

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Peternakan diartikan sebagai salah satu sub-sektor di dalam pertanian yang berperan dalam pengembangbiakan ternak untuk mendapatkan manfaat dari hasil pengembangbiakan tersebut. Sebagian kegiatan sosial ekonomi di Indonesia memiliki arti penting di dalam usaha peternakan. Pembangunan usaha peternakan bertujuan untuk meningkatkan produksi peternakan dengan prioritas untuk pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi serta meningkatkan pendapatan peternak (Purwaningsih, 2014). Pengembangan usaha dilakukan karena kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, seperti kebutuhan makanan yang mengandung protein hewani. Salah satu cara untuk meningkatkan sumber gizi adalah mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung protein hewani yang berasal dari ayam yang berupa daging.

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No.362/Kpt/TN.120/5/1990, skala usaha peternakan di Indonesia dapat dibedakan menjadi dua yaitu perusahaan peternakan dan peternakan rakyat. Perusahaan peternakan merupakan usaha yang dilakukan secara teratur di tempat tertentu dan dilakukan secara terus menerus dalam waktu yang sudah ditentukan. Hal itu bertujuan untuk kepentingan komersial yang meliputi kegiatan menghasilkan ternak seperti ternak bibit dan ternak potong. Sedangkan peternakan rakyat merupakan usaha yang diselenggarakan sebagai usaha sampingan. Salah satu hasil peternakan yang diminati dan paling banyak dicari oleh konsumen adalah daging ayam segar, dimana suatu peternakan ayam yang diambil dagingnya untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Menurut Prasetyo (2019), mayoritas penduduk Indonesia memeluk agama Islam. Sekitar 87,2% dari jumlah total penduduk Indonesia atau 229 juta adalah orang muslim. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya beragama Islam, hal ini menjadikan pasar potensial bagi produsen barang dan jasa. Konsumen memiliki kepercayaan masing-masing terhadap peraturan syariah, tetapi secara umum konsumen muslim memiliki sikap positif terhadap produk yang menggunakan sertifikasi halal terhadap produk yang dipasarkan (Muslimah et al., 2018).

Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan sertifikasi halal di Indonesia, sehingga Majelis Ulama Indonesia atau biasa disebut MUI memiliki kewenangan bagi perusahaan dalam menggunakan logo halal untuk dicetak pada kemasan produk. Sertifikasi digunakan agar memudahkan masyarakat muslim untuk memilih makanan halal. Masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam juga memerlukan produk bersertifikasi halal, sertifikasi halal ini merupakan syarat untuk mencantumnya label halal. Tujuan pelaksanaan sertifikasi halal khususnya pada produk pangan adalah untuk membuktikan kepada konsumen bahwa produk yang memiliki sertifikasi halal secara proses dan kandungannya telah lulus uji pemeriksaan dan terbebas dari unsur-unsur yang dilarang oleh Islam.

Pangan halal adalah pangan yg memenuhi syariat Agama Islam baik berdasarkan segi bahan baku, bahan tambahan yg digunakan, juga cara produksinya sebagai akibatnya pangan tadi bisa dikonsumsi oleh orang Islam. Oleh karenanya bahan pangan yg dikonsumsi tidak boleh tercampur menggunakan bahan yg meragukan, sehingga menyebabkan produk pangan menjadi diragukan kehalalannya (A Buchari ·2018).

Memakan makanan yang halal dan baik merupakan perintah Allah SWT, sebagaimana firman-Nya dalam Q.S Al-Baqarah/ 2:172.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Terjemahnya:

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezeki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembahlah.”

Selain ayat diatas, ada juga ayat yang membahas mengenai makanan halal juga diatur dalam Q.S An-Nahl/ 16:114.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Terjemahnya:

“Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah.”

Ayat diatas menjelaskan bahwa yang dibutuhkan bukan hanya yang halal tetapi juga yang baik. Sebagai orang yang memeluk agama Islam itu merupakan syarat yang diperintahkan untuk dikonsumsi oleh manusia. Agama Islam memerintahkan agar mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib, tetapi hal ini juga merupakan ungkapan rasa syukur dan keimanan kepada Allah SWT. Agama Islam mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan pangan, dimana bahan pangan yang akan dimakan harus memenuhi syarat produk pangan halal menurut syariat Islam yaitu halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, dan halal dalam pengangkutannya, serta halal dalam penyajiannya. Pangan halal yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk memenuhi

kebutuhan sehari-hari, salah satunya protein yang diperoleh dari daging hewan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan membutuhkan hewani mereka dipenuhi dengan produk pangan daging ayam segar yaitu ayam *broiler*.

Saat ini masyarakat lebih mengenal ayam *broiler* sebagai daging ayam segar yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan gizi yang tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi, mudah diperoleh, daging yang tebal, serta memiliki tekstur yang lembut. Kelebihan lainnya yang dimiliki adalah mudah didapatkan, dan harganya yang terjangkau.

Produksi daging ayam segar di Yogyakarta mengalami peningkatan setiap tahunnya, pada tahun 2019 produksi daging ayam sebesar 56.504,35 ton, pada tahun 2020 produksi daging ayam sebesar 56.977,21 ton. Pada tahun 2019 sampai 2020 produksi daging ayam naik akan tetapi tidak terlalu banyak. Sedangkan pada tahun 2021 produksi daging ayam sebesar 61.379,79 ton. Artinya pada tahun 2019 sampai 2021 produksi daging ayam mengalami kenaikan setiap tahunnya (Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (3), n.d.).

Populasi ayam di Yogyakarta pada tahun 2019 sebesar 51.245.533 ekor, pada tahun 2020 sebesar 51.647.388 ekor, dan pada tahun 2021 sebesar 55.667.224 ekor. Artinya pada tahun 2019 sampai 2021 populasi ayam mengalami kenaikan setiap tahunnya (Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi, n.d.).

Selanjutnya yaitu jumlah rumah potong hewan dan unggas di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2018 berjumlah 3.100, pada tahun 2019 berjumlah 2.000, pada tahun 2020 berjumlah 3.100, pada tahun 2021 berjumlah 3.100, dan pada tahun 2022 berjumlah 3.100. Artinya pada tahun 2018 sampai 2019 jumlah rumah potong hewan dan unggas mengalami penurunan, akan tetapi pada tahun 2020

sampai 2022 jumlah rumah potong hewan dan unggas stabil, tidak mengalami kenaikan dan penurunan (Daerah_diy-Rumah-Potong-Hewan-Dan-Unggas-2018-2022, n.d.)

Menurut Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Daerah Istimewa Yogyakarta (LPPOM MUI DIY), pada tahun 2017 ada 52 Rumah Potong Ayam yang memiliki sertifikasi halal, sedangkan pada tahun 2021 ada 62 Rumah Potong Ayam (Pangan, 2021). Artinya perkembangan Rumah Potong Ayam bersertifikasi halal pada tahun 2017 dan 2021 mengalami kenaikan. Salah satu Rumah Potong Ayam yang memiliki sertifikasi halal yaitu Ugi Giant *Broiler*, RPA ini memiliki kantor pusat di Bantul dan 3 cabang lainnya berada di Tamantirto, Prawirotaman, dan Pasar Bantul. Ugi Giant merupakan toko ayam potong atau *broiler* di Yogyakarta. Rumah Potong Ayam Ugi Giant menawarkan ayam potong dengan harga terjangkau dan segar.

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas masyarakatnya memeluk Agama Islam dengan persentase 87,2%. Konsumen memiliki kepercayaan masing-masing terhadap peraturan syariah, tetapi secara umum konsumen muslim memiliki sikap positif terhadap produk yang menggunakan sertifikasi halal terhadap produk yang dipasarkan terutama pada produk pangan. Produk pangan salah satunya adalah daging ayam segar, Agama Islam mengatur cara untuk memenuhi kebutuhan pangan, yang mana bahan pangan yang akan dimakan harus memenuhi beberapa syarat produk pangan halal menurut syariat Islam seperti halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya. Akan tetapi masyarakat muslim dihadapkan pada sedikitnya Rumah Potong Ayam bersertifikasi halal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai minat beli konsumen terhadap daging ayam segar bersertifikasi halal di Ugi Giant Cabang Tamantirto, Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Tujuan

1. Untuk menggambarkan karakteristik dan perilaku konsumen dalam membeli daging ayam segar bersertifikasi halal di Ugi Giant Cabang Tamantirto.
2. Untuk mengetahui minat beli konsumen terhadap daging ayam segar bersertifikasi halal di Ugi Giant Cabang Tamantirto.

3. Kegunaan

1. Bagi RPA

Dapat menjadi perbaikan dalam hal peningkatan produk daging ayam seperti kualitas daging ayam yang menjadikan konsumen memiliki minat membeli.