

**ANALISIS HALAL *VALUE CHAIN* TERHADAP USAHA
BAKAR RICA DI KOTA MANADO**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
dalam Program Studi Ekonomi Syariah



Oleh :
Viranti Olli
Nim: 20141101

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) MANADO
1446 H / 2025 M**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama : Viranti Olii

NIM : 20141101

Program : Sarjana (S-1)

Institusi : IAIN Manado

Dengan ini sungguh-sungguh menyatakan bahwa SKRIPSI ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Manado, 06 Februari 2025

Saya yang menyatakan



Viranti Olii

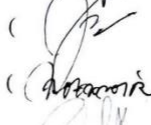
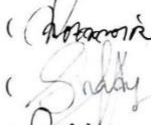
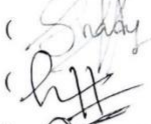
Nim : 20141101

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul "Analisis Halal *Value Chain* Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado" yang disusun oleh Viranti Ollii NIM: 20141101. Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Program Studi Ekonomi Syariah IAIN Manado, telah diuji dan di pertahankan dalam sidang *Munaqasyah* yang di selenggarakan pada 06 Februari 2025 bertepatan dengan 06 Syaban 1446 H dinyatakan telah dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. Program Studi Ekonomi Syariah dengan beberapa perbaikan.

Manado, 06 Februari 2025

DEWAN PENGUJI :

Ketua	: Dr. Syarifuddin, S.Ag,M.Ag	()
Sekretaris	: Nurul Azizah Azzochrah, M.E	()
Penguji I	: Dr. Mohammad Muzwir R Luntajo M.Si	()
Penguji II	: Nur Shadiq Sandimula, M.E	()
Pembimbing I	: Dr. Syarifuddin, S.Ag,M.Ag	()
Pembimbing II	: Nurul Azizah Azzochrah, M.E	()

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr.Radlyah Hasan Jan,M.Si
NIP.197009061998032001

SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING

Kepada Yth
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Manado
Di

Manado,-

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami selaku pembimbing berpendapat bahwa Proposal Skripsi Saudara/i

Nama : Viranti Olii

NIM : 20141101

Judul Skripsi : Analisis Halal Value Chain Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado.

Sudah dapat diajukan untuk ujian Skripsi, Atas perhatian kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Manado, 16 Januari 2025

Pembimbing 1



Dr. Syarifuddin, S.Ag, M.Ag
NIP. 197411272005011003

Pembimbing 2



Nurul Azizah Azzochrah, M.E
NIP. 199305092020122014

Mengetahui:
Ketua Prodi



Fitria Ayu Lestari Niu, M.S.A., Ak.
NIP. 199403152019032018

TRANSLITERASI

Transliterasi Arab-latin berdasarkan surat keputusan bersama menteri agama RI, dan menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI, nomor 158/1987 dan 0543 b/U/1987, tanggal 22 januari 1998.

Transliterasi Arab-Latin IAIN Manado
adalah sebagai berikut:

1. Konsonan Tunggal

Arab	Indonesia	Arab	Indonesia
ا	A	ط	t
ب	b	ظ	z
ت	t	ع	‘
ث	š	غ	g
ج	j	ف	f
ح	ḥ	ق	q
خ	kh	ك	k
د	d	ل	l
ذ	z	م	m
ر	r	ن	n
ز	z	و	w
س	s	هـ	h
ش	sy	ء	‘
ص	š	ي	y
ض	ḍ		

2. Konsonan Rangkap

Konsonan rangkap, termasuk tanda syaddah, harus ditulis secara lengkap, seperti;

أحمدية : ditulis *Ah{madiyyah*

شمسية : ditulis *Syamsiyyah*

3. Ta>'Marbu>t{ah di Akhir Kata

- a. Bila dimatikan ditulis “h”, kecuali untuk kata-kata Arab yang sudah terserap menjadi bahasa Indonesia:

جمهورية : ditulis *Jumhu>riyyah*

مملكة : ditulis *Mamlakah*

- b. Bila dihidupkan karena berangkat dari kata lain, maka ditulis “t”:

عَمَةُ آل : ditulis *Ni'matullah*

زكاة الفطر : ditulis *Zaka>t al-Fit}{r*

4. Vokal Pendek

Tanda fath{ah ditulis “a”, kasrah ditulis “i” dan d}amah ditulis “u”.

5. Vokal Panjang

- a. “a” panjang ditulis “a>”, “i” panjang ditulis “i>”, dan “u” panjang ditulis “u>”, masing-masing dengan tanda *macron* (>) di atasnya.
- b. Tanda *fath{ah* + huruf ya> ‘ tanpa dua titik yang dimatikan ditulis “ai”, dan *fath{ah*+*wawu*> mati ditulis “au”.

6. Vocal-vokal Pendek Berurutan

Vokal-vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan dengan apostrof (‘)

أَنْتُمْ : *a'antum*

مُؤَنَّث : *mu'annas*

7. Kata Sandang Alif + Lam

- a. Bila diikuti huruf *qamariyyah* ditulis al-:

القرآن : ditulis *al-Qur'a>n*

- b. Bila diikuti huruf *syamsiyyah*, maka al- diganti dengan huruf *syamsiyyah* yang mengikutinya:

السنة : ditulis *as-Sunnah*

8. Huruf Besar

Penulisan huruf besar disesuaikan dengan EYD.

9. Kata-kata dalam Rangkaian Frasa Kalimat

- a. Ditulis kata per kata atau;
- b. Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya dalam rangkaian tersebut:

شيخ الإسلام : *Syaikh al-Islam*
 تاج الشريعة : *Ta>j asy-Syari> 'ah*
 التصور الإسلامي : *At-Tas}awwur al-Isla>mi>*

10. Lain-lain

Kata-kata yang sudah dibakukan dalam Kamus Bahasa Indonesia (KBBI) seperti kata *ijmak*, *nas*, *akal*, *hak*, *nalar*, *paham*, dsb., ditulis sebagaimana dalam kamus tersebut.

MOTO

Man yazra' yahshud

“Barang siapa menanam, pasti akan memetik”

“ Kesuksesan Tidak Diukur dari Seberapa Sering Anda Jatuh Tetapi Seberapa
Sering Anda Bangkit Kembali”
(Vince Lombardi)

ABSTRAK

Nama Penyusun : Viranti Olii
NIM : 20141101
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Judul Skripsi : Analisis Halal *Value Chain* Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado.

Penelitian ini membahas tentang halal *value chain* (rantai nilai halal), suatu konsep yang menggambarkan rangkaian proses produksi dan distribusi produk atau layanan yang memenuhi standar kehalalan sesuai prinsip-prinsip syariah Islam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan halal *value chain* pada Usaha Bakar Rica di Kota Manado, dalam upaya memastikan kehalalan produk yang mereka tawarkan kepada konsumen, khususnya masyarakat Muslim. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi sebagai teknik pengumpulan data. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Halal *value chain* pada usaha bakar rica tidak mengandung bahan haram dan proses pembuatannya tidak melanggar prinsip hukum Islam. Hasil penelitian menunjukkan beberapa indikator yang terpenuhi pada Halal *value chain* yang sesuai dengan Hukum Islam, diantaranya Bahan baku, Manufaktur, dan Distribusi. Sebagai upaya untuk menjaga kehalalan produk, terdapat masalah dalam implementasi halal *value chain*. Misalnya, bagaimana memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan sudah bersertifikat halal, apakah ada potensi kontaminasi silang selama proses produksi, serta bagaimana menjaga kualitas dan kebersihan produk selama distribusi dan penyimpanan. Pelaku usaha seharusnya memahami pentingnya Halal *value chain* sebagai bagian dari proses operasional yang memenuhi prinsip syariah untuk menjaga kepercayaan pelanggan. mulai dari pemilihan bahan baku hingga pemasaran produk. yang mayoritasnya merupakan pelaku usaha makanan khas berbasis kuliner lokal.

Kata Kunci: Bakar Rica, Halal Value Chain, perilaku konsumen, Sertifikasi Halal, Usaha Kuliner Lokal.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillah, Puji syukur kehadirat Allah Swt atas segala Rahmat, Taufiq, Hidayah, serta Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini sebagai salah-satu syarat mencapai gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Manado dengan judul “Analisis Halal *Value Chain* Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado”. Sholawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, Keluarganya, sahabatnya dan InsyaAllah curahan Rahmatnya sampai pada kita selaku umat yang mengikutinya

Dalam penelitian ini tentunya tidak lepas dari Doa Ridho dan perjuangan kedua Orang Tua tercinta yaitu Bapak Nurhim Olii dan Ibu Nelfi Makaminang yang menjadi alasan peneliti harus kuat menghadapi berbagai ujian dan hambatan selama proses penelitian maupun selama proses kuliah. Ucapan terima kasih yang tulus kepada kedua Orang Tua. Yang telah melahirkan, membesarkan, mengasuh, mendidik, membiayai, mendoakan peneliti dengan penuh cinta kasih saying hingga sampai pada tahap ini.

Semoga papa dan mama selalu diberikan kesehatan, umur panjang, rezeki, serta selalu dilindungi Allah SWT Amiinn. Terima kasih juga kepada Adik saya Dwinasari Olii yang selalu memberikan support dan dukungan semangat serta selalu membantu permintaan penulis, serta ucapan terima kasih juga kepada Keluarga, Saudara yang telah memberikan bantuan, semangat, mendoakan dan motivasi selama memasuki bangku kuliah, semoga kita semua sehat selalu dan dalam lindungan Allah SWT Amiinn.

Penulis menyadari sepenuhnya, tanpa bimbangann dari berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan semangat yang sangat berarti untuk tugas akhir skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Maka dari itu pada

kesempatan ini juga ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada yang terhormat :

1. Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Manado, Prof. Dr. Ahmad Rajafi, M.Hi., Wakil Rector I Bidang Akademik Dr. Edi Gunawan, M.Hi., Wakil Rector II Bidang Administrasi Umum Dan Keuangan Dr. Salma, M.Hi., Wakil Rector III Bidang Kemahasiswaan Dr. Mastang Ambo Baba, S.Ag., M.Ag.
2. Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam IAIN Manado, Ibu Dr. Radlyah Hasan Jan, S.E., M.Si., CGAM., CWC Wakil Dekan I Bidang Akademik, Bapak Dr. Ridwan Tabe, M.Si (Alm), Wakil Dekan II, Ibu Dr. Nurlaila Harun, M.Si., Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan Dan Kerja Sama, Bapak Dr. Syarifuddin M.,Ag.
3. Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Ibu Fitria Ayu Lestari Niu, M.S.A.,Ak., Dan Sekertaris Program Studi Ekonomi Syariah Ibu Lily Anggrayni, M.S.A.
4. Dosen Pembimbing I Saya Bapak Dr. Syarifuddin M.Ag, terima kasih atas waktunya dalam bimbingan, arahan, kritikan dan saran selama proses penyelesaian dari awal hingga selesainya penyusunan skripsi ini.
5. Dosen Pembimbing II Saya Nurul Aziza Azzochrah, M.E, terima kasih atas waktunya dalam bimbingan, arahan, kritikan dan saran selama proses penyelesaian dari awal hingga selesainya penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Dr. Mohammad Muzwir R Luntajo M.Si, Selaku Dosen Penguji I dan Bapak Nur Shadiq Sandimula, M.E, Selaku Dosen Penguji II saya yang telah bersedia untuk menguji penelitian serta memberikan kritik, saran, dan bimbingannya dalam penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh Dosen IAIN Manado khususnya pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan. Dan seluruh Staf IAIN Manado, yang telah membantu administrasi perkuliahan dan pelayanan penulis hingga akhir.

8. Kepada Maneger Bakar Rica dan seluruh Karywan yang telah membantu dalam penelitian sampai selesai dan terima kasih telah meluangkan waktunya untuk meneliti hingga selesai.
9. Kepada sahabat saya Sovia Paputungan dan Tariza Tina Muslim yang telah menemani, membantu peneliti dari awal kuliah hingga saat ini dan selalu memberikan support dan dukungan.
10. Teman saya Nurjana Ahula, Nevita T Mamonto, Risnawati Bolota, Putri Tasya Mokodongan, Yesa Mamonto yang selalu memberikan dukungan, hiburan serta doa kepada penulis hingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
11. Dan terakhir, kepada diri sendiri Viranti Olli. Terima kasih telah mampu berjuang dan sabar samapai sejauh ini, walaupun banyak cobaan dan masalah yang selalu datang bergantian Tapi hanya dirimu yang bisa bangkit dan berdiri sendiri tanpa meraskan apa itu lelah. Selalu bersikap kuat didepan banyak orang terutama pada orang Tua tapi

Manado, 30 Jan 2025

Saya yang menyatakan



Viranti Olli

Nim : 20141101

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
TRANSLITERASI.....	iv
MOTTO	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan masalah	6
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Kegunaan Penelitian.....	7
G. Definisi Operasional.....	8
H. Penelitian Terdahulu.....	15
BAB II KAJIAN TEORI	19
A. Penerapan Halal <i>Value Chain</i>	19
B. Sertifikasi Halal Dan Penerapan Sertifikat Dalam Proses Operasional ...	26
C. Tantangan dan peluang yang dihadapi Usaha Bakar Rica dalam menerapkan halal <i>value chain</i>	28
D. Respons Dan Persepsi Konsumen Terhadap Kehalalan Produk Di Usaha Bakar Rica	33
BAB III METODE PENELITIAN	35
A. Metode Penelitian.....	35
1. Jenis Penelitian	35
2. Lokasi Penelitian	36
3. Waktu	36

4. Sumber Data	36
5. Instrumen Penelitian	37
6. Informan Penelitian	37
7. Teknik Pengumpulan Data	38
8. Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	41
B. Hasil Penelitian.....	42
C. Pembahasan	56
BAB V PENUTUP.....	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	73

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut ketentuan syariat Islam, sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang menurut ketentuan syariat Islam. Status hukum halal dan haram bisa melekat pada benda maupun perbuatan. Ada perbuatan yang dilarang menurut syariat Islam untuk dikerjakan, ada juga makanan yang dilarang untuk dikonsumsi menurut ketentuan syariat Islam. Jika dikaitkan dengan makanan dan minuman, maka makanan yang halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi, Produk yang dimasukan di Bakar Rica harus memenuhi standar kehalalan (halal).¹

Halal *Value chain* adalah sebuah rantai pasok halal yang mencakup beberapa sektor industri dari hulu sampai hilir, selain itu dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai tambah pada setiap proses yang meliputi produksi, distribusi, dan pemasaran barang ataupun jasa sampai ke tangan konsumen. Halal yang dimaksud disini adalah dari bahan yang digunakan saat pembuatan produk, cara pengola hannya sudah sesuai dengan ketentuan yang ada, dan pemasaran yang dilakukan.

penerapan halal *value chain* untuk menjamin kualitas halal dari suatu produk apa saja yang ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen.²

Allah Bahkan di dalam Al-Qur'an disebutkan tentang pentingnya kehalalan dalam makanan seperti dalam surah Al-Baqarah ayat 168.

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

Terjemahan

"Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata".

Tafsiran: Ibnu Katsir

¹ M I Sanjaya And N Alia, 'Literasi Ekonomi Syariah Terhadap Adat Dagang Pelaku Ekonomi Pasar Los Batu Kandangan', *Al-Ujrah| Jurnal Ekonomi ...*, 1.2 (2023), 46–54

² Muhammad Wahyudin Abdullah and others, 'Halal Value Chain Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Pada Bisnis Kuliner', 1.3 (2024), 72–87.

Ayat ini turun disebabkan adanya kaum Bani Tasqif Bani Mudhi, Kuz'aha dan Bani Amir Bin Sa'ah dan dengan keterbatasan mereka mengharamkan apa yang dihalalkan Allah. Kaum ini mengharamkan menurut kehendak mereka berbagai makanan yang berasal dari hewan ternak seperti Bahira (unta betina yang beranak lima dan anak kelima jantan), Sabi'ah (unta betina yang berkeliaran) dan Washila (domba yang memiliki dua ekor anak jantan). Selain itu, mereka juga mengharamkan ikan laut padahal hewan tersebut tidak diharamkan Allah.³

Halal *value chain* harus memiliki Sertifikasi terhadap seluruh rantai pasokan (*value chain*) untuk memastikan bahwa semua aspek dari produksi hingga distribusi memenuhi persyaratan halal. Melalui implementasi halal *value chain*, Usaha Bakar rica juga dapat mengelola risiko terkait reputasi dan kepercayaan konsumen yang mencari produk halal cenderung lebih percaya pada merek atau produk yang memiliki Sertifikasi halal yang jelas, usaha dapat membangun reputasi sebagai penyedia produk halal yang dipercaya dan sesuai dengan nilai-nilai Islam.⁴

Untuk mengetahui penerapan halal *value chain* pada Usaha Bakar Rica dalam rangka memenuhi permintaan masyarakat muslim tentang kebutuhan makanan yang halal. *Value chain* merupakan aktivitas yang dilakukan dengan konsep dari suatu produk yang dilakukan dari logistik masuk, hingga sampai ke konsumen dengan tetap menjaga kualitas produk selain produksi, lokasi dan SDM juga sangat penting untuk menunjang proses berjalannya usaha.

Dalam konteks kehalalan industri makanan dan minuman, suatu nilai kehalalan suatu produk harus tetap terjaga dan siap dikonsumsi mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Kualitas produk dan layanan halal memerlukan penerapan manajemen *Value Chain* Halal. Penanganan produk berbeda untuk halal dan non-halal itu harus dipisahkan. Prosesnya perlu dilakukan dari hulu hingga hilir agar masyarakat dapat dengan mudah untuk membedakan keduanya. *Value Chain* mewujudkan standar kualitas dan harapan layanan untuk produk dan layanan halal, Input, produksi, distribusi, pemasaran dan konsumsi terintegrasi. Pangan yang diimpor harus terjamin

³ Anisa Ilmia And Ahmad Hasan Ridwan, 'Tafsir Qs . Al-Baqarah Ayat 168 Dan Korelasinya', 4.2 (2014), 193–202.

⁴ Fadhilatul Ula'm and others, 'Penguatan Halal Value Chain "Pengembangan Halal Indutri: Sertifikasi, Peluang Dan Tantangan"', *Jurnal Mas Mansyur*, 1.2 (2023), 71–84.

kehalalannya dan pakan, pupuk serta bahan kimia yang digunakan harus terjamin kehalalannya.⁵

Selain itu, dalam mengolah bahan mentah menjadi produk akhir perlu memperhatikan nilai kehalalan suatu produk. Kemudian pengolahan dan pendistribusian makanan dan minuman halal juga harus terjamin dalam penyimpanan, pengemasan, pendinginan serta pengolahan. Setelah itu, pemasaran harus dimulai dengan supermarket dan menunjukkan nilai-nilai syariah dari kebutuhan dasar konsumen restoran. Tidak diperbolehkan untuk mencampur produk makanan selain yang halal. Pembiayaan harus menggunakan keuangan syariah sebagai bentuk pengembangan yang utuh untuk menjaga nilai dan integritas kehalalan.⁶

Ada beberapa indikator dalam penerapan Halal *Value chain* antara lain. Bahan baku: yang dikelompokkan antara lain Industri pertanian, Industri perkebunan, Industri peternakan dan Industri perikanan dan hasil laut. Teknologi diklasifikasikan menjadi Teknologi pengolah bahan dasar pangan, Rumah potong, hewan, Teknologi pertanian bioindustri. Manufaktur: antara lain Industri makanan kemasan, Industri pengolahan minuman kemasan, Pengolahan daging, makanan laut, Pengolahan sereal, tepung, susu, kakao, Pengolahan sayuran, buah, kacang, Residu dan limbah industri, makanan, Industri perlengkapan dan peralatan pengendali mutu. Distribusi: Industri pengemasan, Industri pengangkutan darat, jasa pengiriman barang.⁷

Namun, meskipun ada upaya untuk menjaga kehalalan produk, tidak jarang terdapat masalah dalam implementasi halal *value chain*. Misalnya, bagaimana memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan sudah bersertifikat halal, apakah ada potensi kontaminasi silang selama proses produksi, serta bagaimana menjaga kualitas dan kebersihan produk selama distribusi dan penyimpanan. Masalah-masalah ini perlu diidentifikasi dan diatasi agar dapat menjamin konsistensi kualitas dan kehalalan produk yang ditawarkan.

Selain itu, penting untuk memahami bagaimana pandangan dan penilaian masyarakat, khususnya konsumen muslim, terhadap kehalalan produk yang disediakan oleh Bakar Rica. Persepsi masyarakat terhadap kualitas dan kehalalan suatu produk

⁵ Nur Maisaroh and others, 'Analisis Halal Supply Chain Management Dengan Menggunakan Model Supply Chain Operation Reference (Scor) Pada Rumah Makanan D'Kreezpee Purwosari, Pasuruan', *Jurnal Ekonomi Syariah Darussalam*, 4.2 (2023), 36–58.

⁶ Intan Kusuma Pratiwi, 'Halal Suplly Chain Management', *Cv. Alfa Press*, 2022, 20.

⁷ Helva Diansyah Putri, Indah Wulan Sari Batubara, and Siti Aisyah, 'Analisis Managemen Rantai Pasok Halal Di Indonesia', *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi Dan Manajemen (JIKEM)*, 2.1 (2022), 2116–25.

seringkali mempengaruhi tingkat kepercayaan dan keputusan pembelian. Oleh karena itu, sangat penting bagi usaha seperti Bakar Rica untuk terus memantau dan mengevaluasi tanggapan konsumen mengenai hal ini.

Kemudian distribusi sampai ke tangan produsen Barang yang telah dibeli menggunakan kendaraan umum atau kendaraan khusus untuk membawanya dan barang yang sudah dibeli ada tempat khususnya atau hanya diletakkan begitu saja. Setelah dari itu saya menemukan ternyata mobil pengangkutannya tidak khusus, ini perlu juga dilihat dari unsur halal. *Value chain* standar halal adalah harus menggunakan kendaraan khusus steril Semua itu harus disetujui secara halal.

Berdasarkan Observasi tentang *value chain* Untuk memvalidasi bahwa usaha bakar rica mematuhi standar halal, dapat diperlukan sertifikasi halal dari otoritas yang diakui. Mulai dari situ saya ingin mengetahui halal *value chain*, Namun, pertanyaannya apakah Usaha Bakar Rica tersebut sudah menerapkan sertifikasi halal yang sesuai mengingat konsumennya lebih dominan pada masyarakat muslim. Upaya yang dilakukan oleh pemilik untuk meyakinkan para pelanggannya adalah dengan menggunakan bahan yang berkualitas dan halal.⁸

Jadi Usaha Bakar Rica bisa diarahkan agar memiliki *performance* yang *superior* melalui analisis prinsip *operasional value chain* manajemen yang efektif serta *strategic positioning* yang tepat pada rantai nilainya agar bisa bertahan dan berkembang lebih maju lagi. Dengan adanya permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan **Judul “Analisis Halal Value Chain Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado”**.

B. Identifikasi Masalah

1. Penerapan halal *value chain* pada Usaha Bakar Rica di Kota Manado dalam memastikan kehalalan produk yang mereka tawarkan.
2. Usaha Bakar Rica memerlukan sertifikasi halal dari otoritas yang diakui dan bagaimana proses sertifikasinya mempengaruhi praktik bisnis mereka.

⁸ Suwaibah, ‘Analisis Penerapan Halal Value Chain (Nilai Rantai Halal) Pada UMKM (Studi Di Toko Roti Wirda Cake, Gampong Merduati, Kota Banda Aceh)’, 2022, 69–71.

3. Proses rantai nilai yang diterapkan di Usaha Bakar Rica tidak memenuhi standar kehalalan dari mulai bahan baku, produksi, distribusi, hingga pemasaran.
4. Konsumen khususnya masyarakat muslim, memandang dan menilai kehalalan produk yang disediakan oleh Usaha Bakar Rica

C. Batasan Masalah

Karena ruang lingkup permasalahan yang cukup besar maka penulis membatasi permasalahan yang akan diteliti, dengan membuat batasan masalah yaitu:

1. Penelitian ini dilakukan di Usaha Bakar Rica yang berada di Kota Manado.
2. Penelitian ini berfokus pada halal *value chain* yang diterapkan dalam restoran Bakar Rica, bukan pada keseluruhan operasional restoran atau bisnis lainnya.
3. Penelitian ini membatasi analisis pada sertifikasi halal yang diakui di Indonesia dan tidak mencakup sertifikasi halal internasional
4. Penelitian ini berfokus pada proses *value chain* yang relevan dengan produksi makanan halal, tanpa mencakup aspek lain seperti keuangan syariah secara mendalam.

D. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang terbentuk berdasarkan identifikasi masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penerapan halal *value chain* pada Usaha Bakar Rica di Komo Luar?
2. Apakah Usaha Bakar Rica telah memperoleh sertifikasi halal yang sesuai dan bagaimana implementasi sertifikasi tersebut dalam proses operasional mereka?
3. Apa saja tantangan dan peluang yang dihadapi oleh Usaha Bakar Rica dalam menerapkan halal *value chain*?
4. Bagaimana respons dan persepsi konsumen terhadap kehalalan produk di Usaha Bakar Rica?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengevaluasi bagaimana Usaha Bakar Rica menerapkan halal *value chain* dalam seluruh proses operasionalnya.

2. Untuk mengidentifikasi apakah Usaha Bakar Rica telah mendapatkan sertifikasi halal dan bagaimana implementasi sertifikasi tersebut berpengaruh terhadap operasional mereka.
3. Untuk mengetahui tantangan dan peluang yang dihadapi Usaha Bakar Rica dalam penerapan halal *value chain*.
4. Untuk memahami bagaimana konsumen menilai kehalalan produk yang disediakan oleh Usaha Bakar Rica.

F. Kegunaan Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan 2 kegunaan yaitu kegunaan teoritis dan kegunaan praktis:

1. Kegunaan Teoritis

Kajian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperkaya literatur ilmiah dan literatur tambahan khususnya tentang Halal *Value Chain* Terhadap Usaha Bakar Rica di Kota Manado. Menjadi nilai tambah di setiap tahapan proses produksi hingga produk mencapai konsumen. Hasil penelitian ini sebagai bahan perbandingan bagi penulis dalam membuat karya tulis, dan dapat dijadikan rujukan oleh penelitian lain.

2. Kegunaan Praktis :

a. Bagi Usaha Bakar Rica:

Memberikan wawasan tentang efektivitas penerapan halal *value chain* dan membantu dalam meningkatkan praktik bisnis untuk memenuhi standar kehalalan.

b. Bagi Konsumen:

Membantu konsumen dalam memilih produk yang memenuhi standar kehalalan dan memberikan informasi yang lebih transparan mengenai produk yang mereka konsumsi.

c. Bagi Peneliti dan Akademisi:

Menyediakan studi kasus yang dapat digunakan untuk penelitian lebih lanjut mengenai penerapan halal *value chain* di industri makanan dan minuman.

d. Bagi Industri Makanan Halal:

Memberikan rekomendasi yang dapat diterapkan oleh pelaku industri makanan untuk meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk halal.

G. Definisi Operasional

1. Halal *Value Chain*

Halal *Value Chain* yang mencakup serangkaian kegiatan dari hulu hingga hilir yang dilakukan untuk memastikan bahwa setiap aspek dalam proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk makanan atau minuman yang memenuhi standar kehalalan menurut syariat Islam. Ini termasuk pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, dan pemasaran, serta memastikan bahwa semua kegiatan tersebut sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku.

Halal *Value Chain* adalah serangkaian proses yang mencakup semua tahap produksi, pemrosesan, distribusi dan konsumsi produk yang mematuhi prinsip Halal Islam. Konsep ini melibatkan kontrol dan pemantauan yang ketat di setiap tahap untuk memastikan bahwa bahan baku, proses produksi, pengemasan dan distribusi tidak mengandung unsur apa pun yang dianggap haram menurut hukum Islam, Dapat dilakukan.⁹

Halal *value chainn* mencakup beberapa aspek utama, termasuk:

- a. Sourcing: Pemilihan bahan-bahan yang dijamin Halal dan asli.
- b. Proses pembuatan: Pengolahan bahan baku yang tidak terkontaminasi zat Haram.
- c. Pengemasan dan Penyimpanan: Pengendalian produk untuk menjaga status Halal selama proses penyimpanan dan pengemasan.
- d. Distribusi: Proses pendistribusian yang memastikan bahwa suatu produk sampai ke konsumen tanpa mengurangi status halal produk
- e. Pemasaran: Memberikan informasi yang jelas kepada konsumen mengenai status Halal produk

Secara keseluruhan, rantai nilai halal bertujuan untuk memastikan bahwa semua produk yang sampai ke konsumen memenuhi standar halal dan dapat diterima oleh umat Islam berdasarkan hukum.

2. Sertifikasi Halal

⁹ Cut Ernita Julistia and others, 'Al-Muaddib : Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial Dan Keislaman Analisis Ekosistem Halal *Value Chain* Pada UMKM Di Kota Medan Cut Ernita Julistia¹ , Aulia Syarif Nasution² , Pendahuluan', 6.2 (2021), 247–55.

Sertifikasi ini mencakup audit, inspeksi, dan verifikasi bahwa produk yang ditawarkan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Pada setiap produk tersebut perlu adanya penanda halal untuk memudahkan konsumen dalam memilih produk halal oleh karena itu perlu adanya sertifikasi dan labelisasi produk. Bakar Rica merupakan proses formal yang memastikan bahwa produk yang diproduksi memenuhi standar Halal berdasarkan hukum Islam. Bagi konsumen sertifikasi halal Bakar Rica, ini termasuk inspeksi dan audit oleh lembaga sertifikasi halal resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia.¹⁰ Proses ini mencakup verifikasi hal-hal berikut:

- a. Bahan-bahan: Semua bahan yang digunakan termasuk daging, rempah-rempah dan bumbu harus dijamin Halal dan tidak boleh mengandung bahan-bahan Haram.
- b. Langkah-langkah Pengolahan: Selama pengolahan dan pemasakan, harus diperhatikan kebersihannya dan menghindari kontaminasi dengan bahan-bahan yang tidak halal.
- c. Penyimpanan dan Pengemasan: Produk akhir harus disimpan dan dikemas sedemikian rupa sehingga status Halalnya tetap terjaga.

Setelah melalui pengujian dan verifikasi, Bakar Rica kini telah bersertifikat Halal. Ini mengesahkan bahwa produk mereka aman dan sesuai untuk dikonsumsi umat Muslim. Sertifikasi ini penting untuk mendapatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar.

3. Bakar Rica

Restoran atau Usaha makanan yang berada di Kota Manado yang menyediakan berbagai menu makanan dan minuman dengan fokus pada produk berbasis sambal khas Manado dan memastikan bahwa produk yang ditawarkan mematuhi standar halal. Penelitian ini akan mengkaji bagaimana restoran ini menerapkan halal *value chain* dalam praktik pada operasionalnya.

Usaha Bakar Rica di Kota Manado merupakan Rumah Makan terkenal yang terkenal dengan sajian daging khasnya (biasanya ayam atau ikan) yang dibumbui dengan rempah khas Manado dan dipanggang. Hidangan ini terkenal karena rasa pedasnya dan aromanya yang kaya berkat penggunaan bumbu rica-rica, campuran

¹⁰ Warto Warto and Samsuri Samsuri, 'Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia', *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2.1 (2020), 98.

cabai, bawang, dan rempah-rempah lokal lainnya. Restoran ini sangat populer di Manado dan digemari penduduk lokal maupun wisatawan.

Bakar Rica biasanya disajikan dengan nasi putih dan diberi taburan saus cabai dan sayuran. Jika Anda ingin menikmati kuliner tradisional Sulawesi Utara, tempat ini sering menjadi pilihan pertama Anda. Selain itu, Bakar Rica juga berpotensi mengembangkan model bisnis berbasis prinsip Halal untuk menarik lebih banyak konsumen Muslim dengan memastikan bahan baku dan proses produksi sesuai dengan standar halal.

4. Bahan Baku

Bahan yang digunakan dalam produksi makanan di Usaha Bakar Rica, termasuk bahan utama dan bahan tambahan, yang harus memenuhi standar dari sumbernya hingga siap digunakan dalam proses produksi.

Bahan utama Bakar Rica di kota Manado adalah ayam atau ikan, yang merupakan bahan paling populer dalam hidangan ini. Daging ayam atau ikan kemudian dibumbui dengan bumbu rica-rica, campuran cabai, bawang merah, bawang putih, jahe dan rempah-rempah khas Manado lainnya. Rempah ini memberi Bakar Rica rasa khas pedas dan kaya. Selain itu, bahan pelengkap seperti nasi putih, saus cabai, dan sayuran sering disajikan untuk melengkapi hidangan.

5. Proses Produksi

Serangkaian kegiatan yang dilakukan di Usaha Bakar Rica untuk mengolah bahan baku menjadi produk akhir yang siap disajikan kepada konsumen. Ini mencakup pemrosesan, pengolahan dan penanganan makanan sesuai dengan standar kehalalan yang ditetapkan.

Proses produksi di Bakar Rica Manado diawali dengan pemilihan bahan baku seperti ayam dan ikan segar. Bahan mentah kemudian dipotong dan dibersihkan. Daging atau ikan tersebut kemudian dibumbui dengan bumbu ricarica yang terdiri dari cabai, bawang merah, jahe, dan rempah-rempah khas Manado. Setelah dibumbui, bahan-bahan tersebut dipanggang atau digoreng hingga matang sempurna. Kami sangat berhati-hati untuk memastikan rasa pedas dan gurih tercampur merata. Setelah dipanggang, sajikan dengan nasi putih dan saus cabai atau lauk lainnya. Proses ini memberikan hidangan Bakar memiliki cita rasa khas yang pedas dan nikmat sesuai dengan tradisi kuliner Manado.

6. Distribusi

Proses pengiriman produk dari Usaha Bakar Rika kekonsumen, termasuk penyimpanan, pengemasan, dan pengangkutan produk. Proses distribusi harus memastikan bahwa produk tetap memenuhi standar kehalalan hingga sampai ketangan konsumen.

Distribusi Bakar Rika di Manado pada umumnya dilakukan dengan cara penyajian makanan langsung di rumah makan dan warung makan yang tersebar di berbagai lokasi strategis di kota. Selain itu, beberapa gerai Bakar Rika juga menawarkan layanan pengiriman sehingga pelanggan dapat menikmati makanan mereka di rumah. Beberapa perusahaan juga menawarkan layanan katering untuk acara-acara khusus. Karena popularitasnya, Bakar Rika sering menjadi pilihan utama wisatawan dan penduduk lokal dan sangat umum di Manado.

7. Pemasaran

Kegiatan yang dilakukan untuk mempromosikan dan menjual produk makanan di Usaha Bakar Rika, yang harus mencerminkan nilai-nilai syariah dan memastikan bahwa informasi mengenai kehalalan produk disampaikan dengan jelas kepada konsumen.

Pemasaran Bakar Rika di Manado pada umumnya dilakukan dengan cara penyajian makanan langsung di rumah makan dan warung makan yang tersebar di berbagai lokasi strategis di kota. Selain itu, beberapa gerai Bakar Rika juga menawarkan layanan pengiriman sehingga pelanggan dapat menikmati makanan mereka di rumah. Beberapa perusahaan juga menawarkan layanan katering untuk acara-acara khusus. Karena popularitasnya, Bakar Rika sering menjadi pilihan utama wisatawan dan penduduk lokal dan sangat umum di Manado.

8. Persepsi Konsumen

Pandangan dan penilaian konsumen, khususnya masyarakat Muslim, terhadap kehalalan produk yang ditawarkan oleh Usaha Bakar Rika. Ini termasuk bagaimana konsumen menilai kualitas dan kehalalan produk serta seberapa besar kepercayaan mereka terhadap sertifikasi halal yang ada.

Persepsi konsumen di Kota Manado terhadap Bakar Rika secara umum sangat positif, terutama mengenai cita rasa khas pedas dan asamnya. Konsumen menghargai keaslian dan kelezatan hidangan yang dibuat dengan bahan-bahan segar, seperti ayam dan ikan yang dibumbui dengan Rica. Apalagi banyak yang menganggap bakar rika merupakan representasi kuliner Manado yang lezat dan asli. Bagi wisatawan, Bakar Rika sering menjadi pilihan pertama saat ingin

mencoba kuliner lokal, dan di kalangan penduduk setempat, hidangan ini merupakan pilihan populer yang mudah didapat dan cocok untuk berbagai acara.

9. Tantangan dan Peluang

Kendala dan potensi yang dihadapi oleh Usaha Bakar Rica dalam penerapan halal *value chain*. Tantangan bisa mencakup masalah dalam mendapatkan sertifikasi halal, kesulitan dalam mematuhi standar, dan resiko lainnya, sementara peluang mencakup potensi untuk meningkatkan reputasi, menarik lebih banyak konsumen, dan mengoptimalkan proses.

Tantangan Bakar Rica di Kota Manado meliputi persaingan yang ketat dengan usaha kuliner lainnya, baik yang menyajikan masakan lokal maupun internasional. Selain itu, tantangan lain adalah memastikan kualitas bahan baku yang konsisten, terutama dalam menjaga kehalalan dan kesegaran bahan seperti daging ayam atau ikan. Pengelolaan biaya dan menjaga standar kebersihan juga menjadi perhatian penting dalam operasional.

Di sisi lain, peluang Bakar Rica sangat besar, terutama dengan meningkatnya minat wisatawan yang ingin mencoba kuliner khas Manado. Selain itu, tren makanan pedas dan otentik memberi peluang untuk menarik lebih banyak pelanggan, baik lokal maupun internasional. Pemasaran melalui media sosial dan layanan pengiriman juga menciptakan peluang untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk di Kota Manado.

Definisi Operasional ini, penelitian dapat secara jelas mengukur dan menganalisis bagaimana Usaha Bakar Rica menerapkan halal *value chain* dan seberapa efektif implementasi tersebut dalam memenuhi standar halal.

H. Penelitian Terdahulu yang Relevan

Penelitian terdahulu berfungsi sebagai bahan dan perbandingan di dalam penelitian ini.

No	Penelitian	Judul	Fokus Penelitian	Metode Penelitian	Tempat Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Muhlisin	Analisis Literasi Ekonomi Syariah Dan Ekosistem Halal Value Chain Terhadap Perkembangan Ekonomi Syariah Pondok Pesantren Di Provinsi Lampung	Halal Value Chain Dalam Kuliner Halal Dan Literasi Ekonomi Syariah	Kualitatif	Pondok Pesantren Di Lampung	Fokus Pada Halal Value Chain Dan Literasi Ekonomi Syariah, Metode Kualitatif	Fokus Pada Pondok Pesantren, Tidak Ada Dampak Ekonmi Signifikan, Perbedaan Lokasi Dan Pelaku Usaha Bakar Rica Vs, Pondok Pesantren ¹¹ .
2.	Zakiyah	Analisis Halal Value Chain Pada	Produk Wisata Halal Dan Pengelolaa	Kualitatif	Kota Banjarmasin	Fokus Pada Halal Value Chain Dan Ekonomi	Fokus Pada Wisata Halal Dan Cagar Budaya, Perbedaan

¹¹ Muhlisin, 'Analisis Literasi Ekonomi Syariah Dan Ekosistem Halal *Value Chain* Terhadap Perkembangan Ekonomi Syariah Pondok Pesantren Di Provinsi Lampung', *Tesis*, 8.5.2017, 2022, 2003–5

		Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin	n Cagar Budaya			Syariah, Metode Kualitatif	Lokasi Dan Sektor Usaha Bakar Rica Vs, Produk Wisata. ¹²
3.	Arna Asna Annisa	Kopontren Dan Ekosistem Halal Value Chain	Peran Kompontr en Dalam Pengembangan Halal Value Chain Di Pondok Pesnatren	Kualitatif	Pondok Pesantren	Fokus Pada Halal Value Chain Dan Kesejahteraan Umkm, Penerapan Prinsip Syariah.	Fokus Pada Kopontren, Aspek Ekonomi Syariah Lebih Luas Dibandingkan Penelitian Usaha Bakar Rica ¹³ .
4.	Eva Febriani Kartika Hesti	Dampak Sertifikasi Halal Terhadap Value Chain Pada Umkm	Sertifikasi Halal Pada Umkm Bakery Dan Dampaknya	Kualitatif	Ponorogo	Fokus Pada Dampak Sertifikasi Halal Aspek Ekonomi Syariah	Fokus Pada Bakery Dan Sertifikasi Halal, Perbedaan Lokasi Dan

¹² Parman Komarudin, 'Analisis Halal *Value Chain* Pada Pengembangan Produk Wisata Halal Makam Habib Basirih Di Kota Banjarmasin', *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9.1 (2023), 123–38

¹³ Arna Asna Annisa, 'Kopontren Dan Ekosistem Halal Value Chain', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 5.01 (2019), 1 <<https://doi.org/10.29040/jiei.v5i01.398>>.

		Bakery Di Ponorog o				Dan Ukm	Sektor Usaha Bakar Rica. ¹⁴
5.	Nurlina H	Impleme ntasi Halal Value Chain Badan Usaha Milik Pesantre n (Bumpes) Di Pondok Pesantre n Terpadau Al- Muntaz Gunungk idul, Yogyaka rta	Implement asi Halal Value Chain Pada Bumpes	Kualitatif	Gunungki dul, Yogyakar ta	Fokus Pada Implemem ntasi Praktis Halal Value Chain, Dukungan Ukm	Fokus Pada Implementasi Praktis Di Pesantren, Perbedaan Lokasi Dan Jenis Usaha Bakar Rica. ¹⁵

¹⁴ 'Eva Febriani Kartika Hesti Jurusan Ekonomi Syariah Pada UMKM Bakeri Di Ponorogo Skripsi Oleh ', 2024.

¹⁵ Rahmanda Nur Azizah Dwi Puteri And H Nurlina, 'Implementasi Halal Value Chain Badan Usaha Milik Pesantren (Bumpes) Di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Gunungkidul, Yogyakarta', *Jurnal Ilmiah Agritas*, 7.1 (2023), 25–37.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penerapan Halal *Value Chain*

1. Pengertian Penerapan Halal *value chain*

Menerapkan halal *value chain* mengacu pada proses penerapan prinsip-prinsip halal di seluruh rantai pasokan, dari bahan baku melalui produksi, distribusi dan konsumsi. Ini termasuk memastikan kepatuhan terhadap hukum Islam di setiap tahap rantai pasokan, termasuk aspek-aspek seperti sifat halal produk, keberlanjutan, dan etika bisnis yang sejalan dengan nilai-nilai Islam. Penerapan rantai nilai Halal bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi tidak hanya memenuhi standar mutu tetapi juga persyaratan agama dan memberikan nilai tambah bagi konsumen.

Halal dan persamaan kata lebih sering muncul dalam Al-Qur'an dan Hadis, sedangkan dalam *literature* fikih lebih cenderung menggunakan *mubah dan jaiz*. Halal didefinisikan sebagai tindakan, objek atau perilaku di mana individu memiliki kebebasan untuk melakukan, mengambil atau menggunakan hal-hal tersebut tanpa menanggung/mendapatkan hadiah atau hukuman atas perbuatannya.

16

Terdapat lima hukum yang dikenal dalam fikih, yaitu *wajib* (yang diharuskan), *sunnah* (yang dianjurkan), *mubah* (yang boleh), *makruh* (yang tercelah sebaiknya dihindari), dan *haram* (yang dilarangi). Al-Qur'an biasanya menggunakan kata "halal" untuk menyatakan bahwa tidak ada dosa, tidak ada kewajiban pertanggungjawaban, tidak disalahkan, dan makna lainnya yang menyiratkan maksud kebolehan. Sesuatu yang diperbolehkan, atau halal, hakikatnya berlaku untuk semua yang tidak dilarang. Pandangan tentang halal menjadi salah satu asumsi dasar para Ahli Fiqih merumuskan kaidah Hukum asal *mu'amalah*, yakni "hukum asal *Muamalah* adalah kebolehan sampai ada dalil yang menunjukkan kehalalannya.

Haram dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dilarang oleh syariah secara definitif, dan pelakunya dapat dikenakan hukuman di dunia atau di akhirat. Haram bisa berupa perbuatan, benda, atau perbuatan yang dilarang dengan dalil

¹⁶ Mohammad Hashim Kamali, *The Parameters of Halal and Haram in Shari'ah and the Halal Industry*, 2013.

yang jelas dalam Al-Qur'an atau hadis. Haram dibagi menjadi dua macam yaitu: pertama, haram *lidzatihi*, yaitu suatu hal yang pada dasarnya memang dilarang oleh *syara'*, seperti darah, babi, bangkai, dan *khamar*. Kedua, haram *li ghairihi*, yaitu suatu hal yang pada dasarnya tidak dilarang oleh *syara'*, tetapi karena adanya hal-hal lain yang timbul kemudian, maka perbuatan itu menjadi dilarang atau haram, seperti penjualan yang digunakan sebagai penyamaran untuk mengamankan riba.

Begitu juga jual beli, hukum dasarnya halal, tetapi jika ada unsur *gharar* (ketidakpastian), maka transaksi jual beli itu menjadi haram dan dilarang oleh *syara'*. Haram *lidzatihi* tidak diperbolehkan kecuali dalam kasus kebutuhan mendesak (*darruriyah*) seperti kematian yang akan segera terjadi karena kelaparan, adapun haram *li ghairihi* menjadi diperbolehkan dalam kasus kebutuhan mendesak dan mencegah kesulitan. Menurut pepatah hukum fiqh "cara menuju haram juga mengambil bagian dalam haram."¹⁷

Allah SWT dan Rasulullah SAW telah memberikan aturan dan ketentuan terkait hukum halal dan haram sesuatu dalam Al-Quran dan Hadist. Salah satunya disebutkan dalam QS Al-Baqarah (2:168) berikut:"

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

Terjemahan:

Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata. QS. Al-Baqarah (2:168).

Dalam ayat tersebut kata halal disandingkan dengan kata "*tayyib*". *Tayyib* secara bahasa bermakna bersih, suci, lezat, baik, sehat, menenangkan, dan paling utama. Adapun dalam konteks objek, tindakan atau perilaku, *tayyib* bermakna secara natural (terlepas dari adat istiadat yang berlaku) suatu objek, tindakan atau perilaku dapat diterima dan disetujui oleh masyarakat. Lawan kata dari *tayyib* adalah "khaba 'is" yakni sesuatu yang tidak suci, tidak menyenangkan, dan buruk. Biasanya disandingkan dengan sesuatu yang haram, Allah SWT menetapkan halal dan haram untuk kemaslahatan umat (*maslahah*). Allah SWT tidak membuat sesuatu yang halal tanpa disandingkan dengan *tayyib*, atau sesuatu yang haram yang tidak khaba 'is.¹⁸

¹⁷ Yusuf Qardhawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam*, ed.by H. Mu'Amal Hamidy Revision (Surabaya: PT. Bina Ilmu, 1993)

¹⁸ D Stai and Haji Agus, 'Konsep Masyarakat Islam Menurut Yusuf Al-Qardhawi Sadan', 81–98.

Halal *value chain* menyediakan suatu kerangka yang sesuai untuk menjelaskan suatu kesatuan organisasi dapat mengelola dan pertimbangan yang substansial dalam mengalokasikan sumber dayanya, menciptakan pembeda dan secara efektif mengatur biaya-biaya. Penerapan Halal dimulai sejak tahap perencanaan awal hingga proses produksi dan distribusi, memastikan bahwa seluruh rangkaian operasional mengikuti prinsip-prinsip kehalalan Islam untuk memenuhi ekspektasi konsumen Muslim yang sensitif terhadap hal tersebut. Tujuan dari halal *value chain* yaitu untuk memastikan bahwa produk dan layanan yang di produksi memenuhi standar kehalalan yang di tetapkan oleh syariah Islam.

Menerapkan halal *value chain* dalam Bakar Rica berarti memasukan prinsip-prinsip halal ke dalam setiap tahap usaha mulai dari pemilihan bahan baku hingga pemrosesan, penyimpanan, dan distribusi produk. Hal ini memastikan bahwa seluruh aspek operasional, termasuk bahan, alat dan metode produksi memenuhi standar halal Islam. Memastikan produk yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi oleh konsumen muslim. Halal *value chain* juga bertujuan untuk memberikan keyakinan kepada konsumen muslim tentang keaslian dan kehalalan produk yang mereka beli.¹⁹

Industri halal mencakup beberapa aspek di dalamnya yang perlu menjadi perhatian diantaranya:

a. Aspek pembiayaan dan pendanaan.

Aspek pembiayaan dan pendanaan sumber daya keuangan yang mematuhi prinsip-prinsip ekonomi syariah. Yaitu, pembiayaan syariah, jenis pembiayaan, sertifikasi halal, dan transparansi dan akuntabilitas. Dengan menerapkan aspek pembiayaan dan pendanaan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah, perusahaan atau usaha dapat memastikan bahwa keseluruhan operasinya sesuai dengan nilai-nilai islam yang diharapkan oleh masyarakat muslim.

b. Proses produksi

Proses produksi Proses produksi dalam konsep halal *value chain* mengacu pada serangkaian langkah atau tahapan yang harus dipatuhi untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar halal. Yaitu, pengadaan bahan baku, pemrosesan, pemantauan dan pengendalian kualitas, sertifikat halal, penyimpanan dan distribusi, dan labeling dan informasi kepada konsumen. Dengan

¹⁹ Nurul L Mauliddiyah, 'Value Chain Analysis Berbasis Mushalah Sebagai Strategi Usaha Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Pemilik Dan Karyawan Pada Warunk Bakso Mas Cingkrank Kota MAKASSAR', 2021, 6.

mematuhi proses produksi dalam *halal value chain* ini, perusahaan atau usaha dapat memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan tidak hanya memenuhi persyaratan halal, tetapi juga membangun kepercayaan dan reputasi di pasar yang berorientasi pada nilai-nilai Islam.²⁰

c. Regulasi

Regulasi mengacu pada rangkaian aturan dan prosedur yang mengatur produksi, distribusi, dan konsumsi produk halal secara menyeluruh. Regulasi ini dirancang untuk memastikan bahwa produk dan layanan yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan dalam agama Islam. Yaitu, definisi kehalalan, sertifikasi halal, label dan penandaan, pengawasan dan pengendalian, kolaborasi internasional, pengembangan industri halal, dan pendidikan dan kesadaran. Regulasi untuk memastikan bahwa produk halal yang dikonsumsi oleh umat Islam memenuhi tuntutan agama mereka, serta mempromosikan transparansi dan kepercayaan di antara semua pihak yang terlibat dalam produksi dan distribusi produk halal.²¹

Selanjutnya dalam membuat industri halal, diperlukan rantai halal, karakteristik ini tidak hanya dilihat dari bahan baku dan produksi, namun juga termasuk finansial yang tercakup kekuatan regulasi, sehingga keuangan syariah memiliki peranan krusial dalam membentuk ekosistem industri halal. Strategi *value chain* memerlukan adanya integrasi dari input, pembuatan, penyaluran, marketing dan konsumsi sebagai hasil akhir produk. Semua itu harus memperlihatkan nilai syariah.

Produk halal merupakan produk yang ada sertifikasi halal dengan ditandai pencantuman logo halal pada suatu kemasan. Bagi muslim, logo halal ini mencirikan produk tersebut telah memenuhi standarisasi yang ditetapkan oleh syariat Islam. Sedangkan bagi non-muslim, lambang halal mewakili tanda kebersihan, kualitas serta keamanan *Value chain* atau rantai nilai sebagai rangkaian aktivitas yang dilaksanakan suatu perusahaan guna menghasilkan produk atau jasa.²²

Dalam penerapan *halal value chain* harus melaksanakan evaluasi dan pengawasan ulang dari tahapan dasar (*planning*) hingga *Do*. Salah satu upaya yang

²⁰ Anne Charina and Dinna Charisma, 'The Effectiveness of the Implementation of the Halal Value Chain (Hvc) Ecosystem', *Mimbar Agribisnis*, 9.2 (2023), 1858–78.

²¹ Muhammad Romi Dian Sukma and Budhi Cahyono, 'Peran Pengetahuan Produk Halal Dan Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Kesadaran Label Halal', *Ekobis*, 22.2 (2021), 22–32.

²² Ratih Rahayu and Akhmad Yusup, 'Analisis Kesadaran Hukum Dan Perlindungan Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Tentang Kepemilikan Sertifikat Halal', *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, 2022, 129–36.

dapat dilaksanakan guna memaksimalkan halal *value chain* dengan tahapan metode yaitu:

1). Menyusun plan.

Pada tahap ini, Bakar Rica merencanakan semua aspek operasional mereka dengan mempertimbangkan prinsip-prinsip ekonomi syariah. Ini termasuk perencanaan untuk menggunakan bahan baku yang halal, merancang proses produksi yang tidak melibatkan praktik yang bertentangan dengan prinsip syariah, serta merancang strategi pemasaran yang sesuai dengan nilai-nilai syariah.

2). Melaksanakan plan (*do*)

Tahap implementasi ini melibatkan pelaksanaan rencana yang telah dirancang. Bakar Rica akan menghasilkan produk mereka dengan memastikan setiap tahapan dari pengadaan bahan baku hingga proses produksi dan penyajian kepada pelanggan dilakukan sesuai dengan prinsip kehalalan dan nilai-nilai syariah.

3). Pemeriksaan (*check*)

Pada tahap ini, Bakar Rica melakukan pemeriksaan dan evaluasi terhadap proses mereka. Mereka akan memeriksa apakah semua produk dan prosesnya mematuhi standar kehalalan yang ditetapkan, serta apakah ada area di mana mereka bisa melakukan perbaikan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap ekonomi syariah.

4). Tindakan (*action*),

Berdasarkan hasil pemeriksaan, Bakar Rica akan mengambil tindakan yang diperlukan. Ini bisa berupa penyesuaian proses produksi, pelatihan lebih lanjut untuk karyawan tentang kehalalan dan ekonomi syariah, atau bahkan pengembangan inovasi produk baru yang lebih sesuai dengan nilai-nilai syariah dan memenuhi permintaan pasar.

Perpaduan antara halal *value chain* dan PDCA pada industry halal membawa perusahaan guna mencapai keunggulan kompetitif dan memiliki daya saing dengan menjaga nilai-nilai kehalalan setiap rantai prosesnya, dimulai penyediaan, pembuatan, penyimpanan, menyalurkan hingga penyerahan kepada

konsumen. Selain itu, PDCA dapat mengoptimalkan operasional perusahaan serta menguatkan industri halal baik di sektor barang maupun jasa.²³

2. Sejarah Usaha Bakar Rica

a. Lama berdirinya Usaha

Sudah mulai buka sejak 13 Januari tahun 2015 lalu. Awalnya hanya berupa tenda yang menjual ikan bakar dan gorengan. Seiring berjalannya waktu dan banyaknya peminat kuliner ikan bakar sehingga bisa berkembang seperti saat ini. Bahkan sudah buka cabang satu lagi di Paniki. Bagi yang beragama Islam, jangan khawatir karena Bakar Rica Restoran ini 100 % Halal. Kalau ingin pesan via Go Food pun bisa atau datang langsung tempatnya sangat mudah dicari.

b. Waktu Operasional karyawan berjumlah 70 orang dan dibagi 2 shift. Setiap hari dari pagi jam 10 sampai malam jam 01 WITA, ramai para pelanggan makan di Bakar Rica Restoran Komo Luar. Mereka dengan cekatan melayani pelanggan, Bakar Rica Restoran dengan menu ikan bakar dengan sambal khas manado yaitu sambal dabu-dabu, Mulai dari menu unggulan, fasilitas dan pelayanan yang begitu memuaskan oleh para staf *notabene* anak-anak muda.

B. Sertifikasi Halal Dan Penerapan Sertifikat Dalam Proses Operasional.

1. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah sertifikasi resmi suatu produk, proses, atau layanan sesuai dengan standar hukum Islam dan peraturan mengenai kehalalan. Sertifikasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi tidak mengandung bahan haram (bahan yang dilarang dalam Islam) dan proses pembuatannya tidak melanggar prinsip hukum Islam. Makanan halal dan aman penting bagi konsumen, terutama di Indonesia, negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia. Makanan halal dapat diidentifikasi dengan memeriksa apakah makanan tersebut memiliki label halal. Label halal dapat diperoleh melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).²⁴

²³ Nur Azizah, Maulida Rizkinnikmatussolihah, and Moh. Adi Santoso, 'Perkembangan Industri Halal Di Indonesia', *Journal of Islamic Economics Studies and Practices*, 1.2 (2022), 201.

²⁴ Technology Study Program, 'The Implementation of Halal Product Assurance System at CV. Mamifood Sukses Abadi Bogor Maulidian 1', Moh. Taufik', 10 (2024), 367–75.

Usaha Bakar Rica yang telah memperoleh sertifikat Halal adalah restoran atau tempat usaha yang menyajikan hidangan khusus seperti Ayam Bakar Rica, yang telah melalui proses sertifikasi Halal sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Sertifikasi halal ini diperoleh melalui verifikasi oleh badan akreditasi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia. Adapun Implementasi sertifikasi halal dalam proses Operasionalnya sebagai berikut:

a. Pemilihan bahan baku halal:

Semua bahan baku yang digunakan, seperti daging ayam, rempah-rempah, dan bahan lainnya, harus Halal dan tidak boleh mengandung bahan-bahan yang Haram seperti alkohol atau daging babi. Pengusaha memilih pemasok yang menyediakan bahan halal dengan jaminan keaslian.

b. Pemantauan proses produksi:

Proses pemasakan dan penyajian harus mematuhi prosedur yang ditetapkan dalam sertifikasi Halal. Misalnya, mereka perlu memastikan tidak ada kontaminasi silang antara bahan halal dan haram. Selain itu, peralatan memasak harus bersih dan bebas dari kontaminan.

c. Pelatihan Karyawan:

Karyawan dilatih tentang prinsip-prinsip Halal dan pentingnya menjalankan proses produksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian makanan.

d. Pengawasan internal dan eksternal:

Operator harus melakukan pengawasan secara berkala untuk memastikan bahwa standar Halal diterapkan dalam kegiatan operasional sehari-hari dan meminta verifikasi ulang dari pihak ketiga jika diperlukan. Mungkin ada kasus seperti ini. halal yang ada memberikan kontribusi yang cukup besar dalam pertumbuhan ekonomi negara, menerapkan Sertifikasi halal dilakukan untuk menjamin kehalalan suatu produk.²⁵

C. Tantangan dan peluang yang dihadapi Usaha Bakar Rica dalam menerapkan halal *value chain*

²⁵ Bernadhetta Vivi Kristiana, Anita Indrasari, and Idha Giyanti, 'Halal Supply Chain Management Dalam Optimalisasi Penerapan Sertifikasi Halal UMKM', *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19.2 (2020), 113–20.

Wirausaha tidak hanya bergantung pada usaha keras, namun juga terus mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dengan membuka diri terhadap informasi dan pengetahuan dari luar terutama dalam era revolusi industri. Tantangan dalam menerapkan Halal *Value chain* dalam operasi Bakar Rica meliputi kesulitan memastikan bahwa semua bahan baku, proses produksi dan distribusi mematuhi standar halal yang ketat. Hal ini memerlukan sertifikasi halal yang memakan waktu dan biaya yang mahal serta pemantauan ketat terhadap sumber dan pemrosesan bahan baku. Namun, peluang terhadap makanan halal kemungkinan akan meningkat, memperluas pasar dan menarik lebih banyak konsumen.²⁶

Dengan halal *value chain* Bakar Rica akan mendapatkan kepercayaan pelanggan, meningkatkan reputasinya, dan memperoleh peluang ekspansi ke pasar internasional yang mematuhi peraturan halal. Selain itu, makanan halal dapat meningkatkan ketahanan pangan dan nutrisi, mengatasi SDG 2 (*Zero Hunger*) dengan memastikan bahwa makanan aman, bergizi, dan dapat diakses oleh semua. Namun, Tantangan tetap ada, seperti perlunya kerangka peraturan yang lebih baik dan kesadaran konsumen untuk sepenuhnya menyadari potensi makanan halal dalam mencapai tujuan ini.

Usaha Bakar Rica menghadapi beberapa tantangan dan peluang dalam mengadopsi rantai nilai halal.

a. Tantangan:

1). Sertifikasi Halal:

Produk yang jelas sertifikasi halalnya, tidak hanya memberikan rasa aman bagi penduduk muslim tetapi juga penduduk Non-Muslim, Proses untuk mendapatkan sertifikasi Halal untuk semua bahan dan proses manufaktur dapat memakan waktu dan mahal. Sertifikasi halal di Bakar Rica melibatkan beberapa aspek, antara lain memastikan semua bahan baku yang digunakan, termasuk daging ayam, bumbu dan peralatan memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia).²⁷

Proses sertifikasi membutuhkan kepatuhan terhadap prosedur yang ketat, termasuk pemisahan peralatan dan area pengolahan yang tidak halal. Selain itu,

²⁶ Sofia Zahra and others, 'Menggali Potensi Kewirausahaan Di Era Digital : Tantangan Dan Peluang', *Maeswara: Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2.1 (2024), 54–63.

²⁷ Sitti Saleha Madjid, 'Analisis Peluang, Tantangan Dan Strategi Industri Halal Di Indonesia (Pada Masa Pandemic Covid-19)', *JURNAL PILAR: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 13.1 (2022), 17–32.

biaya dan waktu yang dibutuhkan untuk proses sertifikasi juga menjadi tantangan, terutama bagi usaha kecil atau menengah. Pendidikan dan pelatihan kepada karyawan mengenai prinsip-prinsip halal juga penting untuk menghindari kesalahan dalam pengelolaan produk.

2). Memantau proses produksi:

Memastikan bahwa setiap langkah dari pemrosesan hingga distribusi bebas dari zat dan kontaminan haram dapat menjadi tantangan, terutama dalam hal menjaga kualitas dan sifat halal suatu produk. Bakar Rica juga melibatkan pengawasan terhadap setiap tahap pembuatan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian.

Pemantauan ini bertujuan untuk memastikan kualitas bahan yang digunakan, kebersihan, dan keamanan makanan, serta kepatuhan terhadap standar halal. Selain itu, penting untuk mengontrol teknik memasak agar rasa dan tekstur makanan tetap konsisten. Pengawasan terhadap efisiensi waktu dan penggunaan sumber daya juga menjadi bagian dari pemantauan untuk memastikan kelancaran operasional dan kepuasan pelanggan.

3). Kepatuhan:

Bakar Rica harus memastikan bahwa semua operasinya mematuhi peraturan Halal. Peraturan halal dapat bervariasi dari satu negara ke negara lain dan satu daerah ke daerah lain dan oleh karena itu harus disesuaikan. Kepatuhan dalam usaha Bakar Rica mengikuti peraturan yang berlaku, baik dalam hal kebersihan, kesehatan, keselamatan pangan, serta peraturan bisnis yang ada. Usaha ini harus mematuhi standar kebersihan dapur dan prosedur penyajian makanan yang aman, serta memastikan bahan baku yang digunakan memenuhi standar halal. Selain itu, kepatuhan terhadap peraturan pajak, izin usaha, dan ketentuan lingkungan juga penting untuk memastikan kelancaran operasional dan menghindari masalah hukum. Kepatuhan ini juga mencakup pelatihan bagi karyawan mengenai prosedur yang harus diikuti dalam menjalankan usaha.

4). Pelatihan SDM:

Karyawan perlu dilatih untuk memahami dan menerapkan prosedur Halal dengan benar, yang mungkin memerlukan investasi tambahan. Pelatihan SDM pada Bakar Rica bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan karyawan dalam menjalankan operasional dengan efektif dan efisien. Pelatihan ini meliputi pengajaran tentang teknik memasak yang tepat, pemahaman tentang kebersihan dan

sanitasi dapur serta penerapan standar halal dalam pengolahan makanan. Selain itu, pelatihan juga mencakup pelayanan pelanggan, manajemen, waktu. Serta kepatuhan terhadap prosedur dan peraturan yang berlaku. Dengan pelatihan yang baik, diharapkan karyawan dapat meningkatkan kinerja, kualitas layanan, dan menjaga reputasi usaha.²⁸

b. Peluang:

1). Pasar yang Lebih Luas:

Dengan menerapkan halal *value chain* usaha Bakar Rica dapat menargetkan konsumen Muslim yang mencari produk yang mematuhi prinsip Halal, sehingga memperluas jangkauannya baik secara lokal maupun internasional. Hal ini memungkinkan Anda untuk mengeksplorasi peluang di pasar yang lebih luas. Ekspansi ke wilayah lebih besar atau bahkan nasional, dengan menjangkau konsumen yang lebih beragam.

Hal ini dapat dilakukan melalui pengembangan cabang baru, penawaran layanan pesan antar, atau pemasaran melalui platform digital. Memperkenalkan varian menu baru atau inovasi dalam penyajian juga dapat menarik pelanggan dari segmen pasar yang berbeda. Fokus pada kualitas, sertifikasi halal, serta pemasaran yang tepat dapat membantu usaha bakar rica untuk memperluas jangkauan pasar dan menarik lebih banyak pelanggan dari berbagai latar belakang dan lokasi.

2). Kepercayaan Konsumen:

Masyarakat sebagai konsumen juga berhak untuk mendapatkan informasi yang benar tentang produk makanan yang bersertifikasi halal yang mereka perlukan. Produk bersertifikat Halal meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan loyalitas pelanggan dan memperkuat citra merek. Kepercayaan konsumen juga dipengaruhi oleh beberapa faktor utama. Seperti kualitas rasa makanan, kebersihan, pelayanan, dan konsistensi, konsumen akan cenderung percaya jika makanan yang disajikan selalu segar, cita rasanya autentik, dan sesuai ekspektasi.²⁹ Selain itu, reputasi usaha, testimoni pelanggan, serta transparansi bahan yang digunakan juga memainkan peran penting dalam membangun kepercayaan. Kepercayaan ini

²⁸ Pekih Purwokerto, 'Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso)', 2024.

²⁹ Agus Susetyohadi and others, 'Pengaruh Sertifikasi Halal Terhadap Kesetiaan Konsumen Pada Produk Makanan Dan Minuman: Studi Kasus Konsumen Non-Muslim Di Daerah Istimewa Yogyakarta', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7.1 (2021), 285.

menjadi kunci untuk menciptakan loyalitas dan meningkatkan peluang usaha berkembang.

3). Diferensiasi Produk:

Diferensi produk adalah menciptakan produk atau citra produk yang berbeda dengan yang sudah beredar untuk menarik konsumen. Fokus pada produk Halal memungkinkan perusahaan untuk membedakan dirinya dari pesaingnya yang tidak berfokus pada Halal dan memberikan nilai tambah bagi konsumen. Diferensiasi produk adalah untuk menciptakan keunikan yang membedakan produk dari kompetitor. Hal ini dapat dilakukan melalui variasi rasa (misalnya tingkat kepedasan yang berbeda), penggunaan bahan-bahan premium seperti daging ayam organik, penyajian khas (contohnya dengan tambahan pelengkap tradisional).

Atau inovasi dalam menu seperti Bakar Rica dengan isian modern. Diferensiasi juga bisa melibatkan branding yang menarik dan pelayanan unik untuk menarik perhatian konsumen. Tujuannya adalah memberikan nilai tambah yang membuat konsumen memilih produk tersebut dibandingkan yang lain.

4). Memperluas Pasar:

Sertifikasi Halal akan memungkinkan produk Bakar Rica akan memperluas produk Halal. Meskipun terdapat hal biaya dan tantangan operasional, peluang yang timbul dari penerapan halal *value chain*. sangatlah signifikan, terutama dalam hal perluasan pangsa pasar dan peningkatan kepercayaan konsumen.³⁰ Memperluas pasar berarti meningkatkan jangkauan bisnis untuk menarik lebih banyak konsumen. Ini bisa dilakukan dengan membuka cabang di lokasi baru, menawarkan layanan online melalui aplikasi pengantaran, menciptakan menu inovatif untuk menarik segmen konsumen baru, atau memasarkan produk di luar daerah dengan kemasan siap saji. Strategi ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah pelanggan dan memperkuat posisi usaha di pasar yang lebih luas.

D. Respons Dan Persepsi Konsumen Terhadap Kehalalan Produk di Usaha Bakar Rica.

Respons Konsumen terhadap makanan memengaruhi minat beli makanan berlabel halal di kalangan konsumen muslim di Indonesia. Halal menunjukkan pengaruh

³⁰ Farah Aulia Ernawati and Hapzi Ali, 'Pengaruh Strategi Pemilihan Pasar, Diferensiasi Produk, Dan Aliansi Strategis Terhadap Keunggulan Bersaing', *Jurnal Siber Multi Disiplin (JSMD)*, 2.1 (2024), 10–17.

yang signifikan dan positif terhadap niat beli makanan berlabel halal dan pengulangan pembelian makanan berlabel halal. Hal ini menunjukkan meningkatnya kesadaran konsumen tentang kehalalan produk, kesehatan, dan nilai yang dirasakan, yang selanjutnya mendorong minat konsumen untuk membeli produk makanan berlabel halal.³¹

Persepsi adalah respon langsung (penerimaan) terhadap sesuatu. Penyerapan dan proses di mana seseorang mempersepsikan banyak hal, persepsi juga merupakan pengalaman suatu objek, peristiwa, atau hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi persepsi dan respon konsumen yaitu:

- a. Kebutuhan dan keinginan yang merujuk pada apa yang dirasakan konsumen ketika mereka mencoba melakukan sesuatu.
- b. Supplier/pemasok produk perdagangan perusahaan. Jika kebutuhan dan keinginan pada saat ini sudah tinggi, maka harapan dan ekspektasi konsumen juga akan tinggi, begitu pula sebaliknya.
- c. Konsumen membeli produk berdasarkan pengalaman yang dibagikan oleh teman-teman tentang kualitas produk mereka. Hal ini jelas berdampak pada persepsi konsumen, terutama untuk produk yang dianggap berisiko tinggi.
- d. Komunikasi dan pemasaran juga memengaruhi persepsi konsumen. Orang-orang yang terlibat dalam penjualan dan periklanan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

1. Jenis penelitian

Jenis metode penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini adalah Deskriptif Kualitatif, bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih detail yaitu, Lokasi Penelitian ini dapat dilakukan di berbagai lokasi usaha bakar rica, seperti di Indonesia,

³¹ Nadia Nurul Izza and Nashr Akbar, 'Uncovering Halal Label Food Purchase Intention Behavior in Indonesia: A Twitter Analytics and SEM-Based Investigation', *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 10.6 (2023), 551–70.

khususnya daerah-daerah yang terkenal dengan kuliner pedas seperti Manado, Medan, atau daerah-daerah lain yang memiliki usaha serupa.

Objek penelitian utama adalah Usaha Bakar Rica itu sendiri. Ini termasuk analisis dari segi produksi, distribusi, dan konsumsi produk Bakar Rica. Fokusnya bisa meliputi pemilihan bahan baku, proses pembuatan, hingga distribusi dan pemasaran produk. Penelitian ini dilakukan secara sistematis dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber, termasuk wawancara dengan pemilik usaha, karyawan, supplier bahan baku, serta konsumen. Pendekatan ini membantu memahami proses produksi, kepatuhan terhadap standar halal, dan bagaimana nilai-nilai halal diintegrasikan dalam rantai pasok usaha bakar rica.

Beberapa masalah yang bisa menjadi fokus penelitian meliputi Kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal dalam setiap tahapan produksi, termasuk bahan baku, proses, dan produk jadi. Tantangan dan hambatan dalam implementasi konsep halal *value chain* di dalam usaha Bakar Rica. Persepsi dan sikap konsumen terhadap pentingnya Sertifikasi halal dalam produk makanan, khususnya Rica-rica. Strategi dan inovasi yang dilakukan oleh pemilik usaha untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip halal serta meningkatkan daya saing di pasar. Penelitian kualitatif ini penting untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang bagaimana konsep halal value chain diterapkan dalam praktik industri makanan, khususnya dalam konteks usaha Bakar Rica yang merupakan bagian faktual dan akurat yang membahas sesuai data yang ditemukan di lapangan.

Metode deskriptif adalah bertujuan untuk menggambarkan sifat sesuatu yang berlangsung. Sedangkan metode kualitatif adalah penelitian tentang data yang dikumpulkan dan dinyatakan dalam bentuk kata-kata dan gambar, kata-kata disusun dalam kalimat hasil wawancara dengan informan.

2. Lokasi Penelitian

Sesuai dengan judul penelitian ini, maka penelitian berlokasi di Bakar Rica Komo Luar Kec. Wenang, Kota Manado didasarkan pada beberapa alasan utama. Bakar Rica Komo Luar memiliki potensi besar dalam pengembangan usahanya yang dapat diuntungkan dari peningkatan Kehalalan dan penerapan *Value Chain*. Wilayah ini memiliki karakteristik demografis dan budaya yang unik, serta keberagaman sektor usaha yang memungkinkan penelitian komprehensif. Terdapat kebutuhan nyata di kalangan masyarakat untuk meningkatkan Halal *Value Chain*, didukung oleh pemerintah daerah, lembaga keuangan syariah, dan institusi

pendidikan. Penelitian ini diharapkan memberikan dampak sosial dan ekonomi positif bagi komunitas lokal.

3. Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan September - November 2024 setelah diterbitkannya surat keputusan izin penelitian yang dikeluarkan oleh Fakultas dan Bisnis Islam (IAIN) Manado.

4. Sumber Data

Penelitian ini menggunakan sumber data yaitu:

- a. Sumber data Primer yaitu data yang diperoleh langsung dari penelitian yaitu hasil pengamatan dari Manager, Karyawan, dan konsumen yang ada di Bakar Rica Komo Luar.
- b. Sumber data Sekunder yaitu data yang di kumpulkan untuk data primer yang diperoleh dari dokumentasi yang terkait dalam permasalahan yang diteliti

5. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat-alat yang digunakan untuk memperoleh atau mengumpulkan data dari rangka memecahkan permasalahan penelitian atau mencapai tujuan penelitian. Instrumen yang diperlukan yaitu pedoman wawancara yang disusun secara terstruktur, alat untuk merekam suara (*recorder*) selama wawancara, kamera untuk mengambil gambar dari wawancara (dalam hal ini, smartphone digunakan), dan alat tulis dan buku catatan untuk mencatat informasi penting atau garis besar.

6. Informan Penelitian

Pilihan penyedia informasi yaitu faktor utama dalam pengumpulan data pada penelitian kualitatif sedangkan istilah populasi tidak digunakan karena penelitian kualitatif dimulai dengan kasus dan situasi sosial tertentu, dan hasilnya tidak dapat diterapkan pada populasi yang sama.³² Purposive sampling merupakan teknik pengambilan sampel yang dipertimbangkan untuk digunakan peneliti yaitu; strategi dan sasaran yang telah ditentukan tergantung pada tujuan dan sumber data penelitian digunakan untuk memilih kasus-kasus yang mengandung banyak informasi.

Selanjutnya dalam penelitian ini, subjeknya yaitu Halal *value chain* yang telah didirikan selama beberapa tahun untuk mendapatkan pengalaman yang diperlukan

³² Rulam Ahmadi, 'Memahami Metodologi Penelitian', *Ar Ruzz Media*, 2014, (179-185).

untuk konsumen yang lebih luas. Informan yang diambil dalam penelitian ini ada 9 Informan yang masing-masing terdiri dari 1 Manager, 1 karyawan/helper 2 supplier bahan baku, 6 Konsumen, yang dikumpulkan melalui wawancara.

7. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dan informasi yang di perlukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi (pengamatan)

peneliti melakukan observasi langsung dan berkunjung langsung di Restorant Bakar Rica Komo Luar Kec Wenang Kota Manado. Secara langsung bagaimana proses produksi Bakar Rica dilakukan dari awal hingga akhir. Perhatikan bagaimana bahan baku dipilih, disiapkan, dan diolah menjadi produk akhir. Catat setiap langkah dan perhatikan apakah proses ini mematuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan. Dengan melakukan observasi yang sistematis dan terfokus, peneliti dapat mengumpulkan data yang akurat dan mendalam tentang bagaimana Bakar Rica menerapkan Halal *Value Chain* dalam operasional sehari-hari mereka. Data ini penting untuk memastikan bahwa usaha tersebut dapat memenuhi ekspektasi kehalalan dari konsumen Muslim yang menjadi target pasar utama mereka.

b. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif yang paling luas digunakan untuk memperoleh informasi dari informan. Peneliti menggunakan teknik wawancara terstruktur, dimana peneliti menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang sama, yang telah disiapkan sebelumnya untuk para informan. Langkah-langkah dalam melakukan wawancara ini adalah, menetapkan kepada siapa proses wawancara akan dilakukan, yaitu pemahaman manager tentang konsep halal, Karyawan/helper bertugas dalam proses produksi distribusi dan penjualan, supplier sumber bahan baku, dan persepsi konsumen. Menetapkan pokok masalah yang menjadi bahan pembicaraan, menulis dan/atau merekam hasil wawancara, kemudian mengidentifikasi hasil wawancara.

c. Dokumentasi

Selain melalui observasi dan wawancara, informasi juga dapat diperoleh melalui dokumentasi. Dokumentasi merupakan sumber data yang

digunakan untuk melengkapi penelitian, baik berupa sumber tertulis, film gambar, dan karya-karya monumental yang semuanya itu memberikan informasi bagi proses penelitian. Dokumentasi merupakan salah satu sumber data sekunder yang diperlukan dalam sebuah penelitian karena adanya permintaan dari seorang peneliti. Dokumentasi menunjukkan suatu fakta yang telah berlangsung agar memperjelas dari mana informasi itu didapat, informasi yang didapat akan diabadikan dalam bentuk foto data yang relevan dengan penelitian.³³

8. Teknik Analisis Data

Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh.

Teknik analisis data meliputi:

a. Reduksi data

Reduksi data dalam konteks usaha Bakar Rica dalam konsep Halal *Value Chain* mengacu pada proses pemilihan dan transformasi data yang diperoleh langsung di lapangan. Proses ini berlangsung secara terus menerus selama penelitian, bahkan sebelum data sepenuhnya terkumpul, yang terlihat dari kerangka konseptual penelitian, permasalahan, dan metode pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti. Reduksi data meliputi: (1) merangkum data, (2) mengkode, (3) menelusuri tema, (4) membuat kelompok-kelompok. Caranya: seleksi yang ketat terkait data, ringkasan, dan memasukkan data ke dalam pola yang lebih luas.

b. Penyajian data

Saat melakukan penyajian data, semua informasi atau data yang disusun secara sistematis, sehingga memudahkan peneliti dalam menarik kesimpulan. Bentuk penyajian data biasanya ditampilkan dalam bentuk teks naratif.

c. Penarikan Kesimpulan

Rangkaian selanjutnya yang penting untuk dilakukan peneliti yaitu resensi (menyimpulkan). Dan ini harus dilakukan secara terus

³³ Zhahara Yusra, Rufran Zulkarnain, and Sofino Sofino, 'Pengelolaan Lkp Pada Masa Pandemi Covid-19', *Journal Of Lifelong Learning*, 4.1 (2021), 15–22 <<https://doi.org/10.33369/joll.4.1.15-22>>.

menerus selama di lapangan. Sejak awal mengumpulkan data, peneliti sudah mencari makna-nya. Memperhatikan keteraturan pola (catatan dalam teori), konfigurasi, penjelasan-penjelasan, saran dan alur sebab akibat. Kesimpulan dikerjakan secara luas dan terbuka, namun peneliti sudah menarik kesimpulan. Awalnya belum terlihat, dan kemudian menjadi lebih jelas dan mengakar kuat. Dalam menarik kesimpulan, peneliti harus memverifikasi selama penelitian, dengan: memperhatikan dan meninjau kembali catatan di lapangan.³⁴

³⁴ Ahmad and Muslimah, 'Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif', Pincis; Palangka Raya International and Conference on Islamic Studies, 1.1 (2021), 173–186.