

Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen

The Effect of Chicken with Halal Slaughter Procedure on Consumer Behavior

¹⁾ Syarifuddin, ²⁾ Waspada Santing, ³⁾ Lukman Setiawan, ⁴⁾ Firman Menne, ⁵⁾ Ahmad Muchlis,
⁶⁾ Muhammad Idrus

^{1), 5), 6)} Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

^{2), 4)} Pusat Studi Halalan Thayyibah, Universitas Bosowa

³⁾ Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bosowa

Corresponding author: syarifuddin.labonga@universitasbosowa.ac.id

Diterima: 3 Maret 2022

Disetujui: 25 Juni 2022

ABSTRACT: In Islamic teachings, the process of slaughtering animals must receive special attention so that the slaughtering is truly in accordance with the lawful law. The purpose of this study was to reveal the process of slaughtering halal chicken at the UD Chicken Slaughterhouse (RPA). Asri which is in accordance with Islamic law has an effect on consumer behavior. The results of the study there is no influence between the slaughter of halal chicken on consumer behavior in this case to make buying decisions

Keywords: slaughter, halal, chicken, consumer behavior.

ABSTRAK: Dalam ajaran Islam proses pemotongan hewan harus mendapat perhatian yang khusus sehingga pemotongannya benar-benar sesuai dengan syariat yang sah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengungkapkan proses penyembelihan ayam potong halal di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) UD. Asri yang sesuai syari'at Islam berpengaruh terhadap perilaku konsumen. Hasil penelitian tidak ada pengaruh antara penyembelihan ayam potong halal terhadap perilaku konsumen dalam hal ini untuk membuat keputusan membeli

Kata kunci: penyembelihan, halal, ayam potong, perilaku konsumen.

PENDAHULUAN

Islam merupakan agama yang membawa petunjuk kebaikan bagi seluruh umat manusia. Dimana Islam telah memberikan petunjuk kepada manusia dalam Al-Qur'an dan Hadits mengenai segala hal tentang kehidupan termasuk dalam hal makanan. Seorang muslim yang merupakan penganut agama Islam, haruslah memakan makanan yang sehat dan halal (Nashar, 2015).

Islam mengatur manusia untuk memenuhi kebutuhannya akan pangan, dimana ada pangan yang diharamkan dan dihalalkan, diantaranya berasal dari konsumsi daging hewan. Al-Quran mengharamkan memakan bangkai hewan yang disembelih bukan dengan nama Allah, darah, daging babi dan sebagainya. hukum tersebut tetap berlaku hingga saat ini sampai kapanpun. Diantara kelonggran syariat islam dalam bab makanan, Islam membolehkan ummatnya untuk mengkonsumsi hewan, baik hewan yang ada dilaut maupun yang ada didarat akan tetapi disertai dengan syarat dan ketentuan yang berlaku (Mahadhir, 2018).

Masalah halal haram merupakan masalah yang teramat penting dan bukanlah hal sederhana yang dapat diabaikan, sehingga harus mendapatkan perhatian dari agama secara umum. Masalah ini tidak hanya berkaitan dengan hubungan antara umat manusia, tetapi juga sangat berkaitan erat dengan hubungan antar manusia dengan Tuhannya. Ketika Allah SWT menghalalkan sesuatu itu tidak ada maksud lain kecuali untuk

kebaikan dan keberkahan dari makanan tersebut untuk umat manusia (Amin, 2011).

Pembangunan di suatu daerah umumnya akan berlaku signifikan dengan kebutuhan konsumsi masyarakat, diantaranya peningkatan kebutuhan akan protein baik yang asalnya dari hewan maupun tumbuhan. Ayam potong sebagai salah satu sumber pangan penyedia protein hewan yang baik dan murah, menyebabkan menjamurnya tempat-tempat pemotongan khususnya yang beroperasi di dalam kota Makassar. Salah satu rumah potong ayam tersebut adalah UD Asri yang terletak di jalan Abu Bakar Lambogo, kota Makassar. Letak tempat pemotongan UD Asri ini sangat strategis di dalam jantung kota Makassar, hal inilah yang menyebabkan UD Asri berkembang sangat cepat hingga saat ini dapat memotong sampai 5.000 ekor ayam/hari (Asri, 2021). menyebabkan UD Asri secara tidak langsung mengambil peran besar dalam pemenuhan pangan yang sehat dan halal bagi masyarakat.

Peningkatan kebutuhan akan daging ayam, menyebabkan akan menjamurnya usaha-usaha seperti yang UD Asri lakukan saat ini. Akan tetapi hal ini juga akan memunculkan pertanyaan dalam masyarakat, apakah pengelola rumah potong ayam tersebut sudah mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai syari'at Islam yang baik?. Karena hal ini secara langsung akan mempengaruhi perilaku konsumen untuk membuat keputusan dalam melakukan pembelian.

Ketika konsumen memutuskan akan membeli barang atau produk konsumsi, konsumen akan memikirkan kesesuaian harga, kualitas, fungsi hingga kehalalan barang tersebut. Dimana semua kegiatan ini mulai dari memikirkan, menanyakan dan mempertimbangkan barang sebelum membelinya termasuk ke dalam perilaku konsumen.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, maka dilakukan penelitian dengan judul Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal terhadap Perilaku Konsumen dengan studi kasus di rumah potong ayam (RPA) UD. Asri.

MATERI DAN METODE

Penelitian yang dilakukan bersifat deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini, peneliti berusaha memaparkan atau menguraikan hasil wawancara dengan perbandingan pustaka yang ada tentang proses penyembelihan yang baik dan perilaku konsumen untuk membeli. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah Bapak Asri sebagai pemilik RPA UD. Asri dan konsumen dari RPA UD. Asri. Sedangkan sumber data sekunder dalam penelitian ini adalah buku-buku dan informasi dari internet yang berkaitan dengan penyembelihan halal. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sementara itu untuk Teknik Analisa data yang digunakan pada peneliyian ini adalah metode analisis kualitatif untuk mengetahui pengaruh penyembelihan ayam potong halal pada RPA UD. Asri terhadap perilaku konsumennya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Singkat Rumah Pemotongan Ayam UD. Asri

RPA UD. Asri ini merupakan salah satu RPA yang terdapat di kota Makassar, letaknya di jalan Abu Bakar Lambogo kota Makassar. RPA UD. Asri ini merupakan badan usaha perorangan yang bergerak dalam bidang usaha jasa pemotongan ayam. Perusahaan rumah potong ayam ini menyediakan jasa pemotongan ayam untuk memenuhi kebutuhan masyarakat kota Makassar (Asri, 2021).

RPA milik Bapak Asri ini berdiri pada tahun 2009, dimana pada awal kegiatannya hanya melakukan pemotongan sesuai adanya pesanan dengan skala pemotongan masih sangat sedikit, tetapi di tahun 2021 ini RPA UD. Asri ini telah melakukan pemotongan ayam dengan skala cukup besar yaitu menghasilkan karkas ayam mencapai 5.000

ekor/perharinya. Dengan memperkerjakan 6 orang karyawan yang bertugas mulai dari proses penyembelihan hingga pemasaran. Hasil penyembelihan RPA UD. Asri ini dipasarkan pada pedagang keliling, pasar basah, rumah makan serta masyarakat yang datang langsung ke RPA. Adapun sarana-sarana yang terdapat dan tersedia di RPA alfa broiler ini yaitu seperti kandang ayam, tempat pemotongan serta tempat pembersihan ayam setelah dipotong (Asri, 2021).

Bapak Asri sebagai pemilik RPA UD. Asri memiliki pandangan bahwa usaha penyembelihan ayam potong di kota Makassar ini mempunyai prospek yang cerah ke depannya, disamping pemasarannya cukup menguntungkan serta mendapat respon baik dari para konsumen. Mengingat harga ayam potong yang relatif lebih murah dibandingkan daging sapi dan juga prosesing ayam potong yang relatif lebih singkat menjadikannya cepat laku (Asri, 2021).

Proses Produksi Karkas Ayam Potong di UD. Asri

Proses produksi karkas ayam potong di RPA UD. Asri melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Penempatan Ayam sebelum Disembelih

UD. Asri tidak memiliki peternakan sendiri, semua ayam yang diproduksi menjadi karkas semuanya dipasok dari peternakan ayam potong yang berasal dari luar kota Makassar. Dimana waktu pengambilan ayam dimulai pada pukul 3.00 Wita memakai mobil khusus pengangkut ayam potong. Ayam yang datang langsung ditimbang hidup dan ditempatkan di kandang-kandang penampungan sesuai ukuran berat badannya sebelum disembelih (Asri, 2021).

2. Proses Penyembelihan Ayam

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) (2008), menyatakan bahwa penyembelihan merupakan proses, cara, perbuatan menyembelih, penggorokan, pemotongan (leher), dan pembantaian. Sementara dalam fiqh, istilah pemotongan disebut *dzukāt/dzabh* yang berarti *tamām* (penyempurnaan). Sedangkan dalam syar'i, *dzukāt* merupakan ungkapan untuk sebuah penumpahan darah yang disertai dengan niat kepada Allah SWT (Musa, 2006). Sehingga dapat dikatakan bahwa penyembelihan adalah sengaja memutus saluran makanan, tenggorokan dan dua pembuluh darah hewan dengan alat yang tajam selain kuku dan gigi, dengan tujuan untuk melepaskan nyawa binatang dengan jalan paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti.

Penyembelihan hewan yang sesuai aturan syariat merupakan syarat sah dan halalnya hewan yang hidupnya di darat yang boleh dimakan. Dasar hukum islam dalam penyembelihan hewan seperti yang tertera dalam firman Allah Q.S Al-An'am (6) ayat 121 yang artinya:

“Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelohnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik..”

Dan juga firman Allah dalam Q.S, Al-ma'idah (5) ayat 3 yang artinya:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelohnya (sebelum habis nyawanya)..”

Berdasarkan ayat tersebut di atas, dapat di ambil keterangan bahwasannya Allah SWT telah memberi kemampuan kepada manusia khususnya kepada orang Islam untuk mengukur perkara yang halal dan haram sesuai dengan yang telah ditentukan. Terutama dalam hal makanan karena apa yang masuk dalam perut kita itu merupakan energi yang dibutuhkan otak untuk selalu menjaga tingkah laku kita.

Selain itu ada pula hadits riwayat Bukhari dan Muslim yang menjadi dasar hukum dalam penyembelihan (Omar, 2015), yang artinya:

”sesuatu yang boleh mengalirkan darah (dari pada binatang yang disembelih) dan disebutkan nama Allah ketika mengalirkannya, maka bolehlah kamu memakannya. benda itu bukan gigi dan kuku. akan aku beritahu kamu mengenainya. adapun gigi maksudnya tulang manakala kuku pula ialah pisau orang habsyah”.

Proses penyembelihan pada RPA UD. Asri ini dilaksanakan pada pukul 06.00-11.00 Wita, dan dapat menyelesaikan penyembelihan ayam mencapai kurang lebih 5.000 ekor ayam/hari dan hanya dikerjakan oleh 6 orang karyawan. Alat yang digunakan waktu menyembelih adalah pisau, petugas yang bertugas menyembelih dilaksanakan sendiri dengan memegang kedua sayam dan kepala ayam ditegakkan sehingga leher ayam terlihat dan seketika bagian leher ayam disayat menggunakan pisau yang sudah dipersiapkan sebelumnya (Asri, 2021).

Menurut Bapak Asri, dari keenam karyawan yang bekerja, 2 diantaranya beragama non-Muslim, sehingga yang bertugas untuk menyembelih ayam dikhususkan pada 4 orang karyawan yang beragama Islam. Sedangkan 2 orang karyawan non-Muslim lainnya hanya bertugas pada bagian pengkarkasan ayam potong (Asri, 2021). Dalam Islam seorang penyembelih harus memenuhi syarat-syarat yaitu antara lain beragama islam (Omar, 2015), disunahkan lelaki karena lelaki lebih kuat dibandingkan perempuan, *baligh*, berakal, celik penglihatan, membaca basmalah dan bersholawat atas nabi saw semasa menyembelih, dan menghadap ke arah kiblat. Sebaliknya, tidak sah sembelihan seorang yang belum *baligh*, gila maupun dalam kondisi mabuk, sebagaimana tidak dibolehkan memakan sembelihan orang musyrik, Majusi, penyembah berhala, dan orang yang murtad. Sementara pandangan madzhab Syafi'i, hukumnya makruh memakan sembelihan yang dilakukan seorang yang buta, belum mumayiz, gila, dan mabuk. Selain itu, makruh pula hukumnya menurut pendapat seluruh madzhab memakan sembelihan seorang Nasrani, Yahudi, fasik, dan orang yang melalaikan shalat (Zuhaili, 2011). Maka dalam hal ini, Bapak Asri sudah tepat melakukan sesuai syari'at Islam dengan memilih orang Islam yang menyembelih ayam potong.

Ayam yang disembelih yaitu pada bagian leher dikhususkan di bagian tenggorokan dan lubang leher karena merupakan tempat berkumpulnya urat-urat yang membuat hewan cepat mati, menjadikan dagingnya baik, dan tidak menyakiti hewan. Kemudian sebelum penyembelihan, doa *basmalah* dibaca oleh penyembelih, sudah merupakan standar operasional prosedur yang diterapkan di RPA UD. Asri (Asri, 2021).

Berdasarkan fatwa MUI pada tahun 1976, bahwa penyembelihan hewan dilakukan minimal 3 kali irisan dan tidak diperbolehkan diangkat pada saat proses pengirisan berlangsung (MUI, 2017).

Menurut madzhab Hanafi dan Maliki, ' penyembelihan adalah tindakan memotong urat-urat kehidupan yang ada pada hewan itu, yaitu empat buah urat: tenggorokan (*al-hulquum*), kerongkongan (*al-marii*), dan dua urat besar yang terletak di bagian samping leher (*al-wadjaan*). Lokasi penyembelihan itu sendiri adalah bagian di antara *labbah* (bagian bawah leher) dengan *lahyain* (tempat tumbuhnya jenggot, yaitu tulang rahang

bawah) (Zuhali, 2011). Sementara penyembelihan dalam pandangan madzhab Syafi'i dan Hambali adalah tindakan menyembelih hewan tertentu yang boleh dimakan dengan cara memotong tenggorokan dan kerongkongannya. Adapun posisi dan lokasi pemotongan itu bisa di bagian atas leher (*al-halq*) atau di bagian bawah leher (*labbah*), atau dalam situasi yang tidak memungkinkan dilakukannya penyembelihan di leher, maka dilakukan penikaman yang mematikan dibagian mana saja dari tubuh hewan itu (Zuhali, 2011).

Sehingga dapat disimpulkan penyembelihan menurut kesepakatan para ulama adalah dengan melakukan penyembelihan di bagian atas leher, bagian bawah leher atau melakukan penikaman pada hewan yang bermaksud untuk melepaskannya nyawanya dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya tidak menyiksa atau menyakiti hewan dengan alat yang tajam selain kuku, tulang, dan gigi sehingga memenuhi syarat kehalalan untuk mengkonsumsinya.

Setelah disembelih ayam didiamkan selama 1 menit, hal ini dilakukan untuk menunggu ayam benar-benar sudah mati. Setelah itu ayam dicelupkan kedalam air panas untuk mempermudah proses penbubutan bulu.⁶²

Penyembelihan yang dilakukan oleh karyawan di RPA UD. Asri sudah memenuhi aspek kehalalan dalam Islam, dan hal ini sesuai dengan hasil observasi yang dilakukan dimana ketika menyembelih petugas membaca basmallah dan melakukan 2 kali iris pada leher ayam.

3. Proses Pasca Penyembelihan

Setelah ayam disembelih selanjutnya ayam dicelupkan sekitar 2 – 3 menit ke dalam air panas untuk mempermudah proses pencabutan bulu (pembubutan). Pencabutan bulu sudah dilakukan dengan mesin pencabut bulu otomatis, dimana setelah ayam direndam dalam air panas setelah itu langsung dimasukkan kedalam tong khusus yang nantinya akan secara otomatis memisahkan bulu dengan daging ayamnya. Tujuan pencabutan bulu dengan mesin adalah agar pembersihan dan pencabutan bulu ayam lebih mengefesienkan waktu dan tenaga petugas pencabut bulu. Jadi, semua kegiatan penyembelihan bisa berjalan seekonomis mungkin (Asri, 2021).

4. Kegiatan Pembersihan

Langkah selanjutnya yang dilakukan oleh petugas rumah potong ayam setelah dilakukan kegiatan penyembelihan dan pencabutan bulu, yaitu kegiatan pembersihan. Dalam kegiatan pembersihan, selanjutnya dilakukan pengeluaran jeroan atau organ dalam ayam (Asri, 2011).

5. Kegiatan Pengepakan dan Pemasaran

Setelah ayam dirasa bersih dan telah dipisahkan dengan organ dalamnya, maka selanjutnya tinggal dilakukan proses pengepakan, dimana dalam kegiatan pengepakan ini, petugas memasukkan daging ayam kedalam plastik sesuai dengan pesanan atau permintaan dari konsumen dan selanjutnya daging siap untuk dipasarkan kepada konsumen (Asri, 2021).

Pengaruh Penyembelihan Ayam Potong Halal di RPA UD. Asri Terhadap Perilaku Konsumen

Penyembelihan halal yaitu membunuh hewan ternak dengan cara memotong saluran napas dan saluran makanan serta urat nadi utama dilehernya dengan pisau yang tajam sesuai dengan ketentuan *syara*, selain tulang dan kuku, agar halal dimakan. Jadi dalam Islam hewan yang boleh dimakan dagingnya tidak halal untuk dimakan, kecuali dengan penyembelihan secara *syara*' atau dengan suatu cara yang memiliki makna yang sama dengannya. Sedangkan perilaku konsumen dapat didefinisikan sebagai segala tindakan yang secara langsung terlibat dalam usaha memperoleh dan menggunakan barang-barang atau jasa termasuk proses pengambilan keputusan yang mendahului dan

menentukan tindakan-tindakan tersebut.

Dalam keputusan pembelian daging ayam oleh konsumen di RPA UD. Asri dipengaruhi beberapa faktor dasar yang mempengaruhi perilaku konsumen. Dalam hal ini faktor-faktor yang mempengaruhi terhadap penyembelihan halal yaitu :

1. Faktor Kebiasaan

Perilaku manusia sangat ditentukan oleh seberapa seringnya melakukan sesuatu, dan pengaruhnya akan selalu berubah setiap waktu sesuai dengan kemajuan zaman dari masyarakat tersebut. Dan perilaku manusia cenderung untuk menyerap adat kebiasaan dan kebudayaannya. Masyarakat di kota Makassar yang menjadi konsumen telah terbiasa menggunakan jasa pemotongan dari RPA UD. Asri dari mulai usaha itu dibangun tahun 2009 hingga sekarang, sehingga menjadi budaya atau kebiasaan dari para konsumennya untuk terus menggunakan jasa dari RPA UD. Asri dan telah merasakan kepuasan tersendiri terhadap hasil ayam potong yang disembelih di RPA UD. Asri. Dan telah menjadi rahasia umum juga bahwa RPA UD. Asri biasanya memberikan diskon khusus untuk pelanggan yang selalu mengambil ayam disana dibandingkan konsumen yang musiman saja. Hal ini sudah sesuai dengan observasi yang dilakukan oleh peneliti selama observasi.

2. Faktor Sosial

Berdasarkan sektor sosial dapat dijelaskan bahwa perilaku konsumen sangat dipengaruhi juga dengan kelompok-kelompok sosial yang membentuknya. Sebagai contoh, konsumen yang telah terbiasa menggunakan jasa pemotongan RPA UD. Asri untuk semua acara yang diadakannya, maka dapat mempengaruhi konsumen-konsumen lain yang berasal dari rumpun keluarganya. Dan kebiasaan ini sudah terbentuk sejak lama.

3. Faktor Individu

Faktor individu dapat dijelaskan juga keadaan demografi konsumen seperti umur, keadaan ekonomi, gaya hidup dan kepribadian konsumen. Umur menjadi faktor utama dalam pribadi seseorang, karena setiap membeli barang dan jasa selalu berubah-ubah selama hidupnya Konsumen dari RPA UD. Asri ini, semuanya termasuk dalam golongan usia dewasa, dan orang tua. Konsumen RPA UD. Asri rata-rata berumur diatas 25 tahun, dimana mereka telah lama menggunakan jasa pemotongan ayam alfa broiler ini. Keadaan ekonomi seorang akan besar pengaruhnya terhadap pemilihan produk dan jasa yang akan digunakannya. Jasa pemotongan ayam UD. Asri sudah terkenal dengan harganya yang lebih murah 10% dibandingkan kompetitornya atau dibandingkan konsumen harus membeli langsung dipasar. Selanjutnya gaya hidup seseorang dimana warga kota Makassar yang kebanyakan beragama Islam, tentunya sangat memperhatikan halal tidaknya suatu produk, hal inilah yang menyebabkan konsumen akan mempermasalahkan bagaimana proses penyembelihan ayam potong ini apakah diproses secara halal atau tidak, karena hal tersebut merupakan kebutuhan bagi masyarakat kota Makassar. Kemudian kepribadian merupakan cara konsumen yang satu berinteraksi dengan konsumen lainnya dan merupakan suatu variabel yang sangat berguna menganalisis perilaku konsumen. Sehingga akan menjadi lebih mudah untuk mengetahui keinginan seorang konsumen.

Dari faktor-faktor diatas, rupanya keputusan membeli oleh para konsumen RPA UD. Asri terbesar sangat dipengaruhi oleh faktor kebiasaan, karena para konsumen terbiasa untuk tidak mengetahui maupun memperhatikan proses penyembelihan halal yang dilakukan RPA UD. Asri ini, anggapan mereka adalah setiap hasil sembelihan yang dilakukan oleh RPA telah melalui prosedur suatu sembelihan tanpa mengetahui maupun memastikan terlebih dahulu proses penyembelihan rumah potong ayam apakah telah memenuhi aspek kehalalan suatu penyembelihan.

Hal ini sesuai dengan hasil wawancara dengan ibu Indah sebagai salah konsumen dari RPA UD. Asri, beliau mengatakan bahwa tidak terbiasa memperhatikan proses

penyembelihan, yang dilakukannya hanyalah memesan ayam potong kepada bapak Asri atau karyawannya lalu tinggal menunggu hasil ayam potong tersebut dan membayar sesuai harga yang disepakati (Indah, 2021). Dan hal ini dibenarkan oleh bapak Asri sebagai pemilik RPA UD. Asri yang mengatakan bahwa biasanya para konsumennya hanya memesan via telepon yang kemudian diminta untuk mengirimkan hasil sembelihan ayam potong tersebut kepada para konsumennya, tanpa harus konsumennya langsung melihat proses penyembelihan yang dilakukan oleh rumah potong ayam Alfa Broiler (Asri, 2021).

Survey yang telah dilakukan oleh peneliti, menghasilkan keterangan tentang pengaruh penyembelihan halal terhadap perilaku konsumen. Jumlah konsumen yang dijadikan sampel sebanyak 11 konsumen, 7 konsumen wanita yaitu ibu Indah, ibu Nani, ibu dg. Bau, ibu Kamsilaniah, ibu Suci, ibu Ida dan ibu Risna, serta 4 konsumen pria yaitu bapak Amri, bapak Basri, bapak Udin dan bapak Ade.

Tanggal 23 Juni 2021 peneliti mewawancarai ibu dg. Bau, ibu Suci, ibu Risna dan bapak Ade. Hasil wawancaranya adalah bapak Ade menyatakan bahwa yang menjadi faktor dalam membeli ayam potong adalah harga. Sedangkan ibu dg. Bau menyatakan bahwa yang menjadi faktor utama dalam membeli ayam potong adalah kualitas dari hasil pemotongan ayam tersebut, sedangkan ibu Suci dan ibu Risna menyatakan bahwa yang menjadi faktor utama dalam membeli ayam potong adalah lebih kepada letak rumah mereka yang berdekatan dengan RPA UD. Asri sehingga sudah menjadi kebiasaan warga untuk terbiasa membeli ayam potong di RPA UD. Asri (dg. Bau, Suci, Risna dan Ade, 2021).

Wawancara pada hari dan responden yang sama, 3 dari 4 konsumen yang telah diwawancarai yaitu ibu dg. Bau, ibu Risna dan bapak Ade menyatakan bahwa mereka tidak mengetahui atau melihat langsung proses penyembelihan di RPA UD. Asri, hal ini disebabkan berdasarkan observasi lapangan yang peneliti perhatikan bahwa 3 konsumen ini hanya datang bertransaksi kemudian meminta diantarkan ke rumah ayam yang sudah mereka beli. Ketiga konsumen ini tidak mengetahui apakah penyembelihannya sudah sesuai dengan syariat Islam atau tidak, karena menurut mereka, mereka sudah percaya. Sedangkan ibu Suci yang menyatakan sering melihat atau mengetahui proses penyembelihan di RPA UD. Asri, sehingga ibu Suci dapat memastikan apakah penyembelihan di RPA UD. Asri sudah memenuhi aspek kehalalan suatu sembelihan, sehingga tidak ada keraguan akan kehalalan dari sembelihannya. Hal ini sebagai bahan pertimbangan bagi ibu Suci nantinya dalam menentukan apakah tetap membeli di RPA UD. Asri atau beralih kerumah potong ayam lain (dg. Bau, Suci, Risna dan Ade, 2021).

Wawancara selanjutnya yaitu tanggal 29 Juni 2021, peneliti mewawancarai ibu Indah, ibu Nani, ibu Kamsilaniah, ibu Ida, bapak Amri, bapak Basri, dan bapak Udin. Hasil wawancaranya adalah ibu Ida, bapak Amri, dan bapak Basri, menyatakan bahwa faktor utama yang mempengaruhi dalam membeli ayam potong di RPA UD. Asri adalah kualitas hasil pemotongan ayam. Sedangkan ibu Indah, dan ibu Kamsilaniah, menyatakan bahwa faktor utama yang mempengaruhi dalam membeli ayam potong di RPA UD. Asri adalah harga. Kemudian konsumen yang menyatakan jarang melihat proses penyembelihan yang dilakukan di RPA UD. Asri yaitu ibu Ida, bapak Amri, dan bapak Basri, ibu Indah, dan ibu Kamsilaniah, namun mereka tetap membeli ayam potong tersebut walaupun mereka tidak mengetahui proses penyembelihan yang dilakukan oleh RPA UD. Asri, apakah penyembelihannya sudah sesuai dengan syariat islam (Indah, Kamsilaniah, Ida, Amri, dan Basri, 2021).

Sedangkan ibu Nani dan bapak Udin yang menyatakan sering melihat dan mengetahui proses penyembelihan yang dilakukan di RPA UD. Asri, sehingga ibu Nani dan bapak Udin dapat memastikan apakah penyembelihan di RPA UD. Asri sudah

memenuhi aspek kehalalan dari sembelihannya atau tidak, sehingga tidak ada keraguan akan kehalalan dari sembelihannya. Hal ini sebagai bahan pertimbangan bagi ibu Nani dan bapak Udin nantinya dalam menentukan apakah tetap membeli dirumah potong ayam Alfa Broiler atau beralih kerumah potong ayam lain (Nani dan Udin, 2021).

Peneliti juga mewawancarai pemilik RPA UD. Asri yaitu papak Asri, yang menyatakan bahwa meski konsumen tidak secara langsung melihat proses penyembelihan ayam potong di RPA UD. Asri, akan tetapi mereka tetap membeli di RPA UD. Asri (Asri, 2021).

Dari hasil wawancara yang dilakukan kepada 11 konsumen RPA UD. Asri tersebut dapat diketahui bahwa dari 11 konsumen yang diwawancarai, terdapat 3 konsumen yang mengaku sering melihat dan mengetahui proses penyembelihan yang dilakukan di RPA UD. Asri, sehingga apabila penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai dengan yang disyariatkan Islam dan tidak memenuhi aspek kehalalan maka nantinya akan menjadi pertimbangan apakah tetap membeli di RPA UD. Asri atau beralih kerumah potong ayam lain.

Sementara 9 konsumen lainnya menyatakan bahwa jarang melihat atau memperhatikan proses penyembelihan yang dilakukan oleh RPA UD. Asri, jadi mereka akan tetap membeli walaupun daging ayam tersebut belum jelas kehalalan penyembelihannya, bagi mereka yang terpenting adalah daging ayam tersebut layak untuk dikonsumsi. Maka dapat disimpulkan bahwa penyembelihan halal yang telah dilakukan oleh RPA UD. Asri tidak berpengaruh signifikan terhadap perilaku konsumen dalam hal ini keputusan membeli oleh konsumen, karena faktor kualitas dan harga lebih berpengaruh terhadap perilaku konsumen dibandingkan dari segi kehalalan penyembelihan ayam potong.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan pembahasan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh antara penyembelihan ayam potong halal terhadap perilaku konsumen dalam hal ini untuk membuat keputusan membeli. Karena sebagian besar konsumen dari RPA UD. Asri memutuskan tetap membeli ayam potong dari RPA tersebut karena mereka sudah mengetahui bahwa penyembelihan di RPA UD. Asri sudah sesuai dengan ketentuan syari'at Islam meskipun mereka tidak melihat dan mengetahui secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Ma'ruf. 2011. *Himpunan Fatwa MUI sejak 1975*. Erlangga, Jakarta.
- Asri. 2021. *Hasil Wawancara Survey Penelitian sebagai pemilik RPA UD. Asri*.
- Indah, Nani, Kamsilaniah, Ida, Amri, Basri, Udin. 2021. *Hasil Survey melalui Wawancara Mendalam*.
- Departemen Agama Republik Indonesia. 2013. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Mikraj Khazanah Ilmu, Jakarta Selatan.
- Depertemen pendidikan nasional. KBBI. 2008. Pusat bahasa, jakarta.
- Mahadhir, Muhammad Saiyid. 2018. *Halalkah sembelihan orang yang sedang junub*. Rumah Fiqih Publishing, Jakarta Selatan.
- Majelis Ulama Indonesia. 2017. *Adab dan Tata cara Penyembelihan dalam Islam*.
- Musa, Kamil. 2006. *Ensiklopedia Halal Haram dalam Makanan dan Minuman*, Terj. Ahkaamul Ath- 'Imati fil Islaami oleh Suyatno, Ziyad Visi Media, Solo.
- Nashar, F.M. 2013. *Antara Halal dan Haram*. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Omar, Ahmad Faisol HJ. 2015. *Ibadah mukmin sembelihan*. Galeri Ilmu Sdn.Bhd, Kota Damansara.

Suci, Risna, Ade, dg Bau. 2021. *Hasil Survey melalui Wawancara Mendalam*

Sayid sabid, fiqih sunnah, Al-ma'arif, Bandung : 1987.

Zuhaili, Wahbah. 2011. *Fiqih Imam Syafi'i*, Terjemahan Al-Fiqhu Asy-Syafi'i Al-Muyassar oleh Muhammad Afifi dan Abdul Hafiz. Almahira, Jakarta Timur.