

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan populasi penduduk muslim terbesar di dunia, sehingga permintaan terhadap produk yang terjamin kehalalannya terus meningkat. Bagi masyarakat muslim, kehalalan suatu produk, khususnya pangan yang berasal dari hewan, tidak hanya dinilai dari bahan baku yang digunakan, tetapi juga dari seluruh rangkaian proses yang dilalui, mulai dari pemeliharaan ternak, proses penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga produk tersebut sampai ke tangan konsumen. Oleh sebab itu, penerapan manajemen rantai pasok halal (*halal supply chain management*) menjadi sangat penting untuk memastikan kehalalan produk tetap terjaga pada setiap tahapan distribusinya. Komitmen pemerintah dalam memberikan perlindungan kepada konsumen terhadap produk halal diwujudkan melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mengatur kewajiban penyelenggaraan jaminan produk halal guna memberikan kepastian hukum dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang beredar di Indonesia. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2023).¹

Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh bahan baku yang digunakan, tetapi juga oleh seluruh rangkaian proses produksi dan distribusi.

¹ “Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal | Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal,” accessed July 6, 2026, <https://bpjph.halal.go.id/>.

Hal ini menuntut adanya pendekatan manajerial yang terstruktur melalui penerapan manajemen rantai pasok halal (Halal Supply Chain Management/HSCM). Manajemen rantai pasok halal merupakan sistem pengelolaan terpadu yang mengatur aliran barang, informasi, dan aktivitas dari hulu hingga hilir dengan tujuan menjaga integritas halal produk sepanjang rantai pasok. Konsep ini tidak hanya mengedepankan efisiensi dan efektivitas distribusi, tetapi juga menjamin bahwa seluruh proses operasional sesuai dengan prinsip syariat Islam dan regulasi yang berlaku.²

Daging merupakan salah satu komoditas pangan yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat Indonesia. Peningkatan jumlah penduduk, perkembangan wilayah perkotaan, serta perubahan pola konsumsi masyarakat telah mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk daging dari tahun ke tahun. Kondisi tersebut menuntut adanya sistem distribusi yang efektif agar ketersediaan daging tetap terjaga, sekaligus menjamin kualitas, keamanan pangan, dan kehalalan produk hingga diterima oleh konsumen. Dalam publikasinya, Badan Pusat Statistik (BPS) menjelaskan bahwa kegiatan pemotongan ternak di Indonesia dilaksanakan melalui Rumah Potong Hewan (RPH) dan Tempat Pemotongan Hewan (TPH), yang menjadi sumber utama dalam penyediaan data produksi daging nasional. Hal ini menunjukkan bahwa RPH memiliki peranan yang sangat strategis, tidak hanya sebagai tempat penyembelihan ternak, tetapi juga

² Azwar dan Nasrullah bin Sapa, "Manajemen Rantai Pasok Halal di Indonesia: Analisis SWOT dan Implikasi Strategis," *Al-Khiyar: Jurnal Bidang Muamalah dan Ekonomi Islam*, Vol. 2 No. 1, 2020.

sebagai sarana untuk menjamin ketersediaan, mutu, dan keamanan produk daging yang beredar di masyarakat.³

Salah satu komoditas yang sangat diperhatikan dalam hal kehalalan adalah daging sapi. Daging sapi merupakan salah satu bahan makanan utama yang dikonsumsi oleh banyak umat Muslim, baik di Indonesia maupun di seluruh dunia. Proses pemotongan, penyimpanan, serta distribusi daging sapi yang tidak sesuai dengan prinsip halal dapat menyebabkan kontaminasi yang merugikan, baik dari segi hukum Islam maupun dari segi kesehatan. Maka dalam hal ini pula perlu diperhatikan bagaimana penerapan supply chain pada daging tersebut tetap halal agar menjamin hak-hak konsumen Muslim terlindungi.

Berdasarkan data Kabupaten Labuhanbatu Selatan dalam angka 2024, populasi sapi potong di Kecamatan Kota Pinang meningkat dari 2.970 ekor pada tahun 2022 menjadi 3.032 ekor pada tahun 2023. Peningkatan populasi tersebut diikuti dengan kenaikan produksi daging sapi dari 89.100 kg pada tahun 2022 menjadi 90.883 kg pada tahun 2023. Kondisi ini menunjukkan bahwa Kecamatan Kota Pinang memiliki potensi yang cukup besar dalam mendukung penyediaan daging sapi bagi masyarakat. Namun demikian, hingga saat ini belum tersedia data resmi yang dipublikasikan mengenai

³ “Statistik Pemotongan Ternak 2023 - Badan Pusat Statistik Indonesia,” accessed July 6, 2026, <https://www.bps.go.id/id/publication/2024/05/14/a2819808299c2e1e3ef488ce/statistik-pemotongan-ternak-2023.html>.

jumlah sapi yang dipotong setiap hari, maupun jumlah peternak yang secara rutin memasok ternak ke Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pinang.⁴

Manajemen rantai pasok mencakup koordinasi dari semua aktivitas dalam rantai pasokan, mulai dari bahan baku hingga mencapai pelanggan yang puas. Rantai pasok ini melibatkan berbagai pihak, seperti pemasok, perusahaan manufaktur atau penyedia jasa, serta distributor, grosir, dan pengecer yang mendistribusikan produk dan layanan kepada konsumen akhir. Sementara itu, manajemen rantai pasokan halal mencakup proses tambahan yang lebih khusus, seperti pemilihan bahan termasuk hewan dan bahan baku, pemisahan, proses produksi, pengelolaan, penyembelihan, pengemasan, transportasi, pergudangan, serta alur lainnya, yang semuanya harus sesuai dengan ketentuan syariat Islam.⁵

Manajemen rantai pasok halal merupakan pendekatan terintegrasi yang mengatur seluruh aktivitas pasokan produk halal mulai dari pemasok hingga konsumen dengan tujuan menjaga kehalalan, mencegah kontaminasi non-halal, serta memastikan kesesuaian dengan prinsip syariat Islam.⁶

Implementasi sistem ini sangat penting dalam meningkatkan kepercayaan

⁴ “Direktori Perusahaan Pertanian Rumah Potong Hewan (Rph), Dan Tempat Pemotongan Hewan (Tph) 2022 - Badan Pusat Statistik Indonesia,” accessed July 6, 2026, https://www.bps.go.id/id/publication/2022/11/15/a6e900866464364881ef3e74/direktori-perusahaan-pertanian-rumah-potong-hewan--rph---dan-tempat-pemotongan-hewan--tph--2022.html?utm_source=chatgpt.com.

⁵ Adhayani Mentari Paramata, Achmad Abubakar, dan Muhsin Mahfudz, “URGENSI MANAJEMEN RANTAI PASOK BISNIS HALAL PERSPEKTIF” 16, no. 2 (2023).

⁶ Purnomo, H. dan Rahmawati, Y., “Manajemen Rantai Pasok Halal pada Produk Pangan,” *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 6 No. 2, 2018.

konsumen Muslim serta menjamin kualitas dan keberlanjutan usaha pelaku bisnis, khususnya di sektor pangan.

Rantai pasok dimulai dari peternak sebagai produsen utama sapi hidup. Pada tahap ini, kegiatan meliputi pemeliharaan, pemberian pakan, kesehatan hewan, dan penggemukan. Kualitas daging sangat dipengaruhi oleh manajemen di tingkat peternak, termasuk penggunaan pakan halal dan bebas dari bahan najis. Penelitian menunjukkan bahwa usaha peternakan sapi menjadi fondasi utama dalam keberlanjutan rantai pasok daging, meskipun sering menghadapi keterbatasan skala usaha dan efisiensi produksi.⁷

Rumah Potong Hewan (RPH) merupakan salah satu titik krusial dalam rantai pasok pangan halal, khususnya pada produk daging, karena pada tahap ini terjadi proses penyembelihan yang menentukan status kehalalan produk. Dalam konteks rantai pasok halal, proses awal produksi seperti penyembelihan harus sesuai dengan prinsip syariah agar status halal dapat terjaga sejak awal hingga ke tangan konsumen. Hal ini penting karena konsumen semakin memperhatikan apakah produk yang dikonsumsi benar-benar halal sepanjang proses rantai pasoknya.

Dengan demikian, RPH tidak hanya berfungsi sebagai tempat penyembelihan hewan, tetapi juga sebagai elemen strategis dalam menjaga integritas rantai pasok halal. Peran ini mencakup penerapan standar halal, pencegahan kontaminasi, serta integrasi dengan sistem distribusi yang lebih luas. Keberhasilan dalam menjaga integritas halal di RPH akan sangat

⁷ Nyak Ilham and Handewi P. Saliem, "Kelayakan Finansial Sistem Integrasi Sawit-Sapi Melalui Program Kredit Usaha Pembibitan Sapi," *Analisis Kebijakan Pertanian* 9, no. 4 (2016): 349, <https://doi.org/10.21082/akp.v9n4.2011.349-369>.

menentukan tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk daging yang beredar di pasar.⁸

Proses penyembelihan, penyimpanan menjadi titik kritis dalam menjaga integritas halal. Daging harus disimpan pada suhu yang sesuai untuk mempertahankan kualitas dan keamanan pangan. Produk halal wajib dipisahkan dari produk non halal untuk menghindari kontaminasi silang. Tempat penyimpanan harus bersih, higienis, dan memiliki sistem identifikasi yang jelas sehingga asal produk dapat ditelusuri. Pengelolaan penyimpanan yang baik akan menjaga mutu dan status halal produk hingga didistribusikan kepada konsumen.⁹

Logistik halal merupakan rangkaian kegiatan distribusi produk yang dimulai dari Rumah Potong Hewan (RPH) hingga produk diterima oleh pedagang maupun konsumen akhir. Dalam pelaksanaannya, proses pengangkutan harus menggunakan sarana transportasi yang bersih dan memenuhi persyaratan higiene. Apabila kendaraan sebelumnya digunakan untuk mengangkut produk nonhalal, maka kendaraan tersebut wajib melalui proses pembersihan sesuai dengan ketentuan yang berlaku sebelum digunakan kembali untuk mengangkut produk halal. Selama proses distribusi, daging harus terlindungi dari berbagai potensi kontaminasi, baik yang bersifat fisik, biologis, maupun najis, sehingga status kehalalannya tetap terjaga.

⁸ Mohd Hafiz Zulfakar, Marhani Mohamed Anuar, and Mohamed Syazwan Ab Talib, "Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement," *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121 (2014): 58–67, <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1108>.

⁹ Rizqa Ula Fahadha and Sutarto Sutarto, "Design of Optimization Strategy-Based Halal Supply Chain at a Meat Market in Indonesia," *Asian Journal of Islamic Management (AJIM)* 7, no. 1 (2025): 154–65, <https://doi.org/10.20885/ajim.vol7.iss1.art9>.

Selain itu, sistem logistik harus didukung oleh mekanisme ketertelusuran (*traceability*) yang memungkinkan asal-usul produk dapat diketahui secara jelas pada setiap tahapan distribusi. Dengan demikian, penerapan logistik halal tidak hanya bertujuan meningkatkan efisiensi penyaluran produk, tetapi juga memastikan kehalalan dan kualitas produk tetap terpelihara hingga sampai ke tangan konsumen.¹⁰

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan suatu sistem manajemen yang diterapkan untuk memastikan bahwa seluruh rangkaian proses produksi dilakukan secara konsisten sesuai dengan ketentuan dan standar halal. Di Indonesia, penerapan SJPH menjadi salah satu persyaratan penting dalam proses sertifikasi halal yang berada di bawah pengawasan pemerintah melalui lembaga yang berwenang. Implementasi sistem ini meliputi penyusunan kebijakan halal, pembentukan tim manajemen halal, pelaksanaan pelatihan, pengendalian bahan baku, penerapan prosedur pada aktivitas kritis, sistem ketertelusuran (*traceability*), pelaksanaan audit internal, serta evaluasi manajemen secara berkala. Melalui penerapan SJPH, pelaku usaha dapat menjamin bahwa kehalalan produk tetap terpelihara pada setiap tahapan proses, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga produk diterima oleh konsumen, sehingga meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.¹¹

Penanganan bahan oleh pedagang daging di Pasar Wonokromo didasari pada dua pendekatan pembelian, yaitu pembelian daging sapi

¹⁰FahadFahadha and Sutarto.

¹¹ Halal Industry et al., "Assessing the Effectiveness of the Halal Assurance System (HAS" 4810 (2024): 261–79.DOI:<https://doi.org/10.21580/jdmhi.2024.6.2.31101>

utuh dan pembelian daging per item. Pada sistem pembelian sapi utuh, pedagang bertanggung jawab langsung atas pengolahan daging, yang mencakup pemilahan dan pemrosesan. Sementara itu, pada sistem pembelian per item, pemotongan dan pengolahan daging dilakukan oleh pihak jagal.¹²

Konsumen dalam industri halal saat ini menunjukkan tingkat kesadaran yang semakin tinggi terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi. Mereka tidak hanya memperhatikan hasil akhir produk, tetapi juga mulai mempertanyakan seluruh proses yang dilalui produk tersebut dalam rantai pasok. Konsumen ingin memastikan bahwa produk yang dibeli benar-benar halal sejak awal hingga sampai ke tangan mereka, sehingga integritas halal menjadi perhatian utama dalam keputusan konsumsi.

Daging sapi tidak boleh disimpan pada suhu ruang lebih dari 2 jam. Jika suhu di rumah mencapai 32.2°C atau lebih, batas waktu penyimpanan berkurang menjadi 1 jam untuk menghindari risiko pembusukan. Hal ini karena dengan suhu dan durasi tersebut, bakteri jahat bisa berkembang biak, meskipun secara fisik, warna, rasa dan bau daging tidak mengalami perubahan. Bahkan jika Anda kemudian memasukkannya ke dalam kulkas dan freezer sekalipun, bakteri bisa tetap tumbuh dengan baik karena daging sudah hangat sebelum dimasukkan ke lemari es.¹³

¹² Rayhan Fahreza Rahmadana and Maziyah Mazza Basya, "Titik Kritis Penerapan Halal Supply Chain Pada Komoditas Daging Sapi Di Pasar Tradisional Wonokromo Surabaya," jurnal ekonomi dan bisnis, Vol. 11 No. 1. 2025.

¹³ "Daging Tahan Berapa Lama Di Suhu Ruang? | AQUA Elektronik," accessed May 15, 2026, <https://aquaelektronik.com/article/detail/736/daging-tahan-berapa-lama-di-suhu-ruang>.

Selain itu, meningkatnya kompleksitas perdagangan pangan global membuat konsumen semakin ragu terhadap keaslian status halal suatu produk. Produk yang berasal dari berbagai negara dan melewati banyak tahapan distribusi menimbulkan ketidakpastian apakah produk tersebut tetap halal selama proses tersebut berlangsung. Kondisi ini menyebabkan konsumen, khususnya Muslim, menjadi lebih skeptis terhadap produk yang beredar di pasar.¹⁴

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Tian Nur Ma'rifat dan Arief Rahmawan pada tahun 2018 dengan judul "*Pengembangan Kerangka Konseptual Model Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam di Kabupaten Ponorogo*" membahas mengenai pengembangan model manajemen rantai pasok halal pada komoditas daging ayam. Penelitian tersebut dilatar belakangi oleh masih terbatasnya Rumah Pemotongan Unggas (RPU) yang memiliki sertifikasi halal serta belum adanya sistem rantai pasok yang mampu menjamin kehalalan produk hingga sampai kepada konsumen. Metode penelitian yang digunakan yaitu observasi lapangan dan studi literatur dengan pendekatan kerangka konseptual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan manajemen rantai pasok halal dipengaruhi oleh kebijakan halal pemerintah, penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH), integrasi antar pelaku rantai pasok, serta pengawasan pada proses distribusi produk halal. Penelitian ini juga menghasilkan model manajemen rantai pasok halal yang

¹⁴ Verónica García Arteaga et al., "Screening of Twelve Pea (*Pisum Sativum* L.) Cultivars and Their Isolates Focusing on the Protein Characterization, Functionality, and Sensory Profiles," *Foods* 10, no. 4 (2021), <https://doi.org/10.3390/foods10040758>.

mencakup aspek operasional, fungsional, dan strategi keberlanjutan rantai pasok halal.¹⁵

Dalam konteks pasar tradisional seperti Pasar Kota Pinang, pengadaan daging masih menghadapi berbagai permasalahan, antara lain kurangnya pemahaman pedagang terhadap standar halal, keterbatasan fasilitas pemisahan produk halal dan non-halal, serta belum optimalnya penerapan sistem dokumentasi dan penelusuran halal (*traceability*).¹⁶ Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara konsep ideal manajemen rantai pasok halal dengan praktik di lapangan, yang berpotensi menurunkan tingkat kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk daging yang diperdagangkan.

Pemerintah Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah menetapkan bahwa produk yang beredar dan diperdagangkan wajib memiliki sertifikat halal sebagai bentuk perlindungan bagi konsumen Muslim.¹⁷ Regulasi ini menegaskan bahwa seluruh tahapan proses produk halal, termasuk penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, dan penjualan harus memenuhi standar kehalalan yang telah ditentukan. Selain itu, LPPOM MUI juga menetapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) melalui standar HAS 23000 sebagai

¹⁵ Tian Nur Ma'rifat and Arief Rahmawan, "Pengembangan Kerangka Konseptual," *Jurnal Pertanian Cemara* 15, no. 2 (2018): 29–35, <https://doi.org/10.24929/fp.v15i2.655>.

¹⁶ Hidayat, A., "Implementasi Halal Supply Chain Management pada Pasar Tradisional," *Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam*, Vol. 4 No. 1, 2019.

¹⁷ Republik Indonesia, *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.

pedoman operasional bagi pelaku usaha dalam menjaga integritas halal produk.¹⁸

Namun demikian, penerapan regulasi dan standar tersebut di pasar tradisional masih menghadapi berbagai kendala struktural dan operasional, seperti keterbatasan sarana prasarana, rendahnya tingkat literasi halal di kalangan pedagang kecil, serta lemahnya pengawasan rantai pasok dari hulu ke hilir. Kondisi ini menunjukkan pentingnya kajian empiris mengenai sejauh mana prinsip manajemen rantai pasok halal telah diterapkan dalam pengadaan daging di Pasar Kota Pinang serta faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilannya.¹⁹

Di sisi lain, meningkatnya kesadaran konsumen Muslim terhadap pentingnya produk halal turut mendorong kebutuhan akan jaminan kehalalan yang lebih transparan dan akuntabel. Konsumen saat ini tidak hanya menuntut produk yang halal secara normatif, tetapi juga mengharapkan adanya informasi yang jelas mengenai proses produksi dan distribusi produk tersebut. Hal ini menuntut pelaku usaha, termasuk pedagang daging di pasar tradisional, untuk meningkatkan kualitas pengelolaan rantai pasoknya agar dapat memenuhi ekspektasi konsumen sekaligus menjaga kepercayaan publik terhadap produk yang diperdagangkan.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti di pasar wilayah Kecamatan Kota Pinang, ditemukan bahwa kondisi lingkungan pada

¹⁸ LPPOM MUI, *Pedoman Sistem Jaminan Halal HAS 23000*, Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, 2012.

¹⁹ Fitria, N. dan Setiawan, A., "Tantangan Implementasi Rantai Pasok Halal di Indonesia," *Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, Vol. 5 No. 2, 2020.

area pengadaan dan penjualan daging masih menghadapi berbagai permasalahan kebersihan dan sanitasi. Aktivitas pemotongan, penyimpanan, serta penjualan daging menghasilkan limbah organik dan limbah cair yang belum dikelola secara maksimal, sehingga menyebabkan munculnya bau tidak sedap, genangan air, dan menurunkan kebersihan lingkungan pasar. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan kontaminasi terhadap daging yang dijual sehingga kualitas, kebersihan, dan keamanan produk menjadi kurang terjaga.

Keadaan tersebut juga menyebabkan banyak lalat berkembang biak di sekitar lingkungan pasar, kemudian hinggap pada daging yang dijual oleh pedagang. Lalat yang berasal dari limbah dan bangkai berpotensi membawa bakteri, kuman, dan mikroorganisme berbahaya yang dapat mencemari daging sehingga menurunkan mutu dan kualitasnya. Jika kondisi ini terus berlangsung, maka daging yang dipasarkan tidak hanya mengalami penurunan dari aspek kebersihan dan keamanan pangan, tetapi juga dapat mengurangi kelayakan konsumsi bagi masyarakat. Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa penerapan prinsip tayyib dalam rantai pasok halal masih belum berjalan secara maksimal, karena konsep halal tidak hanya berfokus pada kehalalan produk, tetapi juga menekankan aspek kebersihan, higienitas, kesehatan, dan keamanan produk yang dikonsumsi.

Keadaan di lingkungan pasar menunjukkan bahwa masih terdapat pedagang daging yang merokok ketika melakukan aktivitas penjualan maupun saat memotong dan menangani daging secara langsung. Kondisi

tersebut dapat menyebabkan abu rokok jatuh dan menempel pada daging yang dijual kepada konsumen. Tidak hanya itu, asap rokok juga berpotensi mencemari lingkungan penjualan sehingga kebersihan dan higienitas daging menjadi kurang terjaga. Situasi ini menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan prinsip kebersihan dalam rantai pasok halal masih belum optimal.

Permasalahan lingkungan tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan dalam proses pengadaan daging masih belum berjalan secara optimal, khususnya dalam menjaga kebersihan dan sanitasi lingkungan pasar. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui bagaimana penerapan manajemen rantai pasok pada pengadaan daging di pasar wilayah Kecamatan Kota Pinang, terutama yang berkaitan dengan pengelolaan lingkungan, sanitasi, dan upaya menjaga kualitas produk agar tetap layak dan aman dikonsumsi. Kondisi tersebut kemudian menjadi dasar dalam penyusunan skripsi yang berjudul “Penerapan Manajemen Rantai Pasok Halal pada Pengadaan Daging di Pasar Kota Pinang, Sumatera Utara.”

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian ini difokuskan pada permasalahan mengenai bagaimana implementasi manajemen rantai pasok halal pada produk daging di Pasar Kota Pinang ?

C. Batasan masalah

Penelitian ini dibatasi pada aspek persepsi pedagang sebagai pelaku utama dalam distribusi daging, yang mencakup pemahaman, sikap, dan praktik mereka terkait prinsip-prinsip halal dalam rantai pasok, mulai dari

pengadaan hingga penjualan kepada konsumen. Penelitian ini tidak membahas secara mendalam aspek teknis sertifikasi halal dari lembaga berwenang maupun analisis laboratorium terhadap kehalalan produk, melainkan lebih menekankan pada sudut pandang dan pengalaman pedagang di lapangan.

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis penerapan manajemen rantai pasok halal pada proses pengadaan daging di Pasar Kota Pinang, termasuk tingkat kepatuhan para pelaku rantai pasok, seperti pemasok, pemotong, distributor, dan pedagang, terhadap standar serta prinsip-prinsip halal yang berlaku.

E. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian ilmu manajemen, khususnya terkait manajemen rantai pasok halal dan penerapannya pada sektor pangandipasartradisional.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pedagang, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan pedoman dalam meningkatkan penerapan prinsip halal dalam pengadaan dan penjualan daging.

- b. Bagi Pengelola Pasar, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam penyusunan kebijakan dan peningkatan fasilitas pendukung jaminan halal di pasar tradisional.
- c. Bagi Pemerintah dan Pemangku Kepentingan, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam penguatan kebijakan dan pengawasan implementasi jaminan produk halal.
- d. Memberikan gambaran tentang penerapan manajemen rantai pasok halal pada proses pengadaan daging dipasar kota pinang sehingga dapat diketahui apakah setiap tahap sesuai prinsip halal.
- e. Menjelaskan tingkat kepatuhan para pelaku rantai pasok seperti pemasok, pemotong, distributor, dan pedagang terhadap standar halal.

F. Sistematika Penulisan

1. BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

2. BAB II Tinjauan Pustaka dan Kerangka Pemikiran

Bab ini membahas teori-teori yang berkaitan dengan manajemen rantai pasok halal, pengadaan daging, pasar tradisional, hasil penelitian terdahulu, serta kerangka konseptual dan hipotesis (jika ada).

3. BAB III Metodologi Penelitian

Bab ini menjelaskan jenis dan pendekatan penelitian, lokasi dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, serta teknik analisis data

4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini menguraikan temuan penelitian yang diperoleh melalui proses pengumpulan data dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya, data yang diperoleh disajikan dan dianalisis untuk memberikan gambaran mengenai hasil penelitian. Bab ini juga membahas hasil analisis dengan mengaitkannya pada landasan teori serta penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian.

5. BAB V Penutup

Bab ini menguraikan temuan penelitian yang diperoleh melalui proses pengumpulan data dengan menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya, data yang diperoleh disajikan dan dianalisis untuk memberikan gambaran mengenai hasil penelitian. Bab ini juga membahas hasil analisis dengan mengaitkannya pada landasan teori serta penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian.