

# I. PENDAHULUAN

## 1.2 Latar Belakang

Perkembangan sektor pariwisata di Indonesia tidak hanya berdampak pada bidang penginapan dan transportasi, tetapi juga berkontribusi dalam memajukan sektor kuliner yang menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan. Menurut data dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2022), kuliner adalah salah satu subsektor ekonomi kreatif yang berkontribusi besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan berperan penting dalam menarik wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Terkait hal tersebut, kualitas, kebersihan, dan kehalalan makanan menjadi elemen penting dalam mendukung keberlanjutan pariwisata, terutama di negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia.

Sektor makanan memegang peranan krusial dalam menjamin kehalalan suatu produk, khususnya di bidang penyediaan daging. Bagian ini merupakan sektor hulu dalam rantai produksi yang memiliki pengaruh besar terhadap kehalalan sebuah produk, karena kehalalan harus dijaga mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir siap untuk dikonsumsi. Produk daging tergolong dalam kategori yang memerlukan perhatian khusus karena memiliki potensi risiko ketidakhalalan yang tinggi. Dengan demikian, sertifikasi halal memiliki peranan yang sangat penting untuk memastikan bahwa produk daging yang beredar benar-benar sesuai dengan standar syariah (Muladno et al., 2022).

Semakin lama, masyarakat semakin tertarik pada berbagai jenis makanan, termasuk produk hasil pemotongan hewan seperti daging ayam. Oleh karena itu, usaha Rumah Potong Ayam (RPA) menjadi salah satu komponen yang sangat

penting dalam rantai pasokan makanan, terutama bagi usaha kuliner dan usaha kecil dan menengah (UMKM). Banyak bisnis RPA memanfaatkan peluang ini untuk memenuhi permintaan pasar untuk daging ayam segar dan produk olahannya. Pemerintah telah menetapkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) tahun 2014. Regulasi ini dimaksudkan untuk memastikan bahwa setiap produk yang beredar di pasaran memenuhi standar kehalalan, memberikan rasa aman kepada konsumen Muslim, serta mempermudah masyarakat dalam mengakses produk yang halal secara legal dan terpercaya.

Daging ayam merupakan salah satu jenis pangan utama yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, proses penyembelihan ayam menjadi tahap krusial dalam menentukan status kehalalan produk tersebut. Rumah Potong Ayam (RPA) sebagai fasilitas pemotongan memiliki peran penting dan wajib menjalankan prosedur yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Hal ini telah diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menekankan pentingnya pemenuhan standar halal pada setiap tahapan produksi. Dalam konteks ini, sertifikasi halal berfungsi sebagai jaminan resmi bahwa proses penyembelihan dan pengolahan daging telah memenuhi standar kehalalan serta ketentuan mutu dan keamanan pangan yang berlaku.

Meskipun pemerintah telah menetapkan regulasi yang jelas mengenai kewajiban sertifikasi halal, tingkat implementasinya di sektor Rumah Potong Ayam (RPA) masih tergolong rendah, khususnya di daerah pinggiran kota seperti Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Kota Padang. Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa sebagian besar pemilik RPA skala mikro dan menengah di wilayah

ini belum memiliki sertifikat halal. Fenomena ini diduga dipengaruhi oleh sejumlah faktor, antara lain:

1. Minimnya pengetahuan dan sosialisasi: pemilik RPA belum sepenuhnya memahami prosedur dan manfaat dari sertifikat halal. Tingkat pengetahuan pelaku usaha sangat memengaruhi kemauan mereka untuk mengajukan sertifikasi.
2. Asumsi tradisionalitas: banyak pelaku usaha beranggapan bahwa praktik penyembelihan yang mereka lakukan secara turun-temurun sudah pasti halal, meskipun tidak memiliki pengakuan formal.
3. Persepsi negatif terhadap proses sertifikasi: beberapa pemilik RPA menilai bahwa proses sertifikasi halal rumit, mahal, dan membutuhkan waktu lama. Persepsi ini menjadi penghambat utama dalam adopsi sertifikat halal.
4. Kurangnya insentif ekonomi: beberapa pelaku usaha belum melihat manfaat ekonomi langsung dari sertifikat halal, seperti peningkatan kepercayaan konsumen atau perluasan pasar.

Melihat kondisi ini, penting untuk mengetahui bagaimana pandangan pemilik Rumah Potong Ayam (RPA) terhadap sertifikasi halal. Sebab, persepsi seseorang biasanya mencerminkan sikap dan bisa memengaruhi tindakan mereka terhadap suatu kebijakan. Dengan memahami persepsi para pelaku usaha, diharapkan pemerintah atau lembaga terkait bisa menyusun strategi yang lebih tepat untuk mendorong pemilik RPA agar lebih mau ikut serta dalam proses sertifikasi halal.

Bungus Teluk Kabung merupakan salah satu kecamatan yang terletak di pesisir Kota Padang dan dikenal memiliki potensi wisata alam serta bahari yang

cukup menonjol. Selain keindahan alamnya, kawasan ini juga terkenal dengan kuliner lokalnya, termasuk olahan berbahan dasar ayam. Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata Kota Padang (2022), jumlah kunjungan wisatawan ke Bungus terus meningkat setiap tahunnya, yang turut mendorong tumbuhnya berbagai usaha kuliner di daerah tersebut. Beberapa hidangan khas seperti ayam pop, gulai ayam lado hijau, dan ayam bakar kelapa menjadi menu yang banyak diminati oleh wisatawan, baik dari dalam maupun luar daerah.

Alasan pemilihan Kecamatan Bungus Teluk Kabung sebagai lokasi penelitian adalah karena daerah ini memiliki aktivitas peternakan dan pemotongan ayam yang cukup aktif. Namun, kegiatan tersebut belum sepenuhnya terintegrasi dalam sistem jaminan halal nasional. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana persepsi para pemilik rumah potong ayam di kawasan tersebut terhadap sertifikat halal. Fokus utama dari penelitian ini mencakup tingkat pengetahuan, sikap, serta hambatan yang mereka hadapi dalam proses pengurusan sertifikasi halal, dan bagaimana hal tersebut memengaruhi keinginan mereka untuk melakukan sertifikasi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan industri halal, khususnya di sektor pemotongan unggas. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul, **“Analisis Persepsi Pemilik Rumah Potong Ayam terhadap Sertifikat Jaminan Halal di Kecamatan Bungus Teluk Kabung”**.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi

pemilik rumah potong ayam (RPA) terhadap pentingnya sertifikat jaminan halal dalam kegiatan usaha mereka?

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah : Untuk menganalisis berbagai faktor yang mempengaruhi persepsi pemilik rumah potong ayam (RPA) terhadap pentingnya sertifikat jaminan halal dalam menjalankan kegiatan usahanya.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat Penelitian ini yaitu :

1. Bagi Pemilik Rumah Potong Ayam, hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai urgensi sertifikat jaminan halal sebagai aspek penting dalam mendukung legalitas usaha, meningkatkan daya saing, serta mendorong penerapan prinsip-prinsip halal dalam kegiatan operasional sehari-hari.
2. Bagi Pemerintah Daerah dan Instansi Terkait seperti Dinas Peternakan, BPJPH, dan MUI, temuan dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi serta masukan dalam menyusun program pembinaan, edukasi, dan pendampingan terhadap pemilik RPA guna mempercepat proses sertifikasi halal.
3. Bagi Konsumen Muslim penelitian ini berkontribusi dalam memberikan jaminan terhadap keamanan dan kehalalan produk daging ayam yang dikonsumsi, sekaligus memperkuat kepercayaan terhadap pelaku usaha yang telah memiliki sertifikasi halal.
4. Bagi Peneliti Selanjutnya Menjadi referensi awal atau dasar bagi penelitian lebih lanjut yang mengkaji kebijakan jaminan halal di sektor peternakan.