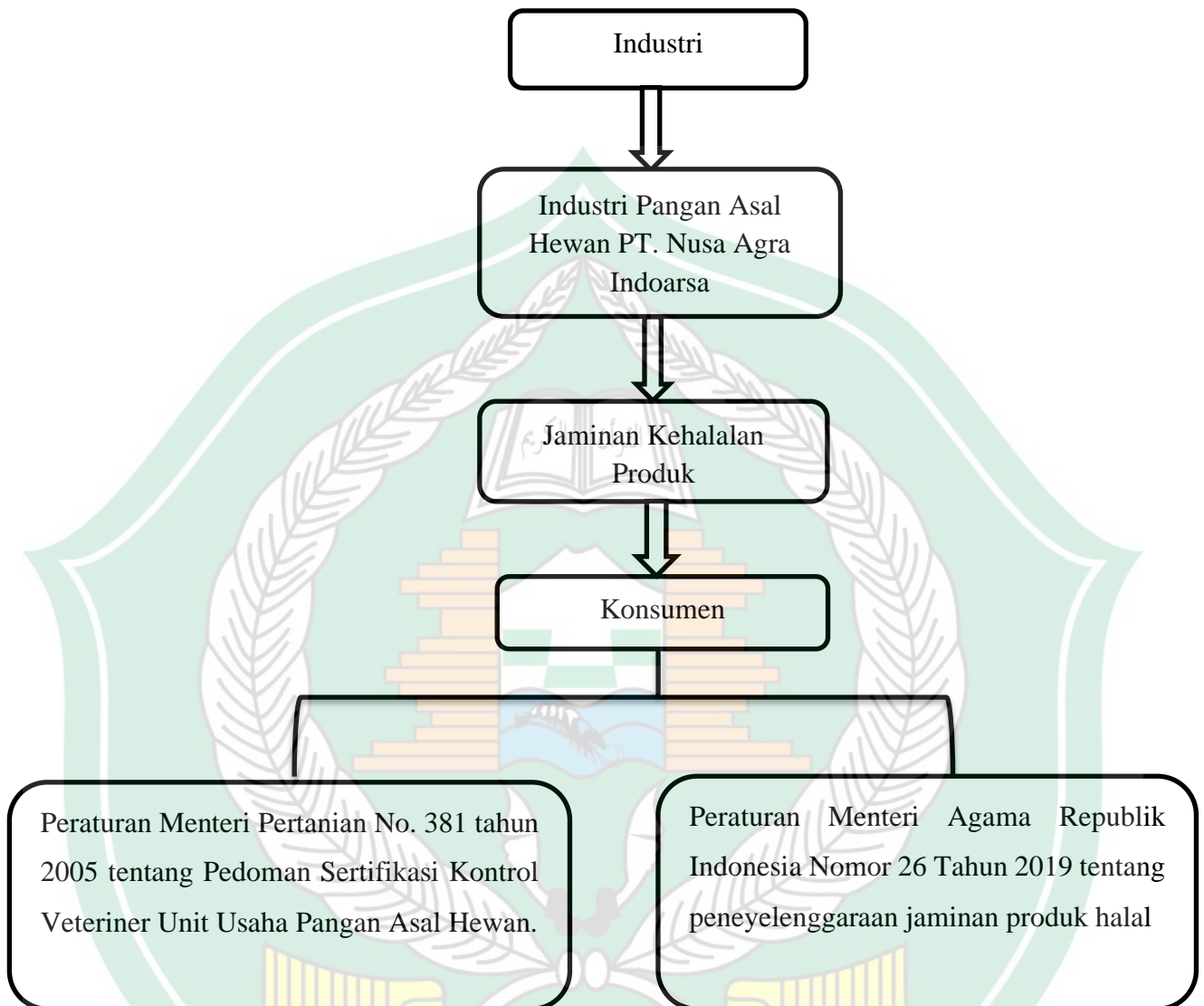
Berdasarkan uraian kerangka penelitian di atas, peneliti mencoba untuk membuat skema kerangka pemikiran dan yang akan menjadi objek dari penelitian mengenai jaminan kehalalan produk pangan asal hewan adalah PT. Nusa agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.



²² <https://hkln.kemenag.go.id/download.php?id=1777>, Diakses Pada Tanggal 31 Mei 2022 Pukul 00.22 WIB.

Berikut merupakan skema kerangka pemikiran yang dibuat oleh peneliti:

Gambar 1.1: Kerangka Berpikir



Berdasarkan gambar skema di atas dapat kita pahami bahwa produk makanan yang diproduksi oleh suatu Industri harus memberikan jaminan kehalalannya kepada konsumen dengan membuat sertifikat halal kepada lembaga yang berwenang yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ataupun dari dinas yang bersangkutan sesuai dengan bidang industrinya masing-masing seperti Dinas Provinsi yang membidangi fungsi kesmavet berhak untuk mengeluarkan sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk yang bergerak di produksi produk pangan asal hewan. Maka dari itu, PT. Nusa Agra Indoarsa yang

bergerak di bidang penjualan ayam marinasi ia sebaiknya mengacu pada Peraturan Menteri Pertanian No. 381 tahun 2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Unit Usaha Pangan Asal Hewan atau pada Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

F. Metodologi Penelitian

Adapun tahapan-tahapan dalam menyelesaikan penelitian ini meliputi metode sebagai berikut:

1. Lokasi Penelitian

Tempat yang dituju dalam penelitian ini adalah PT. Nusa Agra Indoarsa, yang berlokasi di Kp. Pamoyanan, RT. 01/RW. 01, Desa Mekarmanik, Kecamatan Cimenyang, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat.

2. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan alasan penelitian ini adalah mengungkap fakta, keadaan, fenomena, variabel dan keadaan yang terjadi saat penelitian berjalan dan menyuguhkan apa adanya. Penelitian kualitatif deskriptif menafsirkan dan menuturkan data yang sedang terjadi, sikap beserta pandangan yang terjadi di dalam masyarakat.²³

3. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini dengan menggunakan penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Bogdan dan Taylor yang di kutip oleh Imam Gunawan bahwa metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati dan diarahkan pada latar dan individu secara holistik (utuh).²⁴ Dengan teori ini peneliti diharapkan mampu mendeskripsikan data lapangan dengan macam-macam kalimat yang rinci mengenai jaminan kehalalan produk pangan asal hewan perspektif Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 (studi kasus PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat).

²³ Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2016), 124.

²⁴ Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktek*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2015), 82.

4. Sumber Data

Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data yang dibutuhkan dalam penelitian. Adapun sumber data terdapat dua macam diantaranya:

a. Data Primer

Data primer yaitu data yang berasal dari sumber utama atau sumber asli.²⁵ Sumber data tersebut diperoleh dari subyek penelitian dengan menggunakan alat pengukur atau pengambilan data langsung pada sumber obyek sebagai sumber informasi yang dicari.²⁶ Seperti data-data yang diperoleh dari hasil wawancara penelitian dengan narasumber yang dalam hal ini adalah terdiri dari Pengelola PT. Nusa Agra Indoarsa (1 orang), Pembantu Administrasi Pelayanan (1 orang), dan Bagian Kepala Produksi PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat (1 orang). Alasan memilih bagian-bagian tersebut yaitu karena agar peneliti memperoleh data yang konkrit dan relevan dengan penelitian yang akan diteliti.

b. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah data yang diperoleh bukan dari sumber asli atau sumber pertama melainkan hasil penyajian dari pihak lain atau para peneliti terdahulu.²⁷ Data sekunder ini dihasilkan melalui studi kepustakaan, literatur, jurnal atau data yang berhubungan dengan penelitian, serta sumber-sumber tertulis maupun elektronik yang dapat diakses melalui website yang berkaitan dengan mekanisme jaminan kehalalan produk pangan asal hewan perspektif Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 (studi kasus PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat).

c. Teknik Pengumpulan Data

Teknik atau metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

²⁵ Wahidmurni, "Pemaparan Metode Penelitian Kualitatif", (*Paper*, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, 2017), 8.

²⁶ Syaifuddin Azwar, *Metode Penelitian* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2001), 91.

²⁷ Wahidmurni, "Pemaparan Metode Penelitian Kualitatif", 9.

a) Observasi (Pengamatan)

Metode observasi merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengandalkan penelitian secara teliti, serta pencatatan secara sistematis. Observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan pengindraan.²⁸

Agar memperoleh data yang objektif, dalam hal ini yang peneliti akan melakukan pengamatan terhadap proses kegiatan operasional yang berhubungan dengan jaminan kehalalan produk pangan asal hewan perspektif Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 (studi kasus PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat).

b) Wawancara (*Interview*)

Wawancara atau dalam istilah lainnya dikenal dengan interview, merupakan suatu metode pengumpulan berita, data, atau fakta di lapangan, bisa dilakukan secara langsung dengan bertatap muka langsung atau bisa juga dengan menggunakan media komunikasi seperti melalui telepon, internet, atau surat (wawancara tertulis), yang berlangsung antara dua orang untuk meminta informasi atau ungkapan kepada orang yang berputar disekitar pendapat dan keyakinan.²⁹

c) Dokumentasi

Dokumen dapat berupa tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang yang merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu.³⁰ Dokumentasi merupakan suatu data yang menulis atau menggambarkan suatu peristiwa atau kejadian tertentu, juga menjelaskan studi dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek yang atau dibuat langsung oleh subjek yang

²⁸ Burhan Bungin, *Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial lainnya* (Jakarta: Kencana, 2017), 118.

²⁹ Emzir, *Metode Penelitian Kualitatif Analisis* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012),

³⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 240.

bersangkutan.³¹ Dalam hal ini, peneliti bisa mendapatkan sumber dari dokumen resmi, buku, arsip, serta dokumentasi kegiatan proses produksi di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan suatu proses mengolah data menjadi informasi baru yang bertujuan agar karakteristik data menjadi lebih mudah dimengerti dan berguna sebagai solusi bagi suatu permasalahan, khususnya yang berkaitan dengan penelitian. Adapun rangkaian dalam teknik analisis data yang peneliti ambil adalah sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Reduksi adalah kegiatan merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal penting dan mencari tema beserta polanya. Data yang telah direduksi akan memberikan gambaran lebih jelas dan memudahkan untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencari apabila diperlukan. Temuan yang dipandang asing, tidak dikenal, dan belum memiliki pola, maka hal itulah yang dijadikan perhatian karena penelitian kualitatif bertujuan mencari pola dan makna yang tersembunyi dibalik pola dan data yang nampak.³²

Dalam penelitian ini, setelah pengumpulan data maka selanjutnya peneliti melakukan reduksi data untuk diambil pokok-pokonya saja sesuai dengan rumusan permasalahan yang telah ditentukan sehingga memudahkan peneliti dalam mengambil kesimpulan yang sesuai dengan kajian penelitian yaitu mengenai jamina kehalalan produk industri pangan asal hewani yaitu berupa ayam marinasi di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.

2. Display Data

Display data adalah bentuk penyajian data sebagai sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data digunakan untuk lebih meningkatkan pemahaman kasus dan sebagai acuan mengambil tindakan berdasarkan

³¹ Hardiansyah, *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan* (Jakarta: Prenamedia Group, 2014), 23.

³² Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif*, 11.

pemahaman dan analisis sajian data. Data penelitian dapat disajikan dalam bentuk uraian yang didukung dengan matriks jaringan kerja. Dengan demikian, peneliti dapat menguasai data dan tidak terbenam dengan setumpuk data.³³

Penyajian data dapat membantu peneliti dalam mendeskripsikan hasil penelitian sehingga mudah untuk dipahami sesuai dengan kajian penelitian yang diteliti yaitu mengenai jaminan kehalalan produk industri pangan asal hewan berupa ayam marinasi di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.

3. Penarikan kesimpulan dan Verifikasi

Penarikan simpulan merupakan hasil penelitian yang menjawab fokus penelitian berdasarkan hasil analisis data. Simpulan disajikan dalam bentuk deskriptif objek penelitian dengan berpedoman pada kajian penelitian yang dilakukan.³⁴ Pada penelitian ini kesimpulan awal yang dibuat oleh peneliti akan didukung dengan adanya hasil penelitian di lapangan, sehingga memudahkan peneliti dalam menyusun hasil penelitian dan menjawab semua permasalahan yang terjadi.

H. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pembahasan dalam penelitian ini, maka peneliti akan menyusun tulisan ini secara sistematis. Berikut sistematika pembahasannya:

BAB I PENDAHULUAN

Bab pertama adalah pendahuluan. Dalam bab ini terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II JAMINAN PRODUK HALAL, INDUSTRI, PANGAN ASAL HEWAN, PERATURAN MENTERI PERTANIAN NOMOR 381 TAHUN 2005 DAN PERATURAN MENTERI AGAMA NOMOR 26 TAHUN 2019

Bab kedua merupakan tinjauan teoritik yang berisi tentang: Jaminan produk halal, industri, pangan asal hewan, Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381 Tahun 2005 dan Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019.

³³ Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif*, 12.

³⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 252.

BAB III KONDISI OBJEKTIF PT. NUSA AGRA INDOARSA, DESA MEKARMANIK, KECAMATAN CIMENYAN, KABUPATEN BANDUNG

Bab ketiga, peneliti menguraikan tentang gambaran umum lokasi penelitian yaitu pertama profil Desa Mekarmanik yang meliputi: sejarah, visi dan misi, kondisi geografis dan kondisi demografis Desa Mekarmanik. Kedua yaitu profil PT. Nusa Agra Indoarsa yang meliputi: sejarah berdirinya PT. Nusa Agra Indoarsa, visi dan misi, struktur organisasi, Standar Operasional Perusahaan (SOP), produk, ruang lingkup kerja, wilayah pemasaran, dan keunggulan PT. Nusa Agra Indoarsa.

BAB IV ANALISIS JAMINAN KEHALALAN INDUSTRI PANGAN ASAL HEWAN PERSPKTIF PERATURAN MENTERI PERTANIAN NOMOR 381 TAAHUN 2005 DAAN PPERATURAN MENYTERI AAGAMA NOMOR 26 TAHUN 2019 DI PT NUSA AGRA INDOARSA BANDUNG JAWA BARAT

Bab keempat membahas tentang hasil penelitian dengan menguraikan, mendeskripsikan, dan menganalisis data yang meliputi: jamnian kehalalan produk pangan asal hewan di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat, kendala dan tantangan dalam mencapai kehalalan produk di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat, dan peran jaminan kehalalan terhadap peningkatan produksi di PT. Nusa Agra Indoarsa Bandung Jawa Barat.

BAB V PENUTUP

Bab kelima adalah akhir pembahasan yang memuat kesimpulan dari seluruh pembahasan dan saran-saran yang dianggap penting yang berhubungan dengan penelitian ini yang dapat bermanfaat bagi semua pihak umumnya dan perusahaan khususnya di masa yang akan datang.