

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki populasi penduduk terbanyak keempat di dunia setelah United States, India dan China. Berdasarkan hasil sensus penduduk pada tahun 2020 (BPS, 2021) jumlah populasi penduduk Indonesia mencapai 270,20 juta jiwa dan terus bertambah hingga saat ini. Sejalan dengan bertambahnya jumlah populasi penduduk yang ada angka konsumsi terhadap kebutuhan pangan terus meningkat, tak terkecuali konsumsi terhadap daging ayam sebagai salah satu sumber pemenuh kebutuhan protein hewani yang mudah didapatkan. Tercatat sesuai data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) kenaikan konsumsi daging ayam untuk rumah tangga di Indonesia pada tahun 2019 mengalami pertumbuhan hingga 5,64%, angkanya mencapai 5,59 kg/kapita/tahun nilainya naik dibanding tahun 2018 yaitu sejumlah 5,57 kg/kapita/tahun (Kementan, 2020).

Tabel 1. Konsumsi Daging Ayam di Indonesia

Tahun	Konsumsi Daging Ayam (kg/kapita/tahun)
2018	5,57
2019	5,59
Pertumbuhan	5,64%

Sumber: Kementerian Pertanian

Selaras dengan kenaikan konsumsi terhadap daging ayam, pertumbuhan produksi daging ayam di Indonesia juga mengalami peningkatan. Salah satu diantaranya yaitu produksi daging ayam ras pedaging atau broiler. Menurut Badan Pusat Statistik produksi daging ayam ras pedaging di Indonesia paling tinggi terjadi pada tahun 2019

yaitu angkanya mencapai 3 495 090,53 ton (BPS, 2022). Hal ini tentunya didukung dari banyaknya rumah potong ayam yang aktif beroperasi.

Tabel 2. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging di Indonesia

Tahun	Produksi Daging Ayam Ras Pedaging di Indonesia (Ton)
2017	3 175 853,00
2018	3 409 558,00
2019	3 495 090,53
2020	3 275 325,72*

Ket : *Data sementara
Sumber : Badan Pusat Statistik

Dewasa ini semakin banyak berkembang usaha rumah potong ayam sebagai tempat pemotongan dan pengolahan ayam menjadi karkas. Keberadaan rumah potong ayam dapat dengan mudah dijumpai di sekitar daerah tempat tinggal masyarakat, baik di daerah perdesaan maupun perkotaan. Namun, dari sekian banyak rumah potong ayam yang beredar dimasyarakat, masih sedikit diantaranya yang sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI. Menurut data LPPOM MUI per Oktober 2021 jumlah rumah potong ayam yang bersertifikasi halal di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah sejumlah 62 unit (Jasmine, 2021). Jumlah tersebut tentunya masih sangat kecil bila disejajarkan dengan jumlah rumah potong hewan dan unggas yang beredar dimasyarakat dan belum memiliki sertifikasi halal. Berdasarkan data dari Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DPKP, 2021) jumlah rumah potong hewan dan unggas pada tahun 2021 adalah sebanyak 3100 unit. 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.

Sertifikasi halal pada rumah potong ayam merupakan bentuk jaminan dan perlindungan kepada masyarakat terhadap mutu kehalalan produk ayam yang diproduksi. Selain itu, seperti yang sudah diatur dalam peraturan pemerintah yang tertuang dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal, tiap-tiap pelaku usaha diwajibkan memiliki sertifikasi halal bagi seluruh produk yang diedarkan (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, 2014). Oleh karena itu rumah potong ayam harus mengimplementasikan sistem jaminan halal yang ada sesuai syarat yang sudah ditentukan oleh LPPOM MUI sebagai penanggung jawab proses sertifikasi halal.

Urgensi dari sertifikasi halal pada rumah potong ayam didasari oleh aspek keimanan dan juga aspek kesehatan. Seperti yang telah diatur dalam surat Al-Baqarah: 168 bahwasanya setiap manusia diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang halal (Kemenag, 2022). Oleh karena itu, setiap daging ayam yang akan dikonsumsi harus melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan tata cara islam. Penyembelihan yang dilakukan dengan tata cara islam, yaitu dengan memotong saluran pernapasan, saluran makan dan dua urat nadi pada bagian leher sehingga ayam mati karena kehabisan darah bukan karena kerusakan pada organ vitalnya. Sebab, jika organ vitalnya yang rusak maka daging ayam akan tercemar oleh asam urat akibat penggumpalan darah yang tentu berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia (Nafis, 2019)

Salah satu rumah potong ayam di Daerah Istimewa Yogyakarta 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 segar yang berkualitas. Selain itu, Ugi Giant Broiler memiliki banyak cabang usaha, salah satunya yaitu yang terletak di Geblagan, Tamantirto, Kec. Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Keberadaan lokasi usaha Ugi Giant Broiler di disekitar kampus memberikan peluang usaha yang baik, hal ini dikarenakan banyaknya rumah makan atau warung yang membutuhkan ayam sebagai bahan dasar dalam membuat produk yang dijual serta keberadaanya memberikan keleluasaan akses bagi konsumen untuk mendapatkan daging ayam yang bersertifikasi halal.

Selanjutnya, berdasarkan latar belakang diatas, apakah 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 Cabang Tamantirto Daerah Istimewa Yogyakarta”**.

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka tujuan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen rumah potong ayam bersertifikasi halal Ugi Giant Broiler Cabang Tamantirto Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Mendeskripsikan kualitas produk, kualitas layanan, lokasi, harga, sertifikasi halal dan tingkat kepuasan konsumen terhadap rumah potong ayam bersertifikasi halal Ugi Giant Broiler Cabang Tamantirto Daerah Istimewa Yogyakarta.

3. Mengetahui hubungan kualitas produk, kualitas layanan, lokasi, harga dan sertifikasi halal terhadap kepuasan konsumen di rumah potong ayam bersertifikasi halal Ugi Giant Broiler Cabang Tamantirto Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas maka dapat kita ketahui kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi pemilik usaha rumah potong ayam bersertifikasi halal dapat menjadi pertimbangan untuk meningkatkan kualitas usahanya guna menambah keuntungan dan pendapatan.
2. Menjadi sumber informasi bagi penelitian yang akan datang mengenai analisis kepuasan konsumen terhadap rumah potong ayam bersertifikasi halal.
3. Menjadi alternatif informasi bagi pemerintah dalam mengambil kebijakan demi meningkatkan mutu terhadap sertifikasi halal pada usaha rumah potong ayam.