

**PERSEPSI PEDAGANG AYAM POTONG DI KABUPATEN
SLEMAN TERHADAP KEHALALAN PROSES
PEMOTONGAN AYAM**

*(Perception of Broiler Chicken Traders in Sleman Regency on
the Halal Compliance of Poultry Slaughtering Processes)*

Skripsi



Oleh:

NAZILA FARA JANNAH

22423132

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

**PERSEPSI PEDAGANG AYAM POTONG DI KABUPATEN
SLEMAN TERHADAP KEHALALAN PROSES
PEMOTONGAN AYAM**

*(Perception of Broiler Chicken Traders in Sleman Regency on
the Halal Compliance of Poultry Slaughtering Processes)*

Skripsi



Oleh:

NAZILA FARA JANNAH

22423132

Ace Munagasyih
19 Mei 2026

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM
JURUSAN STUDI ISLAM
FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA**

2026

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nazila Fara Jannah

NIM : 22423132

Program Studi : Ekonomi Islam

Fakultas : Fakultas Ilmu Agama Islam

Judul Skripsi : Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terhadap
Kehalalan Proses Pemotongan Ayam

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 20 Mei 2026



Nazila Fara Jannah

NOTA DINAS

Hal : Tugas Akhir
Kepada : Yth. Ketua
Program Studi Ekonomi Islam
Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indonesia

Yogyakarta, 11 Juni 2026

Assalamu 'alaikum wr. wb.

Berdasarkan penunjukkan Ketua Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan nomor surat 25/Kaprodi/10/DAATI/FIAI/I/2026 tanggal 12 Januari 2026. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Nazila Fara Jannah
No. Mahasiswa : 22423132
Program Studi : Ekonomi Islam
Tahun Akademik : 2025/2026
Judul Tugas Akhir : Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman terhadap Kehalalan Proses Pemotongan Ayam

Setelah kami teliti dan diadakan perbaikan seperlunya akhirnya kami nyatakan tugas akhir mahasiswa tersebut memenuhi syarat untuk diajukan ke Sidang Munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian, semoga tugas akhir mahasiswa tersebut dapat dilanjutkan ke Sidang Munaqasah.

Wassalamu 'alaikum wr. wb.

Dosen Pembimbing



Tulasmi, SEL., MEI

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen pembimbing skripsi

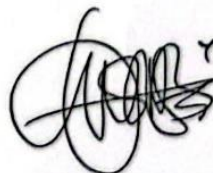
Nama : Nazila Fara Jannah

NIM : 22423132

Judul Skripsi : Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terhadap
Kehalalan Proses Pemotongan Ayam

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqosah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 20 Mei 2026



Tulasmi, SEL., MEI



**FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM**

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiaii@uii.ac.id
W. fiaii.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Tugas Akhir Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 02 Juli 2026
Judul Tugas Akhir : Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman
terhadap Kchalalan Proses Pcmotongan Ayam
Nama : NAZILA FARA JANNAH
Nomor Mahasiswa : 22423132

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Tulasmu, SEI, MEI

Penguji 1
Muhammad Iqbal, SEI, MSI

Penguji 2
Junaidi Safitri, SEI, MEI

(.....)
(.....)
(.....)

Yogyakarta, 02 Juli 2026
Fakultas Ilmu Agama Islam



Dr. Drs. Asmuni, MA

LEMBAR PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas akhir Skripsi ini. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada baginda Rasulullah SAW atas segala petunjuk serta teladan kebaikan yang telah beliau berikan. Karya ini disusun dengan sebaik mungkin dan penulis persembahkan kepada:

Almarhumah Ibunda Tercinta, Hj Sila Wati. Ibunda yang senantiasa penulis rindukan dan sayangi, yang darah dan cintanya mengalir deras pada tubuh penulis. Semoga Ibu dapat melihat putri Ibu dari tempat terbaik di sisi-Nya. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai wujud janji dan cinta kepada Ibunda tercinta. Beribu terimakasih dan permintaan maaf penulis sampaikan kepada Ibunda, semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat serta kasih sayang-Nya kepada Ibu.

Penulis menyampaikan terimakasih banyak sebesar-besarnya kepada seluruh dosen Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, khususnya para dosen Prgram studi Ekonomi Islam, yang telah membimbing dan memberikan ilmu sejak awal perkuliahan hingga saat ini.ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada dosen Pembimbing, Ibu Tulasmi SEI., MSI. atas segala arahan serta masukan yang diberikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi hingga tahap sidang.

Kepada saudara-saudara sedarah yang senantiasa penulis sayangi, Nayla Sofri Barikah, Nabil Malika Zaafarani, Naufal Aghnat Shohih Anwari, serta abang ipar penulis yaitu Effendi Hermawan. Terimakasih penulis ucapkan karena senantiasa memberikan doa, dukungan, dan cinta sehingga penulis mampu melewati hari-hari yang suram dan menakutkan.

Kepada seluruh keluarga besar yang tidak bisa penulis Sebutkan satu persatu. Terimakasih atas segala dukungan dan doa yang selama ini diberikan kepada penulis, sehingga penulis bisa sampai pada tahap ini.

Terimakasih kepada sahabat-sahabat penulis Adel, Farin, Naila, Layung, dan Chilwa yang senantiasa memberi dukungan dan senantiasa memahami penulis bahkan ketika penulis tidak mengatakan apapun, terimakasih karena telah menjadi tempat aman dan menyediakan pundak untuk berkeluh kesah, sehingga penulis mampu bertahan dan berada di titik ini.

Last but not least, untuk diri saya sendiri Nazila Fara Jannah, terimakasih atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga mampu bertahan hingga titik ini. Terimakasih karena tetap tegar dan ikhlas menghadapi banyak kehilangan dan tetap melangkah walaupun dengan rasa takut. Terimakasih karena telah percaya pada keraguan dalam setiap proses ini, meskipun terasa berat.

HALAMAN MOTTO

“Semua jatuh bangunmu, hal yang biasa. Angan dan pertanyaan, waktu yang menjawab. Berikan tenggat waktu, bersedihlah secukupnya. Rayakan perasaanmu sebagai manusia”

(Baskara-Hindia)

ABSTRAK

**PERSEPSI PEDAGANG AYAM DI KABUPATEN SLEMAN TERHADAP
KEHALALAN PROSES PEMOTONGAN AYAM**

NAZILA FARA JANNAH

22423132

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki populasi muslim terbesar di dunia. Adapun di Kabupaten Sleman, berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman 2024, sebesar 90,1% penduduk Sleman beragama Islam, dengan tingkat konsumsi daging ayam sebesar 0,172 kg per kapita per minggu atau sekitar 8,9 kg per tahun. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis tingkat pengetahuan pedagang ayam di Kabupaten Sleman terhadap pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat Islam, mengidentifikasi persepsi pedagang ayam potong terhadap urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam, serta menganalisis kesesuaian prosedur pemotongan yang dilakukan dengan pemahaman yang dimiliki pedagang ayam potong. Jenis penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan data yang diambil melalui *purposive sampling*. Sampel diambil dari 16 responden yang mencakup pedagang ayam potong yang tersebar di tiga kecamatan di Kabupaten Sleman, yaitu Kecamatan Ngaglik, Ngemplak, dan Pakem, serta JULEHA Yogyakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas pedagang ayam potong memiliki pengetahuan dasar terhadap pemotongan halal. Namun pengetahuan tersebut belum secara menyeluruh, terutama pada aspek pasca-penyembelihan dan standar kebersihan. Adapun dari sisi persepsi, sebagian pedagang mengakui urgensi penerapan prinsip kehalalan. Sedangkan terkait prosedur pemotongan yang dipraktikkan di lapangan, sebagian besar telah mengikuti prosedur dasar, namun masih terdapat celah pada aspek pemisahan area kotor dan bersih, serta penanganan ayam pasca penyembelihan.

Kata Kunci: Persepsi; Pedagang Ayam Potong; Kehalalan

ABSTRACT

Perceptions of Broiler Chicken Traders in Sleman Regency Regarding the Halal Status of Chicken Slaughtering Processes

NAZILA FARA JANNAH

2242332

Indonesia is one of the countries with the largest Muslim population in the world. In Sleman Regency, according to data from the Sleman Regency Central Bureau of Statistics in 2024, 90.1% of the population is Muslim, with a chicken meat consumption rate of 0.172 kg per capita per week, or approximately 8.9 kg per year. The aim of this study is to analyze the level of knowledge among chicken traders in Sleman Regency regarding chicken slaughtering practices in accordance with Islamic law, to identify their perceptions concerning the urgency of implementing halal principles in the slaughtering process, and to assess the alignment between the slaughtering procedures practiced and the traders' understanding. This study employs a descriptive qualitative method, with data collected through purposive sampling. The sample consists of 16 respondents, including chicken traders distributed across three sub-districts in Sleman Regency: Ngaglik, Ngemplak, and Pakem, as well as members of JULEHA Yogyakarta. The results indicate that the majority of chicken traders possess basic knowledge of halal slaughtering. However, this knowledge is not yet comprehensive, particularly regarding post-slaughter aspects and hygiene standards. In terms of perception, some traders acknowledge the urgency of implementing halal principles. Regarding the slaughtering procedures practiced in the field, most have followed basic procedures; however, gaps remain in the separation of clean and dirty areas and in the handling of chickens after slaughter.

Keywords: Perception; Broiler Chicken Traders; Halal Status

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	es (dengan titik di atas)

ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Ẓal	ẓ	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el

م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we
هـ	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Fathah	a	a
َ	Kasrah	i	i
ُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
يَا..	Fathah dan ya	ai	a dan u
وَا..	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سَأَلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أَا.. يَا..	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
إِي..	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
وُ..	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُولُ yaqūlu

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup

Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta' marbutah mati

Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl
- الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnahal-munawwarah/al-madinatul munawwarah
- طَلْحَةَ talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala
- الْبِرُّ al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf “l” diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khužu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- | | |
|--|---|
| - وَ إِنَّ اللَّهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ | Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/
Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn |
| - بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا | Bismillāhi majrehā wa mursāhā |

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/
Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمَنُ الرَّحِيمُ Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللَّهُ غَفُورٌ رَحِيمٌ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلَّهِ الْأُمُورُ جَمِيعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat maupun karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini. Shalawat serta salam penulis panjatkan kepada baginda Rasulullah SAW yang telah menjadi suri tauladan bagi penulis untuk terus bersemangat dalam melakukan hal kebaikan, termasuk dalam proses penyusunan skripsi ini dengan judul “Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terhadap Kehalalan Proses Pemetongan Ayam”.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, tentunya penulis menghadapi berbagai tantangan dan kendala. Namun berkat dukungan dari berbagai pihak seluruh proses tersebut bisa penulis lalui dengan baik. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Hari Purnomo, M.T., IPU., ASEAN Eng., selaku rektor Universitas Islam Indonesia, beserta seluruh jajarannya dan rector-rektor sebelumnya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu menjadi mahasiswa di Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, MA., beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Ibu Dr. Siti Achiria, S.E., M.M. selaku ketua Prodi Ekonomi Islam
5. Ibu Tulasmi, SEI., MEI selaku dosen pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan arahan, dukungan, masukan, serta bimbingan

kepada penulis dalam menjalani kewajiban mahasiswa mahasiswa di Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

6. Seluruh dosen serta staf Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat serta pelayanan yang baik kepada para mahasiswa Program Studi Ekonomi Islam
7. Orang tua penulis, Almh Ibunda Hj Sila Wati atas segala doa, dukungan, keringat, serta cita dan kasih yang tak terhingga.
8. Sahabat-sahabat penulis, Adel, Farin, Naila, Layung, dan Chilwa yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat selama menyelesaikan studi di Yogyakarta

Dengan segala kerendahan hati, penulis ingin memohon maaf kepada seluruh pihak atas segala kekurangan maupun hal-hal yang sekiranya kurang berkenan selama proses penyusunan skripsi ini, yang sepenuhnya erupakan kelalaian dan keterbatasan penulis. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhaap kritik dan masukan yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir Skripsi ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi para pembaca.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 18 Mei 2026



Nazila Fara Jannah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN MOTTO	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN	xii
KATA PENGANTAR.....	xx
DAFTAR ISI.....	xxii
DAFTAR TABEL	xxv
DAFTAR GAMBAR.....	xxvi
DAFTAR LAMPIRAN	xxvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian.....	10
1. Manfaat Teoritis	10
2. Manfaat Praktis.....	11
E. Sistematika Penulisan	12
BAB II TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	15
A. Telaah Pustaka.....	15
B. Landasan Teori	26
1. Persepsi.....	26
2. Praktik Sosial.....	29
3. Kehalalan Makanan	30
4. Halal Awareness	32
5. Sharia Compliance.....	34
C. Kerangka Berpikir	36

BAB III METODE PENELITIAN	38
A. Desain Penelitian	38
B. Lokasi Penelitian	38
C. Waktu Pelaksanaan.....	39
D. Objek Penelitian	39
E. Populasi dan Sampel.....	39
F. Informan Penelitian	40
G. Sumber Data	40
H. Definisi Konseptual Variabel dan Operasional	41
I. Teknik Pengumpulan Data	43
J. Instrumen Penelitian.....	45
K. Teknik Analisis Data	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
A. Gambaran Umum Subjek Penelitian	52
B. Analisis Hasil Penelitian.....	54
1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terkait Ketentuan Pemotongan Ayam yang Sesuai dengan Syariat Islam	54
2. Persepsi Respoden Terhadap Urgensi Penerapan Prinsip Kehalalan Dalam Proses Pemotongan Ayam.....	60
3. Teknis Pemotongan Ayam dan Kesesuaiannya dengan Prinsip Kehalalan yang Dipahami	68
4. Perspektif Juru Sembelih Halal (JULEHA) Yogyakarta terhadap Praktik Pemotongan Ayam di Lapangan.....	74
C. Pembahasan	77
1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terkait Ketentuan Pemotongan Ayam yang Sesuai dengan Syariat Islam	77
2. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Urgensi Penerapan Prinsip Kehalalan Dalam Proses Pemotongan Ayam.....	79

3. Teknis Pemotongan Ayam dan Kesesuaiannya dengan Prinsip Kehalalan yang Dipahami	82
BAB V PENUTUP	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN.....	97

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Penduduk di Kabupaten Sleman berdasarkan kepercayaan.....	2
Tabel 1.2 Rata-rata konsumsi daging ayam per kapita per minggu di Kabupaten Sleman	4
Tabel 3.1 Pedoman wawancara pedagang ayam potong	46
Tabel 3.2 Pedoman wawancara JULEHA Yogyakarta.....	47
Tabel 4.1 Pengetahuan Responden Tentang Syarat Halal	56
Tabel 4.2 Responden yang Pernah dan Belum Pernah Melakukan Pelatihan	58
Tabel 4.3 Persepsi Responden terhadap Urgensi Kehalalan	60
Tabel 4.4 Persepsi Responden Terhadap Pelatihan Juru Sembelih Halal	63
Tabel 4.5 Persepsi Responden Terhadap Sertifikasi Halal	66
Tabel 4.6 Langkah Teknis Pemotongan Ayam	68
Tabel 4.7 Persepsi Responden Terhadap Kesesuaian Prosedur yang Dilakukan dengan Apa yang Dipahami	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	36
Gambar Dokumentasi 1 Sesi Dokumentasi Bersama Pedagang Ayam Potong.....	131
Gambar Dokumentasi 2 Sesi Dokumentasi Bersama Pihak JULEHA Yogyakarta.....	132
Gambar 3 Contoh Sertifikat Pelatihan Juru Sembelih Halal JULEHA.....	132

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Laporan Hasil Wawancara Responden.....	97
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan penduduk muslim terbanyak di dunia. Penduduk muslim di Indonesia mencapai angka 231 juta jiwa yang berarti 13% dari penduduk muslim yang ada di seluruh dunia. Sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim, Indonesia memiliki permintaan yang tinggi terhadap produk halal, termasuk produk makanan seperti daging ayam (Kholis et al., 2022). Kabupaten Sleman merupakan salah satu wilayah yang berada di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki populasi muslim yang cukup signifikan. Berdasarkan data Ditjen Dukcapil Kemendagri per Desember 2023, terhitung sebanyak 90,1% penduduk Kabupaten Sleman beragama Islam, yaitu mencapai angka 1,01 juta jiwa dari total 1,12 juta penduduk. Angka ini membuktikan bahwa isu kehalalan pangan, khususnya pada daging ayam potong, mempunyai relevansi yang cukup tinggi dalam kehidupan sosial maupun keagamaan masyarakat Sleman. Status halal produk makanan merupakan aspek fundamental dalam kehidupan muslim, terutama dalam hal mengonsumsi daging hewan yang disembelih, seperti ayam.

Dalam Islam, status halal ditentukan tidak hanya oleh jenis hewan, tetapi juga oleh proses penyembelihan, yang harus memenuhi persyaratan tertentu, seperti dilakukan oleh seorang muslim yang sehat akal, menyebut nama Allah, dan memotong tenggorokan dan pembuluh darah utama dengan

cara tertentu (Rosyetti et al., 2023). Namun, di kalangan masyarakat muslim, masih banyak yang beranggapan bahwa daging ayam secara otomatis sudah pasti halal tanpa mempertimbangkan proses penyembelihan (Syarifuddin et al., 2022). Faktanya, dalam ajaran Islam, terdapat aspek-aspek penting yang dapat membuat daging ayam menjadi tidak halal, seperti jika disembelih tanpa menyebut nama Allah, dilakukan oleh non-muslim, atau menggunakan metode yang tidak sesuai dengan hukum syariah. Persepsi umum ini berisiko menyebabkan kelalaian dalam memastikan status halal dari makanan berbasis hewan yang dikonsumsi sehari-hari. Pentingnya memahami persepsi ini juga didasari oleh meningkatnya permintaan daging ayam di Indonesia, dengan konsumsi yang melonjak 7,69% pada tahun 2021 dibandingkan tahun sebelumnya, sebagian besar didorong oleh kenaikan harga daging sapi dan kedelai yang membuat ayam menjadi alternatif utama (Widodo et al., 2023).

Tabel 1.1
Jumlah Penduduk di Kabupaten Sleman berdasarkan kepercayaan

Agama	Jumlah Penduduk
Islam	1.080.000 +
Katolik	± 60.000
Protestan	± 45.000
Hindu	± 1.000
Buddha	± 1.000
Konghucu	± 200

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman 2024

Dari data diatas terlihat bahwa Islam mendominasi sebagian besar wilayah Kabupaten Sleman. Namun selain agama Islam, Kabupaten Sleman juga memiliki penduduk yang beragama selain Islam yaitu Katolik, Protestan, Hindu, Buddha, dan Konghucu, walaupun jumlahnya relatif lebih kecil dibandingkan penduduk yang beragama Islam. Keberagaman agama di Kabupaten Sleman menimbulkan ruang interaksi lintas keyakinan dalam praktik perdagangan ayam potong. Kabupaten Sleman merupakan wilayah penyangga Yogyakarta yang memiliki karakter pasar yang dinamis, hal ini ditandai dengan interaksi lintas agama dan budaya yang cukup intens. Dalam konteks ini, isu kehalalan tidak hanya dipandang sebagai persoalan teologis, namun juga sebagai aspek sosial ekonomi yang sangat berpengaruh terhadap tingkat kepercayaan konsumen dan juga keberlanjutan usaha mikro, khususnya di sektor perdagangan ayam potong.

Perdagangan ayam berlangsung setiap hari dalam jumlah besar, baik di pasar tradisonal maupun tempat-tempat lain. Pedagang ayam merupakan bagian penting dari rantai distribusi pangan hewan, namun tidak semua dari mereka memiliki pemahaman yang cukup tentang prosedur penyembelihan halal. Di satu sisi, kesadaran akan pentingnya kehalalan pada suatu produk semakin meningkat dari hari ke hari. Masyarakat muslim semakin menyadari bahwa penting sekali untuk memastikan produk-produk yang akan dikonsumsi merupakan produk yang halal, termasuk ayam potong yang merupakan produk populer di kalangan muslim. Kesadaran akan pentingnya kehalalan inilah yang kemudian memberikan dorongan kepada

konsumen dalam mencari jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi, termasuk daging ayam, telah melalui proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah, mulai dari penyembelihan hingga penyajian. Selain itu, motivasi konsumen dalam membeli produk halal tidak hanya dipengaruhi oleh keyakinan agama, tetapi juga oleh faktor-faktor seperti kualitas dan keamanan makanan (Widodo et al., 2023).

Tabel 1.2
Rata-rata konsumsi daging ayam per kapita per minggu di Kabupaten Sleman

Kabupaten	Daging Ayam Ras	Daging Ayam Kampung
Sleman	0,172 kg	0,005 kg

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS), 2024

Berdasarkan data BPS diatas, dapat disimpulkan bahwa konsumsi daging ayam ras di Kabupaten Sleman mencapai 0,172 kg per kapita per minggu atau sekitar 8,9 kg per tahun. Sedangkan disisi lain konsumsi daging ayam kampung di Kabupaten Sleman mencapai 0,005 kg per kapita per minggu atau sekitar 0,26 kg per tahun. Hal ini menunjukkan bahwa ayam ras mendominasi sebagai sumber protein hewani utama masyarakat Sleman. Tingginya tingkat konsumsi tersebut berbanding lurus dengan besarnya kebutuhan masyarakat akan jaminan kehalalan produk ayam yang beredar di pasaran. Namun faktanya kesadaran pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih tergolong sangat rendah. Pelaku usaha ayam potong, terutama yang berskala mikro dan kecil masih banyak yang belum mengetahui kewajiban sertifikasi halal (Anwar, 2020). Oleh karena itu penelitian ini

menjadi relevan sebab untuk mengkaji terkait bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terhadap kewajiban sertifikasi halal tersebut, dengan tujuan untuk mengungkapkan gambaran kondisi kesadaran halal di Kabupaten Sleman.

Besarnya skala pelaku usaha ayam potong di Kabupaten Sleman tergambar dari jumlah Rumah Ayam Potong (RPA) yang beroperasi. Berdasarkan data Yogyakarta Dalam Angka yang dikutip oleh Widiati et al., (2020), terdapat sekitar 654 pelaku usaha RPA yang tersebar di 17 kecamatan yang berada di Kabupaten Sleman. Adapun besarnya jumlah pelaku usaha tersebut menunjukkan bahwa proses pemotongan ayam di Kabupaten Sleman sebagian besar masih dilakukan secara mandiri oleh pedagang berskala mikro dan kecil, bukan melalui rumah potong ayam berskala besar yang memiliki pengawasan dan standar operasional yang ketat. Ini artinya pengawasan kehalalan sangat bergantung pada pemahaman pedagang itu sendiri.

Dalam ajaran Islam, status kehalalan produk pangan bukan hanya dilihat dari jenis bahan yang digunakan, melainkan juga harus melibatkan tata cara pengolahan dan proses penyembelihannya. Prinsip ini ditegaskan dalam sebuah firman Allah SWT pada surah Al- An'am ayat 121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيُؤْخِذَ

إِلَىٰ أُولِيَّائِهِمْ لِيَجْادِلُوكُمْ وَإِنْ اطَّعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ^٤

Artinya: “Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik.”

Surah Al-An'am ayat ke 121 tersebut menegaskan bahwa Allah melarang umat islam untuk mengonsumsi hewan yang tidak disembelih atas nama Allah. Ayat ini dapat menjadi landasan utama bahwa penyembelihan harus dilakukan dengan menyebut nama Allah agar daging yang dihasilkan berstatus halal dan layak dikonsumsi. Apabila proses penyembelihan tidak mengikuti ketentuan syariat yang ada, maka kehalalan produk akan dipertanyakan, meskipun jika ditinjau secara fisik daging tersebut tampak bagus dan layak untuk dikonsumsi.

Perdagangan ayam potong di Sleman, terlihat bahwa adanya kekurangan dalam transparansi pada rantai pasok. Tidak jarang proses penyembelihan dilakukan secara massal oleh pekerja yang tidak terlatih dalam hukum Islam, atau bahkan oleh non-muslim tanpa pengawasan. Hal ini menciptakan celah dalam sistem halal, yang seharusnya dijaga dari hulu hingga hilir. Dalam praktiknya, tak jarang pedagang lebih fokus pada aspek ekonomi seperti harga pembelian, margin keuntungan, dan kecepatan distribusi, sementara aspek halal belum menjadi pertimbangan utama (Andriani, 2023). Situasi ini menyoroti pentingnya meningkatkan kesadaran dan mendidik masyarakat tentang pentingnya sertifikasi halal, terutama di

kalangan penjual ayam di Sleman, untuk memastikan bahwa produk yang mereka jual memenuhi standar syariah dan harapan konsumen. Sementara dari sisi konsumen, perilaku pembelian ayam potong menunjukkan kecenderungan yang pragmatis. Mayoritas konsumen lebih memilih ayam yang bersih, segar, dan murah, tanpa mempertanyakan asal-usulnya atau proses penyembelihannya. Kepercayaan terhadap penjual dan pasar merupakan faktor utama dalam keputusan pembelian, bukan verifikasi status halal. Bahkan selama perayaan keagamaan seperti Ramadan atau Idul Adha, ketika permintaan ayam meningkat tajam, kesadaran akan praktik penyembelihan halal tidak meningkat secara signifikan (Sianti & Sofyan, 2023). Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara nilai-nilai keagamaan dan praktik konsumsi, yang memperkuat urgensi penelitian ini untuk mengidentifikasi pemahaman dan praktik halal di tingkat pedagang dan konsumen.

Berbagai penelitian terdahulu menemukan sejumlah praktik penyembelihan ayam yang belum memenuhi standar kehalalan, sehingga berpotensi menyebabkan daging ayam tersebut menjadi tidak halal. Harahap et al., (2021) menemukan bahwa di pasar tradisional Kota Medan, ayam yang belum sepenuhnya mati sudah dimasukan ke air panas untuk proses pencabutan bulu sehingga proses kematian hewan tidak dapat dipastikan sempurna, karena ayam tersebut belum sepenuhnya mati. Selain itu, Suardi Kaco (2020) menemukan bahwa di Rumah Potong Ayam (RPA) Kecamatan Polewali, ayam yang gagal disembelih tidak dipisahkan dengan ayam yang

berhasil disembelih, serta area kotor dan area bersih masih digabungkan dalam satu tempat, sehingga melanggar prinsip kebersihan yang menjadi bagian dari kehalalan. Berdasarkan temuan-temuan tersebut dapat diidentifikasi beberapa aspek yang dapat menyebabkan pemotongan ayam dapat dikatakan tidak halal, antara lain ayam yang belum benar-benar mati namun sudah diproses lebih lanjut, penggunaan alat yang tidak tajam, tidak terbacanya doa pada saat penyembelihan, serta tidak terjaganya higienitas.

Penelitian ini relevan mengingat meningkatnya kesadaran di kalangan umat Islam akan pentingnya mengonsumsi produk halal, yang didukung oleh jaminan dari otoritas negara mengenai kehalalan produk. Penelitian berkaitan dengan kepercayaan konsumen muslim terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi. Di tengah meningkatnya kesadaran nasional tentang halal, masih terdapat kesenjangan informasi dan praktik di kalangan pedagang pasar tradisional. Tanpa pemahaman yang memadai, potensi penyembelihan yang tidak sesuai dengan hukum Islam dapat berdampak pada status halal produk dan kepercayaan publik (Suardi Kaco, 2021). Penelitian terdahulu telah menyoroti pentingnya rantai pasok halal dalam menjaga integritas produk, namun belum mengkaji secara khusus persepsi para pedagang ayam potong.

Meskipun literatur mengenai industri halal cukup berkembang, namun yang secara khusus menyoroti persepsi pedagang ayam potong yang merupakan aktor utama dalam rantai distribusi produk halal masih relatif terbatas dan belum dijadikan fokus utama dalam kajian halal kontemporer.

Penelitian terdahulu yang terkait dengan makanan halal lebih berfokus pada konsumen, industri yang sudah besar, ataupun sertifikasi produk. Penelitian yang secara khusus mengkaji terkait persepsi pedagang ayam potong mengenai kehalalan proses pemotongan ayam masih jarang ditemukan, terutama yang berfokus di wilayah sleman. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan bisa mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji secara mendalam persepsi para penjual ayam di Kabupaten Sleman mengenai status halal proses penyembelihan ayam, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhinya. Penulis menyadari bahwa pedagang pasar tradisional memegang peran penting dalam distribusi produk hewani ke masyarakat luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang, apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang dan

apakah sudah sesuai dengan kebijakan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penjualan Hewan Halal?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam
2. Untuk mengidentifikasi persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
3. Untuk mengidentifikasi prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang serta mengidentifikasi apakah prosedur yang dilakukan telah sesuai dengan persepsi pedagang serta kebijakan SKKNI No 14 Tahun 2022 Tentang Penjualan Hewan Halal?

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan pengetahuan dalam bidang studi halal, dan ekonomi islam, terutama yang berkaitan dengan konsep kehalalan produk dalam perspektif syariat islam. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan referensi akademik serta bahan kajian lebih lanjut bagi peneliti

berikutnya yang ingin mengkaji topik terkait persepsi pelaku usaha terhadap prinsip halal dalam rantai pasokan produk hewani.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas kepada para pedagang ayam potong terkait urgensi penerapan prosedur pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat Islam. Adapun hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi bagi para pedagang ayam potong untuk meningkatkan kualitas praktik terhadap pemotongan yang dilakukan. Dengan demikian, kepercayaan konsumen muslim terhadap produk ayam potong yang diperjualbelikan setiap harinya dapat terjaga dengan baik.

b. Bagi Program Studi Ekonomi Islam

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata untuk Program Studi Ekonomi Islam di Universitas Islam Indonesia, dalam bentuk karya ilmiah yang relevan dengan isu-isu di bidang ekonomi syariah. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi yang berkaitan dengan industri halal maupun implementasi nilai-nilai islam dalam kegiatan ekonomi sehari-hari.

c. Bagi Pihak Ketiga

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki manfaat untuk banyak pihak, seperti pemerintah daerah Kabupaten Sleman maupun organisasi profesi seperti JULEHA, untuk bahan pertimbangan membuat suatu

kebajikan yang tepat tentang pengawasan maupun pembinaan dalam pemotongan hewan halal. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan kesadaran konsumen untuk lebih peduli lagi dalam memilih produk yang terjamin kehalalannya.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini bertujuan untuk memudahkan pembaca dalam memahami isi dan alur pemikiran laporan secara menyeluruh. Struktur penulisan dalam karya ilmiah ini dibagi menjadi lima bagian utama yang disusun secara runtut dan sistematis, sehingga mampu memberikan gambaran yang jelas mengenai keseluruhan proses penelitian yang dilaksanakan.

BAB I Pendahuluan

Bab ini menyajikan latar belakang yang menjadi dasar pelaksanaan penelitian serta merumuskan permasalahan yang menjadi focus kajian. Selain itu, bab ini juga menguraikan tujuan penelitian, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan studi, serta gambaran umum terkait sistematika penulisan laporan tugas akhir. Penyusunan bab ini memiliki tujuan untuk memberikan pemahaman yang komprehensif kepada pembaca mengenai konteks, urgensi, dan alasan penelitian dilakukan.

BAB II Tinjauan Pustaka

Bab ini memuat teori-teori fundamental yang menjadi landasan ilmiah bagi penelitian, termasuk hasil penelitian terdahulu yang relevan dan mendukung

topic penelitian yang dikaji. Seluruh teori yang digunakan disusun berdasarkan berbagai sumber literature akademik, seperti jurnal ilmiah, buku, artikel, maupun penelitian sebelumnya yang memiliki keterkaitan serta memberikan kontribusi terhadap penguatan analisis dalam penelitian ini. Penelitian ini didasarkan pada teori-teori mengenai persepsi, pengetahuan, sikap, serta konsep kehalalan dalam ekonomi islam dengan metode kualitatif deskriptif dengan teknik analisis tematik.

BAB III Metode Penelitian

Bab ini memberikan penjelasan menyeluruh terkait prosedur pelaksanaan penelitian. Pembahasan mencakup desain penelitian, lokasi dan waktu penelitian, subjek serta objek penelitian, serta teknik penentuan populasi dan sampel. Bab ini juga menguraikan sumber data, metode pengumpulan data, instrument penelitian yang digunakan, serta prosedur analisis data yang diterapkan.

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini menyajikan hasil penelitian secara sistematis berdasarkan data yang telah dikumpulkan, lalu kemudian dianalisis menggunakan metode yang telah ditetapkan sebelumnya. Pembahasan dilakukan secara mendalam untuk menginterpretasikan temuan penelitian serta mengaitkannya dengan teori dan hasil kajian terdahulu.

BAB V Kesimpulan dan Saran

Bab ini merupakan bagian penutup yang memuat rangkuman utama dari hasil penelitian serta kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis

data. Selain itu, pada bab ini juga menguraikan saran praktis maupun akademik yang diharapkan dapat dijadikan rujukan bagi penelitian selanjutnya dan pihak-pihak terkait yang ingin mengimplementasikan hasil penelitian dalam konteks nyata.

BAB II

TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

A. Telaah Pustaka

Peneliti telah melakukan kajian *literature* terhadap berbagai penelitian terdahulu yang memiliki keterkaitan erat dengan topik yang diangkat dalam penelitian ini. Topik mengenai persepsi pedagang terhadap kehalalan produk, khususnya dalam konteks penyembelihan ayam, telah menjadi perhatian sejumlah peneliti. Namun, selain mengkaji konsep persepsi, peneliti juga menitikberatkan pada pemahaman pedagang mengenai kehalalan dalam proses pemotongan ayam. Hingga saat ini kajian tentang persepsi pedagang ayam potong terhadap aspek kehalalan masih relatif terbatas dan jarang dijadikan fokus utama penelitian, khususnya dalam konteks praktik penyembelihan ayam. Namun, seiring meningkatnya kesadaran konsumen muslim dan tingginya tuntutan terhadap produk halal, topik ini menjadi relevan untuk dikaji. Berikut beberapa penelitian yang memiliki keterkaitan dengan fokus penelitian ini.

Penelitian Pratiwi et al (2025) yang berjudul Tingkat Pengetahuan tentang Penyembelihan Ayam pada Pedagang Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Bogor. Penelitian ini dilakukan dengan menyebar kuisisioner terstruktur kepada 35 pedagang ayam potong yang melakukan penyembelihan mandiri di pasar tradisional Kota Bogor. Adapun kuisisioner tersebut mencakup empat aspek yaitu penggunaan alat, pembacaan doa,

teknik penyembelihan, dan penanganan setelah penyembelihan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang ayam memiliki tingkat pengetahuan dalam kategori cukup (57,41), diikuti kategori baik (25,71%), dan kategori kurang (17,14%). Adapun tingkat pengetahuan terendah ditemukan pada aspek penanganan pasca penyembelihan di mana 54,29% bahwa waktu pengeluaran darah minimal adalah selama 3 menit, serta 57,14 pedagang masih keliru mengenai jenis pisau yang sesuai untuk penyembelihan, sedangkan 48,57% salah dalam memahami posisi ayam saat disembelih. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan pedagang ayam perlu dilakukan melalui pelatihan JULEHA (Juru Sembelih Halal), pengawasan serta pendampingan guna menjamin terpenuhinya aspek kehalalan.

Andriani (2023) dalam penelitiannya yang berjudul Manajemen Rantai Pasok dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri, yang menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif menemukan bahwa skema rantai pasok halal pada sektor daging ayam mencakup lima tahapan. Adapun tahapan-tahapan tersebut yaitu pengelolaan bahan baku ayam ternak yang halal oleh peternak, produksi secara islami pada rumah penyembelihan dengan memenuhi syarat-syarat penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam, pendistribusian daging ayam melalui pasar bebas Islami, penjualan dengan memperhatikan etika bisnis Islam, dan juga konsumsi daging ayam secara Islami yang tidak berlebihan. Selain itu, hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa dari 10

pasar besar di kota Kediri dengan anggapan minimal 5 sampai 10 pedagang daging ayam per pasar, dibutuhkan antara 50 hingga 100 sertifikat halal, yang hanya berkontribusi sekitar 7,8% hingga 15,6% dari total 637 sertifikasi halal gratis yang telah dikeluarkan pemerintahan Kota Kediri.

Penelitian Ridho et al (2023) yang berjudul *Persepsi UMKM Produk Olahan Ayam Tentang Sertifikasi Halal*, menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif dengan melakukan wawancara terhadap 10 UMKM yang bergerak di bidang olahan ayam di Universitas Siliwangi. Hasil penelitian menemukan bahwa mayoritas UMKM di sekitar Universitas Siliwangi belum memiliki sertifikasi halal dan menganggap sertifikasi halal bukanlah sesuatu yang mendesak. Mereka beranggapan bahwa sertifikasi halal hanyalah formalitas dan tidak memiliki pengaruh kepada tingkat penjualan mereka, hal ini dikarenakan konsumen yang jarang menanyakan terkait status halal tersebut. Selain itu banyak dari mereka yang menyatakan bahwa mekanisme untuk mendapatkan seertifikt halal terlalu rumit dan memakan banyak waktu maupun biaya. Namun, beberapa UMKM menyatakan akan mempertimbangkan untuk mendapatkan sertifikasi halal apabila usaha mereka berkembang dengan skala operasional yang lebih besar.

Sara & Maharani (2022) dalam penelitiannya yang berjudul *Opportunities and Challenges of Halal Chicken Processed Products in Improving the Creative Economy*, menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis penelitian kepustakaan, dengan mengumpulkan data

melalui *literature review*. Hasil penelitian menemukan bahwa terdapat peluang besar untuk mengembangkan produk ayam olahan halal karena tingginya permintaan pasar dan konsumsi rumah tangga terhadap makanan halal. Akan tetapi industri menghadapi beberapa tantangan seperti persaingan dari perusahaan multinasional, penggunaan teknologi, dan juga tantangan dalam mempertahankan kehalalan produk. Adapun tantangan lain yang harus dihadapi yaitu rendahnya tingkat sumber daya manusia yang memiliki pengetahuan terkait rantai nilai halal.

Penelitian Kholis et al (2022) yang berjudul Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam, yang menggunakan metode penelitian kualitatif dengan *desk research* dan wawancara mendalam dengan pelaku RPA dan TPA. Hasil penelitian menemukan bahwa di empat lokasi penelitian yaitu Banten, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta, mayoritas TPA maupun RPA telah memenuhi syarat dan mengikuti sertifikasi halal baik juru sembelihnya maupun produk ayam yang dihasilkan. Adapun sertifikasi halal tersebut meliputi proses pemotongan yang sesuai dengan syariat islam, yang di mana melibatkan penggunaan pisau yang tajam, serta pengeluaran darah yang sempurna. Akan tetapi, penelitian ini juga menemukan beberapa hambatan, yaitu seperti rendahnya tingkat pengetahuan teknis pada sumber daya manusia, kurangnya sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal, serta masalah perizinan yang masih menghambat Sebagian TPA.

Penelitian Harahap et al (2021) mengenai Kehalalan Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Medan, yang menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif, dengan mengumpulkan data melalui wawancara mendalam dengan pedagang ayam potong di pasar tradisional Kota Medan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa banyak pedagang ayam potong di pasar tradisional yang tidak menyembelih ayam sesuai dengan syariat Islam yang berlaku. Adapun beberapa masalah yang ditemukan berupa penyembelihan ayam yang dilakukan tanpa mengikuti prosedur syariat yang berlaku, seperti ayam yang belum sepeuhnya mati, namun sudah dimasukan ke dalam air panas untuk proses pencabutan bulu.

Sidarto & Hamka (2021) dalam penelitiannya yang berjudul *Improving Halal Traceability Process in the Poultry Industry Utilizing Blockchain Technology Use Case in Indonesia*, yang menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menjelaskan implementasi sistem traceability berbasis blockchain di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk berhasil meningkatkan transparansi serta integritas proses pemotongan ayam halal. Adapun dengan menggunakan teknologi blockchain, semua data yang terkait dengan proses pemotongan ayam tercatat secara permanen dan tidak dapat diubah. Melalui teknologi ini, konsumen bisa melacak perjalanan ayam dari peternakan hingga ke meja makan melalui QR code yang terhubung dengan sistem blockchain. Hal ini dapat mengurangi keraguan terhadap kehalalan produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Melalui penelitian ini, terlihat bahwa blockchain

dapat meningkatkan efisiensi operasional serta kredibilitas sistem traceability halal dalam industri unggas.

Penelitian Syarifuddin et al (2022) mengenai Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap perilaku Konsumen, penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menjelaskan bahwa proses penyembelihan ayam di RPA UD. Asri yang telah sesuai dengan ketentuan syariat islam tidak memiliki pengaruh besar terhadap keputusan konsumen dalam membeli produk. Adapun faktor utama yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen yaitu kualitas serta harga ayam potong tersebut. Mayoritas konsumen mengaku bahwa meskipun mereka tidak menyaksikan proses penyembelihan, mereka menaruh rasa percaya bahwa ayam yang mereka beli merupakan ayam yang halal.

Penelitian Suardi Kaco (2020) mengenai Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal), penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan mengumpulkan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menjelaskan bahwa proses penyembelihan ayam di RPA tersebut telah melibatkan langkah-langkah yang sesuai dengan syariat seperti mengucapkan “Bismillah” dan menggunakan pisau yang tajam. Akan tetapi, masih terdapat aspek-aspek yang belum memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan. Praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di RPA

tersebut masih tidak antara ayam yang gagal disembelih dengan yang berhasil disembelih. Selain itu, area kotor dan area bersih masih dijadikan satu, di mana hal ini melanggar prinsip kebersihan pangan yang sangat penting dalam kehalalan. Selain itu penelitian ini juga menemukan bahwa mayoritas rumah potong ayam di Kabupaten Polewali Mandar belum memiliki sertifikasi halal.

Penelitian Pangestu et al (2022) yang berjudul Jaminan Konsumsi Halal pada Jual Beli Ayam Potong di Pasar Lakessi Kota Parepare, penelitian ini menggunakan *mixed methods* dengan menggabungkan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang besar antara pemahaman penyembelihan ayam potong halal dengan minat beli konsumen. Sebagian besar konsumen menaruh kepercayaan penuh kepada pedagang terkait proses penyembelihan. Minat beli konsumen Sebagian besar dipengaruhi oleh faktor harga dan kualitas ayam, dan juga kebiasaan maupun kepercayaan pada pedagang.

Penelitian Al Iqbal et al (2022) mengenai Gambaran Karakteristik, Pengetahuan dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (RPA) tentang Penyembelihan Halal di Kota Banda Aceh, dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan 41 responden yang dipilih berdasarkan *purposive sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas petugas juru sembelih telah memiliki pengetahuan yang cukup terkait proses penyembelihan halal yang sesuai dengan syariat islam. akan tetapi,

Sebagian petugas perlu untuk meningkatkan pengetahuan mereka untuk dapat memastikan kehalalan produk daging ayam yang dihasilkan. Namun, secara garis besar praktik yang dilakukan telah sesuai dengan syariat islam, seperti penggunaan pisau tajam dan penyembelihan dengan menyebut nama Allah. Penelitian ini juga menemukan bahwa di Kota Banda Aceh masih terdapat RPA yang belum memiliki sertifikasi halal.

Ramli et al (2024) dalam penelitiannya yang berjudul *Application of FMEA Method in Halal Risk Determination on Halal Poultry Slaughtering Operations*, yang menggunakan metode kualitatif dengan analisis deskriptif menemukan bahwa terdapat tujuh *halal risk points* yang teridentifikasi selama proses pemotongan ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa empat *halal risk points* memiliki *risk priority number* tinggi, dengan “penyembelihan halal” mendapatkan nilai RPN tertinggi sebesar 800, hal ini menunjukkan risiko kritis terkait ketidakpatuhan terhadap prinsip syariah dalam penyembelihan. Adapun dari tujuh HRP yang berhasil diidentifikasi, beberapa titik risiko tertinggi yaitu melibatkan lokasi peternakan ayam yang dekat dengan peternakan babi dan penggunaan alat pemotong yang tidak tajam.

Penelitian Khamnurak et al (2025) yang berjudul *Integrating Halal Management System and Control Points in Poultry Processing: A Transnational Compliance Case from Thailand and Malaysia*, menggunakan metode studi kasus kualitatif dengan analisis tematik. Hasil penelitian menjelaskan bahwa masih terdapat celah dalam rantai pasokan hulu maupun

hilir terutama pada sertifikasi halal untuk pakan ternak dan produk siap saji, meskipun fasilitas pemotongan ayam di Thailand sudah disesuaikan dengan standar sertifikasi halal Malaysia.

Jelan et al (2024) dalam penelitiannya mengenai Halal Meat Production in the Modern era: Concepts and Applications, yang menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan kualitatif menunjukkan bahwa meskipun produksi daging ayam halal semakin hari semakin meningkat, terdapat banyak tantangan yang harus dihadapi oleh produsen dalam memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah, terutama mengenai kesejahteraan hewan, teknis penyembelihan, serta pasca-pemotogan. Penelitian ini juga menemukan bahwa masih banyak produsen daging ayam halal yang masih menghadapi kendala dalam mengintegrasikan konsep halal maupun tayyiban secara menyeluruh dalam operasional mereka.

Penelitian Fuseini et al (2022) yang berjudul An Update on Halal Slaughter: Current Methods and ongoing Research on Halal Meat Production Techniques and Their Implications for Animal Welfare, menggunakan metode dengan pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif dan studi kasus. Hasil penelitian menjelaskan bahwa meskipun Sebagian besar penyembelihan halal dilakukan menggunakan metode *stunning* (penyetruman), masih terdapat perbedaan pandangan di kalangan otoritas islam mengenai penerimaan penggunaan *stunning*. Beberapa badan

sertifikasi halal menerima *stunning* yang dapat dipulihkan, sementara Sebagian lainnya menolak, terutama untuk unggas dan ternak besar.

Penelitian Muttaqo et al (2021) mengenai Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam Rumah Potong Ayam Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan, yang menggunakan metode field research dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menjelaskan bahwa RPA tersebut telah memenuhi mayoritas rukun maupun syarat penyembelihan halal, termasuk menyebut nama Allah saat melakukan penyembelihan. Namun, masih terdapat celah pada aspek kebersihan dan pemisahan ayam mati dengan ayam yang gagal disembelih. Adapun praktik yang digunakan masih kurang memadai dari segi kebersihan serta tidak ada pemisahan antara area kotor dan bersih.

Rachmadin & Fitria (2024) dalam penelitiannya yang berjudul Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek, menggunakan metode penelitian yuridis empiris dengan pendekatan konseptual dan undang-undang. Adapun pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi pada RPA Radja Unggas, RPA Segar & Frozen Food, RPA UD. Barokah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun proses penyembelihan ayam di ketiga RPA tersebut telah sesuai dengan beberapa persyaratan syariat islam, seperti penyembelihan dengan mengucapkan doa dan menggunakan alat tajam, namun masih terdapat masalah seperti ayam yang

tidak langsung mati setelah disembelih serta diproses dengan cara yang tidak sesuai dengan syariat islam.

Penelitian Joharsah et al (2023) yang berjudul Analisis Tingkat Pengetahuan Dan Keterampilan Pedagang Ayam Potong Dalam Menjamin Keamanan Pangan Dengan Penerapan Pola Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal), penelitian ini menggunakan metode *field research* dengan pendekatan *cross-sectional*, Adapun data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan 35 pedagang ayam potong di Pasar Pajak Pagi, Kutacane, Kabupaten Aceh Tenggara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas pedagang ayam potong memiliki pengetahuan yang cukup yaitu sebesar 51,4%, serta keterampilan yang cukup yaitu sebesar 68,6% , meskipun masih terdapat beberapa yang tergolong rendah. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya pengetahuan dan keterampilan ini adalah tingkat Pendidikan yang rendah serta minmnya akses terhadap informasi terkait keamanan pangan.

Penelitian Widodo et al (2023) yang berjudul Customer Motivation in the Purchase of Halal Certified Chicken Products through Online Delivery Applications in Yogyakarta, menggunakan metode studi lapangan dengan pendekatan *cross-sectional* dengan mengumpulkan data melalui kuisisioner yang dsearkan kepada 65 responden. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa fakto-fakto seperti rasa, manfaat, serta penghematan waktulah yang sangat memotvasi konsumen untuk membeli produk ayam

potong di aplikasi *online*. Selain itu, faktor-faktor seperti sertifikasi halal, kepatuhan terhadap prinsip syariah, juga menjadi alasan dalam pembelian.

Berdasarkan telaah Pustaka yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa mayoritas penelitian-penelitian terdahulu cenderung hanya menyoroti konsumen muslim, rumah potong ayam yang berskala besar, dan juga pelaku UMKM olahan ayam. Sementara penelitian terhadap pedagang ayam potong yang justru memegang peran penting distribusi produk hewani ke masyarakat masih relatif jarang ditemukan. Adapun dari sisi lokasi, penelitian-penelitian terdahulu tersebar di beberapa kota seperti Bogor, Banten, Kediri, Medan, Banda Aceh, namun belum ada yang secara khusus mengkaji persoalan ini di Kabupaten Sleman. Oleh karena itu penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan yang ada tersebut dengan mengkaji secara mendalam perspsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terhadap kehalalan proses pemotongan ayam, sekaligus mengkaji apakah persepsi yang dimiliki pedagang tersebut telah sejalan dengan praktik yang dilakukan.

B. Landasan Teori

1. Persepsi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), persepsi diartikan sebagai tanggapan atau penerimaan langsung seseorang terhadap suatu objek melalui pancaindra, atau proses seseorang dalam memahami atau mencerna sesuatu berdasarkan pengalaman inderawi yang diterimanya.

Menurut Robbins (2003), persepsi adalah proses ketika seseorang menerima suatu rangsangan atau informasi melalui pancaindranya, kemudian mengolah dan menafsirkannya hingga membentuk sebuah makna terhadap objek atau lingkungan di sekitarnya. Persepsi merupakan suatu proses yang diawali dengan penginderaan yaitu diterimanya rangsangan (stimulus) oleh alat indra. Stimulus tersebut kemudian diteruskan melalui sistem saraf ke otak untuk diproses lebih lanjut. Pada tahap selanjutnya, stimulus diorganisasikan dan diinterpretasikan sehingga individu memahami dan menyadari apa yang telah diterimanya melalui pancaindra. Perasaan, pengalaman, kemampuan berpikir, kerangka acuan, dan aspek-aspek lain yang ada dalam individu memiliki peran dalam persepsi (Khikmah, 2012). Adapun menurut Sarwono (2011), persepsi bukan hanya melibatkan penerimaan informasi, melainkan juga melibatkan pengalaman, harapan, dan kondisi psikologis pelaku.

a. Proses Terjadinya Persepsi

Menurut Hermawan et al (2020), proses terjadinya persepsi terdiri dari beberapa tahapan utama:

- 1) Stimulus (rangsangan), proses persepsi dimulai ketika orang menerima rangsangan dari lingkungan melalui alat inderanya. Kontak antara stimulus dengan alat indera tersebut memunculkan respon awal yang menjadi dasar terbentuknya persepsi.

- 2) Registrasi, pada tahap ini individu menangkap dan mencatat informasi dari stimulus melalui mekanisme fisik alat indera. Informasi yang diterima kemudian disimpan secara sementara dalam ingatan untuk diproses lebih lanjut.
- 3) Interpretasi, tahap ini merupakan tahap kognitif yang dimana individu memberikan makna terhadap stimulus yang telah diterima dan diregistrasi. Proses ini dipengaruhi oleh pengalaman, pengetahuan, serta kepribadian seseorang sehingga menghasilkan pemahaman yang bersifat subjektif.

b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Menurut Robbins (2003) ada beberapa faktor yang memiliki peran dan memengaruhi persepsi manusia:

- 1) Sikap (*Attitudes*), merupakan cara pandang suatu individu terkait bagaimana ia menafsirkan stimulus.
- 2) Minat (*Interests*), merupakan hal-hal yang menarik perhatian suatu individu, yang di mana mengakibatkan individu menjadi sensitif terhadap stimulus yang relevan dengan dirinya.
- 3) Pengalaman (*Experience*), pengalaman yang terjadi di masa lampau memegang peran dalam menciptakan cara individu dalam menafsirkan informasi baru.

- 4) Harapan (*Expectations*), harapan berdampak pada bagaimana individu menyikapi dan menilai stimulus yang diterima.

c. Indikator Persepsi

Menurut Robbins (2003), indikator persepsi dibagi menjadi dua macam, yaitu sebagai berikut:

1) Penerimaan

Proses penerimaan adalah indikator yang di mana terjadinya persepsi dalam tahap fisiologis, yaitu di mana berfungsinya indera untuk menangkap sebuah rangsangan dari luar.

2) Evaluasi

Rangsang-rangsang dari luar yang telah ditangkap indera tersebut, kemudian dievaluasi oleh individu. Adapun evaluasi ini bersifat subjektif, individu yang satu bisa menilai suatu rangsang sebagai sesuatu yang membosankan. Namun, individu yang lain menilai rangsang yang sama sebagai sesuatu yang menyenangkan.

2. Praktik Sosial

Menurut Shove et al (2012), praktik sosial adalah pola aktivitas sehari-hari yang terbentuk dari interaksi antara, makna, material, dan kompetensi. Praktik sosial bukan hanya tindakan individu, melainkan

sistem yang terus berubah dan dipelajari secara kolektif. Menurut Shove et al (2012) praktik sosial melibatkan interaksi dengan tiga elemen utama yaitu:

a. Makna (*Meaning*)

Mengacu pada seperangkat nilai, norma, tujuan serta interpretasi yang memberikan arah dan pembenaran terhadap suatu praktik sosial.

b. Material

Mencakup berbagai aspek fisik seperti objek, teknologi, infrastruktur dan sumber daya yang memungkinkan terlaksananya suatu praktik.

c. Kompetensi (*Competence*)

Merujuk pada seperangkat keterampilan, pengetahuan, dan kemampuan yang diperlukan untuk menjalankan suatu praktik secara tepat.

3. Kehalalan Makanan

Istilah halal berasal dari bahasa arab dari lafadzh “*halla*” yang berarti “lepas” atau “tidak terikat”. Dalam kamus istilah fikih, halal dimaknai sebagai segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dilakukan atau digunakan, dan orang yang melakukannya tidak mendapatkan sanksi atau dosa dari Allah SWT. Secara umum istilah halal sering dikaitkan dengan makanan dan minuman.

Namun, konsep halal juga berkaitan erat dengan transaksi jual beli. Para ulama fikih menyimpulkan bahwa hokum jual beli adalah *mubah* (boleh) selama tidak bertentangan dengan syariat. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat penting, disamping kebutuhan lainnya seperti sandang, papan, dan pendidikan. Dalam ajaran Islam konsumsi makanan tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik tetapi juga harus memenuhi ketentuan syariat, yaitu bersifat *halal* dan *thayyib* (Misbahuddin, 2024). Hal ini sejalan dengan firman Allah SWT. Dalam Al-Qur'an Allah memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan halal dan baik serta menjauhi segala sesuatu yang bertentangan dengan syariat, sebagaimana firman Allah SWT dalam Qs. Al-Baqarah ayat 168:

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

Artinya: “Wahai manusia makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia adalah musuh nyata bagimu.”

Ayat tersebut mengandung perintah Allah SWT kepada umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik, serta melarang umat manusia untuk mengikuti langkah-langkah setan.

Secara prinsip, seluruh makanan pada dasarnya halal untuk dikonsumsi kecuali ada dalil yang mengharamkannya. Sementara itu konsep *thayyib* berhubungan dengan kelayakan konsumsi serta pemenuhan standar kesehatan. Dengan demikian terdapat kemungkinan suatu makanan tidak diharamkan secara agama namun, tetap tidak layak dikonsumsi karena tidak memenuhi aspek kesehatan. Disatu sisi, kesadaran halal merupakan konsep yang berkaitan dengan persepsi dan pemahaman seseorang terhadap nilai-nilai kehalalan pada suatu produk atau praktik. Kesadaran halal mencakup pengetahuan dan perhatian mulai dari proses pengolahan, penyimpanan, praktik, hingga mekanisme produksi produk.

Dalam konteks produk halal, kesadaran ini mencakup kemampuan membedakan mana yang baik dan boleh dikonsumsi (halalan thayyiban), serta memahami mana yang buruk atau dilarang berdasarkan ajaran agama Islam yang bersumber dari Al-Qur'an maupun hadis. Seseorang dikatakan memiliki kesadaran halal apabila dia mampu melihat, merasakan, dan menyadari suatu peristiwa atau praktik berdasarkan nilai kehalalan. Apabila masyarakat Muslim memiliki tingkat kesadaran halal yang tinggi, maka mereka akan lebih selektif dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsi.

4. Halal Awareness

Halal awareness merupakan tingkat pemahaman serta kesadaran individu terkait prinsip kehalalan yang melekat pada produk serta

seluruh tahapan proses produksinya. Dalam konteks *entrepreneur* sendiri, *halal awareness* menggambarkan komitmen pelaku usaha untuk menjamin setiap proses produksi sesuai dengan ketentuan halal (Jannah & Al-Banna 2021). Sedangkan menurut (Khasanah & Huda 2025) *halal awareness* diartikan sebagai tingkat pemahaman dan kesadaran individu terkait penerapan prinsip-prinsip halal dalam aktivitas sehari-hari, terutama yang berkaitan dengan konsumsi makanan maupun minuman. Adapun menurut Ambali & Bakar (2013) terciptanya *halal awareness* dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu sebagai berikut:

a. Pengetahuan

Semakin tinggi tingkat pengetahuan individu terhadap konsep halal, maka semakin meningkat pula kesadaran dalam memilih produk halal.

b. Religiusitas

Tingkat komitmen seseorang terhadap suatu ajaran agama dapat berpengaruh terhadap perilaku konsumsi serta kesadaran dalam memperhatikan aspek kehalalan produk.

c. Sertifikasi Halal

Sertifikasi berperan sebagai bentuk jaminan kualitas yang sesuai dengan prinsip syariah, sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen, dan juga dapat mendorong produsen untuk lebih memperhatikan maupun menjaga kehalalan dalam setiap proses produksi.

5. Sharia Compliance

Menurut Lahuri & Akmalia (2025) *sharia compliance* (Kepatuhan Syariah) merujuk pada tingkat kepatuhan secara menyeluruh terhadap ketentuan hukum islam dalam seluruh rantai pasok makanan halal, mulai dari proses produksi pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga tahap konsumsi oleh masyarakat. Kepatuhan ini bukan hanya menekankan pada jaminan bahwa produk bebas dari unsur-unsur yang telah diharamkan, namun juga mencakup pengendalian proses konsisten untuk menjaga kehalalan produk. *Sharia compliance* juga menuntut adanya integritas dalam setiap tahapan kegiatan usaha dan juga penerapan etika bisnis yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

6. Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI) Tentang Penyembelihan Hewan Halal

Standar Kompetensi Kerja Nasional Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penyembelihan Hewan Halal merupakan standar kompetensi yang ditetapkan oleh Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia sebagai acuan juru sembelih halal dalam melaksanakan proses penyembelihan hewan sesuai dengan syariat. Adapun berdasarkan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penyembelihan hewan, tata cara penyembelihan halal dibagi menjadi empat elemen utama, yaitu sebagai berikut:

a. Persiapan Penyembelihan

Pada tahap ini juru sembelih diwajibkan untuk menyiapkan peralatan penyembelihan yang tajam dan bersih, memastikan

hewan dalam kondisi yang layak dan sehat untuk disembelih, serta menetapkan kesiapan hewan sebelum disembelih

b. Pelaksanaan Penyembelihan

Proses penyembelihan harus dilakukan oleh juru sembelih yang beragama Islam dan memahami syariat Islam. dengan mengucapkan bismillah sebelum menyembelih, menggunakan alat yang tajam, memposisikan hewan menghadap kiblat, serta dilaksanakan tanpa ada unsur penyiksaan terhadap hewan.

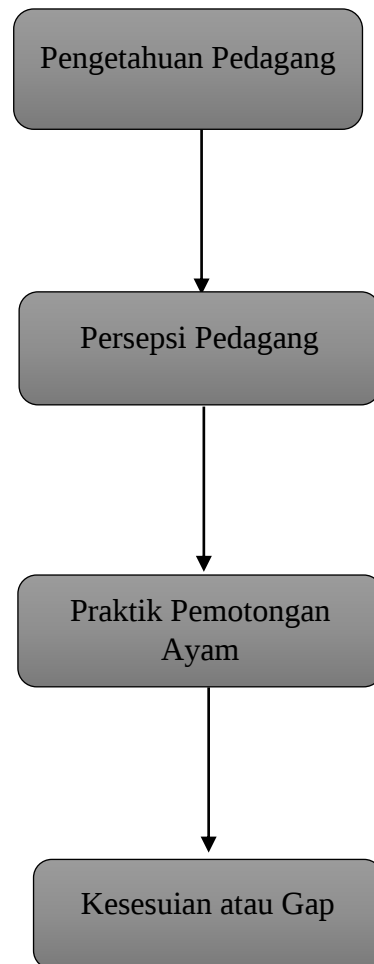
c. Evaluasi Pasca Penyembelihan

Juru sembelih harus memastikan bahwa darah hewan telah keluar dengan sempurna dan hewan telah benar-benar mati, serta menetapkan status kematian hewan sebelum masuk ke tahap pengolahan selanjutnya.

d. Elemen Pendukung

Elemen ini menekankan terkait penerapan higienitas dan sanitasi dalam proses penyembelihan yang berlangsung.

C. Kerangka Berpikir



Gambar 2.1 Kerangka Berpikir

Penelitian ini didasarkan pada bahwa tingkat pemahaman para pedagang mengenai ketentuan syariat dalam prosedur pemotongan ayam memiliki peran dalam membentuk persepsi pedagang terhadap pentingnya aspek kehalalan itu sendiri. Persepsi tersebut kemudian berpengaruh terhadap bagaimana cara pedagang melaksanakan praktik pemotongan ayam. Adapun untuk mengidentifikasi praktik keterkaitan antara pemahaman dan penerapan di lapangan,

penelitian ini memasukkan aspek kesesuaian atau gap sebagai dari kerangka berpikir. Adapun tujuan penggunaan aspek ini yaitu untuk mengidentifikasi apakah praktik pemotongan ayam yang dilakukan pedagang telah sejalan dengan persepsi pedagang itu sendiri atau justru menunjukkan adanya ketidaksesuaian dengan persepsi yang dimiliki oleh pedagang itu sendiri

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Menurut Creswell (2015), penelitian kualitatif merupakan suatu pendekatan ilmiah yang berorientasi pada pemahaman mendalam terhadap makna yang dibangun oleh individu maupun kelompok dalam menghadapi suatu fenomena sosial atau kemanusiaan. Sehingga peneliti bisa menggali maupun menafsirkan makna yang dianggap relevan oleh partisipan terhadap permasalahan sosial. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan jenis penelitian, yaitu wawancara mendalam. Penggunaan metode ini dipilih agar dapat menggali secara langsung terkait pemahaman, pengalaman, dan praktik pelaku penyembelihan.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Daerah Istimewa Yogyakarta tepatnya di Kabupaten Sleman. Adapun pengambilan data dilakukan di 3 kecamatan, yaitu Kecamatan Ngaglik, Kecamatan Ngemplak, dan Kecamatan Pakem. Adapun pemilihan ketiga lokasi penelitian ini didasarkan pada hasil observasi yang dilakukan oleh penulis. Dari observasi yang dilakukan, terlihat bahwa aktivitas perdagangan ayam potong berkembang pesat dan dapat dijumpai di setiap sudut.

C. Waktu Pelaksanaan

Penelitian yang dilaksanakan dalam pengambilan data dilakukan sejak 10 Februari 2026 sampai 3 April 2026. Adapun pengambilan data tersebut dilakukan secara bertahap. Lalu untuk pengolahan dan penyajian data dilakukan selama 2 minggu.

D. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah persepsi dan praktik penyembelihan ayam potong yang dilakukan oleh pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman, khususnya pedagang yang terlibat langsung dalam proses penyembelihan.

E. Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2013) populasi merupakan keseluruhan objek atau subjek penelitian yang memiliki karakteristik dan kualitas tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan dijadikan dasar dalam penarikan kesimpulan. Sementara itu, sampel adalah bagian dari populasi yang diambil untuk mewakili keseluruhan populasi tersebut. Dalam penelitian ini, penentuan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu yang telah disesuaikan dengan tujuan maupun kebutuhan penelitian. Berdasarkan populasi yang telah ditetapkan oleh peneliti, penelitian ini melibatkan 16 sampel yang diambil dari pedagang ayam potong dengan kriteria berikut:

- a. Pedagang yang berlokasi di 3 kecamatan di Kabupaten Sleman, yaitu Kecamatan Ngaglik, Kecamatan Ngemplak, dan Kecamatan Pakem.
- b. Beragama Islam
- c. Melakukan penyembelihan mandiri
- d. Telah berpengalaman dalam penyembelihan ayam minimal satu tahun
- e. Bersedia memberikan informasi yang dilakukan dengan wawancara mendalam

F. Informan Penelitian

Dalam penelitian ini, informan yang dilibatkan terdiri dari dua kelompok utama, yaitu pedagang ayam potong yang dimana menjadi objek utama dalam penelitian dan Juru Sembelih Halal (JULEHA) Jogja. Adapun keterlibatan JULEHA bertujuan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai prosedur penyembelihan halal, standar kompetensi, serta mekanisme sertifikasi yang berlaku.

G. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Data *primer*. Menurut Sugiyono (2013) data *primer* merupakan data yang diperoleh secara langsung dari responden atau sumber pertama oleh peneliti tanpa perantara. Dalam penelitian ini data primer dikumpulkan berdasarkan dua cara yaitu wawancara mendalam dan dokumentasi.

H. Definisi Konseptual Variabel dan Operasional

1. Definisi Konseptual

Definisi konseptual merupakan uraian yang digunakan dalam suatu penelitian untuk memberikan kejelasan makna terhadap konsep-konsep yang digunakan dalam penelitian. Adapun berikut definisi konseptual pada penelitian ini:

a. Persepsi

Persepsi adalah sebuah proses internal yang terjadi dalam diri individu saat menerima, mengelola, maupun menafsirkan rangsangan atau informasi yang diperoleh melalui pancaindra. Proses ini kemudian menghasilkan pemahaman serta penilaian terhadap suatu objek, peristiwa, maupun fenomena tertentu. Dalam penelitian ini, persepsi diartikan sebagai cara pandang dan penilaian pelaku pedagang terhadap praktik penyembelihan ayam potong.

b. Praktik Sosial

Praktik sosial merupakan bentuk rutinitas perilaku yang muncul dari hasil interaksi antara dimensi makna, kompetensi, dan kondisi material dalam kehidupan sehari-hari. Teori ini menegaskan bahwa tindakan individu tidak semata-mata terjadi karena ditentukan oleh sikap pribadi individu melainkan juga dipengaruhi oleh struktur sosial dan norma yang berlaku di lingkungan masyarakat.

c. Kehalalan Makanan

Kehalalan makanan merupakan sebuah status boleh atau tidaknya suatu produk untuk dikonsumsi menurut ketentuan syariah. Status ini ditetapkan dengan meninjau beberapa hal yaitu kesesuaian bahan yang digunakan, proses produksi yang diterapkan, serta tata cara penyembelihan yang dilakukan. Kehalalan mencerminkan bahwa prinsip-prinsip syariah dalam pengolahan makanan sudah terpenuhi.

d. Halal Awareness

Halal awareness diartikan sebagai tingkat pemahaman dan kesadaran individu terkait penerapan prinsip-prinsip halal dalam aktivitas sehari-hari, terutama yang berkaitan dengan konsumsi makanan maupun minuman.

e. Sharia Compliance

Sharia compliance (Kepatuhan Syariah) merujuk pada tingkat kepatuhan secara menyeluruh terhadap ketentuan hukum Islam dalam seluruh rantai pasok makanan halal, mulai dari proses produksi pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga tahap konsumsi oleh masyarakat.

2. Definisi Operasional

Variabel operasional merupakan pedoman yang digunakan dalam suatu penelitian untuk melakukan pengukuran maupun pengamatan terhadap objek yang diteliti. Pengamatan terhadap variabel

operasional dalam penelitian ini dilakukan dengan menjadikan pelaku pedagang ayam potong di Kecamatan Ngaglik, Ngemplak, dan Pakem sebagai objek kajian. Adapun pengkajian difokuskan pada aspek persepsi, praktik sosial, dan juga pemahaman para pelaku terhadap proses penyembelihan yang halal guna menjawab rumusan masalah yang ditanyakan.

I. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik triangulasi. Teknik triangulasi merupakan metode pengumpulan data dengan menggabungkan beberapa pendekatan sekaligus. Adapun dalam penelitian ini, triangulasi dilakukan dengan menggabungkan dua teknik pengumpulan data, yaitu wawancara dan dokumentasi. Adapun tujuannya adalah untuk memperoleh data yang lebih komprehensif dan valid dari berbagai sumber (Usman & Akbar, 2008). Selain itu, dengan menggunakan triangulasi, peneliti dapat lebih memahami fenomena yang dikaji secara lebih mendalam dengan menggunakan dua pendekatan, yaitu sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui proses tanya jawab antara peneliti dengan narasumber yang bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat terkait objek penelitian. Melalui wawancara, peneliti dapat menggali pemahaman, pengalaman, serta pandangan responden secara langsung. Proses wawancara dapat dilakukan secara tatap

muka maupun melalui media komunikasi lainnya (Usman & Akbar 2008). Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan secara langsung kepada beberapa pedagang ayam potong yang berlokasi di tiga kecamatan, yaitu Kecamatan Ngaglik, Kecamatan Pakem, dan Kecamatan Ngemplak yang telah ditentukan melalui *purposive sampling*. Adapun Penelitian ini menggunakan wawancara semi-struktur. Wawancara semi-struktur merupakan jenis wawancara yang dilakukan dengan menyiapkan pedoman pertanyaan sebagai acuan, sebagaimana dalam wawancara terstruktur.

Namun dalam pelaksanaannya, wawancara semi-struktur memberikan fleksibilitas bagi peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan sesuai konteks pembicaraan. Jenis wawancara ini tidak menuntut jawaban pasti. Jenis wawancara ini memberikan kebebasan kepada narasumber untuk menyampaikan pendapat, pandangan, serta pengalaman secara lebih terbuka (Usman & Akbar 2008).

2. Dokumentasi

Menurut Usman & Akbar (2008) dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data yang berfungsi sebagai pelengkap dari hasil observasi dan wawancara. Data dokumentasi tersebut dapat berupa foto, catatan, atau arsip lainnya. Teknik ini bertujuan untuk memberikan bukti visual yang dapat memperkuat temuan penelitian. Dalam penelitian ini, dokumentasi yang diambil

berupa foto pedagang ayam potong, produk yang dijual, dokumentasi bersama narasumber saat proses wawancara, serta sumber kepustakaan dari penelitian terdahulu yang relevan dengan topik penelitian.

J. Instrumen Penelitian

Menurut Sugiyono (2013) instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengamati, mengukur, dan memperoleh data terkait suatu fenomena sosial yang sedang diteliti. Instrumen ini berfungsi untuk memastikan bahwa data yang dikumpulkan relevan dan akurat. Adapun dalam penelitian ini instrumen yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pedoman Wawancara

Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara yang berisi sejumlah pedoman khusus yang diajukan kepada responden. Jenis wawancara yang digunakan adalah wawancara semi-struktur, yang memungkinkan peneliti untuk memperoleh informasi secara langsung dari narasumber. Melalui pendekatan ini, narasumber diberi kebebasan untuk menyampaikan pendapat serta pandangan mereka secara bebas, sehingga peneliti bisa memperoleh pemahaman yang lebih mendalam terkait isu yang sedang dikaji. Adapun dalam penelitian ini, indikator operasional yang digunakan dalam wawancara adalah sebagai berikut:

a. Pedoman Wawancara Pedagang Ayam Potong

Tabel 3.1
Pedoman wawancara pedagang ayam potong

Variabel Penelitian	Indikator	Pertanyaan Wawancara
Pengetahuan pedagang terkait syariat penyembelihan halal	1. Pengetahuan terkait syariat penyembelihan halal (menyebut nama Allah, menggunakan alat tajam, muslim, menghadap kearah kiblat, dll)	1. Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? 2. Menurut anda, apa saja syarat agar ayam disembelih bisa disebut "halal"?
Persepsi pedagang terhadap penyembelihan halal	1. Pandangan pedagang terhadap pentingnya kehalalan 2. Persepsi pedagang tentang bagaimana prosedur penyembelihan yang halal 3. Pandangan pedagang terkait	1. Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? 2. Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? Dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti?

	pelatihan juru sembelih halal 4. Pandangan pedagang terkait sertifikasi halal	3. Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting terhadap penjualan?
Prosedur atau praktik penyembelihan ayam yang dilakukan pedagang	1. Cara penyembelihan yang dilakukan oleh pedagang 2. Kesesuaian praktik dengan persepsi pedagang	1. Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? 2. Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda terkait penyembelihan halal?

b. Pedoman Wawancara JULEHA Yogyakarta

Tabel 3.2
Pedoman wawancara JULEHA Yogyakarta

Variabel Penelitian	Indikator	Pertanyaan Wawancara
Prosedur Penyembelihan Halal	Syarat-Syarat Penyembelihan halal	1. Apa saja tahapan penyembelihan halal yang sesuai dengan syariat Islam?

		2. Apakah daging ayam bisa menjadi haram? Jika iya, apa yang menyebabkan hal tersebut? 3. Apakah terdapat aturan-aturan kebersihan yang harus dipatuhi oleh juru sembelih? 4. Apa saja hal yang diajarkan dan diujikan JULEHA terhadap juru sembelih yang mengikuti pelatihan? 5. Apa saja kriteria penyembelih menurut syariat? 6. Apa saja kriteria hewan yang disembelih menurut syariat?
--	--	---

K. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan mengacu pada model yang dikemukakan oleh Braun V & Clarke (2014), yang dimana terdiri dari enam tahapan utama. Adapun tahapan tersebut yaitu familiarisasi data, pembuatan kode awal, pencarian tema, peninjauan tema, pendefinisian dan penamaan tema, dan yang terakhir penulisan laporan yang mengarah pada penarikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Familiarisasi dengan Data

Pada tahap ini, peneliti akan menelaah transkrip wawancara secara berulang guna memperoleh pemahaman yang komprehensif terhadap isi dan konteks data. Proses familiarisasi dilakukan dengan mencatat gagasan awal, kesan umum, dan juga indikasi pola makna yang muncul dari pernyataan informan.

2. Pembuatan Kode Awal

Setelah memperoleh pemahaman terhadap data, peneliti akan melanjutkan proses teknik analisis data dengan tahap pengodean (*coding*) melalui pemberian label pada bagian-bagian data yang relevan dengan fokus penelitian. Pengodean ini dilakukan secara sistematis pada semua transkrip, sehingga setiap pernyataan yang berkaitan dengan pengetahuan, persepsi, maupun praktik pedagang dapat diidentifikasi. Adapun kode-kode yang

dihasilkan selanjutnya dijadikan dasar dalam mengungkap pola maupun tema yang lebih luas.

3. Pencarian Tema

Kode-kode yang sudah dihasilkan kemudian dikelompokkan berdasarkan kesamaan dan keterkaitan makna sehingga nantinya akan membentuk tema-tema yang lebih luas. Adapun tujuan dari tahapan ini yaitu untuk menyusun kerangka awal tema-tema analisis yang relevan dalam menjawab pertanyaan penelitian.

4. Peninjauan Tema

Pada tahap ini, peneliti akan akan meninjau ulang tema-tema yang telah terbentuk guna memastikan kesesuaiannya dengan data. Adapun proses peninjauan dilakukan dengan dua tingkat, yaitu mengevaluasi kesesuaian tema dengan data yang telah dikodekan serta meninjau tema terhadap keseluruhan data set. Tahapan ini bertujuan untuk memastikan bahwa tema yang dihasilkan benar-benar merepresentasikan pernyataan informan dan tidak terbentuk secara paksaan.

5. Pendefinisian dan Penamaan Tema

Setelah tema dinyatakan valid, peneliti akan mendefinisikan esensi dari masing-masing tema serta menetapkan nama tema yang jelas dan juga bersifat deskriptif. Penamaan tema dilakukan dengan mempertimbangkan kemampuan tema tersebut dalam merepresentasikan makna utama yang terkandung dalam data.

Adapun tujuan dari tahapan ini yaitu untuk memudahkan pemahaman interpretasi tema dalam konteks akademik.

6. Penulisan Laporan

Tahap akhir dalam proses analisis data adalah penyusunan laporan hasil analisis dalam bentuk narasi yang sistematis dan terstruktur. Adapun laporan tersebut disajikan dengan menyertakan kutipan langsung dari hasil wawancara sebagai bukti empiris.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Subjek Penelitian

Kabupaten Sleman merupakan bagian dari 5 kabupaten yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kabupaten Sleman merupakan wilayah terbesar kedua setelah Kabupaten Gunung Kidul di Daerah Istimewa Yogyakarta. Secara geografis letak Kabupaten Sleman adalah diantara 10° 33' 00" Bujur Timur - 110° 13' 00" Bujur Timur, dan 7° 34' 51" Lintang Selatan - 7°47'30" Lintang Selatan, dengan luas wilayah sekitar 574,82 km². Dilihat dari batas – batas wilayahnya, Sleman memiliki batas wilayah yang beragam. Di sebelah selatan, Sleman berbatasan langsung dengan kota Yogyakarta, sedangkan di sebelah timur berbatasan dengan Bantul dan Gunung Kidul, dan juga Kulon Progo di sebelah barat. Adapun di bagian utara, sleman berbatasan langsung dengan Kabupaten Boyolali dan Kabupaten Magelang yang merupakan bagian dari Provinsi Jawa Tengah. Letak geografis ini membuat Kabupaten Sleman menempati posisi yang strategis, terutama sebagai jalur masuk utama menuju Kota Yogyakarta dari arah utara. Selain itu, Sleman juga dikenal sebagai sebagai Kawasan yang memiliki keberagaman budaya, destinasi wisata, serta potensi ekonomi yang terus berkembang. (slemankab.go.id)

Secara administratif Kabupaten Sleman terdiri dari 17 kecamatan, 86 desa, dan lebih dari seribu dusun yang tersebar di seluruh wilayahnya.

Beberapa kecamatan dikenal sebagai Kawasan dengan tingkat kepadatan penduduk yang tinggi sekaligus menjadi pusat kegiatan ekonomi masyarakat. Adapun beberapa kecamatan tersebut di antara lain, Depok, Ngaglik, Mlati, Gamping, dan Kalasan. Selain itu, Sleman juga memiliki karakteristik wilayah yang beragam, mulai dari daerah perkotaan di sekitar kampus besar seperti Universitas Gajah Mada atau Universitas Negeri Yogyakarta, hingga Kawasan pedesaan yang masih mengandalkan sektor pertanian sebagai mata pencaharian utama mereka. (slemnkab.go.id)

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2024, jumlah penduduk Kabupaten Sleman mencapai 1.125.571 jiwa dengan kepadatan sekitar 1.900 jiwa per kilometer persegi dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Tercatat jumlah data pemeluk agama di Kabupaten Sleman oleh Badan Pusat Statistik 2024, penduduk Sleman yang beragama Islam 1.019.677 jiwa, Kristen 33.376 jiwa, Katolik 70.515 jiwa, Hindu 1.192 jiwa, Buddha 748 jiwa, Konghucu 25 jiwa. Sehingga dapat dikatakan bahwa 90% penduduk Sleman beragama Islam. (slemankab.bps.go.id)

Selain dikenal sebagai pusat Pendidikan karena banyaknya perguruan tinggi yang berlokasi di Sleman, wilayah ini juga memiliki potensi ekonomi yang besar. Saat ini, pertanian masih menjadi sektor penting di wilayah ini, terutama dengan komoditas unggulan seperti salak pondoh yang menjadi ikon daerah. Di sisi lain, sektor perdagangan, jasa, pariwisata juga berkembang pesat, hal ini ditopang oleh banyaknya mahasiswa dikarenakan banyaknya perguruan tinggi yang terletak di

Kabupaten Sleman. Sedangkan sektor pariwisata Kabupaten Sleman ditopang oleh keberadaan destinasi wisata budaya dan sejarah seperti Candi Prambanan, Candi Ijo, dan Situs Ratu Boko.

B. Analisis Hasil Penelitian

1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terkait Ketentuan Pemotongan Ayam yang Sesuai dengan Syariat Islam

Dilakukannya penelitian ini sebagai upaya untuk mengetahui bagaimana tingkat pengetahuan, persepsi, dan juga praktik pedagang ayam potong terkait ketentuan pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam yang berlokasi di Kabupaten Sleman. Penelitian ini dilakukan dengan mewawancarai pedagang ayam potong yang beraktivitas di beberapa lokasi yaitu, Ngaglik, Ngemplak, dan Pakem. Jumlah keseluruhan responden dalam penelitian ini sebanyak 16 orang yang dipilih dengan menggunakan purposive sampling, dengan kriteria pedagang yang telah berpengalaman minimal selama dua tahun dan secara langsung berkontribusi dalam proses pemotongan ayam. Adapun dalam penelitian ini, selain mewawancarai para pedagang ayam potong, penulis juga melakukan wawancara dengan pihak Juru Sembelih Halal (JULEHA) Yogyakarta dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai prosedur penyembelihan halal, standar kompetensi, serta mekanisme sertifikasi yang berlaku.

Fokus utama pencarian responden diarahkan kepada pedagang ayam potong yang sehari-hari melakukan penyembelihan terhadap produk yang mereka jual, sehingga informasi yang diperoleh bisa benar-benar menggambarkan praktik nyata yang terjadi di lapangan. Adapun responden terdiri dari pedagang yang memiliki latar belakang berbeda, baik dari segi usia maupun pengalaman, sehingga dapat diperoleh gambaran yang beragam mengenai pengetahuan maupun persepsi para pedagang terkait pemotongan ayam yang halal.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan pihak JULEHA Yogyakarta, diketahui bahwa terdapat beberapa syarat dan ketentuan yang harus dipenuhi dalam penyembelihan ayam agar dapat dinyatakan halal. Menurut penuturan narasumber dari JULEHA Yogyakarta, syarat tersebut mencakup beberapa aspek yang saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan. Adapun yang pertama yaitu syarat identitas penyembelih, yaitu orang yang melakukan penyembelihan wajib orang muslim, berakal sehat, dan memiliki pengetahuan terhadap penyembelihan. Syarat kedua, yaitu alat yang digunakan untuk melakukan penyembelihan harus berupa benda tajam yang mampu memutus 3 saluran secara sempurna. Syarat ketiga, pada saat melakukan penyembelihan, penyembelih wajib mengucapkan atau menyebut doa seperti “Bismillahu Allahuakbar”. Syarat keempat, yaitu teknis penyembelihan, di mana hewan yang akan disembelih sebaiknya dihadapkan ke arah kiblat, dan juga penyembelihan harus dilakukan

dengan cepat tanpa menyiksa hewan. Syarat kelima, yaitu aspek higienitas dan pasca-penyembelihan, JULEHA menyatakan bahwa antara area bersih dan kotor pada tempat penyembelihan, serta pemisahan antara hewan yang berhasil disembelih dengan yang tidak merupakan bagian dari prosedur halal yang kerap luput dari perhatian.

Tabel 4.1
Pengetahuan Responden Tentang Syarat Halal

Aspek Pengetahuan	Jumlah Responden	Persentase
Identitas penyembelih Muslim	15	100%
Ayam sehat	6	40%
Doa	15	100%
Pisau tajam	15	100%
Pemotongan 3 saluran	11	73,3%
Arah kiblat dan higienitas	2	13,3%
Penerapan larangan merokok saat melakukan pemotongan	2	13,3%
Kondisi kesehatan pernapasan saat melakukan pemotongan	2	13,3%
Pemisahan area kotor dan bersih	2	13,3%

Rata-rata	56,2%
-----------	-------

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa seluruh informan memiliki pengetahuan dasar tentang syariat penyembelihan halal. Dari 15 informan yang diwawancarai, seluruhnya (100%) menjelaskan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh seorang muslim dan wajib membaca doa atau basmallah. Hal ini menunjukkan bahwa aspek identitas penyembelih dan doa merupakan pengetahuan umum yang dipahami oleh seluruh informan.

Selain itu sebanyak 86,7% persen informan menegaskan penggunaan pisau atau alat yang tajam sebagai syarat yang krusial guna memastikan pemotongan berlangsung dengan cepat dan tidak menyiksa hewan. Namun disisi lain, hanya 40% informan yang memaparkan bahwa ayam yang akan disembelih harus merupakan ayam yang sehat tanpa penyakit apapun. Hal ini menunjukkan masih banyak pedagang yang tidak menganggap Kesehatan dan kesejahteraan ayam sebagai salah satu syarat ayam bisa disebut halal.

Di sisi lain, sebanyak 73,3% informan menjelaskan tentang pemotongan tiga saluran (urat nadi, tenggorokan, dan saluran pernapasan). Sementara itu hanya terdapat 13,3% informan yang mampu menjelaskan terkait arah kiblat dan unsur-unsur higienitas, pnerapan larangan merokok, serta kondisi pernapasan. Hal ini menunjukkan bahwa ternyata masih terdapat banyak pedagang ayam

potong yang belum memiliki pemahaman detail tentang teknis syariat penyembelihan. Mayoritas pedagang hanya memahami syarat umum seperti identitas penyembelih dan keharusan membaca doa. Adanya perbedaan dalam tingkat pengetahuan yang dimiliki responden dipengaruhi oleh pengalaman responden dalam mengikuti pelatihan juru sembelih halal.

Tabel 4.2
Responden yang Pernah dan Belum Pernah Melakukan Pelatihan

Status Pelatihan	Jumlah Responden	Persentase
Sudah pernah	2	13,3%
Belum pernah	13	86,7%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Dari 15 responden, seluruhnya menegaskan bahwa penyembelih atau orang yang melakukan pemotongan ayam harus seorang Muslim dan wajib membaca doa. Namun, tidak semua informan mampu menjelaskan hal-hal yang lebih rinci terkait penyembelihan yang benar-benar sesuai dengan syariat. Hal ini dipengaruhi oleh pernah atau tidaknya responden tersebut mengikuti atau mendapatkan pelatihan. Dari 15 responden tercatat hanya sebanyak 2 responden yang pernah mengikuti pelatihan Juru Sembelih Halal, sedangkan 13 orang lainnya belum pernah mengikuti pelatihan resmi tersebut.

Responden yang pernah mengikuti pelatihan, umumnya mengetahui lebih detail terkait penyembelihan halal dan mampu menjelaskan detail-detail tersebut. Responden yang pernah mengikuti pelatihan mampu menjelaskan hal-hal detail seperti, menghadap ke arah kiblat saat melakukan penyembelihan, menggunakan alat khusus yang tidak boleh digunakan untuk hal selain menyembelih, memakai APD dan memastikan kebersihan tempat penyembelihan dan kesejahteraan hewan. Sementara responden yang belum pernah mengikuti pelatihan cenderung hanya menyebutkan syarat umum seperti identitas penyembelih, doa, serta pemotongan tiga saluran.

Adapun hal ini terlihat dari pernyataan yang disampaikan oleh responden 1 *“Yang menyembelih harus orang islam, baca bismillah, dan menggunakan alat yang tajam”*. Sementara di sisi lain, responden 3 yang pernah mengikuti pelatihan menjelaskan secara lebih rinci yaitu *“Baiknya menghadap kiblat dan menggunakan APD, atau bisa juga memakai pakaian yang bersih, pisaunya juga khusus harus yang bahan stainless, sama sebaiknya sih areanya kotor dan bersihnya terpisah”*. Adapun responden 5 yang juga pernah mengikuti pelatihan menambahkan terkait larangan merokok dan kondisi Kesehatan pernapasan yang di mana pada saat melakukan penyembelihan, orang yang menyembelih tidak boleh saat sedang batuk, flu, pilek atau penyakit pernapasan lainnya. Dari pernyataan para pedagang, dapat dikonfirmasi bahwa pengalaman pelatihan formal sangat berperan

penting terhadap tingkat pengetahuan pedagang terhadap penyembelihan halal.

2. Persepsi Responden Terhadap Urgensi Penerapan Prinsip Kehalalan Dalam Proses Pemotongan Ayam

a. Persepsi Terhadap Prinsip Kehalalan

Pada bagian ini, peneliti melakukan wawancara terkait persepsi responden terhadap pentingnya menerapkan prinsip kehalalan dalam melakukan pemotongan ayam, berikut merupakan hasil yang didapatkan melalui wawancara bersama responden:

Tabel 4.3
Persepsi Responden terhadap Urgensi Kehalalan

Keterangan	Jumlah Responden	Persentase
Menganggap penting	12	80%
Menganggap penting tapi terkendala waktu dan efisiensi	3	20%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Dari tabel diatas bisa dilihat bahwa mayoritas responden menganggap bahwa penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam merupakan hal yang sangat penting. Dari 15 responden, terdapat 12 responden menegaskan bahwa kehalalan adalah suatu bentuk kejujuran yang nantinya akan dipertanggung jawabkan dihadapan Allah SWT, mereka juga menegaskan bahwa

dengan selalu menerapkan prinsip kehalalan, itu sama dengan bertanggung jawab kepada konsumen. Disebabkan mayoritas konsumen merupakan Muslim, konsumen pasti mengharapkan daging ayam yang halal.

Namun disisi lain, dari 15 responden terdapat 3 responden yang memiliki pendapat yang berbeda. Ketiga responden tersebut menganggap bahwa penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan memang suatu hal yang penting, namun realita yang terjadi di lapangan berbeda, hal tersebut dianggap terlalu memakan waktu. Responden menjelaskan bahwa mereka sering kali mendapatkan pesanan dengan jumlah yang banyak dan harus diselesaikan dengan waktu yang sesingkat mungkin. Oleh karena itu, responden menegaskan bahwa dengan benar-benar menerapkan prinsip kehalalan, mereka tidak akan bisa menyelesaikan pesanan dengan cepat, mereka menilai bahwa hal tersebut kurang efisien. Menurut responden hal yang paling memakan waktu adalah aturan dimana ayam yang sudah disembelih harus digantung untuk ditiriskan darahnya secara sempurna. Sedangkan untuk menghemat waktu, responden biasanya akan memasukan ayam yang sudah disembelih ke dalam suatu tempat seperti drum bak, yang dimana hal tersebut sebenarnya tidak boleh dilakukan apabila mengikuti prinsip kehalalan.

Sebagian besar responden menyatakan bahwa kehalalan merupakan hal penting yaitu sebagai bentuk tanggung jawab religius. Hal ini seperti yang responden 10 sampaikan *“soalnya kalo buat yang kaya saya ini kan tanggung jawabnya nanti dihadapan Allah dan kepada konsumen juga”*. Sementara di sisi lain responden 1 juga menambahkan bahwa *“penting karena kalau motongnya sembarangan bisa jadi ngga halal, terus berarti kita sebagai pedagang tidak jujur”*. Namun, di sisi lain terdapat beberapa responden yang mengaku dilemma karena mendapatkan tekanan waktu pada saat melakukan penyembelihan. Hal ini seperti yang disampaikan responden 11 *“penting, tapi kadang kal mau yang sesuai sama syariat banget tuh terlalu makan waktu, sementara kita seringnya dikejar waktu jadi harus cepat-cepat”*. Berdasarkan kutipan-kutipan dari responden tersebut, terlihat bahwa adanya dilemma antara efisiensi operasional dengan komitmen terhadap nilai syariat.

b. Persepsi Responden Terhadap Pelatihan Juru Sembelih Halal

Adapun Pada bagian ini, peneliti melakukan wawancara terkait persepsi responden terhadap pelatihan juru sembelih halal, berikut merupakan hasil yang didapatkan melalui wawancara bersama responden:

Tabel 4.4
Persepsi Responden Terhadap Pelatihan Juru Sembelih Halal

Keterangan	Jumlah Responden	Persentase
Pernah ikut, menganggap penting	2	13,3%
Belum pernah ikut, menganggap penting	7	46,7%
Belum pernah ikut, menganggap tidak perlu	6	40%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pandangan antara para responden terkait pelatihan juru sembelih halal. Dari hasil penelitian, bisa dilihat bahwa 13,3% dari responden yang penulis wawancarai sudah memiliki pengalaman dalam pelatihan juru sembelih halal. Namun disisi lain, masih banyak responden yang ternyata belum pernah mengikuti pelatihan formal sama sekali. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa semua responden yang pernah mengikuti pelatihan beranggapan bahwa mengikuti pelatihan juru sembelih halal merupakan suatu hal yang penting bagi pedagang ayam potong yang berkontribusi terhadap proses pemotongan ayam. Disisi lain responden yang belum pernah mengikuti pelatihan terbagi menjadi dua kubu, sebanyak 7 dari 15

responden menyatakan bahwa meskipun belum pernah mengikuti pelatihan mereka menilai bahwa pelatihan juru sembelih halal merupakan suatu hal yang sangat penting untuk diikuti. Sedangkan sebanyak 6 dari 15 responden yang belum pernah mengikuti pelatihan memiliki pendapat yang berbeda, mereka menganggap bahwa pelatihan juru sembelih halal bukan suatu hal yang penting untuk diikuti, mereka menilai bahwa pelatihan semacam itu hanya sebuah bentuk formalitas.

Adapun responden yang menilai bahwa pelatihan juru sembelih halal merupakan suatu hal yang penting menjelaskan, bahwa dengan mengikuti pelatihan mereka bisa belajar bagaimana prosedur penyembelihan halal dengan lebih rinci. Responden yang sudah pernah mengikuti pelatihan menjelaskan bahwa dalam pelatihan tersebut, mereka bukan hanya diajari cara menyembelih hewan dengan benar. Dalam pelatihan, responden menjelaskan bahwa mereka juga diajarkan cara untuk menjaga kesejahteraan hewan, mulai dari cara memegang hewan hingga hal-hal yang dilarang untuk dilakukan di depan hewan yang akan disembelih. Selain itu responden juga menjelaskan, bahwa dalam pelatihan juga diajarkan bagaimana cara menjaga higienitas tempat penyembelihan, bagaimana sikap penyembelih pada saat melakukan penyembelihan, hingga bagaimana cara benar memegang pisau.

Di lain sisi, ternyata masih banyak yang beranggapan bahwa pelatihan juru sembelih halal bukanlah suatu hal yang mendesak. Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan, terungkap bahwa banyak responden yang menilai bahwa pelatihan merupakan suatu bentuk formalitas saja. Responden beranggapan bahwa untuk belajar tata cara menyembelih bukan hanya bisa didapatkan lewat pelatihan saja, hal tersebut bisa dipelajari dimana saja, seperti belajar langsung dengan orang sekitar yang sudah berpengalaman atau bahkan melalui *platform online* seperti *Youtube*. Responden beranggapan bahwa biaya untuk mengikuti pelatihan terlalu mahal, dan juga hal tersebut tidak berpengaruh terhadap kelangsungan usaha.

Perbedaan pandangan terkait hal ini bisa dilihat dari pernyataan-pernyataan yang disampaikan responden. Seperti pernyataan responden 3 yang pernah mengikuti pelatihan menegaskan bahwa *“dengan mengikuti pelatihan kita bisa tahu mana yang benar mana yang keliru”*. Di sisi lain, responden 8 yang belum pernah mengikuti pelatihan juga mengakui hal yang serupa *“untuk mengetahui mana yang benar dan salah”*. Sementara di sisi lain, terdapat beberapa responden yang beranggapan sebaliknya, seperti responden 6 yang menyatakan *“kayaknya ngga penting banget sih ya, biayanya juga lumayan mahal”*. Pernyataan-pernyataan tersebut menunjukkan bahwa persepsi responden terhadap pelatihan juru sembelih halal sangat dipengaruhi oleh pengalaman mereka sendiri.

c. Persepsi Responden Terhadap Sertifikasi Halal

Pada bagian ini peneliti melakukan wawancara kepada responden terkait pandangan mereka terhadap sertifikasi halal, Adapun berikut hasil dari wawancara yang telah peneliti lakukan:

Tabel 4.5
Persepsi Responden Terhadap Sertifikasi Halal

Persepsi Urgensi Sertifikasi Halal	Jumlah Responden	Persentase
Menganggap berpengaruh penting	12	80%
Menganggap berpengaruh penting, namun ragu	3	20%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden berpendapat bahwa sertifikat halal berpengaruh penting terhadap penjualan. Responden memaparkan bahwa sertifikasi halal, dapat membuat konsumen lebih percaya dan merasa aman. Responden beranggapan sertifikasi halal merupakan suatu hal yang sangat mendesak yang dimana harusnya dimiliki oleh seluruh pengusaha yang berkecimpung di dunia makanan. Mereka menilai bahwa sertifikasi halal merupakan salah satu bentuk strategi untuk menjaga loyalitas konsumen.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan, peneliti menemukan empat responden yang beranggapan ragu-ragu terkait pengaruh sertifikasi halal terhadap penjualan. Hal ini dipicu oleh beragam alasan, responden yang merasa ragu, beranggapan bahwa selama ini belum ada konsumen yang bertanya rinci terkait hal tersebut, sehingga responden menarik kesimpulan bahwa sertifikasi halal bukanlah suatu hal yang mendesak. Responden juga menegaskan bahwa sertifikasi halal hanyalah sebuah bentuk formalitas, mereka memaparkan bahwa di realita lapangan konsumen tidak akan bertanya serinci itu.

Adapun persepsi positif terkait pentingnya sertifikasi halal bisa dilihat dari pernyataan responden 7 yang mengatakan *“agar pelanggan lebih percaya”*. Responden 1 bahkan menambahkan bahwa sertifikasi halal penting karena *“agar pedagang yang curang bisa ketahuan”*. Di sisi lain, terdapat responden yang beranggapan bahwa sertifikasi halal bukanlah hal yang mendesak, seperti yang diungkapkan responden 12 *“selama ini belum ada juga sih pelanggan yang nanya tentang itu”*. Fakta-fakta tersebut mengkonfirmasi bahwa upaya untuk mendapatkan sertifikasi halal lebih dimotivai oleh faktor konsumen daripada kesadaran akan hal itu sendiri.

3. Teknis Pemotongan Ayam dan Kesesuaiannya dengan Prinsip Kehalalan yang Dipahami serta kesesuaiannya dengan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penyembelihan Halal

a. Langkah Teknis Pemotongan yang Dilakukan

Pada bagian ini, peneliti melakukan wawancara terkait langkah teknis pemotongan ayam yang dilakukan responden, berikut merupakan hasil yang didapatkan melalui wawancara bersama responden:

Tabel 4.6
Langkah Teknis Pemotongan Ayam

Teknis Pemotongan	Jumlah Responden	Persentase
Membaca doa atau basmallah	15	100%
Memotong 3 saluran	11	73,3%
Meniriskan darah hingga bersih	10	66,7%
Menggunakan alat tajam	15	100%
Menerapkan higienitas	2	13,3%
Menghadap kiblat	2	13,3%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan responden, menunjukkan bahwa seluruh responden telah konsisten untuk membaca doa sebelum melakukan penyembelihan. Hal ini

berarti membaca doa sebelum melakukan penyembelihan dianggap menjadi aspek dasar syariat yang konsisten dilakukan. Sedangkan sebanyak 12 responden menjelaskan bahwa dalam proses pemotongan, mereka memotong 3 saluran utama di leher ayam, yaitu urat nadi, tenggorokan, dan saluran pernapasan. Sebanyak 10 responden menjelaskan bahwa setelah disembelih, mereka akan meniriskan darah ayam hingga keluar sempurna dengan cara menggantung ayam tersebut, sedangkan sisanya menyatakan bahwa mereka meletakkan ayam yang sudah disembelih di sebuah ember. Disisi lain, seluruh responden menyebutkan bahwa dalam penyembelihan yang dilakukan, responden telah konsisten untuk menggunakan alat yang tajam. Hal ini bertujuan agar penyembelihan bisa berakhir dengan sekali sayatan, sehingga sang hewan tidak perlu merasa tersiksa sebab di sayat berkali-kali. Akan tetapi, dari 15 responden ternyata hanya 2 responden yang menerapkan dan memperhatikan higienitas dalam proses penyembelihan, begitu pula dengan arah kiblat. Mayoritas responden tidak menerapkan syarat-syarat yang lebih detail dalam proses mereka.

Secara langsung, prosedur penyembelihan yang dilakukan responden tergambar dari penjelasan yang mereka sampaikan. Seperti responden 1 yang menjelaskan prosesnya sebagai berikut *“Biasanya itu ayamnya kami pegang terus kami bacain bismillah terus langsung potong lehernya habis itu kami tunggu biar*

darahnya keluar. Terus kalo diliat udah mati baru kami masukan ke mesin pencabut bulu ayam". Sedangkan responden 3 menjelaskan *"saya usahakan hadap kiblat, terus saya baca doa dan saya sembelih lehernya. Terus habis disembelih saya gantung biar darahnya keluar semua, sambal lanjut buat nyembelih yang lain. Kalau sekiranya darahnya udah keluar, saya masukin ke panci buat direbus, terus cabut bulunya"*. Sementara itu responden 6 menjelaskan *"kami pegang ayamnya terus baca doa dan langsung potong lehernya sampe darahnya ngucur gitu, terus kami masukin ke ember gitu"*. Perbedaan dalam penjelasan prosedur ini menunjukkan adanya perbedaan antara yang pernah mengikuti pelatihan dan yang belum pernah.

b. Persepsi Responden Terhadap Prosedur yang Dilakukan

Pada bagian ini, peneliti melakukan wawancara terkait pandangan responden terhadap prosedur atau langkah pemotongan yang senantiasa dilakukan apakah sudah sesuai dengan apa yang selama ini dipahami oleh responden, berikut merupakan hasil yang didapatkan melalui wawancara bersama responden:

Tabel 4.7
Persepsi Responden Terhadap Kesesuaian Prosedur yang
Dilakukan dengan Apa yang Dipahami

Keterangan	Jumlah Responden	Persentase
Merasa sudah sesuai	12	80%
Merasa ragu	3	20%

Sumber: Data primer yang diolah, 2026

Berdasarkan wawancara, mayoritas responden sudah merasa bahwa prosedur yang mereka gunakan selama ini telah sesuai dengan pemahaman yang mereka pahami. Responden merasa yakin karena selalu membaca doa, menggunakan alat yang tajam, serta memotong saluran utama. Responden beranggapan bahwa selama melakukan ketiga hal tersebut, mereka yakin tidak melenceng dari apa yang telah mereka pahami. Namun disisi lain, ternyata masih terdapat responden yang merasa ragu dalam menjawab pada saat wawancara yang peneliti lakukan. Terdapat 3 responden yang ragu apakah mereka sudah sesuai atau belum. Responden menjelaskan bahwa mereka cukup yakin bahwa prosedur tersebut sesuai dengan pemahaman mereka, akan tetapi mereka beranggapan bahwa pengetahuan mereka terhadap pemotongan halal masih terbatas. Sehingga mereka merasa ragu apakah pemahaman dan prosedur yang mereka lakukan selama ini sudah cukup benar dalam

pandangan syariat. Ketiga responden tersebut belum pernah mengikuti pelatihan dan hanya mengandalkan pengalaman dari orang yang sudah lebih dulu berkecimpung di dunia pemotongan ayam. Pengetahuan mereka hanya terbatas pada kewajiban membaca doa sebelum melakukan pemotongan. Hal ini menunjukkan bahwa ternyata masih terdapat pedagang yang memiliki pengetahuan sangat terbatas terhadap pemotongan ayam yang halal dan sesuai dengan syariat. Keterbatasan ini umumnya muncul dikarenakan mereka hanya mengandalkan oleh pengalaman turun-temurun dan tidak pernah mengikuti pelatihan resmi. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa masih terdapat pedagang yang membutuhkan pendampingan maupun pelatihan.

Hal ini terlihat dari pernyataan responden yang beragam. Sebagian besar responden seperti responden 9 menyatakan bahwa *“InsyaAllah sudah sesuai”* saat ditanya sudah sesuaikah prosedur yang dilakukn selama ini dengan yang mereka pahami. Namun terdapat responden yang mengaku ragu dikarenakan keterbatasan pengetahuan yang mereka miliki, seperti yang disampaikan oleh responden 13 *“sudah berusaha se-sesuai mungkin dengan apa yang dipelajari”*. Pernyataan tersebut mengandung keraguan terhadap pengetahuan yang dimiliki.

c. Kesesuaian Prosedur Pemotongan Ayam dengan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penyembelihan Halal

Peneliti juga melakukan analisis kesesuaian prosedur tersebut dengan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penyembelihan Hewan Halal yaitu sebagai berikut:

1) Persiapan Penyembelihan

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa seluruh responden yaitu 100% telah menggunakan alat yang tajam dalam melakukan penyembelihan. Akan tetapi hanya 13,33% yang memperhatikan higienitas dalam persiapan penyembelihan tersebut.

2) Pelaksanaan Penyembelihan

Seluruh responden telah konsisten dalam membaca doa sebelum melaksanakan penyembelihan dan merupakan penyembelih yang beragama Islam. Namun, hanya 13,33% yang mengaku konsisten dalam memposisikan ayam yang akan disembelih ke arah kiblat.

3) Evaluasi Pasca Penyembelihan

Sebanyak 73,3% responden menjelaskan bahwa mereka memotong tiga saluran utama, sedangkan 66,7% responden menjelaskan bahwa mereka meniriskan darah ayam hingga keluar sempurna dengan menggantung ayam yang telah disembelih. Sisanya menyebutkan bahwa mereka

mengumpulkan ayam yang telah disembelih ke dalam satu wadah.

4) Elemen Pendukung

Aspek higienitas dan sanitasi menjadi elemen yang paling minim diterapkan. Adapun temuan ini diperkuat oleh informasi yang didapatkan oleh JULEHA Yogyakarta yang menjelaskan bahwa standar penyembelihan halal mengacu pada SKKNI Nomor 147 Tahun 2022. Akan tetapi dalam praktiknya mayoritas pedagang hanya menerapkan aspek dasar seperti membaca doa dan identitas penyembelih yang wajib beragama islam. berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan oleh pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman baru sesuai pada elemen pelaksanaan penyembelihan yang dasar.

4. Perspektif Juru Sembelih Halal (JULEHA) Yogyakarta terhadap Praktik Pemotongan Ayam di Lapangan

Selain melakukan wawancara dengan para pedagang ayam potong, peneliti juga melakukan wawancara dengan pihak Juru Sembelih Halal (JULEHA) Yogyakarta, peneliti melakukan wawancara dengan salah satu *founder* JULEHA Yogyakarta. Adapun wawancara ini dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh perspektif dari pihak yang memiliki kompetensi resmi dalam bidang penyembelihan halal. Sehingga hasil wawancara tersebut dapat dijadikan sebagai pembanding terhadap

praktik yang dilakukan oleh para pedagang di lapangan. Adapun berdasarkan informasi yang diperoleh dari JULEHA, terdapat tiga aspek utama yaitu standar penyembelihan halal yang seharusnya diterapkan, pandangan terhadap urgensi pelatihan dan sertifikasi, serta gambaran umum kondisi penyembelihan yang terjadi di lapangan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak JULEHA Yogyakarta, diketahui bahwa standar penyembelihan halal mengacu pada SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 dan meliputi empat elemen wajib: persiapan, pelaksanaan, evaluasi pasca-sembelih, dan elemen pendukung (higienitas). JULEHA menjelaskan bahwa dalam praktiknya, kondisi penyembelihan di lapangan masih jauh dari standar yang seharusnya. Menurut perwakilan JULEHA, mayoritas pedagang hanya menerapkan aspek minimal seperti membaca doa atau menggunakan alat tajam. Namun kurang memperhatikan aspek-aspek teknis yang lain seperti posisi hewan yang menghadap kiblat, kebersihan tempat penyembelihan, kesejahteraan hewan, serta penirisan darah yang seharusnya sempurna. Perwakilan JULEHA juga menjelaskan bahwa hal ini bahkan juga terjadi pada yang sudah mengikuti pelatihan. JULEHA menjelaskan bahwa pada saat mengikuti pelatihan para juru sembelih akan diajarkan banyak aspek detail terkait penyembelihan halal yang kemudian akan diujikan untuk mendapatkan sertifikasi pelatihan. JULEHA menegaskan bahwa mayoritas juru sembelih yang sudah berhasil mengikuti ujian kompetensi cenderung akan melupakan

hal-hal yang sudah dipelajari pada saat kembali ke realita lapangan. Seperti yang dijelaskan oleh responden 16 selaku perwakilan JULEHA Yogyakarta *“Pada saat juru sembelih mengikuti pelatihan di JULEHA, kami akan menguji detail kompetensi mereka, bukan hanya seputar penyembelihan kami juga menuji sholat mereka, pada saat pelatihan kami juga menjelaskan dan mengajarkan hal-hal detail terkait penyembelihan halal. Namun, kebanyakan juru sembelih yang sudah mengikuti pelatihan tidak terlalu memperhatikan hal-hal detail selain aspek wajib”*. Hal tersebut menunjukkan minimnya konsistensi pada juru sembelih yang telah mengikuti pelatihan.

Terkait pelatihan, JULEHA menegaskan bahwa salah satu kendala utama dalam meningkatkan kualitas penyembelihan halal di Yogyakarta adalah rendahnya atensi pemerintah dalam mendukung hal ini. JULEHA menjelaskan bahwa pelatihan bukan hanya mengajarkan teknik penyembelihan, melainkan juga menciptakan kesadaran terhadap tanggung jawab moral pada juru sembelih. Bahkan JULEHA juga menguji praktik sholat dan bacaan para juru sembelih yang mengikuti pelatihan. JULEHA menegaskan bahwa salah satu syarat penyembelihan halal dan yang paling penting adalah identitas penyembelih yang harus seorang Muslim, dan salah satu syarat sebagai seorang muslim adalah senantiasa melaksanakan ibadah sholat. Namun pada realitanya, JULEHA menjelaskan bahwa ternyata masih terdapat banyak juru sembelih yang tidak melaksanakan sholat atau bahkan tidak

tahu bacaan sholat. JULEHA juga menegaskan bagi para pedagang yang belum pernah mengikuti pelatihan memiliki risiko bahwa prosedur yang mereka anggap sudah benar ternyata masih memiliki banyak celah yang tidak sesuai dengan syariat. Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian ini, yang dimana terdapat 2 dari 15 responden (13,3%) responden yang secara jujur mengakui keraguan mereka terhadap prosedur yang selama ini mereka lakukan.

C. Pembahasan

1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terkait Ketentuan Pemotongan Ayam yang Sesuai dengan Syariat Islam

Pada penelitian ini peneliti mendapatkan hasil bahwa pengetahuan dasar responden terhadap syariat penyembelihan halal, seperti identitas penyembelih muslim dan membaca basmallah mencapai 100%. Hal ini menunjukkan basis religiusitas yang cukup kuat. Akan tetapi, tingginya religiusitas ini berbanding terbalik dengan tingkat pengetahuan terhadap teknis penyembelihan yang sesuai dengan syariat. Faktanya hanya sekitar 13,3% responden yang mampu menjelaskan secara detail terkait aspek arah kiblat, higienitas, larangan merokok, serta kondisi kesehatan pernapasan pada saat dilakukannya penyembelihan. Temuan penelitian ini berkesinambungan dengan teori halal awareness yang dikemukakan oleh Ambali & Bakar (2013). Adapun menurut teori tersebut *halal*

awareness dipengaruhi oleh tiga faktor utama yaitu pengetahuan, religiusitas, dan sertifikasi halal. Hal ini berkaitan dengan temuan penelitian ini, yang dimana terlihat dari pengetahuan dasar responden terhadap syariat halal mencerminkan basis religiusitas yang tinggi. Akan tetapi fakta bahwa hanya sekitar 13,3% responden yang mampu menjelaskan secara detail terkait teknis atau prosedur penyembelihan halal menunjukkan bahwa *halal awareness* responden masih belum menyeluruh. Responden cenderung lebih fokus kepada hal-hal inti seperti membaca doa dan identitas penyembelih. Adapun aspek teknis serta aturan terkait kehalalan masih cenderung diabaikan.

Adapun temuan ini juga berkesiambungan dengan temuan dari Pratiwi et al (2025) yang menemukan bahwa pedagang ayam potong di pasar tradisional Bogor memiliki tingkat pengetahuan dengan kategori cukup yaitu sebesar 57,14%, dengan kelemahan terbesar pada aspek penangan pascasembelih serta posisi hewan saat penyembelihan. Pada penelitian ini, peneliti juga menemukan bahwa perbedaan pengetahuan yang ada pada para responden dipengaruhi oleh pengalaman mereka terhadap pelatihan. Hal ini sejalan dengan penelitian Al Iqbal et al (2022) yang menyatakan bahwa di Banda Aceh juga terdapat perbedaan pengetahuan antara responden yang dikonfirmasi juga disebabkan oleh faktor pernah dan belum pernahnya responden mengikuti pelatihan.

2. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Urgensi Penerapan Prinsip Kehalalan Dalam Proses Pemotongan Ayam

a. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Prinsip Kehalalan

Pada penelitian ini, peneliti menemukan bahwa mayoritas responden yaitu sebesar 80% memiliki persepsi yang positif terhadap urgensi penerapan prinsip kehalalan. Mayoritas responden tersebut meyakini bahwa menjaga kehalalan merupakan sebuah bentuk pertanggung jawaban kepada Allah SWT yang harus senantiasa dijaga serta sebuah bentuk amanah kepada para konsumen. Hal ini selaras dengan proses pembentukan persepsi yang dijelaskan oleh Hermawan et al (2020), yang dimana individu memberikan makna terhadap stimulus berdasarkan nilai-nilai diyakini. Temuan ini juga sejalan dengan penelitian Syarifuddin et al (2022) bahwa pelaku penyembelihan yang memiliki pandangan positif terhadap cenderung menerapkan prosedur penyembelihan yang lebih baik dan hal tersebut secara nyata menciptakan pengaruh positif terhadap kepercayaan konsumen.

Namun disisi lain, terdapat 3 responden yang meskipun mengakui urgensi penerapan prinsip kehalalan, menilai bahwa penerapan prosedur yang syariat secara lengkap tidak efisien pada saat tekanan pesanan sedang tinggi. Fakta ini selaras dengan temuan Andriani (2023) yang dalam penelitiannya

menyimpulkan bahwa dalam praktik perdagangan ayam potong sehari-hari pertimbangan aspek ekonomi seperti kecepatan distribusi dan efisiensi waktu mampu menggeser urgensi kehalalan. Kondisi ini selaras dengan apa yang ditemukan penelitian ini, persepsi positif yang dimiliki pedagang masih akan selalu bisa berubah karena tekanan operasional.

b. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Pelatihan Juru Sembelih Halal

Pada penelitian ini, peneliti menemukan adanya perbedaan pandangan yang menarik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 13,3% responden yang pernah mengikuti pelatihan menganggap pelatihan JULEHA sebagai suatu hal yang penting. Disisi lain 46,7% responden menganggap penting namun belum pernah mengikuti, sedangkan sebanyak 40% responden menegaskan bahwa pelatihan hanyalah bentuk formalitas.

Adapun temuan ini selaras dengan penelitian Harahap et al (2019) yang menemukan bahwa rendahnya partisipasi pedagang dalam penyuluhan atau pelatihan dipengaruhi oleh persepsi bahwa pengetahuan informal yang didapat sudah lebih dari cukup. Selain itu, persepsi responden tentang pelatihan sebagai bentuk formalitas dapat dipahami melalui kerangka konsep halal awareness yang dijelaskan oleh Ambali & Bakar (2013). Di mana menurut kerangka tersebut urgensi terhadap pelatihan bukan hanya dipengaruhi oleh faktor biaya atau waktu, melainkan juga

cerminan dari rendahnya halal awareness pada responden tersebut. Selain itu berdasarkan teori halal awareness, dapat dikatakan bahwa tingkat kesadaran responden terhadap kehalalan masih belum sempurna.

c. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Sertifikasi Halal

Pada penelitian ini, peneliti menemukan bahwa mayoritas responden yaitu sebesar 80% menegaskan bahwa sertifikasi halal berpengaruh penting pada penjualan. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal telah dipandang sebagai sesuatu yang strategis untuk membangun kepercayaan konsumen. Perspektif ini sejalan dengan temuan penelitian Kholis et al (2022) yang menyatakan bahwa sertifikasi halal bukan lagi sesuatu yang bisa dianggap sebagai pilihan, melainkan telah berubah menjadi suatu kebutuhan strategis dalam keberlangsungan usaha di sektor pangan yang berbasis hewani. Akan tetapi, dalam penelitian ini ditemukan 3 responden yang beranggapan bahwa sertifikasi halal merupakan sebuah formalitas saja. Adapun alasannya adalah bahwa sejauh ini konsumen tidak pernah bertanya detail terkait status halal, sehingga mereka menilai sertifikasi halal bukan suatu hal yang penting dan mendesak. Temuan ini sejalan dengan penelitian Ridho et al (2023) yang menjelaskan bahwa persepsi pelaku usaha terhadap urgensi sertifikasi halal dipengaruhi oleh seberapa detail konsumen menuntut bukti kehalalan. Hal ini

menunjukkan bahwa upaya untuk meningkatkan literasi pedagang terhadap sertifikasi halal tidak bisa lepas dari peningkatan literasi di sisi konsumen.

3. Teknis Pemotongan Ayam dan Kesesuaiannya dengan Prinsip Kehalalan yang Dipahami

a. Langkah Teknis Pemotongan

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa prosedur pemotongan yang dilakukan responden menunjukkan konsistensi terhadap aspek dasar syariat. Seluruh responden mampu menjelaskan terkait membaca doa, identitas penyembelih, penggunaan alat tajam. Sedangkan sebanyak 80% menjelaskan tentang pemotongan 3 saluran utama, 66,7% menjelaskan tentang penirisan darah ayam hingga bersih. Akan tetapi, hanya 13,3% yang menerapkan higienitas dan menghadapkan hewan ke arah kiblat. Hal ini mencerminkan kondisi yang serupa dengan penelitian Rachmadin & Fitria (2024) yang menjelaskan bahwa aspek-aspek teknik yang bersifat procedural tapi tidak terlihat langsung atau sering diabaikan, seperti pengeluaran darah secara sempurna merupakan titik kelemahan paling umum dalam praktik penyembelihan. Temuan dari penelitian ini juga berkesinambungan dengan penelitian Suardi Kaco (2020) yang menemukan bahwa meskipun mayoritas pelaku penyembelihan memahami prosedur dasar halal, namun implementasi terhadap

aspek-aspek yang lebih teknis masih bergantung pada keyakinan masing-masing. Hal inilah yang terjadi ditemukan dalam penelitian ini, dimana 13,3% responden yang menerakan higienitas dan arah kiblat adalah responden yang sudah pernah mengikuti pelatihan formal, sedangkan responden yang belum pernah memegang teguh keyakinannya dan pemahamannya masing-masing.

b. Persepsi Pedagang Ayam Potong Terhadap Kesesuaian Prosedur yang Dilakukan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa terdapat 80% responden yang telah yakin bahwa prosedur yang selama ini mereka lakukan telah sesuai dengan pemahaman mereka selama ini, Sedangkan 20% lainnya merasa ragu. Hal ini bisa dianalisis menggunakan teori praktik sosial Shove et.al (2012) yang menjelaskan bahwa alasan kebiasaan menyembelih menghadap kiblat atau meniriskan darah hewan secara sempurna kerap dilakukan terus menerus, yaitu karena praktik tersebut telah menjadi kebiasaan yang dinormalisasi. Selain itu hal ini juga sejalan dengan penelitian Pangestu et al (2022) yang menemukan bahwa pedagang yang tidak pernah mendapatkan informasi dari luar tentang standar penyembelihan halal cenderung menganggap bahwa prosedur mereka sudah cukup sesuai, meskipun sebenarnya masih

terdapat beberapa kekeliruan. Sementara itu sebanyak 20% responden dengan jujur mengaku bahwa mereka masih merasa ragu apakah prosedur yang mereka lakukan telah sesuai dengan syariat. Menariknya karena perasaan ragu inilah, menunjukkan bahwa responden tersebut mempunyai tingkat *halal awareness* yang lebih tinggi dibandingkan yang sepenuhnya telah merasa yakin. Hal ini sejalan dengan penelitian Widodo et al (2023) yang menemukan bahwa peningkatan *halal awareness* tidak selalu berjalan secara bertahap, melainkan seringkali dipengaruhi oleh ketidakpastian atau keraguan yang terjadi dalam internal individu yang kemudian mendorong individu untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik.

c. Kesesuaian Prosedur Pemotongan Ayam dengan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 Tentang Penjualan Halal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur pemotongan ayam yang dipraktikkan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman baru memenuhi elemen pelaksanaan penjualan yang bersifat dasar berdasarkan SKKNI Nomor 147 Tahun 2022. Akan tetapi elemen pelaksanaan, elemen pasca-penjualan, dan elemen pendukung masih belum diterapkan secara konsisten. Adapun temuan ini dapat dijelaskan melalui teori *sharia compliance* yang dikemukakan Lahuri & Akmalia (2025), yang menegaskan bahwa kepatuhan syariah bukan hanya menuntut jaminan bahwa

produk bebas dari unsur yang diharamkan, melainkan juga menuntut pelaksanaan proses yang konsisten di setiap tahapan rantai pasok. Berdasarkan teori *sharia compliance*, prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang di Kabupaten Sleman dapat dikatakan belum memenuhi *sharia compliance* secara menyeluruh. Dengan demikian, kesenjangan antar praktik yang dilakukan dengan standar kompetensi yang ditetapkan pemerintah menunjukkan bahwa aspek *sharia compliance* dalam rantai pasok ayam potong di Kabupaten Sleman masih bersifat belum sempurna.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terkait “Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman terhadap Kehalalan Proses Pemotongan Ayam” pada 16 responden dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman

Tingkat pengetahuan responden terbilang cukup beragam, hal ini bisa dilihat dari seluruh responden memahami tentang dua hal yang paling mendasar yaitu identitas penyembelih yang harus muslim serta kewajiban membaca doa. Akan tetapi, pengetahuan terhadap aspek-aspek yang lebih rinci masih dapat terbilang cukup lemah. Hal ini bisa dilihat dari sedikitnya responden yang mengetahui tentang hal rinci seperti kesejahteraan hewan dan higienitas, serta sedikitnya responden yang menjelaskan tentang arah kiblat, persyaratan kondisi kesehatan hewan, dan bahkan masih cukup banyak responden yang tidak mengetahui tentang tiga saluran utama ayam, di mana hal tersebut seharusnya penting untuk diketahui. Selain itu dari 15 responden hanya sebanyak 6 orang yang sudah pernah mengikuti pelatihan formal seperti JULEHA, sedangkan 9 orang lainnya belum pernah menyentuh pelatihan formal. Pengalaman pelatihan formal inilah yang mempengaruhi pengetahuan responden. Responden yang pernah mengikuti

pelatihan formal cenderung memiliki pengetahuan yang lebih tinggi dibanding responden yang belum pernah mengikuti pelatihan. Responden yang belum pernah mengikuti pelatihan cenderung hanya memiliki pengetahuan terkait syarat-syarat yang sangat dasar.

2. Persepsi Pedagang Ayam Potong di Kabupaten Sleman Terhadap Urgensi Penerapan Prinsip Kehalalan

Mayoritas responden memiliki respon positif terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan. Mereka menganggap bahwa menjaga kehalalan merupakan bentuk tanggung jawab kepada Allah SWT dan kepada para konsumen. Namun ternyata masih terdapat responden yang menjelaskan bahwa dengan selalu menerapkan prinsip kehalalan yang dimana harus menyesuaikan dengan prosedur-prosedur yang sesuai dengan syariat hingga ke bagian-bagian yang detail dianggap tidak efisien dan menghambat waktu distribusi. Selain itu juga masih terdapat responden yang menganggap bahwa pelatihan formal hanyalah sebuah bentuk formalitas, di mana mereka menganggap bahwa dengan mendapatkan informasi dari pendahulu sudah cukup. Di sisi lain, masih terdapat beberapa responden yang juga menyatakan bahwa sertifikasi halal hanyalah sebuah formalitas. Mereka menjelaskan bahwa di realita lapangan, para konsumen jarang kali bertanya rinci untuk membuktikan kehalalan. Hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya edukasi serta rendahnya literasi konsumen. Mayoritas

Muslim menganggap bahwa daging yang haram hanyalah babi, padahal daging ayam yang senantiasa di konsumsi pun bisa dipertanyakan kehalannya apabila prosedur penyembelihan yang dilakukan tidak sesuai dengan syariat yang ditetapkan.

3. Teknis Pemotongan Ayam dan Kesesuaiannya dengan Prinsip Kehalalan yang Dipahami

Praktik pemotongan ayam yang dilakukan oleh responden menunjukkan adanya konsistensi pada syarat-syarat dasar seperti kewajiban membaca doa dan identitas penyembelih yang harus seorang muslim. Namun ke-konsistenan ini luntur apabila dihadapkan oleh aspek-aspek yang lebih rinci. Tidak semua pedagang meniriskan darah ayam secara sempurna setelah memotong leher ayam, mayoritas pedagang hanya mengumpulkan ayam-ayam yang sudah disembelih dalam satu tempat untuk menghemat waktu, selagi mereka menyembelih ayam-ayam selanjutnya. Sedangkan dari aspek kesesuaian, mayoritas responden merasa prosedur yang selama ini mereka praktikan telah sesuai dengan pemahaman dan persepsi mereka. Akan tetapi, masih terdapat responden yang ragu, dikarenakan mereka beranggapan bahwa mereka tidak memiliki pengetahuan yang tinggi terkait penyembelihan halal, sehingga mereka menyatakan bahwa mereka merasa ragu apakah praktik yang mereka lakukan sudah sesuai atau belum di mata syariat. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan

antara standar kehalalan yang ditetapkan dengan standar kehalalan yang dipahami dan diterapkan oleh responden. Kondisi seperti ini disebabkan oleh minimnya edukasi terkait standar kehalalan tersebut, sehingga masyarakat hanya akan berpegang pada pemahaman yang didapatkan secara informal. Selain itu merujuk pada teori sharia compliance, kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip kehalalan oleh pedagang ayam potong di kabupaten Sleman masih bersifat parsial, karena baru memenuhi syarat-syarat dasar penyembelihan dan belum memenuhi standar kompetensi yang telah ditetapkan pemerintah.

B. Saran

Berdasarkan temuan dan kesimpulan dari penelitian ini, maka terdapat beberapa saran yang diharapkan nantinya dapat menjadi masukan yang membangun bagi para pembaca, yaitu sebagai berikut:

1. JULEHA Yogyakarta perlu untuk memperluas jangkauan edukasi dan literasi dalam bentuk program pelatihan. Adapun program pelatihan sebaiknya dirancang dari sisi waktu maupun biaya. Serta sebaiknya menggunakan pendekatan yang lebih efektif seperti misalnya edukasi dalam bentuk komunitas, sehingga orang-orang yang telah memiliki sertifikat pelatihan bisa menjadi agen yang menyebarkan edukasi di lingkungan sekitarnya.
2. Bagi pedagang, juru sembelih atau siapapun yang berkontribusi dalam penyembelihan sebaiknya mengikuti pelatihan formal,

sehingga bisa mendapatkan pengetahuan yang rinci dan benar bukan hanya sekedar dari “katanya”. Serta bagi yang sudah pernah mengikuti dan memiliki sertifikat pelatihan, sebaiknya menerapkan konsistensi dalam praktik yang dilakukan, sehingga praktik yang dilakukan di lapangan benar-benar sesuai dengan pengetahuan-pengetahuan yang didapatkan dari pelatihan.

3. Bagi pemerintah setempat, sebaiknya pemerintah setempat memfasilitasi pelatihan formal untuk para pedagang dan juru sembelih, hal tersebut bisa dilakukan dengan berkolaborasi dengan lembaga pelatihan formal seperti JULEHA Yogyakarta. Selain itu juga mempermudah pengurusan sertifikasi halal, terutama untuk para pedagang kecil.
4. Bagi konsumen, perlu adanya peningkatan literasi terkait penyembelihan halal. Karena mayoritas Muslim menganggap daging yang haram hanyalah daging babi atau sejenisnya, mayoritas menganggap ayam, sapi, kambing sudah pasti halal. Padahal walaupun hewan tersebut dinyatakan halal, namun jika proses penyembelihannya tidak sesuai dengan syariat, maka kehalalan daging tersebut patut dipertanyakan. Terutama daging ayam, yang tingkat konsumsinya sangat tinggi setiap harinya. Maka ada baiknya menjadi konsumen yang cerdas dan kritis terhadap apa yang akan dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Iqbal, A. I., Fahrizal, F., & Martunis, M. (2022). Gambaran Karakteristik, Pengetahuan dan Perilaku Petugas Rumah Potong Ayam (RPA) tentang Penyembelihan Halal di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 250–256. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i3.20870>
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2013). Halāl food and products in Malaysia: People’s awareness and policy implications. *Intellectual Discourse*, 21(1), 7–32.
- Andriani, A. (2023). Manajemen Rantai Pasok Dan Proyeksi Sertifikasi Halal Pedagang Daging Ayam Kota Kediri. *BISNIS : Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 11(1), 51. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v11i1.19965>
- Anwar, M. K. (2020). Respon Pelaku Usaha Rumah Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal. *Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*. <https://doi.org/10.30595/jhes.v0i0.7112>
- Braun, V., & Clarke, V. (2014). Using thematic analysis in psychology Using thematic analysis in psychology. *Psychiatric Quarterly*, 0887(1), 37–41. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11752478>
- Fuseini, A., Teye, M., & Lever, J. (2022). An update on halal slaughter: Current methods and ongoing research on halal meat production techniques and their implications for animal welfare. *Animal Welfare*, 31(2), 269–276. <https://doi.org/10.7120/09627286.31.2.010>

- Harahap, A. S., Saragih, A., & Siregar, D. A. (2019). *KEHALALAN DAGING AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL* Hasil penelitian Hibah Bersaing Anwar Sadat Harahap Tahun 2009 dengan judul :” *Kajin Hukum Islam Terhadap jual Beli Daging di Kota Medan* ”, menyimpulkan bahwa sebagian besar penjual ayam potong di pasar tr. 3(2), 396–403.
- Hermawan, A., Subqi, I., & Ahmadiansah, R. (2020). Psikologi Sosial. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Jannah, S. M., & Al-Banna, H. (2021). Halal Awareness and Halal Traceability: Muslim Consumers’ and Entrepreneurs’ Perspectives. *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, 7(2), 285–316.
<https://doi.org/10.21098/jimf.v7i2.1328>
- Jelan, Z. A., Pratiwi, A., & Isnaeni, P. D. (2024). Halal meat production in the modern era: Concepts and applications. *Technological Innovations in Tropical Livestock Development for Environmental Sustainability and Food Security*, 1–6. <https://doi.org/10.1201/9781003468943-1>
- Joharsah, Muttaqinullah , Seroja Sahfitri, M. H. A. (2023). *Analisis Tingkat Pengetahuan Dan Keterampilan Pedagang Ayam Potong Dalam Menjamin Keamanan Pangan Dengan Penerapan Pola Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal)*. 4(2).
- John W. Creswell. (2015). Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. In *Etika Jurnalisme Pada Koran Kuning : Sebuah Studi Mengenai Koran Lampu Hijau* (Vol. 16, Issue 2).

- Khamnurak, H., Taeali, A., & Rahman, M. M. (2025). Integrating Halal Management Systems and Control Points in Poultry Processing: A Transnational Compliance Case from Thailand to Malaysia. *Journal of World's Poultry Research*, 15(3), 379–388.
<https://doi.org/10.36380/jwpr.2025.36>
- Khasanah, A., & Huda, N. (2025). *Halal Science The Influence of Halal Awareness on Halal Food and Beverage Consumption among University Students*. 000000, 55–58. <https://doi.org/10.58920/etflin000000>
- Khikmah, S. (2012). *Psikologi Sosial*. 1–98.
- Kholis, N., Ahsan, A., Veruswati, M., Rusdijati, R., Mariz, K., Jacinda, A. R., Yuniar, A. M., Endawansa, A., & Rahim, F. K. (2022). Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Potong Ayam. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 13(02), 230–241.
<https://doi.org/10.34305/jikbh.v13i02.533>
- Lahuri, & Akmalia. (2025). *Enhancing sharia compliance in the halal food industry in the digital era: the role of muslim scholars, blockchain, and internet of things (IoT) technologies*. 24, 29–35.
- Misbahuddin. (2024). E - Commerce Dan Hukum Is. In *Software Kutub al-Tis'ah Versi Online*.
- Muttaqo, L. L., Aziz, A., & Izza, S. Z. (2021). Praktik Penjualan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) Desa Kajen Kecamatan Kajen Kabupaten Pekalongan. *El Hisbah: Journal of Islamic Economic Law*,

1(2), 225–240. https://doi.org/10.28918/el_hisbah.v1i2.4565

Pangestu, D. R., Addury, M. M., & GH, N. H. (2022). Jaminan Konsumsi Halal pada Jual Beli Ayam Potong di Pasar Lakessi Kota Parepare. *DIKTUM: Jurnal Syariah Dan Hukum*, 20(2), 297–305.
<https://doi.org/10.35905/diktum.v20i2.3634>

Pratiwi et al. (2025). Tingkat Pengetahuan tentang Penyembelihan Halal Ayam pada Pedagang Ayam Potong di Pasar Tradisional Kota Bogor. *Jurnal Sain Veteriner*, 43(1), 84. <https://doi.org/10.22146/jsv.91019>

Rachmadin, G. P., & Fitria, N. (2024). Implementasi Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal Terhadap Pemotongan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Kabupaten Trenggalek. *JIS: Journal Islamic Studies*, 2(3), 6–14. <https://doi.org/10.71456/jis.v2i3.909>

Ramli, M. H., Rosman, A. S., & Jamaludin, M. A. (2024). Application of Fmea Method in Halal Risk Determination on Halal Poultry Slaughtering Operations. *Journal of Fatwa Management and Research*, 29(3), 1–30.
<https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol29no3.587>

Ridho, M., Maulana, A. A., Herliyani, R., Palah, N. N., & Marlina, L. (2023). Persepsi UMKM Produk Olahan Ayam Tentang Sertifikasi Halal. *Likuid Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 3(2), 44–55.
<https://doi.org/10.15575/likuid.v3i2.25923>

Robbins, S. P. (2003). *Organizational Behavior*.

- Rosyetti, Eriyati, Indrawati, T., Sidabolak, S., & Naula Oktaviani, R. (2023). Literasi Produksi Perspektif Syariah Bagi Penjual Ayam Potong di Kecamatan Rupert Kabupaten Bengkalis. *ABDIMAS EKODIKSOSIORA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ekonomi, Pendidikan, Dan Sosial Humaniora* (e-ISSN: 2809-3917), 3(1), 1–5.
<https://doi.org/10.37859/abdimasekodiksosiora.v3i1.4595>
- Sara, D. V., & Maharani, M. D. D. (2022). Opportunities and Challenges of Halal Chicken Processed Products in Improving the Creative Economy. *AKSES: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 17(2), 104–109.
<https://doi.org/10.31942/akses.v17i2.7554>
- Sianti, R. N., & Sofyan, A. (2023). Gambaran Pengetahuan Pembeli Dalam Memilih Bahan Pangan Hewani Halal di Pasar Nglano Karanganyar. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 1–9. <https://doi.org/10.30997/jah.v9i1.5383>
- Sidarto, L. P., & Hamka, A. (2021). Improving Halal Traceability Process in the Poultry Industry Utilizing Blockchain Technology: Use Case in Indonesia. *Frontiers in Blockchain*, 4(December 2021), 1–8.
<https://doi.org/10.3389/fbloc.2021.612898>
- Suardi Kaco, N. F. (2021). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). 5(2), 148–156.
- Sugiyono. (2013). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D.

Syarifuddin, S., Sating, W., Setiawan, L., Menne, F., Muchlis, A., Idrus, M., & Ramli, R. (2022). Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Terpadu*, 2(1), 70–78. <https://doi.org/10.56326/jitpu.v2i1.1636>

Usman, H., & Akbar, P. S. (2008). Metodologi Penelitian Sosial Budaya. In *Jakarta: Bumi Aksara*.

Widodo, Chandra Purnomo, R., Susanti, W., & Wan Ibrahim, N. R. (2023). Customer Motivation in the Purchase of Halal-Certified Chicken Products through Online Delivery Applications in Yogyakarta. *E3S Web of Conferences*, 444. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202344402060>

Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman. (2024). Kabupaten Sleman dalam angka 2024 [Sleman Regency in figures 2024].

Robbins, S. P. (2003). *Organizational behavior* (10th ed.)

Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). *The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes*.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman.
<https://slemankab.bps.go.id/publication/2024/02/28/xxxxxx.html>

Badan Pusat Statistik. (2024). Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok daging per kabupaten/kota. Jakarta: BPS. <https://www.bps.go.id>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Laporan Hasil Wawancara Responden

Responden 1 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Tegar

Masa Berdagang : 5 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Pakem

Waktu Wawancara : 14 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Ya yang pastinya yang menyembelih itu kan harus orang islam ya mba, soalnya sebelum menyembelih harus baca bismillah dulu, terus alat yang digunakan juga harus tajam jadi ayamnya nanti bisa langsung mati, terus juga pas nyembelih juga harus memutus 3 saluran tapi lehernya ga boleh bener bener putus.”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Sama aja sih mba, yang penting sebelum menyembelih harus baca bismillah dulu, ters pakai pisau yang tajam biar nanti ayamnya bisa cepet mati jadi dia ngga tersiksa dan darahnya bisa keluar semua. Saluran atau uratnya harus terputus dan ayamnya juga harus dilihat udah mati sempurna apa belum, kadang kan orang asal udah dipotong terus langsung dimasukin

	ke mesin pembersih, edangkan kalo yang halal itu yang bener kan nunggu bener-bener mati dulu, udah dipotong mati, nah terus baru dimasukin ke mesin.”
--	---

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Penting lah, penting banget, namanya kita beli ayam itu kan misalnya motongnya sembarangan itukan ga halal, sebagai yang jual juga jadinya ga jujur kalo missal nih saya dagang ayam tapi saya ga pasti atau ga peduli ayam itu udh disembelih sesuai sama islam apa belum”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum sih mba kalau itu, hmm penting sih kayanya biar mungkin lebih paham caranya yang lebih sesuai gimana”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?

	“Ya penting banget soalnya kana da pedagang yang curang kadang ayam mati digabungkan, terus kan dari ayamnya aja ketahuan, cara bedainnya kalo ayam yang mati sebelum disembelih itu nanti warnanya agak kebiruan. Dagingnya berlendir terus juga bau.”
--	--

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Biasanya itu ayamnya kami gantung terus kami bacain bismillah terus langsung potong lehernya habis itu kami tiriskan biar darahnya keluar. Terus kalo diliat udah mati baru kami masukan ke mesin pencabut bulu ayam”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “Hmm Menurut saya ya udah sesuai sama yang saya pelajari sih”

Responden 2 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Budi

Masa Berdagang : 4 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 14 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Hmm kalau ngga salah yang penting yang nyembelih harus muslim, terus harus baca bismillah, sama juga alatnya harus tajam. Terus ya.. potongnya dibagian leher gitu, darahnya juga harus keluar semua katanya biar dagingnya bersih.”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “menurut saya sih dari cara motongnya tadi sih mba, darahnya udah keluar semua apa belum, saluran atau apa itu yang dilehernya yang 3 saluran itu udah putus apa belum, kadang kana ada ya yang darahnya masih kayak apa namanya... kayak masih menggumpal gitu nah kalo gitu berarti kan mungkin pas motong sembarangan”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam?

	“Penting banget, ya.. soalnya kan kita apa namanya.. jual buat dimakan sama orang, kalau ga sesuai syariat, takutnya ngga halal. Padahal orang-orang beli ke kita karena berharap ayamnya itu kan apa ya istilahnya.. kaya udah halal dan bersih gitu”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti?
	“Oh kalo itu belum sih mba, tapi ya menurut ku penting sih”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Oh ya penting banget itu apalagi buat pedagang kaya aku inikan istilahnya ee.. jualan bahan buat dimakan ya, kalau punya sertifikat nanti yang beli bisa lebih percaya buat beli jualan kita”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?

	“Ayam jualan saya sih disembelihnya langsung di tempat pemotongan ayam nya kita pegang terus baca bismillah, terus baru potong bagian lehernya itu tadi, terus kita tirisin biar darahnya keluar, terus kalo udah kita masukin ke panci air panas gitu.”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Eh.. menurut saya insyaAllah harusnya udah sesuai sama yang saya pahami”

Responden 3 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Anas

Masa Berdagang : 5 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 18 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam?

	“Itu pertama itu kan diusahakan menghadap kiblat, terus baca doa sama yang jelas higienis, mulai dari peralatan sama tempatnya juga, dan kalau bisa saat memotong harus pakai APD biar lebih higienis atau bisa pake baju bersih. Terus pisaunya juga bukan sebarang pisau, pisau khusus yang stanlees dan gagangnya harus yang besi, ga boleh yang karet. Terus kalo bisa motongnya itu ga boleh di depan ayam lain, dan bagusnya tempat kotor sama bersihnya dipisah”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Menurut saya sih yang penting sudah sesuai sama yang tadi saya sebutin, tapia ada beberapa yang ngga harus juga sih, yang paling penting itu baca doa dan yang penting pas motong itu cukup dengan satu kali terus 3 saluran nya itu udah putus dan darahnya udah keluar semua sama ayamnya udah mati”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Oh ya itu jelas sangat penting, namanya memotong ayam tuh kan kalo istilahnya ga sesuai sama syariat nanti kehalalannya bisa dipertanyakan. Contoh misalnya pas motong ga baca doa dulu nah itukan berarti motongnya sembarangan”

2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti?
	“Iya dulu pernah ikut pelatihan di JULEHA itu. Penting mba karena kan motong itu kan juga ada kriteria biar kita tuh bisa dikatakan halal. Motong itu ada kan urat yang harus diputus itu, tapi kan harus punya teknik, kalau sampe putus ya kita jualnya kan ga laku gitu”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Hm... berpengaruh sih mba istilahnya kan kalau misal konsumen melihat logo halal di lapak kita, bisa meyakinkan buat beli di lapak kita”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?
	“Saya usahakan hadap kiblat, tapi ga selalu juga sih soalnya itu ga wajib jadi kalo ngga juga gapapa. Terus saya baca doa dan saya sembelih lehernya, terus habis disembelih saya gantung biar darahnya keluar semua terus saya lanjut nyembelih yang lain. Kalo sekiranya darahnya udah pada keluar, saya rebus terus saya masukin ke mesin pencabut bulu”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“InsyaAllah sudah sih, soalnya kan saya pernah ikut pelatihan itu belajar banyak ya, jadi inshaAllah saya tahu lah gimana tata cara yang benar”

Responden 4 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Kodri

Masa Berdagang : 5 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 23 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Yang saya tahu itu jelas harus disembelih sama orang islam, setelah itu pas mau nyembelih wajib baca doa dulu, yang dipotong tuh urat nadi, saluran napas sama ee.. tenggorokan ya kayanya. Pokoknya ya ayamnya harus mati karena disembelih itu tadi bukan karena hal lain”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Menurut saya ya yang penting yang nyembelih itu ngerti tata caranya mba, jadi pas motong ngga sembarangan. Sama yang penting ya itu baca doa terus yang penting 3 saluran itu udah keputus”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam?
	“Penting sih menurut saya, selain soal agama dan lain sebagainya ini kan juga ngaruh ke rezeki yang kita dapet, kalo semisal dari awal udah sembarangan, nyembelihnya sembarangan bisa dibilang kan rezekinya yang kita dapat kan ngga bersih”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum pernah sih tapi kayanya penting banget”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Kalo soal itu, menurut saya lumayan berpengaruh ke penjualan sih, apalagi kalo udah di supply ke rumah makan atau supplier besar gitu, sebagai identitas juga kalo semisal lapak kita udah halal gitu”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikkan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Pertama itu saya pegang baik baik biar ga terlalu liar, saya jauhkan juga dari teman temannya yang lain, jadi mereka ngga liat. Terus saya baca bismillah terus saya potong di leher bagian depan, setelah itu ayamnya yang udh disembelih saya tiriskan darahnya, setelah semuanya sudah, saya rebus dan saya bersihkan bulunya”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “insyaAllah udah sesuai sih”

Responden 5 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Susilo

Masa Berdagang : 5 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 26 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam?

	“Wajib baca bismillah, terus sama ini loh lehernya itu harus putus sampai 3 saluran, terus harus ayam yang sehat ngga boleh ayam yang sakit, tempatnya harus higienis juga, bagusnya hadap kiblat ya, sama.. ngga boleh lagi ngerokok kalo lagi motong, oh sama ini sih paling mba, kalo lagi motong ga boleh lagi pilek atau batuk”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Yang paling penting sih baca doa to mba, sama yang nyembelih harus islam, terus juga yang penting ayamnya itu mati karena disembelih bukan karena sakit”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Ya penting sih tapi kadang tuh terlalu ini... ribet soalnya makan waktu banget, kalo motongnya banyak kan kita ngga mampu to, kalo menurut syariat itu kaya apa ya..cape terus kelamaan, soalnya kita kerjanya buru-buru to mba, jam segini udah harus nyampe pasar, belum lagi kalo ada pesenan gitu kaya kemarin pondok itu mesen 50 ekor buat acara”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Pernah waktu itu di juleha, itu sertifikatnya masih ada, penting ngga penting sih mba, kan kalo di pelatihan itu ada praktiknya, nah buat lulus itu kita harus bener – bener ngelakuin yang sesuai sama yang diajarin, tapi

	di pas udah balik kaya gini ya apa ya udah ga seserius itu gitu, itu tuh cuma buat formalitas aja sih menurut saya mba.”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Ya sebenarnya pengaruh, tapi kan selama ini orang-orang tuh ga ini ga nanyain, mungkin cuma rumah makan besar yang nanyain, tapi kadang di pemotongan kan lain”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Saya pegang ayamnya, terus saya baca doa baru saya potong lehernya, terus kalau udah saya tiriskan darahnya, sambal motong yang lain nah nanti kalo udah dipotong semua ayamnya saya rebus terus saya masukin ke mesin buat dibersihkan bulunya
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “Hm.. saya sih ngerasanya udah sesuai ya mba”

Responden 6 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Abdul

Masa Berdagang : 4 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 26 Februari 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam?
	“Hmm yang saya tahu sih harus baca bismillah, pokoknya harus menyebut nama Allah pas nyembelih ayamnya, terus pas motong harus memutus 3 saluran yang ada di leher ayamnya, sama ayamnya harus mati dengan sekali potong, itu sih mba yang saya tahu”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal?
	“baca doa, terus pas motong ya sebisa mungkin harus langsung mati ayamnya terus salurannya itu tadi kepotong. Oh iya sama yang motong harus orang islam baru bisa disebut halal.”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Penting banget mba, soalnya kan mayoritas yang beli ayam potong kaya gini ini pasti orang- orang islam kan ya, jadi ya kalau ga halal waduh bahaya banget mba, bahaya buat yg beli ya bahaya buat saya juga”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Saya sih belum pernah ikut pelatihan gitu-gitu mba, tapi pengen sih karena penting juga kan, tapi biayanya lumayan itu”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Menurut saya sih penting mba, karena kalau ada sertifikat halal apa ya istilahnya kita ga perlu khawatir lah.”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikkan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?

	“Biasanya kami tuh mulai dari jam 2 atau jam 3 pagi gitu, biasanya kami pegang ayamnya terus baca doa dan langsung potong lehernya sampe darahnya ngucur gitu, hm.. terus kami masukin ke apa namanya ya ember gitu, terus kalo sekiranya udah disembelih semua, ayamnya direbus terus abis itu dimasukin ke mesin pencabut bulu, abis itu dibersehin lagi baru habis itu di bawa ke lapak dagangan”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Menurut saya sih sudah mba”

Responden 7 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Sumar

Masa Berdagang : 3 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 3 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Dari yang saya tahu sih baca bismillah, pakai pisau yang tajam, ayamnya hidup dan sehat”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal?

	“Yang paling penting tuh ya menurut saya ya baca doa, terus ayamnya itu mati dalam sekali sembelih, terus ayamnya ayam sehat itu sih yang saya tahu, selagi udah semua insyaAllah halal sih”
--	---

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Wah itu sih penting mba, soalnya nanti kan yang makan ayam-ayam ini kebanyakan orang muslim, ya walaupun banyak juga orang-orang yang non sih, tapi ya penting banget lah”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum pernah, menurut saya ngga terlalu penting sih ya, karena kalo belajar nyembelih kaya gini kan ga harus lewat pelatihan, belajar dimana aja bisa”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Lumayan penting ya”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Ayamnya saya pegang terus saya sembelih lehernya sambal baca bismillah, kalo udah saya simpen dulu di tempat gitu sampe darahnya keluar banyak, abis itu saya bersihin bulunya, terus saya cuci dan bersihin ayamnya”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “InsyaAllah sudah”

Responden 8 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Gusti

Masa Berdagang : 4 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 5 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Setahuku ayam yang disembelih harus ayam sehat dan masih hidup, jadi ayam yang sakit itu ga boleh disembelih. Terus wajib baca bismillah atau intinya menyebut nama Allah, terus pas nyembelih harus terpotong 3 saluran biar darahnya keluar sempurna”

2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal?
	“Yang motong harus muslim, terus harus baca bismillah, dan ayamnya mati karena disembelih bukan karena hal lain”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam?
	“Penting sih, soalnya ini kan bakal masuk perut bakal dikonsumsi, jadi penting banget”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti?
	“belum pernah tapi menurutku ya ga terlalu penting sih ya”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Hm.. cukup berpengaruh kayanya ya”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?

	“Pertamanya ayamnya ku tenangin dulu, karena kan biasanya ayam bakal berontak ya kalo dipegang gitu, terus abis itu baca bismillah terus ku sembelih lehernya, terus ku gantung biar darahnya keluar semua”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Kalau menurut yang aku tahu sih sudah”

Responden 9 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Samadri

Masa Berdagang : 3 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngemplak

Waktu Wawancara : 8 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Yang paling penting itu kan yang nyembelih harus yang beragama islam dan selalu baca bismillah saat nyembelih, pas motong pake pisau yang tajam jadi nanti ayamnya bisa langsung mati sekali sayatan”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Dari yang saya pahami yang paling penting itu baca bismillah mba dan yag nyembelih tentunya harus orang islam tadi, terus yang penting sudah dipastiin kalo ayamnya ini mati karena emang disembelih”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Sebenarnya sih penting ya, tapi terkadang kalo di lapangan itu agak sulit ya buat motong ayam yang benar-bener sesuai sama aturan”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “belum pernah tapi kayanya itu formalitas aja ya terus juga tuh biayanya itu lumayan sih mba”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Oh ya berpengaruh apalagi kalo suplai ke restoran atau warung makan gitu mereka biasanya nanyain”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Kalau saya itu pertama baca doa dulu terus mulau potong bagia lehernya itu yang tempay 3 saluran itu, setelah itu biasanya tunggu mati dan semua darahnya keluar baru saya bersihkan bulunya”

2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Sudah sih mba insyaAllah”

Responden 10 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Rudi

Masa Berdagang : 4 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngemplak

Waktu Wawancara : 8 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Kalau yang saya tahu, ayamnya yang sehat terus nyembelihnya pake pisau yang tajam sampe baca bismillah. Lehernya disayat sampai putus 3 aluran, saluran makan hmm terus saluran nadi sama yang satu nya lagi saya lupa”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Yang motong harus orang islam, ngerti cara nyembelih yang sesuai islam, sama yang tadi pas motong harus baca bismillah, sama 3 saluran tadi kepotong secara bener, gitu sih mba”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Penting sekali, soalnya kalo buat yang kaya saya ini kan tanggung jawabnya nanti dihadapan Allah, kalo motongnya asal-asalan kasian sama yang beli, terus itu juga sayanya nanti ga berkah”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum sebenarnya kayanya sih penting ngga penting ya mba, tapi biasanya sih orang-orang kaya say aini paling ya belajarnya liat orang-orang yang emang sudah lama nyembelih”
3.	Menurut bapak apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Biasanya kalau ada logo halal, pembeli jadi lebih tertarik buat belanja di lapak kita, jadi menurut saya ya penting”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?

	“Hmm pertama itu ayamnya saya ikat dulu biar nanti ga gerak gerak rusuh, setelah itu saya pegang bagian lehernya, saya sembelih sambal ngucap doa, kalo udah saya tunggu darahnya keluar terus baru saya bersihin bulu dan isi perutnya”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Saya udah berusaha mengikuti syariat pemotongan menurut islam yang saya pahami, ya walaupun ya mba, kalo di lapangan seperti ini kalo missal mau bener-bener sesuai sama syariat itu pasti lebih makan waktu dan tenaga.”

Responden 11 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Aris

Masa Berdagang : 5 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngemplak

Waktu Wawancara : 13 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Paling ini sih mba, hmm baca doa eh baca bismillah dulu kalo mau nyembelih atau motong, terus yang motongnya orang islam”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal?

	“kayanya yang penting yang motong orang islam dan baca bismillah ya”
--	--

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Cukup penting sih apalagi ini nanti bakal jadi makanan”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Kalo pelatihan gitu belum pernah, tapi kayanya ngga yang penting banget juga”
3.	Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Penting sih ya, tapi selama ini di saya ga ada sih mba yang nanya-nanya soal gitu”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih?

	"Saya pegang kakinya terus saya baca bismillah terus saya sembelih, kalo sekiranya udah ga gerak dan mati baru saya rendam di air panas terus bersihin bulu dan dalamnya"
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	"Menurut saya sih sudah sesuai yang saya ketahui ya mba, tapi ya saya ngga berani bilang saya sudah yang paling benar"

Responden 12 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Anung

Masa Berdagang : 2 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Pakem

Waktu Wawancara : 27 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? "Waduh ngga terlalu paham juga sih mba, saya tahunya yang penting baca bismillah dan ayamnya ayam yang sehat, gitu sih paling"
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? "Ya yang penting baca doa dan ayamnya ngga disiksa"

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Kalau dibilang penting ya penting sih namanya juga jualan makanan”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum pernah sama sekali, terus terang juga ngga terlalu kepikiran buat ikut soalnya saya ya dari dulu belajar langsung ke orang-orang yang udah lama motong ayam kaya gini”
3.	Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Selama ini kebanyakan yang beli ga pernah nanya sih, apalagi pelanggan-pelanggan saya mereka litanya yang penting ayamnya keliatan bagus”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Saya pegang terus saya sembelih sambil baca bismillah kalo sudah mati baru saya bersihkan bulunya dan isi perutnya”

2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?
	“Kalau dibilang sudah sesuai dengan cara yang syariah atau belum saya sendiri belum yakin serratus persen, tapi ya saya ngelakuin dari apa yang saya tau selama ini aja sih yang penting baca doa dulu dan niat karena Allah”

Responden 13 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Ilham

Masa Berdagang : 3 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 27 Maret 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Pertama ayamnya itu harus ayam yang sehat, terus pas motong harus selalu baca bismillah, terus pisaunya juga harus yang tajam”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Ayamnya mati karena disembelih bukan karena yang lain, yang nyembelih juga muslim dengan nyebut nama Allah”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam? “Oh ya penting, penting banget biar yang beli kan jadi ngga perlu khawatir”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Belum pernah tapi saya kepengen sih biar lebih tau mana yang selama ini keliru mana yang udah benar”
3.	Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk? “Hmm cukup berpengaruh sih”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Ayamnya saya pegang, terus saya sayat bagian lehernya itu yang 3 saluran itu sabil baca bismillah, kalau darahnya udah keluar semua baru saya ke proses pembersihan”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini?

	"Saya sih udah berusaha se-sesuai mungkin sama apa yang saya tahu"
--	--

Responden 14 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Hadi

Masa Berdagang : 3 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Pakem

Waktu Wawancara : 2 April 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? "Oh kalau itu saya tahu sedikit- sedikit lah mba, ini baca bismillah dulu pas mau motong, terus yang motong harus muslim, ayamnya ayam yang sehat itu sih"
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? "Baca doa dulu, terus juga ayamnya itu harus mati karena disembelih bukan karena sakit atau apa, itu sih mba mungkin ada yang lain tapi kayanya yang paling penting itu ya"

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam?

	“Penting mba karena kan kebanyakan pelanggan juga kan pasti orang-orang islam”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Kalo pelatihan resmi gitu belum sih mba, selama ini belajar dari orang yang udah lama nyembelih, liat liat gitu gimana motong ayam.”
3.	Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Berpengaruh mba”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Jadi ayamnya saya pegang dulu terus saya tenangin karena biasanya kan ayam tuh ga bisa tau kalau mau dipotong, terus abis itu saya sembelih dibagian lehernya sampai darahnya keluar semua”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “insyaAllah sudah mba”

Responden 15 : Pedagang Ayam Potong

Nama : Bapak Nanang

Masa Berdagang : 3 tahun

Tempat Wawancara : Kecamatan Ngaglik

Waktu Wawancara : 3 April 2026

No	1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait ketentuan pemotongan ayam sesuai dengan syariat islam?
1.	Apa yang anda ketahui tentang pemotongan ayam yang sesuai dengan syariat islam? “Ehm.. apa ya mba... yang saya tahu itu pokoknya harus muslim dan harus baca doa dulu, pisau nya harus yag tajam juga biar nanti ayamnya ngga kasian”
2.	Menurut anda apa saja syarat agar ayam yang disembelih bisa disebut halal? “Pokoknya yang paling pokok itu yang nyembelih orang muslim dan wajib baca doa, sama yang penting juga ayamnya ayam sehat oh sama ini mba, ayamnya harus langsung mati pas sekali sembelih”

No	2. Bagaimana persepsi pedagang ayam potong di Kabupaten Sleman terkait urgensi penerapan prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam sebelum didistribusikan kepada konsumen?
1.	Menurut anda seberapa penting prinsip kehalalan dalam proses pemotongan ayam?

	“Ya penting lah mba.. soalnya ini kan bakal dijual ke orang-orang ya harus tanggung jawab sayanya”
2.	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan? dan apakah menurut anda pelatihan tersebut penting untuk diikuti? “Kalau pelatihan gitu belum pernah sih, saya paling belajar dari orang-orang yang udah duluan motong ayam, dan ngga harus lewat pelatihan menurut saya ya”
3.	Menurut anda apakah sertifikat halal berpengaruh penting pada penjualan produk?
	“Kalo itu berpengaruh sih mba”

No	3. Bagaimana prosedur pemotongan ayam yang dipraktikan pedagang dan apakah prosedur tersebut telah sesuai dengan persepsi pedagang mengenai pemotongan ayam halal?
1.	Bagaimana biasanya ayam yang anda jual disembelih? “Ya kayak biasa mba, ayamnya saya sembelih sambal baca doa itu tadi terus kalo sudah saya diemin dulu sampe darahnya udah keluar semua baru saya rebus dan bersihin”
2.	Apakah menurut anda penyembelihan tersebut telah sesuai dengan pemahaman anda selama ini? “Wah kalo ditanya gitu ya.. gimana ya insyaAllah sudah sih mba”

Responden 16 : JULEHA Yogyakarta

Nama : Pak Bagus

Tempat Wawancara : Kecamatan Depok, Caturtunggal

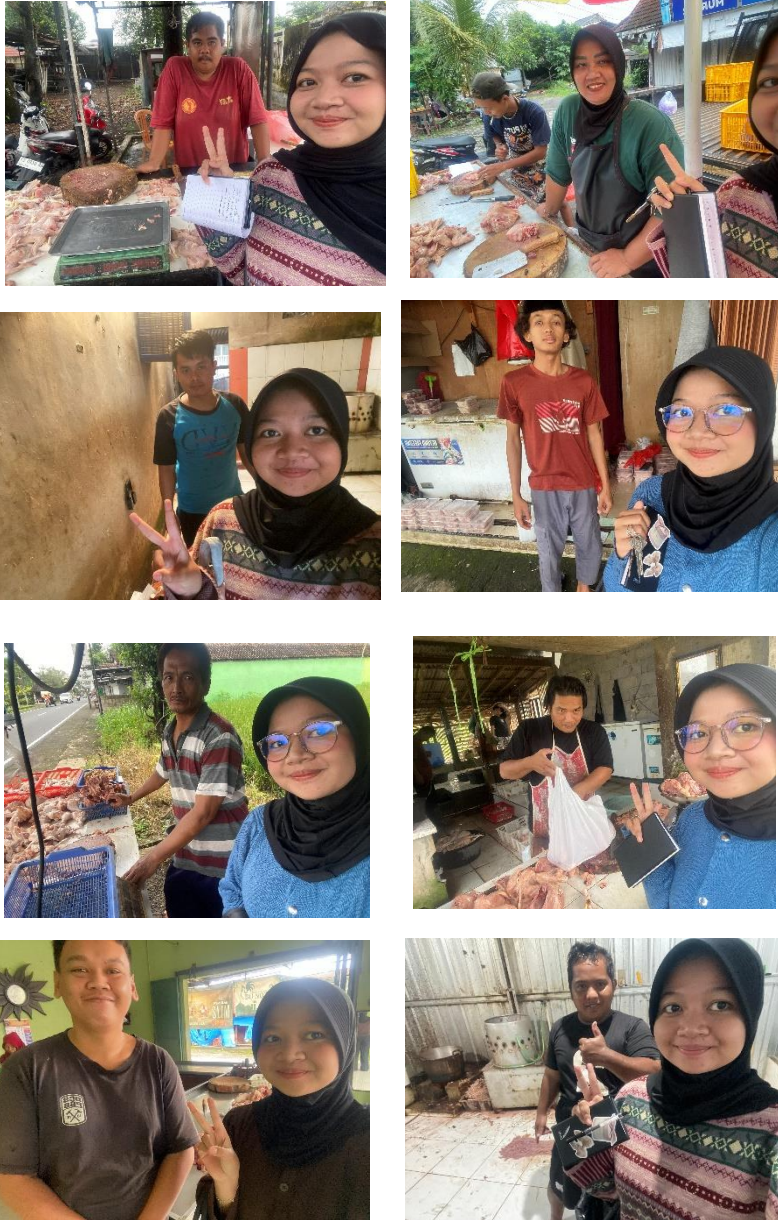
Waktu Wawancara : 10 februari 2026

No	Wawancara Bersama JULEHA Yogyakarta
1.	Apa saja tahapan penyembelihan halal yang sesuai dengan syariat Islam? “Sebelum disembelih sebaiknya diistirahatkan, dipuaskan yaitu puasa makan tapi boleh minum, agar saat disembelih darahnya bisa keluar maksimal. Peralatan sebaiknya dicuci atau dibersihkan sebelum dan sesudah penyembelihan. Yang harus disembelih 3 saluran, saluran napas, saluran darah, saluran pernapasan. Saluran darah ada 2 kiri kanan, darah ke otak dan darah ke badan. Membaca Basmallah Allahuakbar, tidak dipersembahkan untuk hal lain, melainkan untuk dimakan, dilakukan di tempat yang benar, harus terputus 3 saluran. Pada saat menyembelih idealnya ayamnya digantung dan menghadap kiblat. Menyembelih di bawah jakun karena disitulah letak 4 saluran. Ayam tidak boleh dipotong atau dimasukan ke air panas jika belum benar-benar mati. Ketika disembelih darahnya keluar semua maka berarti ketiga saluran tersebut telah terpotong sempurna, dan kalau bisa area kotor dan bersih dipisahkan, jadi area penyembelihan dan area pembersihan tidak boleh dijadikan dalam satu area, dan yang paling penting tidak boleh menyakiti hewan saat menyembelih”
2.	Apakah daging ayam bisa menjadi haram? jika iya, apa yang membuat ayam menjadi haram? “Kebanyakan arti halal itu berarti tidak mengandung babi. Halalnya Indonesia itu mayoritas masih diliat dari mengandung babi atau tidaknya

	suatu makanan, padahal kalau dalam konteks hewani seperti ini yang paling menentukan halal atau tidaknya daging adalah orang atau petugas yang melakukan penyembelihan. Apabila sang penyembelih sengaja tidak mengikuti syariat, maka hewan akan dinyatakan tidak halal”
3.	Apakah ada aturan kebersihan yang harus dipenuhi oleh juru sembelih? “Jadi pada saat menyembelih pastikan memakai baju yang bersih dan menjaga kebersihan karenan daging itu adalah zat yang sangat mudah terkontaminasi, tidak boleh merokok, makan, dan meludah di area penyembelihan. Pada saat menyembelih tidak boleh saat sedang mengalami sakit pernapasan seperti batuk atau pilek. Karena dikhawatirkan penyakit tersebut akan berpindah ke hewan yang akan disembelih, selalu potong kuku sebelum melaksanakan penyembelihan
4.	Apa saja hal yang diajarkan dan diujikan JULEHA terhadap juru sembelih yang mengikuti pelatihan? Pada saat juru sembelih mengikuti pelatihan di JULEHA, kami akan menguji kompetensi mereka, bukan hanya seputar penyembelihan kami juga menguji sholatnya mereka. Jadi seperti praktik sholat pas SD, kita uji baca-bacaannya, apakah sudah benar atau masih ada yang salah, karena syarat seseorang disebut muslim itu kan sholat atau tidak seseorang tersebut. Di sini kita kasih materi penjelasan ke segala hal detail mulai dari posisi hewan, alat yang digunakan, cara mengasah alat yang benar teknis penyembelihan, perawatan setelah dan sebelum penyembelihan, sedetail mungkin, Cuma ya kadang masuk kuping kanan keluar kuping kiri, setelah selesai pelatihan pada lupa hadeh. Ada 10 aspek yang kami uji diakhir pelatihan, Menerapkan syariat, profesionalisme, K3/keselamatan kerja, menghasilkan daging yang thayyib, menyediakan alat yang sesuai,

	mengidentifikasi kesehatan fisik hewan, menetapkan kelayakan hewan, teknik penyembelihan yang benar, menemani hewan sampai mati, jadi ayam itu ngga boleh ditinggal sendiri sebelum mati mba, dan terakhir kemampuan menetapkan status kematian”
5.	Apa saja kriteria penyembelih yang sesuai dengan syariat? “Oke pertama kita fokus ke status beragama islam ya, selama dia tidak melakukan perbuatan yang membatalkan ke-islamannya berarti dia boleh menyembelih. Perbuatan-perbuatan yang bisa membatalkan ke-islaman itu apa saja? Pertama tidak melaksanakan sholat, karena seperti yang kita tahu mba juga pasti paham bahwa sholat itu tiang agama, tapi realitanya saya banyak menemukan juru sembelih yang Ketika diuji sholatnya tidak tau bacaan sholat, terus selanjutnya melakukan perdukunan, mempercayai jimat, dan mengikuti kegiatan sesajen.
6.	Apa saja kriteria hewan yang disembelih menurut syariat? “Pertama, hewan-hewan yang halal untuk disembelih seperti ayam, kambing, sapi, dan lain sebagainya. Kedua, merupkn hewan yang masih hidup dan sehat, terakhir kematiannya disebabkan oleh penyembelihan bukan faktor lain”

B. Dokumentasi



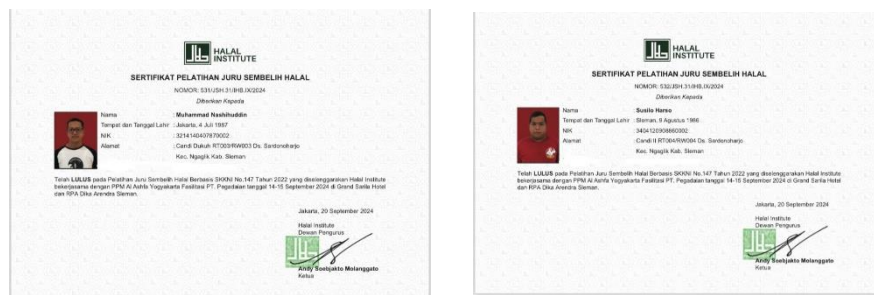
Gambar Dokumentasi 1

Sesi Dokumentasi Bersama Pedagang Ayam Potong



Gambar Dokumentasi 2

Sesi Dokumentasi Bersama Pihak JULEHA Yogyakarta



Gambar Dokumentasi 3

Contoh Sertifikat Pelatihan Juru Sembelih Halal Yogyakarta

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Nazila Fara Jannah dilahirkan di Ketapang, 03 November 2003 sebagai anak kedua dari 4 bersaudara. Saat ini bertempat tinggal di Ketapang, Kalimantan Barat. Alamat email nazilafara517@gmail.com adapun Pendidikan SMA ditempuh di SMA A Wahid Hasyim Tebuireng Jombang dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022 diterima di Program Studi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia. Selama mengikuti perkuliahan di Fakultas Ilmu Agama Islam penulis aktif mengikuti beberapa valounteer di suatu organisasi luar kampus.