

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sektor perikanan di Kota Padang telah mengalami perkembangan yang cukup berarti dalam beberapa tahun terakhir. Sesuai dengan informasi yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Padang dalam laporan Kota Padang Dalam Angka 2025 dan Statistik Daerah Kota Padang 2025, total hasil produksi perikanan tangkap laut di Kota Padang untuk tahun 2024 mencapai 30.239,85 ton dengan nilai produksi sekitar Rp1,155 triliun. Angka tersebut mencerminkan tingkat aktivitas yang tinggi dalam penangkapan, distribusi, dan pengelolaan produk laut di Kota Padang.¹

Tabel 1. 1 Rekapitulasi Produksi Perikanan Kota Padang (2020–2024)

Tahun	Produksi Total (Ton)
2020	19.539,60
2021	20.1991,60
2022	22.209,96
2023	23.522,57
2024	30.239,85

¹ Badan Pusat Statistik Kota Padang, *Kota Padang Dalam Angka 2025* Badan Pusat Statistik Kota Padang. *Kota Padang Dalam Angka 2025*. Padang, 2025. (Padang, 2025). <https://padangkota.bps.go.id/id/publication/2025/02/28/a6cea883c7b5d3dd51772b6d/kota-padang-dalam-angka-2025.html>

Sumber: Rencana Kerja Pemerintah Daerah RKPD Kota Padang Tahun 2026

Berdasarkan Tabel 1, Produksi ikan di Kota Padang mengalami peningkatan yang signifikan pada tahun 2024 jika dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.² Peningkatan ini menggambarkan pertumbuhan sektor perikanan yang sangat berarti dari segi jumlah produksi. Dalam aspek sosial, peningkatan produksi tersebut berpengaruh terhadap kenaikan pendapatan para nelayan dan pelaku usaha di bidang perikanan.³ Peningkatan produksi yang substansial ini tidak hanya menunjukkan pertumbuhan dalam sektor ekonomi perikanan, tetapi juga menambah kompleksitas sistem logistik yang diperlukan untuk mempertahankan kualitas dan kehalalan produk.

Sebelum melihat detail berbagai jenis ikan yang dihasilkan, sangat penting untuk memahami struktur produksi perikanan di Kota Padang berdasarkan jenis komoditas yang utama. Informasi tersebut dapat memberikan pemahaman tentang jenis ikan yang paling banyak terdapat serta nilai ekonominya dalam mendukung sektor perikanan di daerah. Berikut ini adalah tabel informasi terkait jenis ikan paling banyak di produksi menurut Badan Pusat Statistik Kota Padang:

² Bappeda Kota Padang, *Rencana Kerja Pemerintah Daerah Rkpd Kota Padang Tahun 2026, 2025. Halaman II-158*

³ Sri Sudiarti, Wahyu Syarvina, and Nursantri Yanti, "Analysis of Fishermen's Income in The Seribu Archipelago," *Jurnal Riset Ilmu Ekonomi* 4, no. 1 (2024): 1–13,

Tabel 1. 2 Jumlah Produksi dan Nilai Ikan Menurut Jenis Ikan di Kota Padang, 2024

Jenis Ikan	Produksi (ton)	Nilai (dalam ribu rupiah)
(1)	(2)	(3)
1. Tuna	343,94	17.189.833.500
2. Cakalang	6.520,61	260.824.400.000
3. Tongkol	6.029,74	192.166.092.000
4. Tenggiri	2.063,05	165.044.320.000
5. Karang	2.381,17	124.912.144.000
6. Kembung	1.348,13	80.887.620.000
7. Layang	2.353,31	54.126.222.000
8. Selar	889,00	17.779.940.000
9. Teri	1.880,46	75.218.560.000
10. Tembang	1.225,72	33.094.359.000
11. Layur	238,74	7.786.594.000
12. Udang	503,66	25.183.050.000
13. Peperek	13,42	107.328.000
14. Kuwe	460,06	9.769.036.000
15. Lainnya	3.988,83	91.423.615.000
Padang	30.239,84	1.155.513.113.500,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Padang

Dari data BPS Kota Padang diatas, dapat kita ketahui bahwa produksi ikan terbanyak adalah ikan cakalang (6.520 ton), ikan tongkol (6.029 ton), dan ikan lainnya (3.988,83 ton). Nilai produksi ikan cakalang adalah sebesar 260,82 miliar.⁴ Tingginya jumlah ikan yang diproduksi menunjukkan adanya potensi besar dalam sektor perikanan tangkap di Kota Padang. Namun, volume produksi yang besar harus diimbangi dengan sistem logistik yang efektif agar kualitas, keamanan, dan kehalalan produk tetap terjamin hingga sampai kepada konsumen.

Ikan, sebagai bahan makanan, memiliki sejumlah kelebihan, di antaranya sebagai sumber nutrisi penting, daging putih, mudah ditemukan, cukup terjangkau,

⁴ Badan Pusat Statistik Kota Padang, *Statistik Daerah Kota Padang Volume 13, 2025*, n.d. hal 45

dengan waktu produksi yang relatif singkat, serta ketersediaan lokal.⁵ Produk perikanan dipilih sebagai objek penelitian karena memiliki karakteristik yang berbeda dari komoditas pangan lainnya, yaitu sebagai salah satu jenis komoditas yang rentan terhadap kerusakan dan memiliki masa simpan yang terbatas. Di sisi lain, studi tentang penerapan logistik halal dalam industri perikanan di tingkat lokal masih cukup sedikit jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan pada produk makanan lainnya. Oleh sebab itu, diperlukan penanganan yang baik dan tepat terhadap komoditas hasil laut. Pengelolaan yang efektif perlu diawali dengan proses pengelolaan sumber daya, produksi atau penangkapan, pengumpulan, peningkatan nilai, distribusi, dan akhirnya penjualan baik untuk produk konsumsi domestik maupun untuk keperluan ekspor.⁶ Selain itu, diperlukan penerapan suatu sistem untuk memastikan bahwa kualitas ikan tetap terjaga hingga proses pengolahan dilakukan, yaitu dengan menggunakan Sistem Rantai Dingin (*Cold Chain System*).⁷

Beberapa insiden keracunan ikan yang terjadi di daerah Sumatera Barat, seperti di Kecamatan Nanggalo, Kota Padang, di mana sebuah keluarga yang terdiri dari enam orang mengalami keracunan setelah menyantap ikan tongkol dan lele saat berbuka puasa. Para korban memperlihatkan gejala seperti mual, muntah, dan nyeri perut, bahkan salah satu dari mereka meninggal dunia. Semua korban kemudian

⁵ Zuriat et al., “Freshwater Fish and Chalange of Supply Chain For Production Enhancement: West Southern Region of Ace Province, Indonesia,” n.d.

⁶ Winiati Pudji Rahayu And Wibisono Adhi, “Penerapan Good Logistic Practices Untuk Produk Perikanan” 03, no. 2 (n.d.): 129–47.

⁷ Questy Mega Pertiwi and Wiwik Handayani, “Analisis Manajemen Risiko Penerapan Cold Chain System Pengolahan Ikan Terinasi Dengan Integrasi Metode Analytical Process Network (ANP) Dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)” 8, no. 1 (2023): 205–17.

menjalani perawatan di RSUP Dr. M. Djamil Padang.⁸ Di daerah lain insiden keracunan ikan tongkol juga terjadi di Kabupaten Pasaman Barat pada bulan Maret 2020, di mana lebih dari lima puluh orang mengalami gejala keracunan, seperti mual, muntah, dan pusing setelah mengonsumsi ikan yang mereka beli di pasar Talu dan Tinggam. Instansi Dinas Kesehatan melakukan pengambilan sampel ikan untuk dilakukan pemeriksaan laboratorium dengan alasan bahwa produk tersebut diduga tidak dikelola dengan baik selama proses penyimpanan dan distribusi.⁹ Selain itu, masalah terjadi lagi pada bulan Desember tahun 2024, tercatat sebanyak 73 warga Desa Taikako, Kabupaten Kepulauan Mentawai, mengalami keracunan massal setelah mengonsumsi ikan tongkol yang diduga sudah tidak segar. Hasil analisis awal menunjukkan bahwa ikan tersebut disimpan tanpa pengaturan suhu yang sesuai, sehingga memungkinkan terbentuknya senyawa histamin yang berbahaya untuk kesehatan.¹⁰ Insiden ini mengungkapkan adanya kekurangan dalam pengendalian rantai dingin dan manajemen distribusi, yang menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal logistik dalam menjaga aspek halalan thayyiban produk perikanan belum dilakukan secara optimal.

Selain insiden keracunan, masalah penggunaan formalin masih sering terjadi. Seperti dalam penelitian penelitian yang dilaksanakan pada tahun 2022 di berbagai pasar ikan di Kota Padang, seperti Pasar Raya, Pantai Padang, Gaung, Pasir Jambak,

⁸ Budi Sunandar, "Sekeluarga Keracunan Ikan Usai Buka Puasa, 1 Tewas," Okezone News, 2012.

⁹ ANTARA Sumatera Barat, "Keracunan Ikan Tongkol Di Pasaman Barat, Tiga Orang Masih Dirawat," Kamis, 12 Maret 2020 9:38 WIB, 2020. <https://www.antaranews.com/berita/1350822/tiga-orang-keracunan-ikan-tongkol-di-pasaman-barat-masih-dirawat>

¹⁰ Mentawaikita, "73 Warga Desa Taikako Keracunan Diduga Setelah Makan Ikan Tongkol," Senin, 09-12-2024 14:15 WIB, 2024. <https://mentawaikita.com/index.php/baca/6509/73>

dan Tanah Kongsu. Dari 75 sampel ikan laut segar yang diuji, ditemukan 31 sampel positif mengandung formalin dengan kadar tertinggi mencapai 15.530 ppm. Temuan ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan berbahaya pada ikan tidak hanya terjadi pada produk olahan, tetapi juga pada ikan segar yang beredar di pasaran.¹¹ Dalam konteks halal logistik, penggunaan formalin jelas bertentangan dengan prinsip *thayyib*, karena produk yang dihasilkan tidak lagi memenuhi standar keamanan, kebersihan, dan kelayakan konsumsi bagi masyarakat.

Di Kota Padang yang sebagian besar masyarakatnya memeluk agama Islam, faktor kehalalan dari produk perikanan menjadi hal yang sangat penting dalam setiap tahap produksi dan distribusi. Permasalahan utama yang dihadapi oleh sektor perikanan adalah karakteristik bahan baku yang cepat mengalami kerusakan (*perishable*). Keadaan ini menyebabkan mayoritas hasil tangkapan para nelayan, khususnya di wilayah yang terpencil dari pusat distribusi dan kurang memiliki fasilitas pendingin, dapat dengan cepat menurun kualitasnya bahkan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.¹² Selain itu, status halal ikan bisa terpengaruh oleh metode pengolahan yang tidak mengikuti aturan halal, misalnya pencampuran yang tidak diinginkan saat penyimpanan atau distribusi, penggunaan alat transportasi yang kebersihannya tidak terjamin, dapat menyebabkan timbulnya keraguan mengenai kehalalan produk perikanan yang ada di pasar. Oleh karena itu,

¹¹ Beby Rahim, Elmatris, and Hendriati, "Analisis Kandungan Formalin Pada Berbagai Jenis Ikan Laut Basah Di Beberapa Pasar Ikan Di Kota Padang," *Saintekes: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan* 1, no. 4 (2024): 366–75.

¹² Rahayu Abriani Sahar et al., *Teknologi Hasil Perikanan*, n.d. 2025

diperlukan sistem pemisahan dan pengawasan di setiap langkah logistik untuk menjaga keaslian halal produk hingga sampai ke tangan konsumen.¹³

Fungsi logistik harus diatur untuk mencapai kinerja yang terbaik. Hal ini hanya dapat dilakukan dengan mengidentifikasi yang dikenal sebagai titik kontrol halal dan memantaunya melalui metrik kinerja. Tanpa menerapkan praktik logistik yang baik, seperti kemampuan untuk melacak, memastikan rantai dingin tetap terjaga, menjaga masa simpan melalui pengiriman cepat dalam rantai pasokan, serta menerapkan standar kebersihan dan sanitasi yang ketat, konsep logistik halal tidak akan memadai.¹⁴

Arahan tentang mengkonsumsi makanan yang halal terdapat dalam Q. S Al-Baqarah ayat 168:

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

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.” Q.S Al-Baqarah 168

Secara normatif, kewajiban untuk mengonsumsi makanan halal dan berkualitas telah ditekankan dalam pembelajaran Islam, sebagaimana tercantum dalam Al-Qur'an. Surat Al-Baqarah, ayat 168. Pernyataan ini menekankan bahwa

¹³ Diana PMustafa et al., “Penerapan Logistik Halal : Studi Kasus PT. Rajawali Nusindo The Implementation of Halal Logistic : Case Study at PT . Rajawali Nusindo” 7 (n.d.): 244–57.

¹⁴ Amir Imran Zainoddin et al., “Fish Halalness Logistic: A Framework of Malaysian Wholesalers and Retailers,” *Proceedings of the International Symposium & Exhibition on Business and Accounting 2022 (ISEBA 2022)*, 28 September 2022, Malaysia 1 (2023): 482–87, <https://doi.org/10.15405/epfe.23081.42>. <https://doi.org/10.15405/epfe.23081.42>.

memperoleh rezeki yang halal dan baik sangatlah penting sebagai bentuk ketaatan kepada Allah SWT. Penjelasan dalam kalimat tersebut mengindikasikan bahwa kehalalan terkait tidak hanya pada tipe makanan, tetapi juga pada metode dan cara memperoleh makanan tersebut.¹⁵ Dalam keadaan saat ini, prinsip ini menunjukkan bahwa sistem logistik dan distribusi makanan, termasuk produk perikanan, harus dikelola menurut nilai-nilai syariah untuk memastikan bahwa kehalalan dan kualitas produk terjamin sepenuhnya.

Beberapa studi sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian ini telah membahas penerapan prinsip halal serta sistem logistik dalam sektor perikanan dan rantai pasok secara umum. Seperti Takhim et al (2021) melakukan penelitian tentang model rantai nilai halal dalam sektor perikanan di wilayah Jawa Utara, tetapi studi tersebut belum membahas praktik halal logistik di tingkat lokal di Sumatera Barat. Zainoddin et al (2020) melakukan penelitian tentang kerangka logistik halal ikan di Malaysia, namun belum mendalami konteks sosial budaya dan karakteristik distribusi di Indonesia secara menyeluruh. Selanjutnya, Azwar et al (2022) melakukan analisis terhadap rantai pasok halal di tingkat nasional, tetapi penelitian tersebut tidak secara khusus menyoroti sektor perikanan lokal. Penelitian yang dilakukan oleh Saidah dan Lestari (2021) mengangkat masalah praktik logistik halal pada penyedia layanan logistik (LSP) di Indonesia, tetapi masih kurang fokus pada distribusi produk perikanan. Sementara itu, Putra dan Sari (2020)

¹⁵ Farid Madani, "Penyelenggaraan Logistik Halal Berdasarkan Tafsir Surah Al-Baqarah 168 Dan UU No. 33 Tahun 2014," *Jurnal Tana Mana* 4, no. 3 (2024).

membahas mengenai sistem cold chain dalam distribusi ikan, tetapi belum menghubungkannya secara menyeluruh dengan konsep halal dalam logistik.

Walaupun gagasan tentang halal logistik seperti yang disebutkan diatas telah banyak dianalisis secara teoritis dalam berbagai studi, penelitian yang membahas penerapan nyata halal logistik pada produk perikanan di tingkat lokal masih cukup sedikit, terutama di Kota Padang. Kebanyakan penelitian lebih fokus pada aspek konseptual dan regulasi, sementara kenyataan praktik logistik di lapangan belum banyak diteliti secara mendalam. Situasi ini mencerminkan terdapatnya perbedaan antara konsep ideal dari halal logistik dan praktik nyata yang dilakukan oleh pelaku distribusi produk perikanan. Kondisi ini mengindikasikan adanya kekurangan dalam penelitian (research gap) yang harus dilengkapi dengan studi empiris yang berfokus pada konteks lokal.

Mengacu pada penjelasan tersebut, diperlukan sebuah penelitian yang dapat mengkaji secara menyeluruh tentang penerapan praktik halal dalam logistik produk perikanan di Kota Padang, serta bagaimana para pelaku memahami dan mengalami aktivitas logistik ini. Pendekatan kualitatif dianggap sesuai untuk memahami kenyataan yang ada secara konteks dan menyeluruh, karena mampu mengungkap arti, proses, serta dinamika yang berlangsung di lapangan. Karena itu, penelitian ini dilakukan dengan pendekatan eksploratif menggunakan metode wawancara mendalam, observasi langsung, dan studi kasus untuk mendapatkan pemahaman menyeluruh tentang praktik halal dalam logistik produk perikanan di Kota Padang.

Berdasarkan alasan yang mendasari penelitian ini, Peneliti terdorong oleh ketertarikan akademik untuk melaksanakan penelitian ini dengan judul **“Studi Eksploratif terhadap Praktik Halal Logistik Produk Perikanan di Kota Padang”**.

B. Rumusan Masalah dan Batasan Masalah

Berdasarkan konteks penelitian yang telah dijelaskan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana praktik halal logistik diterapkan pada produk perikanan di Kota Padang oleh pelaku usaha dan pihak terkait?
2. Apa saja masalah yang dihadapi dalam penerapan halal logistik produk perikanan di Kota Padang?
3. Bagaimana alternatif solusi yang dapat dirumuskan berdasarkan hasil temuan lapangan untuk meningkatkan penerapan halal logistik produk perikanan sesuai prinsip halalan thayyiban?

Untuk memastikan bahwa penelitian ini lebih terarah dan fokus, sangat penting untuk menetapkan batasan masalah yang jelas. Penelitian ini difokuskan pada analisis praktik logistik halal untuk produk perikanan yang dilakukan di daerah Kota Padang. Penelitian ini terfokus pada tahap-tahap logistik yang mencakup penanganan pascapanen, penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi produk perikanan hingga akhirnya diterima oleh konsumen. Penelitian ini tidak mengkaji secara teknis mengenai aspek produksi atau proses penangkapan ikan, tetapi lebih fokus pada proses logistik setelah ikan berhasil ditangkap.

Subjek penelitian ini difokuskan pada pelaku usaha di sektor perikanan serta pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam kegiatan logistik produk perikanan di Kota Padang, seperti nelayan, distributor, pedagang, dan pelaku transportasi, tanpa melakukan analisis kebijakan secara luas atau mengkaji lembaga sertifikasi halal secara rinci. Penelitian ini tidak bertujuan untuk melakukan pengukuran kuantitatif terhadap tingkat kepatuhan halal, tetapi lebih berfokus pada pemahaman mengenai praktik, pengetahuan, dan pengalaman pelaku dalam menerapkan prinsip logistik halal dalam kehidupan sehari-hari.

Di samping itu, penelitian ini terbatas pada sudut pandang kualitatif dengan metode eksploratif, sehingga hasil yang diperoleh tidak dimaksudkan untuk digeneralisasi secara statistik ke daerah lain. Penelitian ini terfokus pada pengungkapan fenomena, masalah yang muncul, solusi dari permasalahan dan dinamika penerapan logistik halal untuk produk perikanan di Kota Padang sebagai konteks lokal dari studi ini. Penelitian ini juga tidak melakukan pengujian angka terhadap tingkat kepatuhan, tetapi lebih menekankan pada penelusuran praktik dan pengalaman para pelaku logistik.

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menyelidiki penerapan praktik logistik halal pada produk perikanan yang dilakukan di Kota Padang.

2. Untuk mengidentifikasi berbagai masalah yang dihadapi dalam mempertahankan kehalalan produk perikanan sepanjang proses logistik dan distribusi.
3. Untuk menyusun solusi penerapan logistik halal yang efisien dan sejalan dengan prinsip halalan thayyiban.

D. Manfaat Penelitian

Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Penulis

Penelitian ini sebagai alat tau aplikasi dari teori-teori yang sudah dipelajari selama masa perkuliahan. Selain itu, penelitian ini merupakan bentuk keikutsertaan dalam menanggapi tentang isu halal logistik yang ramai dilirik masyarakat saat ini. Penelitian ini juga ditulis untuk memenuhi persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

2. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur tentang penerapan logistik halal dalam sektor perikanan, terutama dalam konteks distribusi lokal dan sistem logistik tradisional yang belum banyak diteliti sebelumnya.

3. Manfaat Praktis

- a. Untuk Pelaku Usaha: Menawarkan informasi serta pemahaman mengenai praktik logistik halal, tantangan yang dihadapi, dan peluang yang ada, sehingga dapat membantu mereka untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk perikanan halal.

- b. Untuk Pemerintah Daerah: Memberikan masukan serta rekomendasi dalam merancang kebijakan yang mendukung pengembangan ekosistem logistik halal untuk produk perikanan di Kota Padang.
 - c. Untuk Konsumen: Meningkatkan keyakinan konsumen terhadap produk perikanan yang tersedia di pasar berkat adanya jaminan kehalalan melalui praktik logistik yang transparan dan dapat dipertanggungjawabkan.
 - d. Untuk Akademisi: Bisa dimanfaatkan sebagai referensi serta studi kasus dalam pengembangan materi pembelajaran atau penelitian lanjutan mengenai logistik halal dan industri halal.
4. Ruang Lingkup Penelitian
- Studi ini akan memusatkan perhatian pada praktis logistik halal dalam produk perikanan yang terdapat di Kota Padang. Penelitian ini akan dilakukan secara eksploratif, dengan mencakup:
- a. Subjek Penelitian: Pelaku usaha dalam sektor perikanan yang terlibat dalam rantai pasok produk perikanan (contohnya, nelayan, pengepul, distributor, dan pengolah produk perikanan).
 - b. Fokus Kajian: Praktik penanganan, penyimpanan, serta transportasi produk perikanan dalam konteks jaminan kehalalan, termasuk pemahaman, tantangan, dan peluang dalam pelaksanaannya. Integritas halal harus dijaga dari awal hingga akhir, meliputi identifikasi Critical Control Points serta pencegahan terjadinya kontaminasi.
 - c. Lokasi Penelitian: Area Kota Padang, Sumatera Barat.

- d. Periode Penelitian: Pengumpulan data akan dilakukan dalam rentang waktu tertentu yang akan ditentukan kemudian, mencerminkan kondisi praktik yang relevan pada saat ini.

E. Sistematika Penulisan

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini menjelaskan tentang gambaran secara umum tentang penelitian, mulai dari: Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Batasan Masalah, Tujuan Penelitian dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Kajian Teori

Bab ini menjelaskan tentang penjelasan secara teori dari permasalahan yang diteliti yang berkaitan dengan judul penelitian dan menggambarkan tentang pemikiran yang penulis lakukan.

3. Bab III Metodologi Penelitian

Bab ini menjelaskan metode penelitian, jenis penelitian, lokasi penelitian, data dan sumber data serta teknik pengumpulan data dan alat analisis data.

4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan hasil dari penelitian dan membahas bagaimana hasil dari penelitian yang dilakukan penulis.

5. Bab V Penutup

Bab ini berisikan Kesimpulan dan saran penulis sebagai penutup dari sebuah skripsi, supaya pembaca dapat melihat ringkasan temuan penelitian.