

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Seiring dengan era globalisasi dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, penerapan konsep rantai nilai halal dalam rumah potong hewan menjadi semakin penting. Dalam beberapa tahun terakhir, perhatian telah diberikan pada penerapan standar halal dalam rumah potong hewan. Hal ini disebabkan oleh kesadaran yang meningkat tentang pentingnya mengonsumsi makanan halal. Produksi daging di rumah potong hewan telah meningkat dalam beberapa tahun terakhir, namun masih menghadapi permasalahan seperti masalah halal dan keamanan pangan.

Indonesia merupakan salah satu negara dengan jumlah penduduk terbanyak di dunia, dimana masyarakatnya memiliki beragam kebutuhan baik berupa barang maupun jasa. Dalam aktivitas ekonomi, selalu ada interaksi antara pelaku usaha dan konsumen. Dalam hubungan ini, konsumen sering kali berada pada posisi yang lebih lemah dibandingkan dengan pelaku usaha. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan informasi yang dimiliki konsumen mengenai bahan yang digunakan dalam produk, serta proses pembuatan, pengemasan, dan aspek-aspek lainnya. Oleh karena itu, penting bagi konsumen untuk mendapatkan perlindungan hukum yang memastikan hak-hak mereka terlindungi.

Mayoritas penduduk Indonesia beragama islam, yang mengharuskan mereka untuk mengonsumsi makanan halal, sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh Allah dalam QS. Al-Baqarah (2) Ayat 168:

Artinya: *“Hai Sekalian Manusia, Makanlah Yang Halal Lagi Baik Dari Apa Yang Terdapat Di Bumi, Dan Janganlah Kamu Mengikuti Langkah Langkah Setan, Karena Sesungguhnya Setan Itu Adalah Musuh Yang Nyata bagimu.”* (QS. Al-Baqarah (2): 168).

Dalam rangka mendukung kebutuhan akan produk halal, pemerintah Indonesia telah menerbitkan berbagai regulasi, seperti Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang mewajibkan setiap produk yang beredar di Indonesia untuk memiliki sertifikasi halal, termasuk proses

penyembelihan hewan di Rumah Potong Hewan (RPH). Selain itu, Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal menegaskan pentingnya pelaksanaan jaminan produk halal pada setiap rantai proses produksi.

Selain itu, daging yang layak untuk dikonsumsi harus memenuhi prinsip ASUH, yaitu aman, sehat, utuh, dan halal. Prinsip ini sesuai dengan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 11 Tahun 2020 tentang sertifikasi nomor kontrol veteriner unit usaha pangan asal hewan, yang menegaskan bahwa produk hewani harus memenuhi aspek keamanan pangan dan kelayakan konsumsi. Dengan demikian, penerapan prinsip standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) dalam produksi dan distribusi daging sangat penting untuk menjamin bahwa daging yang dikonsumsi oleh masyarakat tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga aman, sehat, utuh, dan sesuai dengan ketentuan kehalalan yang berlaku.

Salah satu langkah strategis untuk mewujudkan visi Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah dunia adalah dengan memperkuat rantai nilai halal (halal *value-chain*). Rantai nilai (*value-chain*) merupakan cara dalam memahami perusahaan sebagai serangkaian aktivitas yang mengubah *input* menjadi *output* yang memiliki nilai lebih bagi pelanggan. Nilai ini diperoleh dari tiga sumber utama, yaitu aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menekan biaya produk, serta aktivitas yang mampu memenuhi kebutuhan pelanggan secara cepat. Melalui konsep *Value Chain*, bisnis berusaha memahami proses penciptaan nilai bagi pelanggan dengan menganalisis peran masing-masing aktivitas dalam memberikan kontribusi terhadap nilai tersebut (Sari, 2021).

Menurut Julistia dalam penelitian (Bawafie et al., 2024) Rantai nilai halal merupakan salah satu bentuk strategi dalam pengembangan industri halal di Indonesia, di mana para pelaku usaha fokus pada enam sektor utama: pariwisata halal, media dan rekreasi halal, makanan dan minuman halal, farmasi dan kosmetik halal, fashion muslim, serta energi halal. Tujuan utama dari penerapan rantai nilai halal ini adalah untuk memastikan dan menjaga kehalalan produk yang diterima oleh konsumen, khususnya dalam sektor makanan dan minuman.

Menurut Porter dalam penelitian (Mawarsari, 2022) *Value Chain* atau rantai nilai merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan dalam menghasilkan produk atau jasa. Kemudian jika dikaitkan dengan industri, rantai nilai makanan merupakan aspek yang penting untuk mengubah suatu komoditas menjadi produk akhir untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Halal *Value Chain* merupakan suatu ekosistem atau rantai pasok halal dari industri hulu sampai hilir. Halal *Value Chain* mencakup empat sektor industri, yakni industri pariwisata halal, kosmetik dan obat-obatan halal, industri makanan halal dan industri keuangan halal mulai dari hulu sampai ke hilir (Muslihati, 2020).

Menurut Antonio dalam penelitian (Bawafie et al., 2024) Rantai nilai halal merupakan rangkaian aktivitas produksi yang kehalalannya telah dijamin. Dalam proses ini, terdapat keterlibatan lembaga-lembaga tertentu yang diberikan tanggung jawab untuk melakukan pengawasan, pengelolaan, pengujian, serta memiliki kewenangan dalam penetapan kebijakan, evaluasi, dan pengawasan terhadap proses produksi, distribusi, hingga konsumsi.

Analisis rantai nilai halal bertujuan untuk memahami bagaimana setiap tahapan produksi di rumah potong hewan menekankan aspek kehalalan, mulai dari pemilihan sumber daging, penyembelihan sesuai syariat Islam, pengelolaan limbah ramah lingkungan, hingga distribusi ke konsumen akhir. Rantai Nilai Halal berperan penting dalam memastikan kepatuhan terhadap standar kehalalan, sekaligus memenuhi permintaan konsumen muslim yang terus meningkat. Selain itu, penerapannya juga menjaga kepercayaan masyarakat dan memperkuat daya saing produk ditengah persaingan pasar yang semakin pesat.

Berdasarkan data dari pusat data dan sistem informasi pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian Republik Indonesia tahun 2023, diketahui bahwa konsumsi daging per kapita masyarakat Indonesia yang dihitung dalam satuan setara daging mengalami perubahan yang mencerminkan pergeseran pola konsumsi pangan hewani. Data ini penting sebagai dasar perumusan kebijakan ketahanan pangan dan untuk memahami kebutuhan serta kebiasaan konsumsi masyarakat secara lebih mendalam. Adapun rincian perkembangan konsumsi tersebut disajikan sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Perkembangan konsumsi daging di Indonesia, 2018-2023

No	Tahun	Konsumsi Rumah Tangga Daging Sapi (Kg/Kapita/Tahun)	Pertum- buhan (%)	Konsumsi Total Daging Sapi Dan Kerbau (Kg/Kapita/Tahun)	Pertum- buhan (%)
1	2018	0,464	-1,11	2,500	2,88
2	2019	0,485	4,48	2,560	2,40
3	2020	0,478	-1,42	2.360	-7,81
4	2021	0,466	-2,51	2,440	3,39
5	2022	0,547	17,38	2,670	9,43
6	2023			2,440	-8,61
Rata- Rata	2018- 2023	0,49	3,36	2,50	0,28

Sumber: Susenas dan bapok, BPS diolah pustadin, 2023

Perkembangan konsumsi setara daging sapi per kapita masyarakat Indonesia dari tahun 2018 hingga tahun 2022 berfluktuasi dan cenderung naik rata-rata sebesar 0,28% per tahun. Pada periode ini puncak konsumsi tertinggi di tahun 2022 naik sebesar 9,43% yaitu dari 2,44 kg/kapita/tahun di tahun 2021 menjadi 2,67 kg/kapita/tahun di tahun 2022. Namun juga mengalami penurunan konsumsi cukup signifikan di tahun 2020 sebesar 7,81% yaitu dari 2,56 kg/kapita/tahun tahun 2019 menjadi 2,36 kg/kapita/tahun di tahun 2020. Hal ini merupakan dampak dari terjadinya wabah penyakit *Covid-19* yang terjadi sejak Bulan Maret 2020 sampai akhir tahun 2022. Pada tahun 2021 konsumsi daging kembali meningkat sebesar 3,39% menjadi 2,44 kg/kapita/tahun, hal karena pada tahun 2021 mulai bulan september jumlah kasus *Covid-19* makin melandai dan kebijakan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) levelnya diturunkan menjadi level 1 atau level 2.

Berdasarkan SK Menteri Pertanian NO.555/Kpts/TN.240/9/1986 Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum dan digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat serta sebagai unit/sarana pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging sehat (Pratiwi, 2024).

Rumah potong hewan memiliki peranan yang sangat vital, mengingat produk hasil ternak khususnya daging yang beredar di pasar sangat diharapkan oleh konsumen sebagai produk yang halal *thoyyiban*. Kehadiran rumah potong hewan, terlebih yang telah bersertifikat halal diharapkan mampu memberikan ketenangan batin kepada masyarakat dalam mengonsumsi produk hewani terutama terkait proses pemotongan yang sesuai dengan syariat Islam.

Tabel 1. 2 Jumlah RPH/TPH/Dinas Di Indonesia

No	Wilayah/Pulau	Jumlah
1	Jawa	604
2	Sumatera	343
3	Sulawesi	259
4	Bali dan Nusa Tenggara	171
5	Kalimantan	162
6	Maluku dan Papua	105
Jumlah		1.644

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Berdasarkan data hasil kondisi RPH/TPH/Dinas terkait fungsi peternakan (RPH/TPH/Dinas) yang masih aktif, menunjukkan bahwa jumlah RPH/TPH/Dinas di Indonesia adalah 1.644 yang tersebar di 34 provinsi. Yaitu RPH/TPH/Dinas terdapat di Pulau Jawa sebanyak 604, Sumatera dengan jumlah 343, Sulawesi 259, serta Bali dan Nusa Tenggara 171. Sisanya berada di Kalimantan sebanyak 162, serta Maluku dan Papua sebanyak 105 RPH/TPH/Dinas (Badan Pusat Statistik, 2022).

Provinsi Jambi, salah satu Provinsi dengan mayoritas penduduk muslim di Indonesia, memiliki beberapa rumah potong hewan yang berperan sebagai pemasok utama daging halal bagi masyarakat. Daging halal memiliki arti penting dalam islam, dan memastikan bahwa proses produksi dan distribusi daging mematuhi prinsip halal merupakan perhatian utama. Provinsi Jambi memiliki sejumlah Rumah Potong Hewan (RPH) yang tersebar di berbagai wilayah untuk mendukung kebutuhan penyediaan daging halal dan berkualitas bagi masyarakat. Beberapa rumah potong hewan utama di provinsi ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. 3 Daftar rumah potong hewan Di Provinsi Jambi

No	Rumah Potong Hewan	Lokasi
1	Kayu Aro, TPH	Kab. Kerinci
2	Dinas Peternakan Kab. Kerinci	Kab. Kerinci
3	Pulau Rayo, RPH	Kab. Merangin
4	Dinas Peternakan Kab. Merangin	Kab. Merangin
5	Sarolangun, RPH	Kab. Sarolangun
6	Dinas Peternakan Kab. Sarolangun	Kab. Sarolangun
7	Muara Bulian, RPH	Kab. Batang Hari
8	Dinas Peternakan Kab. Batang Hari	Kab. Batang Hari
9	Sungai Bahar, RPH	Kab. Muaro Jambi
10	Dinas Peternakan Kab. Muaro Jambi	Kab. Muaro Jambi
11	Geragai Rahayu Jaya Mulya, TPH	Kab. Tanjung Jabung Timur
12	Selera Anda, TPH	Kab. Tanjung Jabung Timur
13	Dinas Peternakan Tanjung Jabung Timur	Kab. Tanjung Jabung Timur
14	Tungkal Ulu, TPH	Kab. Tanjung Jabung Barat
15	Dinas Peternakan Tanjung Jabung Barat	Kab. Tanjung Jabung Barat
16	UPT Balai Keswan Dan RPH	Kab. Tebo
17	UPTD Puskesmas Dan RPH Rimbo Bujang	Kab. Tebo
18	Dinas Peternakan Kab. Tebo	Kab. Tebo
19	Talang Pantai, RPH	Kab. Bungo
20	Dinas Peternakan Kab. Bungo	Kab. Bungo
21	Pemda Kota Jambi, RPH	Kota Jambi
22	Dinas Peternakan Kota Jambi	Kota Jambi
23	Sei Penuh, RPH	Kota Sungai Penuh
24	Dinas Peternakan Kota Sungai Penuh	Kota Sungai Penuh

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal, penerapan rantai nilai halal di rumah potong hewan menjadi sangat krusial. Hal ini juga berlaku di UPTD Rumah Potong Hewan yang berfungsi sebagai salah satu penyedia daging utama bagi penduduk mayoritas muslim di wilayah Kota Jambi. Daging halal bukan hanya persoalan hukum syariah, tetapi juga berkaitan dengan kebersihan dan proses penyembelihan yang sesuai standar halal.

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi adalah salah satu fasilitas utama di kota jambi yang melayani kebutuhan daging halal bagi penduduk setempat. UPTD Rumah Potong Hewan harus memastikan bahwa setiap tahapan dalam rantai pasokan, mulai dari pemilihan hewan, proses penyembelihan, pengolahan, hingga distribusi, mematuhi prinsip-prinsip halal yang ketat. Hal ini mencakup penerapan prosedur operasional standar yang ketat, pelatihan pekerja, serta pengawasan dan pemeriksaan secara rutin untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal.

UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi memiliki peran penting dalam pemrosesan dan penyediaan daging halal bagi masyarakat. Sebagai fasilitas utama pemotongan hewan di kota ini, UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi berperan dalam memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan standar halal dan kesehatan yang berlaku.

Jumlah hewan yang dipotong di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi ini setiap tahunnya mengalami *trend* fluktuatif, yang dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti permintaan pasar, momen hari besar keagamaan, serta regulasi yang berlaku. Untuk memberikan gambaran lebih jelas, berikut disajikan data pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam periode 2019 – 2024.

Tabel 1. 4 Data pemotongan hewan Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi Dalam Periode 2019 – 2024

No	Tahun	Jenis Hewan						Total
		Sapi			Kerbau			
		Jantan	Betina	Jumlah	Jantan	Betina	Jumlah	
1	2019	1386	651	2037	479	308	787	2824
2	2020	603	843	1446	782	432	1214	2660
3	2021	581	240	821	1209	313	1522	2343
4	2022	656	120	776	1015	753	1768	2544
5	2023	490	370	860	528	668	1196	2056
6	2024	598	431	1029	804	448	1253	2282

Sumber: Data primer diolah, 2025

Jumlah pemotongan hewan di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi mengalami fluktuasi dari tahun 2019 hingga 2024. Jumlah pemotongan tertinggi terjadi pada tahun 2019 dengan total 2.824 ekor, sedangkan jumlah terendah terjadi pada tahun 2023 dengan total 2.056 ekor. Pada tahun 2024, jumlah pemotongan mengalami sedikit peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya, yaitu sebanyak 2.282 ekor. Fluktuasi ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti permintaan pasar, kebijakan pemerintah, serta momen tertentu yang meningkatkan konsumsi daging di masyarakat.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Pratiwi et al., 2024) menunjukkan bahwa Rumah Potong Hewan Simpang Rimbo, Kota Jambi telah memenuhi standar kebersihan dan melakukan penyembelihan sesuai syariat Islam. Namun, penelitian ini lebih berfokus pada kebersihan dan tata cara penyembelihan, sementara aspek rantai nilai halal termasuk peluang dan tantangan implementasinya belum dibahas secara mendalam. Penelitian ini bertujuan mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis penerapan rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

Peningkatan permintaan terhadap daging, khususnya daging halal, mencerminkan perubahan signifikan dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Pertumbuhan populasi muslim yang besar dan semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya mengonsumsi makanan yang sesuai dengan syariat islam menjadi pendorong utama fenomena ini.

Dalam mendukung permintaan ini, regulasi dan sertifikasi halal memainkan peran penting. Pemerintah melalui Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Jaminan Produk Halal serta peran Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah mengatur standar kehalalan produk hewani, termasuk daging. Penerapan prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) juga menjadi standar utama dalam memastikan daging yang dikonsumsi memenuhi aspek kesehatan dan kelayakan pangan. Rumah Potong Hewan sebagai bagian dari rantai pasok daging halal memiliki peran strategis dalam menjamin kehalalan produk, mulai dari proses penyembelihan, pengolahan, hingga distribusi.

Provinsi Jambi sebagai salah satu wilayah dengan mayoritas penduduk Muslim, juga mengalami peningkatan permintaan serupa. Hal ini dapat dilihat dari data yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik mengenai rata-rata konsumsi per kapita per minggu berdasarkan kelompok daging per kabupaten/kota (satuan komoditas).

Tabel 1. 5 Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)

No	Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas)						
	Kabupaten /Kota	Daging Sapi			Daging Kambing, Domba/Biri-Biri		
		2022	2023	2024	2022	2023	2024
1	Kerinci	0,012	0,016	0,009	-	-	-
2	Merangin	0,007	0,003	0,002	0,000	-	0,000
3	Sarolangun	0,006	0,005	0,007	0,001	-	0,000
4	Batang Hari	0,008	0,010	0,006	0,000	0,000	0,000
5	Muaro Jambi	0,005	0,008	0,011	0,002	0,001	0,000
6	Tanjung Jabung Timur	0,002	0,001	0,002	-	-	-
7	Tanjung Jabung Barat	0,002	0,003	0,003	0,000	-	0,001
8	Tebo	0,004	0,003	0,002	0,000	0,000	-
9	Bungo	0,009	0,003	0,008	0,000	-	-
10	Kota Jambi	0,017	0,007	0,009	0,000	-	0,000
11	Kota Sungai Penuh	0,017	0,020	0,011	-	-	-

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024

Berdasarkan data yang disajikan, konsumsi daging sapi di berbagai Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi menunjukkan *trend* yang fluktuatif, dengan beberapa daerah mengalami peningkatan, penurunan, atau stabil dalam tiga tahun terakhir. Sementara itu, konsumsi daging kambing, domba, dan biri-biri cenderung sangat rendah, kecuali di Muaro Jambi yang mengalami tren menurun dari tahun ke tahun. Secara keseluruhan, pola konsumsi daging sapi lebih dinamis dibandingkan daging kambing.

Tidak hanya permintaan terhadap daging sapi dan kambing, konsumsi ayam ras, ayam potong, juga mengalami peningkatan. Berikut disajikan data dari Badan Pusat Statistik:

Tabel 1. 6 Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)

No	Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas)						
	Kabupaten /Kota	Daging Ayam Ras			Daging Ayam Kampung		
		2022	2023	2024	2022	2023	2024
1	Kerinci	0,144	0,159	0,129	0,009	0,011	0,005
2	Merangin	0,150	0,116	0,148	0,032	0,022	0,032
3	Sarolangun	0,154	0,153	0,148	0,023	0,023	0,022
4	Batang Hari	0,155	0,168	0,156	0,019	0,021	0,028
5	Muaro Jambi	0,209	0,187	0,162	0,027	0,015	0,017
6	Tanjung Jabung Timur	0,123	0,144	0,141	0,036	0,021	0,024
7	Tanjung Jabung Barat	0,136	0,129	0,159	0,023	0,021	0,015
8	Tebo	0,145	0,150	0,133	0,033	0,026	0,029
9	Bungo	0,160	0,151	0,165	0,024	0,024	0,023
10	Kota Jambi	0,205	0,232	0,197	0,018	0,005	0,005
11	Kota Sungai Penuh	0,098	0,114	0,111	0,007	0,005	0,008

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024

Berdasarkan data yang disajikan, konsumsi daging ayam ras di berbagai kabupaten/kota di Provinsi Jambi menunjukkan tren fluktuatif, dengan beberapa daerah mengalami peningkatan, penurunan, atau stabil dalam tiga tahun terakhir. Sementara itu, konsumsi daging ayam kampung cenderung rendah dan mengalami penurunan bertahap. Secara keseluruhan, pola konsumsi daging ayam ras lebih stabil dan diminati dibandingkan daging ayam kampung yang semakin berkurang.

Selain Daging sapi, daging kambing, domba/biri-biri, serta ayam, konsumsi daging segar lainnya juga mengalami *trend* fluktuatif di berbagai daerah. Berikut disajikan data dari Badan Pusat Statistik yang menunjukkan perubahan konsumsi dalam beberapa tahun terakhir:

Tabel 1. 7 Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas)

No	Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas)			
	Kabupaten /Kota	Daging Segar Lainnya		
		2022	2023	2024
1	Kerinci	0,004	0,001	0,000
2	Merangin	0,004	0,001	0,002
3	Sarolangun	0,008	0,001	0,004
4	Batang Hari	0,005	0,001	0,003
5	Muaro Jambi	0,001	0,001	0,005
6	Tanjung Jabung Timur	0,001	0,005	0,002
7	Tanjung Jabung Barat	-	0,000	0,001
8	Tebo	0,002	0,000	0,000
9	Bungo	0,001	0,004	0,000
10	Kota Jambi	0,001	0,000	0,000
11	Kota Sungai Penuh	0,001	0,001	0,002

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024

Berdasarkan data di atas, konsumsi daging segar lainnya di berbagai kabupaten/kota di Provinsi Jambi menunjukkan *trend* fluktuatif, namun dengan angka yang relatif rendah dalam tiga tahun terakhir. Secara keseluruhan, konsumsi daging ini masih minim dan cenderung menurun, menunjukkan bahwa masyarakat lebih memilih daging sapi atau ayam dibandingkan jenis daging segar lainnya.

Berdasarkan data yang disajikan, konsumsi daging di berbagai kabupaten/kota di Provinsi Jambi menunjukkan trend fluktuatif, yang mengindikasikan adanya permintaan yang terus bergerak dari tahun ke tahun. Fluktuasi konsumsi ini mencerminkan bahwa permintaan terhadap produk daging tetap tinggi, sehingga penting untuk memastikan bahwa rantai pasok dan proses pemotongan daging memenuhi standar kehalalan.

Kondisi ini menyoroti pentingnya industri pemotongan hewan, terutama rumah potong hewan, yang memiliki peran penting dalam memastikan bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ketat. Dalam menghadapi permintaan yang semakin tinggi dari pasar terhadap daging halal, penting untuk memahami bagaimana proses produksi daging dilakukan. Melakukan analisis rantai nilai halal rumah potong hewan akan membantu kita memahami setiap tahapan dari produksi daging halal ini.

Dengan memahami proses ini dengan baik, rumah potong hewan dapat meningkatkan daya saing industri daging halal lokal. Dengan memastikan bahwa mereka patuh terhadap standar-standar yang ketat dalam hal kehalalan, rumah potong hewan dapat membangun reputasi sebagai produsen daging halal yang berkualitas dan dapat diandalkan. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk-produk yang dihasilkan, tetapi juga akan membantu industri daging halal lokal bersaing lebih baik di pasar yang semakin kompetitif.

Berdasarkan permasalahan diatas, Penulis tertarik melakukan penelitian lebih lanjut mengenai **“ANALISIS PENERAPAN RANTAI NILAI HALAL (Studi Pada UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi)”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang, maka rumusan masalah yang akan diteliti pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses penerapan rantai nilai halal Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi?
2. Apa saja peluang dan tantangan dalam penerapan rantai nilai halal yang dihadapi Oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi?
3. Bagaimana strategi memperkuat rantai nilai halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini ialah:

1. Untuk mengetahui proses penerapan Rantai Nilai Halal Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.
2. Untuk mengidentifikasi peluang dan tantangan yang dihadapi oleh UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dalam Penerapan Rantai Nilai Halal.
3. Untuk mengetahui strategi memperkuat Rantai Nilai Halal di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan penelitian yang diharapkan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi dan wawasan dalam bidang studi ekonomi Islam, khususnya terkait dengan implementasi rantai nilai halal. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan teoretis dalam memahami konsep rantai nilai halal yang diterapkan pada rumah potong hewan, sekaligus sebagai model dalam pengelolaan industri halal di sektor lainnya.

b. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini akan membantu Penulis dalam memperluas wawasan dan pemahaman mengenai konsep dan penerapan rantai nilai halal khususnya pada Kota Jambi. Penulis akan memperoleh pengetahuan yang lebih mendalam tentang standar-standar halal yang berlaku, proses penerapan, serta tantangan dan peluang yang dihadapi dalam implementasinya.

b. Bagi Pihak Rumah Potong Hewan

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan yang berharga bagi pengelola dan pihak terkait Di UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. Informasi yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam pengambilan kebijakan untuk memastikan bahwa setiap tahapan dalam proses pemotongan hewan memenuhi standar rantai nilai halal. Dengan demikian, UPTD Rumah Potong Hewan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi dapat meningkatkan kualitas dan kehalalan produk daging yang dihasilkan, serta memenuhi kebutuhan konsumen muslim yang menginginkan jaminan kehalalan.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau sumber informasi yang berguna bagi peneliti-peneliti berikutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis atau dengan topik yang sama. Hasil dan temuan dari penelitian ini dapat memberikan dasar teori dan data empiris yang bermanfaat untuk pengembangan penelitian lebih lanjut, serta memperkaya literatur dalam bidang kehalalan produk hewani dan rantai nilai halal.