

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pembangunan sektor peternakan yang merupakan bagian dari pembangunan keseluruhan serta memiliki tujuan untuk menyediakan pangan hewani berupa daging, susu, serta telur yang bernilai gizi tinggi, memperluas kesempatan kerja dan meningkatkan pendapatan serta dapat menambah devisa. Hal inilah yang menjadi pendorong pembangunan sektor peternakan sehingga di masa yang akan datang dapat memberikan harapan serta memberikan kontribusi yang nyata dalam pembangunan perekonomian bangsa. Meningkatnya jumlah penduduk dari tahun ke tahun terus diimbangi dengan kesadaran akan arti penting peningkatan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Hasil Sensus Penduduk (SP2020) pada September 2020 mencatat jumlah penduduk sebesar 270,20 juta jiwa. Jumlah penduduk hasil SP2020 bertambah 32,56 juta jiwa dibandingkan hasil SP2010. Hal ini berpengaruh kepada pola konsumsi makanan terkhusus protein hewani yang juga mengalami peningkatan. Jadi, pengembangan subsektor peternakan harus dikembangkan melalui peningkatan populasi ternak dan peningkatan produksi.

Menurut Priyatno, (2000) Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan pemenuhan gizi, maka kebutuhan akan makanan dan minuman yang mengandung banyak protein seperti telur, daging, dan susu juga semakin meningkat tajam. Pemerintah (Badan Pusat Statistik, Kementerian Pertanian, Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan) menghitung kebutuhan daging ayam ras berdasarkan pertumbuhan konsumsi rumah tangga hasil Susenas 2019 bahwa konsumsi daging ayam 5,55 kg/kapita/tahun. Kenyataan ini menuntut

adanya usaha-usaha pemberdayaan peternakan dalam rangka mengimbangi permintaan akan produk-produk yang dihasilkan. Dengan realita seperti itu, secara konsumsi permintaan, pengembangan usaha peternakan ayam di Indonesia terkhusus di Propinsi DIY memiliki prospek bisnis yang menguntungkan karena permintaan yang selalu bertambah. Hal tersebut dapat berlangsung bila kondisi produktivitas ayam potong berjalan dengan normal. (Akhinayasrin, 2011).

Tabel 1. Produksi Ayam Pedaging Broiler Menurut Kabupaten/Kota di D.I Yogyakarta (ekor) Tahun 2018 & 2019.

Kabupaten/Kota	Ayam Pedaging Broiler (ekor)	
	2018	2019
Kulon Progo	1.844.785	1.876.681
Bantul	1.200.300	1.200.500
Gunungkidul	1.626.250	1.635.000
Sleman	1.538.180	1.532.700
Yogyakarta	-	-
D.I Yogyakarta	6.209.515	6.244.881

Sumber : Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan D.I. Yogyakarta/ Agriculture and Food Security Service of D.I. Yogyakarta

Besarnya permintaan pasar menjadi faktor utama bagi pelaku usaha ayam potong untuk meningkatkan produksinya, pada tabel 1 tingkat produksi ayam potong meningkat dari tahun 2018 yang memiliki total produksi (ekor) 6.209.515 menjadi 6.244.881 pada tahun 2019 walaupun meningkat tidak begitu signifikan akan tetapi hal ini menunjukkan produktivitas ayam potong meningkat. Dengan jumlah permintaan yang besar dan banyaknya potensi yang dimiliki Indonesia merupakan peluang agribisnis peternakan menjadi sumber pertumbuhan baru yang potensial.

Dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi akan daging ayam potong, ketertarikan dalam usaha penyembelihan banyak diminati, karena dianggap pemotongannya sederhana serta menguntungkan, selain itu juga rumah makan dan

restauran banyak yang memasok daging ayam dari para supplier ayam. Namun masih banyak pengelola rumah potong ayam yang tidak mengetahui secara pasti tata cara penyembelihan sesuai dengan syari'at Islam. Bagi mereka yang terpenting hewan sudah disembelih dan setelah itu mati.

Dalam Islam, penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena binatang yang disembelih tidak sesuai dengan syariat menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya umat muslim selalu memberikan perhatian penuh pada makanan dari sumber hewani yang akan kita konsumsi, terutama bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin banyak dan kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena tidak jelas penyembelihannya. Sebab makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut (Ferry, 2011).

Menurut data Majelis Ulama' Indonesia Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) hingga Oktober 2021 ada sekitar 62 rumah potong ayam yang bersertifikasi Halal MUI DIY. Sertifikasi halal memiliki beberapa urgensi, dari segi konsumen, menjamin konsumen bahwa ayam hasil penyembelihan rumah potong ayam yang bersertifikat adalah halal dan baik. Dari segi rumah potong ayam, memberikan kepercayaan bahwa ayam hasil sembelihan rumah potong ayam yang bersertifikat sesuai dengan Syari'at Islam. Dari segi pemerintahan, merupakan bentuk kepedulian pemerintah terhadap konsumsi masyarakat yang sesuai dengan aturan Islam.

Menurut Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan tingkat rumah pemotongan hewan dan unggas setiap tahunnya mengalami kestabilan. Berdasarkan jumlah rumah pemotongan hewan dan unggas di Provinsi DIY terdapat angka 2000 pada tahun 2019, dan 3100 ditahun 2020 – 2021. Maka jika dibandingkan dengan rumah pemotongan ayam yang sudah bersertifikasi halal perbandingannya sangat besar. Sedikitnya rumah potong ayam yang bersertifikasi halal menunjukan bahwa kebutuhan terhadap daging ayam masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta masih lebih banyak *disupply* oleh Rumah Potong Ayam yang tidak bersertifikasi halal.

Salah satu rumah potong ayam di Kabupaten Bantul yang telah bersertifikasi halal dan masih aktif melakukan kegiatan produksi hingga saat ini yaitu rumah potong ayam UGI Giant Broiler. Eksistensi Ugi Giant Broiler sudah dikenal dikalangan konsumen sebagai rumah pemotongan ayam serta menyediakan produk ayam potong broiler yang berkualitas. Selain itu, UGI Giant Broiler saat ini memiliki tiga cabang usaha yaitu cabang Prawirotaman, cabang Kasihan dan cabang Kabupaten Bantul. Keberadaan lokasi usaha UGI Giant Broiler di Kabupaten Bantul tepat di pinggir jalan utama, hal ini memberikan keleluasaan akses bagi konsumen untuk mendapatkan produk ayam yang diinginkan.

Selanjutnya, berdasarkan latar belakang diatas, apakah label sertifikasi halal yang dimiliki oleh rumah potong ayam memiliki pengaruh terhadap tingkat kepuasan yang dirasakan oleh konsumen. Oleh karena itu, peneliti akan melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap

Rumah Potong Ayam Bersertifikasi Halal UGI Giant Broiler Bersertifikasi Halal Di Kabupaten Bantul”.

## **B. Tujuan**

1. Mendeskripsikan profil konsumen UGI Giant Broiler bersertifikasi halal di Kabupaten Bantul.
2. Mendeskripsikan kualitas produk, kualitas pelayanan, lokasi, harga, sertifikasi halal dan tingkat kepuasan konsumen terhadap rumah potong ayam UGI Giant Broiler bersertifikasi halal di Kabupaten Bantul.
3. Mengetahui hubungan kualitas produk, kualitas pelayanan, harga, lokasi dan sertifikasi halal terhadap kepuasan konsumen UGI Giant Broiler bersertifikasi halal di Kabupaten Bantul.

## **C. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi pemilik UGI Giant Broiler, sebagai referensi terhadap kepuasan konsumen ayam potong bersertifikasi sehingga dapat mengetahui keinginan konsumen.
2. Bagi pembaca, diharapkan dapat menambah wawasan dan informasi mengenai kepuasan konsumen dalam pembelian ayam potong bersertifikasi halal serta bahan referensi penelitian selanjutnya.