

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

Oleh:

Ninda Putri Yulanda¹

Amelia Putri Maharani²

Herlina Yustati³

Khozin Zaki⁴

Universitas Islam Negeri Fatmawati Soekarno Bengkulu

Alamat: JL. Raden Fatah, Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Bengkulu

(38211).

Korespondensi Penulis: nindaputriyulanda23@gmail.com,
ameliaputrimaharani19@gmail.com, herlina.yustati@mail.uinfasbengkulu.ac.id,
khozin.zaki@mail.uinfasbengkulu.ac.id.

Abstract. *This study aims to analyze the relevance of halal certification as a source of added value for business actors in the broiler chicken meat commodity sector in Indonesia. The background of this research is driven by the high level of chicken consumption in society and the mandatory halal certification regulated under the Halal Product Assurance Law. The research employed a descriptive qualitative method through library research by collecting primary and secondary literature related to halal certification, economic value-added, consumer protection, and operational practices within poultry slaughtering facilities. Content analysis was conducted to identify themes, patterns, and implications of halal certification in relation to market trust, sales growth, product competitiveness, and legal assurance for consumers. The findings indicate that halal certification significantly strengthens consumer confidence, improves production quality, and expands market reach for poultry business actors. Nevertheless, implementation challenges persist, including certification costs, limited technical understanding, and operational constraints in meeting sharia-compliant slaughtering standards. This study confirms that halal certification functions not only as an instrument*

Received November 02, 2025; Revised November 16, 2025; November 30, 2025

*Corresponding author: nindaputriyulanda23@gmail.com

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

of consumer protection but also as a strategic economic factor that enhances business value. The implications of this research are expected to serve as references for policymakers, certification bodies, and industry stakeholders in strengthening the national halal product ecosystem through education, technical assistance, and regulatory reinforcement.

Keywords: *Broiler Chicken Meat, Halal Product Assurance, Added Value, Business Actors, Halal Certification.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis relevansi sertifikasi halal sebagai sumber nilai tambah bagi pelaku usaha komoditas daging ayam potong di Indonesia. Latar belakang penelitian berangkat dari tingginya konsumsi ayam potong di masyarakat serta kewajiban sertifikasi halal berdasarkan regulasi Jaminan Produk Halal. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif melalui studi kepustakaan dengan menghimpun literatur primer dan sekunder terkait sertifikasi halal, nilai tambah ekonomi, perlindungan konsumen, serta praktik operasional rumah potong unggas. Analisis konten dilakukan untuk mengidentifikasi tema, pola, serta implikasi sertifikasi halal terhadap kepercayaan pasar, peningkatan penjualan, daya saing produk, dan kepastian hukum bagi konsumen. Temuan penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal memberikan kontribusi signifikan dalam memperkuat kepercayaan konsumen, meningkatkan kualitas proses produksi, serta memperluas pangsa pasar bagi pelaku usaha ayam potong. Meskipun demikian, pelaksanaan sertifikasi masih menghadapi kendala berupa biaya sertifikasi, keterbatasan pemahaman teknis, dan tantangan operasional dalam pemenuhan standar penyembelihan sesuai syariat. Penelitian ini menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai instrumen perlindungan konsumen, tetapi juga sebagai faktor strategis peningkatan nilai ekonomi pelaku usaha. Implikasi penelitian ini diharapkan menjadi rujukan bagi pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku industri dalam memperkuat ekosistem produk halal nasional melalui edukasi, pendampingan, dan penguatan kebijakan.

Kata Kunci: Daging Ayam Potong, Jaminan Produk Halal, Nilai Tambah, Pelaku Usaha, Sertifikasi Halal.

LATAR BELAKANG

Daging ayam potong merupakan salah satu komoditas pangan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Konsumsi ayam potong terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan pertumbuhan populasi, perubahan gaya hidup, dan kebutuhan protein hewani masyarakat. Produksi daging ayam ras nasional dari tahun 2000–2021 menunjukkan tren meningkat, namun masih belum sepenuhnya mencukupi kebutuhan konsumsi per kapita masyarakat Indonesia (Swamilaksita & Sukandar, 2022). Keadaan ini menandakan bahwa keberadaan komoditas ayam potong sangat penting dalam ketahanan pangan nasional.

Di sisi lain, menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, Jawa Barat adalah provinsi penghasil daging ayam potong terbesar di Indonesia, dengan jumlah produksi sebanyak 899.588 ton (BPS, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa rantai produksi daging ayam potong merupakan sektor ekonomi strategis yang melibatkan banyak pelaku usaha, baik skala besar maupun UMKM.

Sebagai komoditas pangan yang banyak dikonsumsi, aspek keamanan pangan, higienitas, dan kehalalan menjadi faktor krusial bagi masyarakat Indonesia, terutama konsumen muslim. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mewajibkan semua produk yang beredar di Indonesia, termasuk daging ayam potong, untuk memiliki sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan konsumen atas hak informasi dan jaminan kehalalan.

Keberadaan sertifikasi halal terbukti berpengaruh terhadap pola konsumsi masyarakat. Hal ini terlihat pada produsen ayam potong di Pasar Palapa Brayan, yaitu UD Sahabat, yang merupakan salah satu pelaku usaha ayam potong terbesar di pasar tersebut dan wilayah sekitarnya. Usaha ini telah memperoleh sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Setelah memperoleh sertifikasi halal, penjualan UD Sahabat meningkat sekitar 50% pada periode 2020–2021. Selanjutnya, pada periode 2021–2024, penjualan kembali mengalami kenaikan hingga mencapai 70%, seiring dengan intensifikasi sosialisasi pemerintah mengenai kewajiban sertifikasi halal yang berlangsung hingga Oktober 2024. (Batubara2, 2024).

Namun, implementasi sertifikasi halal di lapangan menunjukkan masih adanya kesenjangan. Pada sektor ayam potong, misalnya, tidak semua pelaku usaha mampu

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

memenuhi standar halal secara konsisten, terutama terkait proses penyembelihan, kebersihan alat, serta pemisahan area halal dan non-halal. Banyak pedagang ayam potong skala kecil masih terkendala pemahaman prosedur sertifikasi, biaya operasional, dan kurangnya pendampingan teknis, sehingga tingkat kepatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal belum merata (Nurjanah et al., 2025). Akibatnya, hanya sebagian usaha seperti UD Sahabat yang mampu merasakan peningkatan penjualan, sementara sebagian lainnya belum memperoleh manfaat serupa karena belum tersertifikasi atau belum sepenuhnya menerapkan standar halal dalam operasionalnya.

Melihat kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis relevansi sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan konsumen sekaligus sebagai sumber nilai tambah bagi produsen ayam potong di Indonesia melalui pendekatan studi pustaka yang menyeluruh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menganalisis relevansi sertifikasi halal sebagai sumber nilai tambah bagi pelaku usaha pada komoditas daging ayam potong. Metode ini dipilih karena sesuai untuk memperoleh data berupa deskripsi kata-kata dan teks yang kaya makna, sehingga memungkinkan peneliti untuk menguraikan fenomena secara rinci, sistematis, dan mudah dipahami. Pendekatan kualitatif deskriptif sangat tepat untuk meneliti fenomena sosial dan budaya yang kompleks, seperti nilai-nilai syariah dalam konsumsi halal, yang tidak dapat diukur secara kuantitatif tetapi harus dianalisis secara kontekstual dan holistic (Waruwu, 2024).

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kepustakaan (*library research*), yaitu pengumpulan data dan informasi melalui kajian literatur yang mendalam dari berbagai sumber seperti buku, jurnal ilmiah, artikel, dan dokumen relevan lainnya (Ridwan et al., 2021). Studi kepustakaan dipilih karena sumber data primer berupa teks-teks tertulis yang membahas sertifikasi halal, regulasi industri pangan, dan nilai tambah ekonomi sudah tersedia secara luas serta dapat diverifikasi keabsahannya melalui publikasi akademik dan dokumen kelembagaan. Dengan studi literatur, peneliti dapat mengumpulkan informasi yang valid dan terpercaya dari hasil penelitian terdahulu

serta teori-teori yang relevan, sehingga dapat membangun landasan konseptual yang kuat untuk analisis (Hanifah et al., 2025).

Sumber data penelitian ini mencakup literatur primer dan sekunder yang terdiri dari buku-buku akademik, jurnal ilmiah, laporan penelitian, serta dokumen resmi yang membahas aspek sertifikasi halal, industri daging ayam potong, regulasi Jaminan Produk Halal, dan nilai tambah ekonomi bagi pelaku usaha (Alerin et al., 2025). Data yang diperoleh berupa kata-kata, kalimat dan narasi yang kemudian dianalisis secara deskriptif untuk menemukan makna dan pola serta keterkaitan antara sertifikasi halal dan peningkatan nilai ekonomi pada pelaku usaha daging ayam potong. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menyajikan gambaran yang jelas, objektif dan kritis mengenai konsep dan implikasi sertifikasi halal berfungsi sebagai instrumen perlindungan konsumen sekaligus memberikan nilai tambah dari sisi kepercayaan pasar, peningkatan penjualan, serta daya saing produk bagi pelaku usaha komoditas daging ayam potong (Waruwu, 2024)

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis konten (*content analysis*) terhadap data deskriptif yang diperoleh dari sumber-sumber literatur. Analisis konten dilakukan dengan cara mengklasifikasi, menguraikan, dan menginterpretasikan isi teks secara sistematis dan mendalam untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang berkaitan dengan hubungan antara sertifikasi halal dan dampaknya terhadap aspek ekonomi seperti peningkatan penjualan, kepercayaan konsumen, dan posisi pasar produk. Metode ini sangat efektif dalam penelitian kualitatif studi kepustakaan karena dapat mengungkap makna tersembunyi dalam teks dan memberikan pemahaman yang komprehensif terhadap fenomena yang diteliti (Adlini et al., 2022). Metode ini sangat mendukung tujuan penelitian untuk memahami relevansi sertifikasi halal sebagai sumber nilai tambah bagi pelaku usaha pada komoditas daging ayam potong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sertifikasi Halal

Menurut Pasal 1 UU No. 33/2014 yang dimaksud dengan Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Jaminan produk halal merupakan kepastian hukum yang diberikan terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

dengan tanda sertifikat halal. Sedangkan yang dimaksud dengan label produk halal adalah tanda kehalalan suatu produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. (Janah, 2020) Produk halal yang diatur dalam undang-undang ini mencakup berbagai jenis, seperti produk rekayasa genetika, kosmetik, makanan dan minuman, produk biologi, obat, produk kimiawi, serta barang-barang yang digunakan, dipakai, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk-produk yang beredar harus mematuhi ketentuan syariat Islam. JPH (Jaminan Produk Halal) memberikan kepastian hukum terkait status kehalalan suatu produk, yang diindikasikan melalui sertifikat halal. (Mustaqim, 2023)

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 4, “produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.” Hal ini terkait daging (ayam potong) yang baik menurut Syariat Islam tidak hanya dagingnya yang segar dan higienis tetapi jauh daripada itu, yaitu unsur halal daging tersebut dan daging (ayam potong) yang halal harus disembelih sesuai dengan tuntunan Hukum Islam. Jika proses penyembelihan hewan tidak sesuai dengan aturan syariat, maka mengonsumsi daging tersebut dapat menjadi haram. Hal ini pun disebutkan pada pasal 18 ayat (1) yang menyatakan bahwa “bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan berasal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3) ialah hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.” Tata cara penyembelihanpun sangat berpengaruh pada kehalalan hewan tersebut, karena penyembelihan yang tidak sempurna akan mengakibatkan hewan tersebut disamakan dengan bangkai, sedangkan Allah mengharamkan memakan bangkai. Hal tersebut dijelaskan dalam Pasal 18 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Sebelum proses penyembelihan dilakukan, maka harus di perhatikan terlebih dahulu rukun-rukun dalam menyembelih. Adapun rukun-rukun menyembelih itu adalah sebagai berikut: 1) Penyembelih Seorang penyembelih harus memenuhi syarat-syarat syar’i Mumayyiz dan berakal, 2) Muslim atau dari golongan Ahlul Kitab Secara sadar melakukan penyembelihan tersebut sekalipun dalam keadaan terpaksa melakukannya, laki laki maupun perempuan, dalam kondisi suci ataupun sedang haid atau junub, melihat atau buta, dan seorang yang taat maupun fasik. Binatang yang Disembelih Binatang yang disembelih adalah binatang yang halal, baik halal zatnya maupun halal cara memperolehnya, bukan hasil mencuri atau menipu. 3) Alat Penyembelih Alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus yang tajam agar dapat mempercepat proses kematian binatang itu dan tidak terlalu menderita sewaktu

disembelih Tujuan Penyembelihan Penyembelihan dilakukan untuk tujuan yang diridloi Allah SWT, bukan untuk tumbal atau untuk sajian nenek moyang, berhala, atau upacara kemusyrikan lainnya.(Dasar et al., 2025)

Berdasarkan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI No. 196 tahun 2014 tentang standar kompetensi kerja nasional Indonesia dalam sektor pertanian, kehutanan, dan perikanan, khususnya dalam jasa penunjang peternakan di bidang penyembelihan hewan halal, ditetapkan bahwa seorang penyembelih harus memenuhi kompetensi yang diatur dalam SKKNI Juru Sembelih Halal. Kompetensi ini terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu pengembangan profesionalisme dan pengelolaan penyembelihan. Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA) memiliki peran yang sangat penting dalam pengelolaan tempat pemotongan unggas. memastikan bahwa proses penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini mencakup tata cara penyembelihan, penggunaan alat yang sesuai, serta pelaksanaan doa sebelum penyembelihan, yang semuanya penting untuk menjamin kehalalan daging.(Khoiriyah & Karim, 2024).

Nilai Tambah

Data terbaru menunjukkan lonjakan signifikan dalam jumlah sertifikat halal yang diterbitkan di Indonesia selama satu dekade terakhir. Pada tahun 2014, jumlah sertifikat halal yang tercatat masih berada pada angka sekitar 200 ribu. Angka ini terus mengalami pertumbuhan yang konsisten, seiring meningkatnya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikasi halal, baik untuk memenuhi ketentuan regulasi maupun untuk memperluas akses pasar. Pada 2018, jumlah sertifikat halal telah mencapai sekitar 600 ribu, menandai percepatan proses sertifikasi yang didorong oleh lembaga terkait, terutama LPPOM MUI sebelum peralihan kewenangan penuh kepada BPJPH.(Astiwaru, n.d.)

Data menunjukkan bahwa usaha yang sudah tersertifikasi halal juga memiliki pendapatan yang lebih tinggi. Fakta ini dapat dilihat sebagai bukti bahwa sertifikasi halal memberikan nilai tambah yang signifikan bagi konsumen, mendorong permintaan yang lebih tinggi, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan usaha, dan diperkuat oleh hasil regresi linier berganda yang mengidentifikasi adanya pengaruh positif sertifikasi halal terhadap peningkatan pendapatan usaha, dengan mempertimbangkan faktor-faktor lain yang memengaruhi. sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap variabel ekonomi;

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

penjualan, pangsa pasar, keuntungan, modal, dan permintaan produk. Temuan dalam penelitian ini, terdapat perubahan secara signifikan setelah produk di sertifikasi halal berupa peningkatan penjualan produsen UMKM. Hasil penelitian ini sejalan dengan (Fardani, 2023) menyatakan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap penjualan terlebih lagi pada makanan dan minuman, hal ini karena industri yang menerapkan sertifikasi halal dan mencantumkan label halal akan mempunyai nilai positif. Dalam realita terjadi demikian, karena produk makanan dan minuman yang memiliki label halal pada kemasannya diyakini oleh produsen dapat menciptakan rasa aman bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. (Putra & Ambariyanto, 2024)

Praktik di Lapangan Terkait Usaha Penyediaan Komoditas Daging Ayam Potong

Alur mekanisme sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melalui lima tahapan utama, yaitu: 1) mendaftarkan diri dan melampirkan berkas persyaratan; 2) BPJPH akan meneliti persyaratan yang telah dilampirkan; 3) melakukan audit dan pemeriksaan produk, 4) menyerahkan hasil pemeriksaan kepada MUI untuk dikeluarkan fatwa; dan 5) mengeluarkan sertifikat halal jika sudah lolos audit. Beberapa ketentuan yang harus dijalankan oleh rumah pemotongan hewan agar dapat tersertifikasi halal antara lain diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Menurut Pasal 7 dalam Peraturan Pemerintah tersebut, bahwa lokasi penyembelihan pada rumah pemotongan hewan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut.

- a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
- b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;
- c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
- d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
- e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi;
- f. dan memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Selanjutnya, dalam Pasal 8 dijelaskan bahwa tempat penyembelihan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

- a. penampungan hewan;
- b. penyembelihan hewan;
- c. pengulitan;
- d. pengeluaran jeroan;
- e. rulang pelayuan;
- f. penanganan karkas;
- g. ruang pendinginan; dan
- h. sarana penanganan limbah.

Selanjutnya, dalam Pasal 11 dijelaskan bahwa alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:

- a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
- b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang haram dan tidak halal dalam pembersihan alat;
- c. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- d. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal. (Sandela et al., 2023)

Adapun tantangan yang dihadapi pelaku usaha dalam pelaksanaan sertifikasi halal ada beberapa diantaranya :

- e. Pengetahuan dan Pemahaman Pelaku usaha kurang memahami persyaratan dan prosedur sertifikasi halal. Kurangnya pengetahuan ini dapat menghambat proses sertifikasi dan penerapan praktik yang sesuai.
- f. Biaya Sertifikasi Proses sertifikasi halal seringkali melibatkan berbagai biaya, termasuk biaya tahunan untuk pemeliharaan sertifikasi, serta pengeluaran untuk pelatihan karyawan. Bagi usaha kecil dan menengah, biaya ini dapat menjadi beban yang signifikan, sehingga mempengaruhi kelangsungan usaha.
- g. Pendidikan dan Pelatihan Karyawan

Pendidikan dan pelatihan ini sangat penting untuk memastikan bahwa semua proses dilakukan dengan standar yang tinggi, terutama dalam hal kebersihan,

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

keamanan, dan kepatuhan terhadap sertifikasi halal. Melalui pendidikan ini, karyawan dapat memahami setiap langkah dalam proses pemotongan, mulai dari penerimaan unggas hingga pengolahan hingga akhir

Bapak Khairul selaku pelaku usaha juga mengatakan, Adapun tantangan yang dihadapi pelaku usaha disaat proses penyembelihan adalah mesin yang rusak serta lambatnya barang (ayam/bebek) dalam artian jika terlalu banyak permintaan daging dari warung, ayam/bebek yang belum waktunya untuk disembelih, mau tidak mau harus disembelih sehingga tidak sesuai dengan standart. Yang biasanya usia 35 hari baru dipotong, bisa mundur ke usia 28 atau 30 hari karena banyaknya permintaan dari warung. Daripada warung tidak jual, lebih baik dipotong meskipun tidak sesuai dengan standart.(Rahmadha et al., 2024).

KESIMPULAN DAN SARAN

Sertifikasi halal memiliki relevansi yang kuat sebagai instrumen perlindungan konsumen sekaligus sebagai sumber nilai tambah bagi pelaku usaha daging ayam potong. Sertifikasi halal tidak hanya menjamin kepatuhan terhadap standar syariah, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen, kualitas proses produksi, dan daya saing produk di pasar. Temuan menunjukkan bahwa usaha yang telah tersertifikasi mengalami peningkatan penjualan, perluasan pangsa pasar, serta penguatan citra usaha dibandingkan pelaku usaha yang belum tersertifikasi. Selain itu, sertifikasi halal berkontribusi pada stabilitas usaha melalui peningkatan keamanan pangan, higienitas proses, dan pemenuhan regulasi pemerintah. Namun, implementasi di lapangan masih menghadapi tantangan berupa pemahaman yang rendah, keterbatasan biaya, serta kendala teknis di rumah potong unggas. Oleh karena itu, dukungan pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pendampingan teknis perlu terus diperkuat. Penelitian ini menegaskan bahwa sertifikasi halal merupakan nilai strategis yang tidak hanya menjaga aspek kehalalan, tetapi juga memberikan dampak ekonomi nyata bagi pelaku usaha daging ayam potong. Penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk menggali data lapangan secara lebih mendalam guna memperkaya analisis empiris terkait efektivitas sertifikasi halal pada berbagai skala usaha.

DAFTAR REFERENSI

- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974–980. <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v6i1.3394>
- Alerin, F. F., Aldhansyaf, Z., & Hidayat, H. (2025). *Strategi Identifikasi Masalah Penelitian untuk Meningkatkan Mutu Karya Ilmiah di Perguruan Tinggi Keagamaan Islam*. 454–461.
- Astiwar, E. M. (n.d.). *ANALISIS DAMPAK KEBIJAKAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP PERTUMBUHAN INDUSTRI PANGAN*. 8(1), 13–28.
- Batubara2, ma S. C. (2024). MPLIKASI SERTIFIKASI HALAL TERHADAP DAYA JUAL DAGING(Studi Kasus Pada Penjual Daging di Pasar Palapa, Brayen). *INTERNATIONAL JOURNAL MATHLA'UL ANWAROF HALAL ISSUES*, 4(September), 77–84.
- BPS. (2024). *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton), 2024*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDg4IzI=/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Dasar, B., Secara, A., Syari, H., & Islam, A. T. (2025). *NARRATIVE REVIEW: PERAN SERTIFIKASI HALAL DALAM PRODUK BERBAHAN DASAR AYAM SECARA HUKUM SYARI'AT ISLAM*. 5, 42–49.
- Hanifah, H., Salsabillah, L., Fitri, A. T., & Febriani, R. M. (2025). *Landasan Teori , Penelitian Relevan , Kerangka Berpikir Dan*. 3(April), 391–404.
- Janah, T. N. (2020). Upaya Perlindungan Konsumen Muslim Dan Non-Muslim Melalui Sertifikasi Halal Dan Transparansi Komposisi Produk Makanan. *Islamic Review: Jurnal Riset Dan Kajian Keislaman*, 9(1), 65–85.
- Khoiriyah, & Karim, M. (2024). URGENSI SERTIFIKASI JULEHA TERHADAP TEMPAT PEMOTONGAN UNGGAS BEBEK BETON. *Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan*, 19.
- Mustaqim, D. Al. (2023). *SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI BENTUK PERLINDUNGAN KONSUMEN MUSLIM : ANALISIS MAQASHID SYARIAH DAN HUKUM POSITIF*. 1(2), 54–67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.64>
- Nurjanah, A., Setiawan, A., Youlandari, K., & Mulyana, H. (2025). *ANALISIS KEBIJAKAN CARA PENYEMBELIHAN AYAM SESUAI SYARIAT ISLAM*

RELEVANSI SERTIFIKASI HALAL SEBAGAI NILAI TAMBAH PELAKU EKONOMI KOMODITAS DAGING AYAM POTONG

DI RESTORAN MAKANAN CEPAT SAJI Policy Analysis on How to Slaughter Chickens in Islamic Sharia in Fast Food Restaurants. *Jurnal Ilmiah Pangan Hala*, 7(2), 235–243.

- Putra, I. A., & Ambariyanto, A. (2024). *Analisis Dampak Sertifikasi Produk Halal Terhadap Kegiatan Ekonomi dan Sosial*. 5(7), 3408–3427.
- Rahmadha, J. E., Karim, M., & Merah, K. T. (2024). *IMPLEMENTASI MANDATORY SERTIFIKASI HALAL TERHADAP UMKM USAHA PEMOTONGAN UNGGAS DI DESA POTER KECAMATAN TANAH MERAH*. 04(02), 84–91.
<https://doi.org/10.55352/maqashid.v4i1>
- Ridwan, M., Ulum, B., Muhammad, F., & Indragiri, U. I. (2021). *Jurnal Masohi*. 02.
- Sandela, I., Yuana, A., & Kemala, Sari, P. (2023). PENGATURAN SERTIFIKASI HALAL BAGI RUMAH PEMOTONGAN HEWAN (RPH) DI INDONESIA. *Jurnal Ius Civile*, 7.
- Swamilaksita, P. D., & Sukandar, D. (2022). Proyeksi Produksi Daging Ayam Ras untuk Memenuhi Kebutuhan Protein Penduduk di Indonesia. *journal Gizi Dietetik*, 1(3), 196–203.
- Waruwu, M. (2024). *Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep , Prosedur , Kelebihan dan Peran di Bidang Pendidikan*. 5, 198–211.