Kode/ Nama Rumpun Ilmu: 435/ Teknik Industri

LAPORAN PENELITIAN

LOGISTIK HALAL INDONESIA
(Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halal di Wilayah D.I Yogyakarta)

Peneliti:

Masrul Indrayana, ST.MT
0531077601

Dibiayai oleh:
Anggaran DIPA Kopertis Wilayah V Tahun Anggaran 2016 Nomor: SP.DIPA-042.03.2.401243/2016 tanggal 07 Desember 2015

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA
OKTOBER 2016

BERITA ACARA
SERAH TERIMA LAPORAN AKHIR PENELITIAN
PENELITIAN DIPA KOPERTIS

Pada hari ini, Senin tanggal enam belas bulan November tahun dua ribu lima belas, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : Nany Noor Kurniyati, SE., MM., MSc.
   NIK : 510 810 157
   Jabatan : Ketua LPPM Universitas Widya Mataram Yogyakarta
   Alamat : Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta

Sebagai ketua LPPM Universitas Widya Mataran Yogyakarta bertindak untuk dan atas nama Perguruan Tinggi tersebut, untuk selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA.

2. Nama : Masrul Indrayana, ST.,MT
   NIK : 510 810 195
   Fak./Prodi : Teknik/Teknik Industri

Sebagai pelaksana Penelitian Dosen dari Dana DIPA Kopertis Wilayah V, yang berkedudukan di Yogyakarta dalam hal ini bertindak sebagai peneliti Utama dengan judul "**LOGISTIK HALAL INDONESIA (Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halaldi Wilayah D.I Yogyakarta)**" Selanjutnya disebut PIHAK KEDUA.

Pihak Pertama telah menerima Laporan Akhir Penelitian yang telah dilaksanakan untuk Penelitian Dosen Dana DIPA Kopertis Wilayah V. Dari Pihak Kedua.

Demikian Berita Acara ini dibuat sebanyak rangkap 3 (tiga) untuk dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan.

Yogyakarta, Oktober 2016

Pihak Pertama	Pihak Kedua
Nany Noor Kurniyati, SE., MM., MSc.	Masrul Indrayana, ST.,MT

BERITA ACARA
SERAH TERIMA LAPORAN PENGGUNAAN DANA 100%
PENELITIAN DIPA KOPERTIS

Pada hari ini, Senin tanggal enam belas bulan November tahun dua ribu lima belas, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : Nany Noor Kurniyati, SE., MM., MSc.
   NIK : 510 810 157
   Jabatan : Ketua LPPM Universitas Widya Mataram Yogyakarta
   Alamat : Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta

Sebagai ketua LPPM Universitas Widya Mataran Yogyakarta bertindak untuk dan atas nama Perguruan Tinggi tersebut, untuk selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA.

2. Nama : Masrul Indrayana, ST.,MT
   NIK : 510 810 195
   Fak./Prodi : Teknik/Teknik Industri

Sebagai pelaksana Penelitian Dosen dari Dana DIPA Kopertis Wilayah V, yang berkedudukan di Yogyakarta dalam hal ini bertindak sebagai peneliti Utama dengan judul "**LOGISTIK HALAL INDONESIA (Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halaldi Wilayah D.I Yogyakarta)**" Selanjutnya disebut PIHAK KEDUA.

Pihak Pertama telah menerima Laporan Penggunaan Dana 100% yang telah dilaksanakan untuk Penelitian Dosen Dana DIPA Kopertis Wilayah V dari Pihak Kedua.

Demikian Berita Acara ini dibuat sebanyak rangkap 3 (tiga) untuk dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan.

Yogyakarta, Oktober 2016

Pihak Pertama	Pihak Kedua
Nany Noor Kurniyati, SE., MM., MSc.	Masrul Indrayana, ST.,MT

HALAMAN PENGESAHAN
PENELITIAN DOSEN DIPA KOPERTIS

Judul Penelitian	: **LOGISTIK HALAL INDONESIA (Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halal di Wilayah D.I Yogyakarta)**
Kode/Nama Rumpun Ilmu	: 435/ Teknik Industri
Ketua Peneliti	
a. Nama Lengkap	: Masrul Indrayana, ST.MT
b. NIDN	: 0531077601
c. Jabatan Fungsional	: Lektor
d. Program Studi	: Teknik Industri
e. Nomor HP	: 083840661396
f. Alamat surel (e-mail)	: masrul _indrayana@yahoo.com
Anggota Peneliti	: -
Biaya Penelitian	: Rp.5.000.000

Yogyakarta, Oktober 2016

Mengetahui,
Dekan

Ir. Tri Yuniastuti, MT
196406031991032001

Peneliti,

Masrul Indrayana, ST.MT
510 810 195

Mengetahui/ Menyetujui:

Kopertis Wilayah V DIY
Koordinator,

LPPM UWMY
Kepala,

Nany Noor Kurniyati, SE.,MM., MSc
0526046802

SURAT KETERANGAN KARYA ILMIAH

Yang bertanda dibawah ini :

1. Nama : Ir. Ilmardani Rince Ramli, MM
   NIDN : 0509106201
   Pangkat/Golongan : III.c
   Jabatan Fungsional : Lektor
   Bidang Ilmu : Teknik
   Unit Kerja : Fakultas Teknik UWMY

2. Nama : Drs. Jono, MT
   NIDN : 0502116201
   Pangkat/Golongan : III.c
   Jabatan Fungsional : Lektor
   Bidang Ilmu : Teknik
   Unit Kerja : Fakultas Teknik UWMY

Memberikan rekomendasi untuk Karya ilmiah dengan judul :

LOGISTIK HALAL INDONESIA
(Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halal di Wilayah D.I Yogyakarta)

a.n Saudara tersebut dibawah ini :

Nama : Masrul Indrayana, ST.MT
NIDN : 0531077601
Pangkat/golongan : III.c
Jabatan Fungsional : Lektor
Unit Kerja/PT : Fakultas Teknik/ Universitas Widya Mataram Yogyakarta

Isi rekomendasi Karya Ilmiah itu sebagai berikut:

a. Mutu : ~~Amat baik~~ / Baik / ~~Cukup~~
b. Sofistifikasi : ~~Amat baik~~ / Baik / ~~Cukup~~
c. Kemutakhiran : ~~Amat baik~~ / Baik / ~~Cukup~~

Demikian untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Oktober 2016

Yang memberikan rekomendasi

Ir. Ilmardani Rince Ramli, MM
NIDN : 0509106201

Drs. Jono, MT
NIDN : 0502116201

PAKTA INTEGRITAS
DOSEN PENELITI TAHUN 2016

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Masrul Indrayana, ST.MT
NIK/NIDN	: 510 810 196
Pangkat/golongan	: Penata/ IIIC
Jabatan Fungsional	: Lektor
Program Studi	: Teknik Industri

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Penelitian dengan Judul "**LOGISTIK HALAL INDONESIA (Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halaldi Wilayah D.I Yogyakarta)**" yang telah saya laksanakan selama 4 (empat) bulan Juli 2016 sampai Oktober 2016 dengan dibiayai dari DIPA Kopertis Wilayah V DIY Tahun Anggaran 2016, seluruhnya merupakan hasil karya sendiri.

Adapun terhadap bagian-bagian tertentu dalam penulisan hasil penelitian yang saya kutip secara langsung atau tidak langsung dari hasil karya orang lain/pihak lain, telah saya tuliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan karya ilmiah.

Apabila dikemudian hari ternyata diketemukan seluruh atau sebagian pebulisan hasil penelitian ini terbukti bukan hasil karya sendiri atau terdapat indikasi adanya plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi moral, sanksi administratif, serta dituntut ganti rugi dan/atau sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pakta integritas ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa tekanan dari siapapun dan/atau pihak manapun.

Yogyakarta, Oktober 2016

Mengetahui,
Wakil Rektor I

Yang Membuat
Dosen

Dr.Ir. Ambar Rukmini, MT

Masrul Indrayana, ST.MT
510 810 195

UNIVERSITAS WIDYA MATARAM YOGYAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Kampus: Dalem Mengkubumen KT.III/ 237 Kraton, Yogyakarta 55132
Telp.(0274) 374352 Fax.(0274)381722

SURAT KETERANGAN
Nomor : /UPT-Perpus/UWMY/X/2016

Yang bertanda tangan di bawah ini:
Nama : Yuni Haliyah
Jabatan : Kepala UPT Perpustakaan
Universitas Widya Mataram Yogyakarta

Dengan ini menerangkan bahwa karya tulis hasil penelitian dari :

Penulis : Masrul Indrayana, ST.MT
NIK/NIDN : 510 810 196
Pangkat/golongan : Penata/ IIIC
Jabatan Fungsional : Lektor
Bidang Ilmu : Teknik Industri
Unit Kerja/ PT : Fakultas Teknik/ UWMY

Telah diterima dan dapat dijadikan bahan referensi bagi UPT Perpustakaan Universitas Widya Mataram Yogyakarta.

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Kepada yang berkepentingan kami harap maklum.

Yogyakarta, Oktober 2016
UPT Perpustakaan UWMY
Kepala,

Yuni Haliyah

PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkah rahmat dan hidayah yang telah dilimpahkan kepada penulis selama pelaksanaan hingga terselesaikannya penelitian ini. Penelitian ini terlaksana dengan bantuan dana dari DIPA Kopertis Wilayah V Tahun Anggaran 2016.

Melalui kesempatan ini, perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kopertis Wilayah V atas kesempatan penggunaan dana penelitian,
2. Seluruh civitas akademika Universitas Widya Mataram Yogyakarta atas dukungan moriil dan penggunaan fasilitas untuk pelaksanaan penelitian,
3. Rekan Dosen, Staf dan Mahasiswa di Program Studi Teknik Industri UWMY atas diskusi yang membangun, pengertian dan kerja sama dalam pengambilan data,
4. Nara Sumber lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya buat kita semua. Aamiin. Penulis berharap hasil penelitian ini bermanfaat bagi pembaca. Dan kesempurnaan ilmu pengetahuan akan muncul ketika semnagat diskusi dan berbagi telah didasari dengan niat positif.

Yogyakarta, Oktober 2016

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
BERITA ACARA ii
HALAMAN PENGESAHAN iv
SURAT KETERANGAN KARYA ILMIAH v
PAKTA INTEGRITAS vi
SURAT KETRANGAN UPT PUSTAKA vii
PRAKATA viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
ABSTRAK xiv
BAB I. PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang Masalah 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 4
2.1 Pengertian Halal dan Haram 4
2.2 Konsep Halal dan Haram 6
2.3 Lembaga Sertifikasi Halal 7
2.4 Sistem Logistik Halal 10
BAB III. METODE PENELITIAN 12
3.1 Tahapan Penelitian 12
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis 13
3.3 Lokasi Penelitian 14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 15
4.1 Ketersediaan Produk Halal dan Pemilihan Obyek Penelitian 15
4.2 Ketersediaan Pasar Produk Daging Potong di D.I Yogyakarta 16
4.3 Penyusunan dan Pengumpulan Data Konsumen Produk Halal 20
4.4 Analisis dan Pembahasan 23

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 28
5.1 Kesimpulan 28
5.2 Saran 29

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Tahapan Penelitian 13
Gambar 4.1 Model Pelayanan RPH Giwangan.....17
Gambar 4.2 Model Pelayanan RPH Mandiri 19
Gambar 4.3 Perhatian Terhadap Produk Halal 21
Gambar 4.4 Pengetahuan Sendi Produk Halal 22
Gambar 4.5 Pengetahuan Kemasan Produk Halal 22
Gambar 4.6 Kemantapan Konsumsi Produk Halal 22
Gambar 4.7 Pengetahuan Undang-undang Jaminan Produk Halal 23

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Kuisioner Penelitian

ABSTRAK

LOGISTIK HALAL INDONESIA
(Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halal di Wilayah D.I Yogyakarta)

Oleh

Masrul Indrayana, ST.MT

Indonesia sebagai negara muslim terbesar dunia sudah semestinya diberikan jaminan ketersediaan produk-produk halal. Sebagian besar Negara Asia; Malaysia, Philipina, Thailand dan Jepang telah fokus terhadap ketersediaan produk halal. Penanganan produk dari awal proses produksi hingga jalur logistik dijalankan sesuai aturan syariah dalam Agama Islam.

Seiring dengan pemberlakuan Undang-undang Jaminan Produk Halal mulai tahun 2019, khususnya perusahaan jasa distribusi/ logistik, dipandang perlu untuk memodelkan Logistik Halal Indonesia sesuai kondisi dan syariah yang berlaku. Penyebaran kuisioner dan proses wawancara dilakukan kepada konsumen muslim di D.I Yogyakarta dan pelaku usaha produk halal.

Kepedulian masyarakat muslim Yogyakarta terhadap konsumsi produk halal dikategorikan sangat baik. Konsistensi konsumsi produk halal masyarakat Yogyakarta berkategori cukup baik. Distributor dan konsumen Produk Halal D.I Yogyakarta pada umumnya tidak mengetahui adanya Undang-undang Produk Halal yang akan diberlakukan pada tahun 2019. Pasar logistik halal produk daging Yogyakarta sebanyak 50% dikuasai oleh pemerintah melalui UPT pemotongan hewan ternak di Giwangan yang telah tersertifikasi halal MUI. Sebagian lainnya diisi oleh pengusaha mandiri atau personal yang sebagian besar belum tersertifikasi halal MUI.

Kata Kunci: *Produk Halal, MUI, Konsumen dan Distirbutor Produk Halal D.I Yogyakarta, Undang-undang Produk Halal 2019*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai negara muslim terbesar dunia sudah semestinya diberikan jaminan ketersediaan produk-produk halal. Untuk menjamin kehalalan produk sampai di tangan konsumen perlu diawasi dari hulu hingga hilir. Selama ini Majelis Ulama Indonesia (MUI) hanya fokus melakukan sertifikasi untuk produk, belum memperhatikan distirbusi/ pergerakan barang sampai ke tangan pelanggan.

Perhatian akan produksi dan logistik halal Indonesia sangat jauh berbeda dengan Negara ASEAN lainnya. Malaysia telah mempersiapkan diri menjadi penghubung makanan halal tingkat dunia pada tahun 2020. Negara Thailand menjadikan Pattani sebagai pusat pemrosesan makanan halal. Negara Filipina membangun Mindano sebagai pusat makanan halal dunia (Noor, 2013).

Di Indonesia, regulasi terkait logistik halal belum diatur dengan jelas. Sertifikasi halal perusahaan dan supplier logistik di Indonesia masih sangat rendah (*Republika, MUI Dorong Sertifikasi Halal Hingga Tahap Distribusi, 29 Januari 2016*). Selama ini belum ada arahan dari MUI tentang kebutuhan sertifikasi logistik halal. Untuk melakukan sertifikasi produk jasa seperti perusahaan distribusi/ logistik baru muncul setelah adanya Undang-undang Jaminan Produk Halal yang akan diberlakukan mulai tahun 2019.

Kebutuhan sertifikasi logistik halal memang diperlukan mengingat Indonesia sebagai negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia. Namun, aturan ke arah tersebut tetap perlu diperhitungkan dengan matang agar tidak menimbulkan dampak-dampak negatif terhadap kebutuhan pokok masyarakat.

Pengusaha menengah ke bawah tidak memiliki kesiapan apabila regulasi tidak dipikirkan dengan matang. Untuk itu, aturan atau regulasi yang dibuat harus bisa diadopsi oleh seluruh masyarakat. Ketidaksiapan menghadapi regulasi bisa jadi membuat para pengusaha Usaha Kecil Menegah (UKM) bangkrut (*Republika, Kemenhub Segera Kaji Aturan Distribusi Produk Halal, 29 Januari 2016*). Sampai saat ini, usaha yang sudah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI masih sangat sedikit yaitu sekitar 3.000 usaha. Sementara, jumlah usaha kecil dan rumah tangga ada sekitar 1,2 juta ditambah industri menengah besar sebanyak 6.000.

Sementara itu, kesadaran masyarakat untuk memilih, membeli, dan mengonsumsi produk-produk halal, masih rendah. Faktor terduga atas rendahnya kesadaran masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi produk halal salah satunya dipicu oleh cara pandang terhadap halal dilihat hanya sekedar wajib bukan sebagai kebutuhan (*Republika, Kesadaran Masyarakat Indonesia Mengonsumsi Produk Halal Masih Rendah, 16 Februari 2016)*. Untuk itu kesadaran akan pentingnya produk halal perlu dipupuk. Salah satunya dengan edukasi dan sosialisasi dari pemerintah dan lembaga berwenang.

1.2 Perumusan Masalah

Pemberlakuan Undang-undang Jaminan Produk Halal yang akan dimulai pada tahun 2019 sudah semestinya disosialisasikan dan disiapkan bagi pelaku usaha. Label Halal MUI yang masih terpusat dalam proses produksi semestinya diperluas hingga jaminan kegiatan pendistribusian produk. Kesadaran dan kepedulian konsumen produk halal yang selama ini teridentifikasi cukup rendah perlu ditingkatkan hingga menjamin ketersediaan pilihan produk halal.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perilaku distributor dan konsumen produk halal di D.I Yogyakarta dalam menyongsong pemberlakuan Undang-undang Jaminan Produk Halal yang akan dimulai pada tahun 2019?
2. Bagaimana Model Logistik Halal di D.I Yogyakarta?

Perilaku distributor dan konsumen produk halal akan diamati melalui penelitian langsung berkaitan pengetahuan, kesiapan dan kepedulian terhadap jaminan ketersediaan produk halal di pasaran. Setelah itu akan dirumuskan Model Logistik Halal yang dapat dijadikan pedoman di D.I Yogyakarta.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah:

1. Untuk memperoleh gambaran perilaku distributor dan konsumen produk halal berkaitan pemberlakuan Undang-undang Jaminan Produk Halal mulai tahun 2019 di D.I Yogyakarta.
2. Untuk memperoleh Model Logistik Halal di D.I Yogyakarta.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Halal dan Haram

Halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syari'at untuk di konsumsi, Terutama dalam hal makanan dan minuman. Dalam firman Allah SWT:

"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" (QS. al-Baqarah : 168). "Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu memakan hewan) yang disembelih untuk berhala..." (QS. al-Ma'idah: 3).

Dalam ayat di atas telah diterangkan bahwa orang-orang islam di syariatkan untuk makan makanan yang halal dan baik. Makanan yang halal dan baik disini adalah makanan yang di perbolehkan oleh syarat baik dari segi zatnya, cara memperolehnya dan cara mengolahnya dan baik bagi kesehatan serta tidak membahayakan dirinya. Sedangkan haram adalah segala sesuatu yang di larang oleh syariat untuk dikonsumsi, dan apabila tetap dikonsumsi akan mendapatkan

dosa kecuali dalam keadaan terpaksa, serta banyak sekali madhratnya dari pada hikmahnya.

Mengkonsumsi makanan yang halal dan baik (thayib) merupakan perintah Allah SWT yang wajib dilaksanakan oleh setiap orang yang beriman. Perintah ini dapat disejajarkan dengan bertaqwa kepada Allah. Dengan demikian, mengkonsumsi makanan halal dengan dilandasi iman dan taqwa karena mengikuti perintah Allah SWT merupakan ibadah yang mendatangkan pahala dan memberikan kebaikan dunia dan akhirat. Sebaliknya, mengkonsumsi yang haram merupakan perbuatan maksiat yang mendatangkan dosa dan keburukan baik dunia maupun akhirat.

Di dalam Al-Qur'an telah ditegaskan bahwa makanan dan minuman yang diharamkan adalah: Bangkai, Darah, Babi, Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT, Khamr atau minuman yang memabukkan. Jumlah makanan yang diharamkan Allah SWT untuk dimakan sangatlah sedikit. Selebihnya, apa yang ada di muka bumi ini pada dasarnya adalah halal, kecuali yang dilarang secara tegas dalam Al Qur'an dan Hadits.

Namun perkembangan teknologi telah menciptakan aneka produk olahan yang kehalalannya diragukan. Akibatnya kehalalan dan keharaman sebuah produk seringkali tidak jelas karena bercampur aduk dengan bahan yang diragukan kehalalannya. Hal ini menyebabkan berbagai macam produk olahan menjadi syubhat dalam arti meragukan dan tidak jelas status kehalalannya.Makanan dikatakan halal paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu halal zatnya, halal cara memperolenya, dan halal cara pengolahannya.

2.2. Konsep Halal dan Haram

Salah satu faktor penentu konsumsi suatu produk adalah identitas dan keyakinan agama (talib, 2012). Umat hindu dan budha membatasi diri terhadap konsumi daging babi dan sapi. Sedangkan umat islam, aturan agama mengambil peran dalam membatasi konsumsi daging dan minuman yang dianggap haram.

Prinsip pertama pertama yang ditetapkan Islam, ialah: bahwa asal sesuatu yang dicipta Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram, kecuali karena ada nas yang sah dan tegas dari syari' (yang berwenang membuat hukum itu sendiri, yaitu Allah dan Rasul) yang mengharamkannya. Kalau tidak ada nas yang sah –misalnya karena ada sebagian Hadis lemah-- atau tidak ada nas yang tegas (sharih) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya, yaitu mubah.

Ulama-ulama Islam mendasarkan ketetapannya, bahwa segala sesuatu asalnya mubah, seperti tersebut di atas, dengan dalil ayat-ayat al-Quran yang antara lain:

"*Belum tahukah kamu, bahwa sesungguhnya Allah telah memudahkan untuk kamu apa-apa yang ada di langit dan apa-apa yang ada di bumi; dan Ia telah sempurnakan buat kamu nikmat-nikmatNya yang nampak maupun yang tidak nampak."* (Luqman: 20)

Semua hal yang menyangkut dan berhubungan dengan harta benda hendaknya dilihat dan dihukumi dengan kriteria halal dan haram. Semua praktek-praktek jahat dan kecurangan yang berhubungan dengan transaksi harta benda dan

kekayaan dilarang. Semua larangan itu berdasarkan satu prinsip: jangan ada ketidakadilan dan jangan ada penipuan.

Perbedaan antara halal dan haram bukan saja mengharuskan tujuannya mesti benar, namun sarana untuk mencapai tujuan itu juga haruslah baik. Dalam islam disyaratkan, untuk bisa meraih harta yang halal harus satunya antara niat, proses, dan sarana yang digunakan. Dalam arti, sekalipun didahului dengan niat yang baik, akan tetapi jika proses dan sarana yang dipakai tidak dibenarkan oleh islam, maka niscaya harta yang dihasilkan tidak akan barokah, dan haram hukumnya.

Prinsip etika dalam suatu bisnis yang wajib dilaksanakan oleh setiap produsen muslim baik individu maupun komunitas adalah berpegang pada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melawati batas. Seorang muslim tidak boleh menanam apa-apa yang membahayakan dan apa-apa yang diharamkan, seorang muslim juga dilarang memproduksi barang-barang haram baik haram dikenakan ataupun haram dikoleksi dan diantara produk yang dilarang keras beredar ialah produk yang merusak akidah, etika dan moral manusia.

2.3 Lembaga Serifikasi Halal

Penentuan halal tidaknya suatu produk makanan dan minuman pada era global ini tidak mudah bahkan mempunyai tingkat kesulitan yang tinggi. Hal ini disebabkan banyaknya bahan baku dan bahan tambahan yang menggunakan bahan-bahan dari non muslim atau negara barat. Ada beberapa hal yang dapat dilakukan untuk menjamin hak mendapatkan makanan dan minuman yang halal. Pertama adanya jaminan undang-undang yang melindungi. Kedua, mengetahui

komposisi dan asal-usul serta cara memproduksi makanan dan minuman. Ketiga yaitu pihak yang berwenang bekerja keras menyusun daftar bahan baku dan bahan tambahan yang sudah diperiksa kehalalannya (Dewi, 2007).

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia atau yang disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang memelopori pemberian sertifikat halal yang pertama dan masih dianggap satu-satunya di Indonesia. LPPOM MUI bertugas meneliti, mengkaji, menganalisa dan memutuskan apakah produk-produk baik pangan dan turunannya, obat-obatan dan kosmetika aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim khususnya di wilayah Indonesia, selain itu memberikan rekomendasi, merumuskan ketentuan dan bimbingan kepada masyarakat.

Sebagai lembaga otonom, bentukan MUI, LPPOM MUI tidak berjalan sendiri. Keduanya memiliki kaitan erat dalam mengeluarkan keputusan. Sertifikat Halal merupakan langkah yang berhasil dijalankan sampai sekarang. Di dalamnya tertulis fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam dan menjadi syarat pencantuman label halal dalam setiap produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika.

Syarat kehalalan produk tersebut meliputi:

1. Tidak mengandung babi dan bahan bahan yang berasal dari babi
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti; bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran-kotoran.
3. Semua bahan yang berasal dari hewan yang disembelih dengan syariat Islam.

4. Semua tempat penyimpanan tempat penjualan pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi; jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat.

Setiap produsen yang mengajukan sertifikasi halal bagi produknya harus melampirkan spesifikasi dan Sertifikat Halal bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong serta bahan aliran proses. Surat keterangan itu bisa dari MUI daerah (produk lokal) atau lembaga Islam yang diakui oleh MUI (produk impor) untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya.

Sertifikat halal berlaku selama dua tahun, sedangkan untuk daging yang diekspor sertifikat diberikan pada setiap pengapalan. Dalam rentang waktu tersebut, produsen harus bisa menjamin kehalalan produknya. Proses penjaminannya dengan cara pengangkatan Auditor Halal Internal untuk memeriksa dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System) di dalam perusahaan. Auditor Halal tersebut disyaratkan harus beragama Islam dan berasal dari bagian terkait dengan produksi halal. Hasil audit oleh auditor ini dilaporkan kepada LPPOM MUI secara periodik (enam bulan sekali) dan bila diperlukan LPPOM MUI melakukan inspeksi mendadak dengan membawa surat tugas.

Kiprah Internasional Selain mengadakan sertifikasi halal di tingkat nasional, LPPOM MUI juga mengadakan kerja sama dengan lembaga sertifikasi halal di berbagai belahan dunia melalui Dewan Halal Dunia (World Halal Council, WHC) yang dirintis sejak tanggal 6 Desember 1999. Tema besar yang diangkat dewan ini

adalah masalah standarisasi halal termasuk prosedur maupun sertifikasinya, mengingat organisasi yang mengeluarkan sertifikat di berbagai negara memiliki prosedur dan standar yang berbeda-beda. Sebagai langkah awal, WHC menerapkan sertifikasi dan standarisasi halal yang digunakan di Indonesia. WHC berniat mengajukan standar halal kepada lembaga internasional WTO (World Trade Organization). Kantor WHC berkedudukan di Jakarta.

2.4 Sistem Logistik Halal

Secara tradisional logistik muncul dari pengertian disitribusi fisik, proses perencanaan, implementasi dan pengendalian efisiensi aliran dan penyimpanan barang, jasa dan informasi yang berhubungan dari titik asal konsumsi dengan jaminan efisiensi biaya (talib, 2014). Manajemen logistik bertujuan tercapainya kepuasan konsumen melalui jaminan ketersediaan produk atau jasa pada waktu yang tepat, jumlah yang tepat dengan deskripsi yang benar dan dalam kondisi yang baik (Lambert et al, 1998).

Beberapa tahun terakhir, sistem logistik halal telah menjadi perhatian serius khususnya untuk kawasan Asia. Seiring dengan pertumbuhan penduduk muslim dunia yang meningkat rata-rata 20% setiap sepuluh tahunnya berdampak terdorongnya perekonomian produk halal. Berdasarkan data tahun 2012 belanja muslim tertinggi untuk produk makanan, keuangan, pakaian, perjalanan, media dan rekreasi, obat-obatan, kosmetik dan logistik. Diperkirakan belanja muslim pada tahun 2018 akan tumbuh sebesar $2.4 trillion.

Nippon Express sebagai perusahaan distribusi terbesar di Jepang telah menjalankan sistem logistik halal. Pengawasan pendistribusian barang dimulai dari persiapan kontainer diiringi dengan do'a oleh seorang muslim. Kebersihan kontainer dan petugas yang menangani telah dituangkan dalam aturan operasional baku (SOP) sesuai syariat islam.

Sistem logistik halal merupakan proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan dan penanganan material, ternak dan persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan bersama dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantai pasok yang patuh terhadap prinsip-prinsip syariah. Prinsip logsitik halal menjamin harapan pelanggan muslim, menghindarkan kesalahan dan kontaminasi barang dari hal-hal yang melanggar syariat islam. Prinsip tersebut dilaksanakan untuk seluruh tahapan logistik halal dimulai dari produksi, pengolahan dan pengemasan, penyimpanan, peritelan hingga sampai ke tangan pelanggan.

Aturan pengemasan dalam logistik adalah melindungi produk sepanjang pengiriman dan distribusi (talib, 2012). Pengemasan akan membatasi dan meminimalisir kemungkinan bahaya, cacat produk, salah penanganan sepanjang akitivitas distribusi.

BAB III

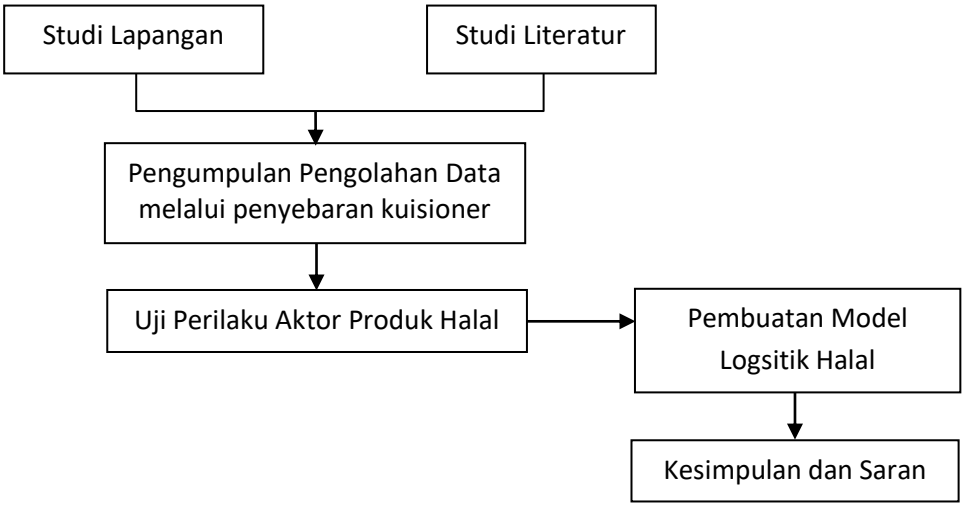
METODE PENELITIAN

3.1 Tahapan Penelitian

Rangkaian kegiatan penelitian dilakukan dalam tahapan berikut ini:

1. Studi Pendahuluan berupa studi literatur dan studi lapangan berkaitan identifikasi produk halal dan komponen yang terlibat dalam kelangsungan produk halal. Pengamatan dilakukan untuk mendeskripsikan bentuk pelayanan produk halal, pelaku dan pengambilan kebijakan berkaitan produk halal. Studi ini akan memetakan pengetahaun, pengalaman dan perilaku konsumen, perusahaan produksi dan distributor dan dinas pemerintahan terkait atas jaminan produk halal. Analisis pengetahuan, pengalaman dan perilaku aktor terkait dilakukan dengan memanfaatkan metode statistik uji inferensi parametrik.
2. Merumuskan model pelayanan logistik halal terhadap salah satu pilihan produk. Tahap ini akan menggambarkan dan merumuskan secara lengkap model logistik halal produk pilihan. Sejak produk tersebut dikemas, dikirim hingga sampai di tangan konsumen dengan aturan yang sesuai dengan syariah agama islam.

Rincian tahapan penelitian disajikan dalam diagram Gambar 3.1.



Gambar 3.1 Diagram Tahapan Penelitian

3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis

Survai lapangan dilakukan untuk mendapatkan data primer terutama data utama yang tidak diperoleh dari studi pustaka. Pengumpulan data primer akan dilakukan dengan cara diskusi, wawancara, dan pengisian kuesioner di lokasi penelitian untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Pakar yang akan dilibatkan dalam pengumpulan data merupakan ahli di bidangnya dan bersedia untuk terlibat dalam penelitian ini. Responden konsumen dan pemangku kepentingan akan dilibatkan dalam penelitian ini melalui wawancara dan pengisian kuesioner.

Pada tahapan ini dilakukan analisis sistem meliputi identifikasi kebutuhan, formulasi permasalahan dan identifikasi sistem. Analisis dilakukan untuk memperoleh gambaran perilaku konsumen, pengusaha dan dinas terkait MUI. Tata laksana penelitian ini menggunakan pendekatan sistem sebagai berikut:

1. Analisis sistem, yaitu tahap awal dengan tiga kegiatan yaitu analisis kebutuhan masing-masing pelaku dan pihak yang berkepentingan pada sistem logsitik halal.
2. Desain sistem, yaitu tahapan merancang model logsitik halal, terdiri atas komponen sistem logistik halal, fasilitas dan pengetahuan untuk meningkatkan efektivitas sistem.
3. Data yang diperoleh dari hasil studi pustaka ataupun survai lapang diolah sesuai dengan rancangan metode yang digunakan.

3.3 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Propinsi D.I Yogyakarta khususnya pelaku dan konsumen produk halal. Pejabat strukutral pemerintahan khususnya LPOM-MUI, pengusaha dan pedagang produk halal.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan dalam penelitian ini merupakan pengkajian terhadap pemahaman dan penerimaan masyarakat berkaitan dengan ketersediaan produk halal di wilayah D.I Yogyakarta.

4.1 Ketersediaan Produk Halal dan Pemilihan Obyek Penelitian

Saat ini produk konsumsi yang tersedia di pasar komoditas berasal dari segala penjuru unit produksi. Produk dihasilkan dari skala rumah tangga, industri skala kecil hingga industri besar dari produksi dalam negeri maupun produk impor dari luar negeri. Produk-produk tersebut sangat mudah dijumpai baik di lokasi pasar secara fisik, toko-toko, swalayan, mini market, warung, maupun pasar secara non fisik seperti jaringan dunia maya.

Keanekaragaman produk yang tersedia di pasar tidak seluruhnya memenuhi ketentuan standar produk disyaratkan yang setidaknya memuat merk dagang, kandungan isi, berat isi, identitas produsen, ijin BPOM RI maupun keterangan “halal”. Umumnya untuk produk makanan yang diproduksi oleh perusahaan besar dan dikemas dengan baik keterangan atau logo “halal” sangat mudah ditemukan. Berbeda dengan produk dari usaha skala kecil, rumahan bahkan sebagian perusahaan skala menengah.

Produk konsumsi kategori kebutuhan pokok bahkan lebih sulit ditemukan informasi yang dipersyaratkan. Komoditas daging ayam, daging sapi dan hasil

olahannya meski sebagian telah dikemas dengan baik tetapi banyak yang belum memiliki keterangan “halal”.

Berkaitan penelitian produk halal dan kondisi pengamatan lapangan yang sudah dilakukan, maka obyek penelitian produk halal dalam penelitian ini difokuskan pada kehalalan ketersediaan produk potongan daging sapi dan daging ayam.

4.2 Ketersediaan Pasar Produk Daging Potong di D.I Yogyakarta

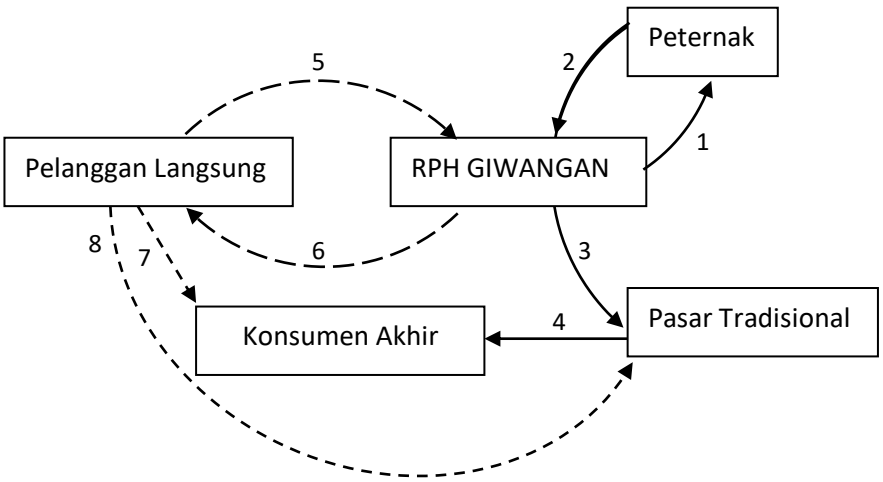
Ketersediaan produk daging potong yang ditemui di pasaran sebagian besar adalah produk daging sapi dan produk daging ayam. Sebagian kecilnya adalah produk daging kambing, daging babi, daging kelinci dan jenis daging lainnya. Produk tersebut dapat di temui di pasar-pasar tradisional, toko penjualan daging, pasar-pasar modern skala besar, pasar-pasar khusus dan di tempat pemotongan hewan.

Yogyakarta memiliki satu unit Rumah Pemotongan Hewan (RPH) berupa Unit Pelaksana Teknis Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian di Daerah Giwangan Kota Yogyakarta. RPH Giwangan merupakan salah satu mata rantai peredaran daging sapi secara nasional dan telah disertifikasi oleh Pemda DIY dan sertifikat halal MUI. Saat ini RPH Giwangan Yogyakarta baru mampu memenuhi sekitar 50 % dari total kebutuhan daging sapi yang dipasok ke pasar, sedangkan kekurangannya dipenuhi dari luar kota (Tribun Jogja, 2016). Jumlah sapi yang dipotong sekitar 14 hingga 15 ekor setiap harinya oleh sebelas juru sembelih halal yang ada di RPH. Jumlah tersebut belum memenuhi

kebutuhan daging sapi di masyarakat sehingga harus dipenuhi dari luar kota seperti Bantul, Sleman dan Boyolali.

Seluruh daging yang dihasilkan di RPH Giwangan melalui pemeriksaan ketat baik sebelum disembelih hingga saat sudah menjadi karkas dan distribusi ke pasar tradisional untuk selanjutnya digunakan konsumen akhir. Langkah-langkah pengawasan produksi meliputi umur ternak, kondisi ternak, jenis kelamin ternak dan asal-usul ternak yang di potong. RPH yang baik memiliki syarat berdiri yaitu persyaratan lokasi, bangunan, peralatan, prasarana tambahan dan sumber daya manusia.

Memperhatikan kelayakan fasilitas RPH Giwangan, selain pengiriman langsung ke pasar tradisional, RPH Giwangan juga melayani jasa pemotongan terhadap ternak yang dibawa pelanggan langsung. Pelanggan langsung selanjutnya menjual ke konsumen akhir. Model pelayanan RPH Giwangan dapat digambarkan pada Gambar 4.1 berikut:



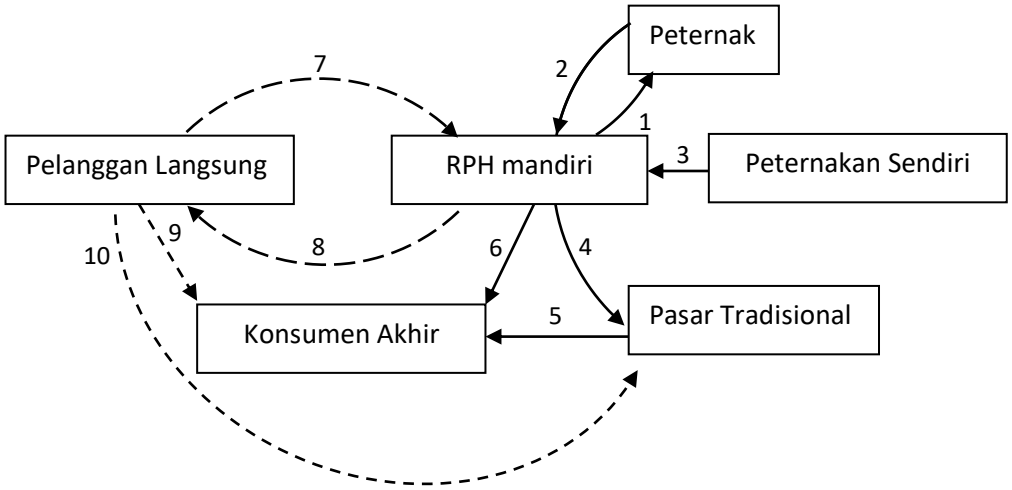
Gambar 4.1 Model Pelayanan RPH Giwangan

Model pelayanan RPH Giwangan yang ada pada Gambar 4.1 dapat diperjelas sebagai berikut:

1. RPH Giwangan melakukan pembelian hewan ternak yang hendak dipotong melalui peternakan sekitar D.I Yogyakarta
2. Hewan ternak kemudian dibawa ke RPH Giwangan untuk dilakukan proses pemotongan sesuai standar operasi yang sudah ditentukan
3. Hasil potongan kemudian dikirim ke pasar tradisional
4. Konsumen memperoleh daging potong melalui pembelian di pasar tradisional
5. Sebagian lain, pelanggan datang sendiri ke RPH Giwangan bersama hewan yang akan dipotong
6. Pelanggan membawa hasil potongan hewan tersebut kembali
7. Pelanggan melakukan penjualan langsung ke konsumen akhir
8. Pelanggan melakukan penjualan melalui pasar-pasar tradisional

Selain RPH Giwangan, di wilayah Yogyakarta terdapat banyak rumah pemotongan hewan (RPH) mandiri yang dikelola secara personal. Bentuk pelayanan dilakukan dengan cara membeli hewan ternak dari peternakan kemudian dipotong dan dipasarkan sendiri ke pasar tradisional, warung, restoran, hotel dan usaha boga (catering). Beberapa RPH bahkan sudah memiliki pelanggan tetap yang datang membeli langsung di lokasi pemotongan. Bentuk lain pelayanan RPH mandiri adalah memberikan jasa pemotongan kepada pelanggan yang membawa ternak sendiri yang kemudian dipasarkan sendiri. Selain itu beberapa toko dan pasar modern seperti Carefour, produk daging potong disediakan melalui

peternakan sendiri dan failitas pemotongan sendiri. Model pelayanan RPH Mandiri dapat digambarkan pada Gambar 4.2 berikut:



Gambar 4.2 Model Pelayanan RPH Mandiri

Model pelayanan RPH mandiri yang ada pada Gambar 4.2 di atas dapat diperjelas sebagai berikut:

1. RPH mandiri melakukan pembelian hewan ternak yang hendak dipotong melalui peternakan sekitar D.I Yogyakarta
2. Hewan ternak kemudian dibawa ke RPH mandiri untuk dilakukan proses pemotongan sesuai standar operasi yang sudah ditentukan
3. RPH mandiri memperoleh hewan ternak melalaui peternakan sendiri dan dibawa ke lokasi pemotongan
4. Hasil potongan kemudian dikirim ke pasar tradisional
5. Konsumen memperoleh daging potong melalui pembelian di pasar tradisional

6. RPH mandiri melakukan penjualan langsung ke konsumen akhir seperti restoran, rumah makan, catering
7. Sebagian lain, pelanggan datang langsung ke RPH mandiri bersama hewan yang akan dipotong
8. Pelanggan membawa hasil potongan hewan tersebut kembali
9. Pelanggan melakukan penjualan langsung ke konsumen akhir
10. Peanggan melakukan penjualan langsung melalui pasar-pasar tradisional.

4.3 Penyusunan dan Pengumpulan Data Konsumen Produk Halal

Untuk mengetahui perilaku konsumen produk halal khususnya masyarakat muslim di D.I Yogyakarta diperoleh melalui penyebaran kuisioner produk halal. Kuisioner produk halal dalam penelitian ini disusun dengan menggunakan perangkat lunak kuisioner di google.com seperti yang termuat dalam halaman lampiran 1 dan disebarkan secara dalam jaringan (*online*).

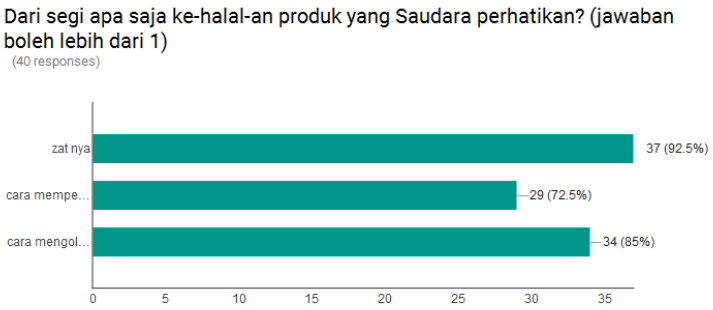
Kuisioner terdiri dari dua bagian, yaitu pertanyaan untuk identitas berupa nama responden dan usia, data kota tempat tinggal untuk membantu validitas bahwa responden merupakan masyarakat yang tinggal di D.I Yogyakarta dan data nomor telepon. Bagian kedua kuisioner adalah pertanyaan inti yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan, pemahaman dan tanggapan masyarakat terhadap produk halal. Secara lengkap isi kuisioner disajikan pada halaman lampiran 1.

Setelah kuisioner disusun, selanjutnya adalah menyebarkan kuisioner kepada masyarakat yang beragama Islam. Kuisioner disebarkan secara jaringan melalui laman-laman jejaring sosial *facebook*, *black berry massenger*, *whatsAp*

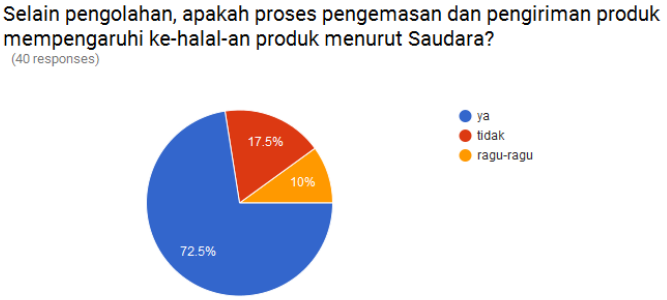
dan melalui pesan singkat. Kuisoner disebarkan selama satu minggu. Jumlah respon yang masuk sebanyak 42 buah. Respon yang masuk kemudian diseleksi sehingga tersisa 41 buah dikarenakan terdapat 2 respon dari responden yang sama. Hal ini bisa terjadi karena keadaan masyarakat yang belum terbiasa mengisi kuisioner dengan menggunakan jaringan internet. Sehingga terdapat keraguan dalam hal pengiriman data apakah sudah terkirim atau belum.

Berdasarkan 41 data yang masuk dapat diketahui bahwa 85,4% responden selalu memperhatikan kehalalan produk yang dikonsumsi. Rata-rata 83,3% responden memperhatikan kehalalan produk dari segi zat nya, cara memperolehnya dan cara mengolahnya. Sebanyak 72,5% responden meyakini bahwa proses pengemasan dan cara pengiriman produk berpengaruh kepada ke-halal-an produk. Sebanyak 60,5% responden yakin untuk tidak membeli produk yang tidak memiliki logo halal. Sebanyak 55% responden mengetahui tentang akan diberlakukannya Undang-undang Jaminan Produk Halal pada tahun 2019. Secara lengkap hasil pengumpulan data kuisioner disajikan pada Gambar 4.3 hingga 4.7berikut:

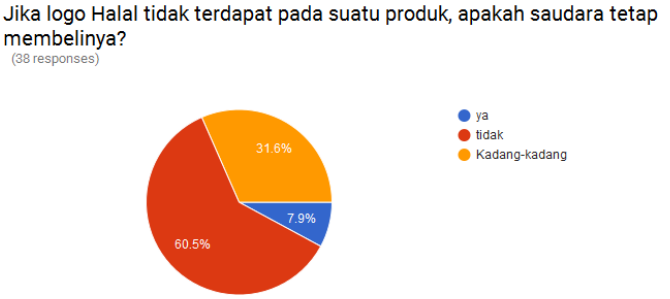
Gambar 4.3 Perhatian Terhadap Produk Halal



Gambar 4.4 Pengetahuan Sendi Produk Halal



Gambar 4.5 Pengetahuan Kemasan Produk Halal



Gambar 4.6 Kemantapan Konsumsi Produk Halal

Gambar 4.7 Pengetahuan Undang-undang Jaminan Produk Halal

4.4 Analisis dan Pembahasan

Analisis dan pembahasan dalam penelitian ini ditujukan untuk mengkaji perilaku distributor/ pedagang dan konsumen produk halal khususnya masyarakat muslim di D.I Yogyakarta diperoleh melalui pengamatan dan wawancara langsung serta penyebaran kuisioner produk halal.

4.4.1 Pola Perilaku Distributor Produk Halal

Pola ketersediaan produk daging di D.I Yogyakarta dipengaruhi oleh banyak aktor. Peranan pemerintah melalui Rumah Pemotongan Hewan Disperindagkoptan menguasai 50% ketersediaan produk daging dengan jalur distribusi yang sangat sederhana. Hasil pemotongan hewan secara langsung didistribusikan ke pasar-pasar tradisional.

RPH milik pemerintah seperti RPH Giwangan telah memiliki sertifikat halal dari MUI. Pemberian sertifikat halal ini mengindikasikan bahwa proses penyediaan daging dari RPH Giwangan mulai dari proses persiapan, pemotongan dan pendistribusian ke pasar-pasar tradisional telah memenuhi unsur halal.

Selain peran pemerintah, ketersediaan daging di D.I Yogyakarta juga dipengaruhi oleh peran swasta melalui usaha rumah potong yang dikelola secara mandiri baik berlokasi di D.I Yogyakarta maupun diluar D.I Yogyakarta. Rumah potong mandiri sebagian besar tidak memiliki sertifikat halal dari MUI. Hal ini diindikasikan terjadi karena beberapa hal berikut:

1. Kurangnya pemahaman pengusaha pemotongan hewan berkaitan pengurusan sertifikat Halal MUI. Pengusaha pemotongan hewan banyak yang tidak mengerti jika rumah pemotongan juga dapat disertifikasi halal oleh MUI.
2. Keterbatasan kemampuan modal pengusaha jasa pemotongan hewan. Untuk memperoleh sertifikat Halal MUI, pengusaha jasa pemotongan hewan memerlukan dana administrasi dwi tahunan (sertifikat Halal MUI berlaku 2 tahun dan harus diperbaharui setiap 2 tahun). Pengusaha jasa pemotongan juga harus mempersiapkan rumah pemotongan hewan yang memenuhi kriteria MUI seperti diantaranya tempat pemotongan yang berspesifikasi dinding keramik dan pengolahan limbah pemotongan yang benar. Untuk memenuhi kriteria tersebut pengusaha membutuhkan modal lebih. Sehingga pengurusan sertifikat halal MUI terbentur dengan keterbatasan modal pengusaha.

Untuk mengatasi permasalahan di atas, diperlukan peran lembaga MUI untuk sosialisasi dan pembinaan yang lebih intensif kepada pengusaha pemotongan hewan berkaitan sertifikasi halal. Selain itu, pemerintah dapat

lebih berperan lagi dalam bentuk kemudahan pemberian bantuan modal usaha. Pemerintah dapat juga memberikan insentif khusus ataupun kemudahan lainnya kepada pengusaha pemotongan yang memiliki kepedulian terhadap jaminan produk halal.

4.4.2 Pola Perilaku Konsumen Produk Halal

Berdasarkan hasil pengumpulan data kuisioner terhadap konsumen produk halal (masyarakat beragama Islam), dapat diketahui bahwa perilaku, pengetahuan dan kepedulian masyarakat terhadap produk halal berkategori baik (rata-rata pada tingkatan 80%). Meski demikian masih ada masyarakat yang tetap melakukan pembelian produk meski tanpa logo halal. Berkaitan perilaku ini terindikasi bahwa masyarakat percaya sepenuhnya kepada penyedia produk dan menyerahkan kepada pemerintah berkaitan jaminan ke-halal-an produk. Pandangan ini menaruh harapan yang sangat besar kepada pemerintah sebagai penyelenggara negara untuk secara aktif menjaga ketersediaan produk halal.

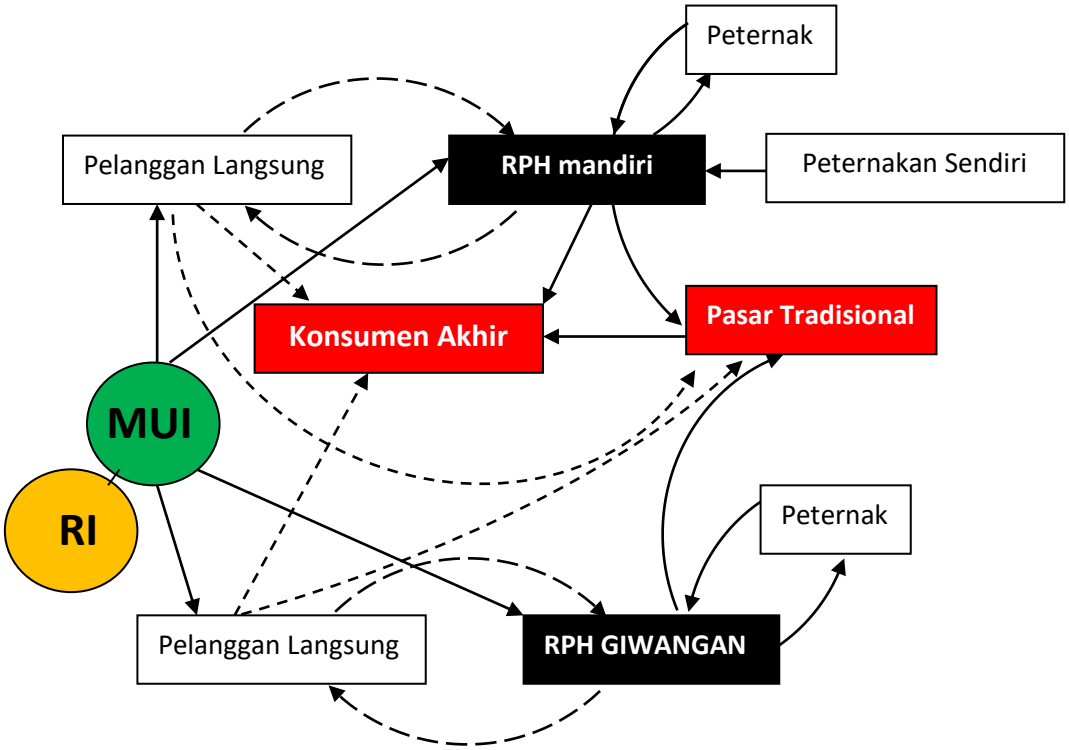
Penyusunan Undang-undang Produk Halal yang saat ini disusun oleh pemerintah merupakan langkah yang perlu diapresiasi. Jika undang-undang tersebut diberlakukan pada tahun 2019, diharapkan pemerintah untuk segera melakukan sosialisasi kepada masyarat. Hal ini diperlukan karena sebagian besar masyarakat belum mengetahui adanya Undang-undang Produk Halal yang saat ini sedang dipersiapkan pemerintah.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) sudah mengetahui draf Undang-undang Produk Halal yang sedang dipersiapkan oleh pemerintah. Tetapi MUI

masih menunggu hingga undang-undang tersebut disyahkan dan selanjutnya akan melakukan sosialisasi kepada masyarakat.

4.4.3 Model Logistik Halal di D.I Yogyakarta

Memahami pola ketersediaan produk daging di pasar wilayah D.I Yogyakarta yang diisi oleh lembaga pemerintah dan masyarakat secara personal, sangat diperlukan peranan pemerintah dan MUI dalam menjamin tersedianya produk daging halal. Pemerintah diharapkan selalu mendukung MUI untuk menjadi lembaga yang kuat khususnya dalam melaksanakan tugas sertifikasi halal pada lembaga pemotongan hewan milik pemerintah, milik swasta baik kelompok maupun perseorangan. Pengawasan dan sertifkasi pedagang langsung dapat pula dirumuskan berkaitan model distribusi yang memenuhi unsur syariah Islam. Model logistik halal di D.I Yogyakarta secara lengkap dapat digambarkan seperti Gambar 4.8 berikut:



Gambar 4.8 Model Logistik Halal D.I Yogyakarta

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengumpulan, pengolahan dan analisa data yang telah dilakukan dalam penelitian ini, dapat diambil beberapa kesimpulan berikut:

1. Kepedulian masyarakat muslim yogyakarta terhadap konsumsi produk halal dikategorikan sangat baik. Dari sepuluh orang masyarakat muslim D.I Yogyakarta sembilan orang diantaranya sangat memperhatikan kehalalan produk yang dikonsumsi.
2. Konsistensi konsumsi produk halal masyarakat Yogyakarta dikategorikan cukup baik. Dari sepuluh orang masyarakat muslim D.I Yogyakarta hanya enam orang diantaranya yang konsisten untuk tidak mengkonsumsi produk yang tidak mencantumkan logo halal.
3. Distributor dan konsumen Produk Halal D.I Yogyakarta pada umumnya tidak mengetahui adanya Undang-undang Produk Halal yang akan diberlakukan pada tahun 2019.
4. Pelaku usaha produk daging umumnya belum siap berkaitan modal dan pemahaman terhadap fungsi dan administrasi pengurusan sertifikat halal MUI.
5. Pasar logistik halal produk daging di D.I Yogyakarta sebanyak 50% dikuasai oleh pemerintah melalui UPT pemotongan hewan ternak di Giwangan. UPT Giwangan telah memenuhi sertifikasi halal MUI dari segi

persiapan, pemotongan dan pendistribusian daging potong. Sebagian lainnya pasar daging D.I Yogyakarta diisi oleh pengusaha mandiri atau personal yang sebagian besar belum tersertifikasi halal MUI.

5.2 Saran

Untuk mengatasi permasalahan di atas, diperlukan peran lembaga MUI untuk sosialisasi dan pembinaan yang lebih intensif kepada pengusaha pemotongan hewan berkaitan sertifikasi halal. Selain itu, pemerintah dapat lebih berperan lagi dalam bentuk kemudahan pemberian bantuan modal usaha. Pemerintah dapat juga memberikan insentif khusus ataupun kemudahan lainnya kepada pengusaha pemotongan yang memiliki kepedulian terhadap jaminan produk halal.

Penyusunan Undang-undang Produk Halal yang saat ini disusun oleh pemerintah merupakan langkah yang perlu diapresiasi. Jika undang-undang tersebut diberlakukan pada tahun 2019, diharapkan pemerintah untuk segera melakukan sosialisasi kepada masyarat.

DAFTAR PUSTAKA

Dewi, Diana candra (2007) *Rahasia Dibalik Makanan Haram,* UIN-Press.

Lambert, D. M., Stock, J. R., & Ellram, L. M. (1998) *Fundamentals of Logistics Management*. Boston, NY: Irwin/McGraw-Hill.

Noor Mohd Ali Mohd, Nor Aini Hj. Idris (2013) Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketidakcekapan Pelbagai Industri Pemrosesan Makanan Halal Malaysia, *Prosiding Perkem VIII*, Jilid I, Johar Bahru, Malaysia.

Talib, Mohamed Syazwan Ab, Mohd Remie Mohd Johan (2012) Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper, *CSCanada International Business and Management*, vol.2 no.5.

Talib, Mohamed Syazwan Ab, Abu Bakar Abdul Hamid, Mohd Hafiz Zulfakar & Ananda S. Jeeva (2014) Halal Logistics PEST Analysis: The Malaysia Perspectives, *Asian Social Science*; Vol. 10, No. 14, Canada

Republika (29 Januari 2016) *MUI Dorong Sertifikasi Halal Hingga Tahap Distribusi.*

Republika (29 Januari 2016) *Kemenhub Segera Kaji Aturan Distribusi Produk Halal.*

Republika (16 Februari 2016) *Kesadaran Masyarakat Indonesia Mengonsumsi Produk Halal Masih Rendah.*

Tribun Jogja (29 Januari 2016), *RPH Giwangan Baru Penuhi 50 persen Permintaan Pasar*

Produk Halal

Mohon berkenan Saudara beragama ISLAM untuk mengisi kuisioner ini.
Kuisioner ini disusun dan disebarkan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan kepedulian masyarakat terhadap Produk Halal. Segala informasi yang Saudara isikan dalam kuisioner ini bersifat RAHASIA dan hanya untuk keperluan PENELITIAN dalam dunia pendidikan.

setiap responden yang mengisi kuisioner ini memiliki kesempatan memperoleh voucher pulsa Rp.100.000,-

mohon diisi sesuai PENGALAMAN saudara.. maturnuwun...

1. **Nama Saudara (Usia):**

2. **Kota Tempat Tinggal (Nomor Hp):**

   .....

3. **Apa yang dimaksud Produk Halal?**

   .....

4. **Apakah Saudara selalu memperhatikan ke-halal-an produk yang Saudara beli?**
   Mark only one oval.

   - ◯ selalu
   - ◯ kadang-kadang
   - ◯ tidak pernah

5. **Dari segi apa saja ke-halal-an produk yang Saudara perhatikan? (jawaban boleh lebih dari 1)**
   Check all that apply.

   - ☐ zat nya
   - ☐ cara memperolehnya
   - ☐ cara mengolahnya

6. **Selain pengolahan, apakah proses pengemasan dan pengiriman produk mempengaruhi ke-halal-an produk menurut Saudara?**
   Mark only one oval.

   - ◯ ya
   - ◯ tidak
   - ◯ ragu-ragu

7. **Jika logo Halal tidak terdapat pada suatu produk, apakah saudara tetap membelinya?**
   Mark only one oval.

   - ◯ ya
   - ◯ tidak
   - ◯ Kadang-kadang

8. **Apakah Saudara tahu atau pernah mendengar atau pernah membaca informasi berkaitan dengan pemberlakukan Undang-undang Jaminan Produk Halal pada tahun 2019?**
   Mark only one oval.

   - ◯ ya
   - ◯ tidak

9. **silahkan berikan kritik saran terhadap produk halal berdasarkan pengalaman Saudara secara singkat**

   .....

Powered by
Google Forms

KUITANSI
Nomor : 13

Sudah terima dari	: KOPERSTIS WILAYAH V
Jumlah uang	: Rp 100.000
Banyaknya uang terbilang	: seratus ribu rupiah
Untuk pembayaran	: Pajak-pajak

Untuk Kegiatan Penelitian Berjudul **LOGISTIK HALAL INDONESIA (Kajian Perilaku Konsumen dan Distributor Produk Halal di Wilayah D.I Yogyakarta)** sesuai Surat Pelaksanaan Penelitian Kopertis Wilayah V dengan LPPM UWMY Nomor: 007/HB-LIT.DIP.KOP5/V/2016, tanggal 31 Mei 2016.

Yogyakarta, 30 September 2016

Penanggung Jawab Kegiatan
Barang/Jasa sudah diterima
dengan baik dan lengkap

Masrul Indrayana, ST.MT
NIDN 0531077601

Penjual Toko
Penerima Terlampir:

595021681

PT POS INDONESIA (PERSERO)
Kantor Kp. YOGYAKARTA 55000

TANDA TERIMA
SURAT SETORAN PAJAK

Tanggal : 2016-09-30 15:22:05
No.Resi : 55000-19/2016/816551 Petugas : 313003504

NTPN	: 1406100514031507	Kd Akun Pajak	: 411124
NTP	: 816551	Kd Jns Setor	: 100
NPWP	: 31.371.031.1 541000	Masa Pajak	: 09-09-2016
NAMA WP	: MATARAM YOGYAKARTA	No.Ketetapan	: 0000000000000000
Alamat WP	: DALEM MANGKUBUMEN KT III/237 RT. 024 RW. 007		
Kota	: YOGYAKARTA		

Jml Pembayaran : Rp. 100.000 Tgl Buku/Stan : 1003/880159
(Seratus ribu Rupiah)

Diterima oleh Kantor Penerima Pembayaran
Tanggal : 30-09-2016 15:22:05 Wajib Pajak/Penyetor
Petugas Loket : Tanggal : 30-07-2016 15:22:05

KANTORPOS
POS INDONESIA

Syarat dan ketentuan berlaku
Lacak status : http://www.posindonesia.co.id

17FO
TEK0681