

**PENGARUH STANDAR PENYEMBELIHAN HALAL
DAN KUALITAS DAGING TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
DI CV. RETNO BINTAN LESTARI KOTA TANJUNGPINANG**



Skripsi

Diajukan Kepada Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri
Sultan Abdurrahman Kepulauan Riau
Untuk mengetahui salah satu syarat memperoleh gelar sarjana strata Satu
Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh:

PUTRI LESTARI

NIM. 211849

**SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
SULTAN ABDURRAHMAN KEPULAUAN RIAU**

TAHUN 2025

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
SULTAN ABDURRAHMAN KEPULAUAN RIAU
Kampus: Jl. Lintas Barat KM. 19 Ceruk Ijuk Kelurahan Toopaya Asri – Bintan
Telp. 0771-4442607 Fax. 0771-4442610
Website: www.stainkepri.ac.id Email: stainkepri@kemenag.go.id

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putri Lestari
NIM : 211849
Prodi : Manajemen Bisnis Syariah

Menyatakan bahwa naskah skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri dan bukan plagiasi dari hasil karya orang lain. Jika di kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini terdapat plagiasi, baik isi, logika, maupun datanya, secara keseluruhan atau sebagian, maka skripsi dan gelar sarjana yang diperoleh karenanya secara otomatis batal demi hukum.

Bintan, 19 September 2025
Yang menyatakan



Putri Lestari
NIM. 211849

PENGESAHAN SKRIPSI



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
SULTAN ABDURRAHMAN KEPULAUAN RIAU**

Kampus: Jl. Lintas Barat KM. 19 Ceruk Ijuk Kelurahan Toapaya Aari – Bintan
Telp. 0771-4442607 Fax. 0771-4442610
Website: www.stainkepri.ac.id Email: stainkepri@kemenag.go.id

PENGESAHAN SKRIPSI

Skrripsi dengan judul : Pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas Daging Terhadap Keputusan Pembelian Di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang
Nama : Putri Lestari
Program Studi : Manajemen Bisnis Syariah
Telah dimunaqasyahkan pada : 26 Oktober 2025
Nilai Munaqasyah :
Dan dinyatakan telah diterima oleh STAIN Sultan Abdurrahman Kepulauan Riau.

TIM MUNAQASYAH

Ketua Sidang

Firdaus, M.H
NIDN. 2101079003

Sekretaris

Hanafi Yunus, Lc., M.H.I
NIDN. 2009117902

Penguji I

Sella Kurnia Sari, M.Sc
NIDN. 2022119101

Penguji II

Siti Maheeran, Lc., LL.M
NIDN. 2027048202

Bintan, 11 November 2025
STAIN Sultan Abdurrahman Kepulauan Riau
Ketua,



Dr. H. Muhammad Faisal, M.Ag.
NIP. 197503242006041005

SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
SULTAN ABDURRAHMAN KEPULAUAN RIAU
Kampus: Jl. Lintas Barat KM. 19 Ceruk Ijuk Kelurahan Toapaya Asri – Bintan
Telp. 0771-4442607 Fax. 0771-4442610
Website: www.stankepri.ac.id Email: stankepri@kemenag.go.id

SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Putri Lestari
NIM : 211849
Program studi : Manajemen Bisnis Syariah
Judul Skripsi : Pengaruh Standar Penyembelihan Halal Dan Kualitas Daging Terhadap Keputusan Pemelian Di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang

Menyatakan bahwa skripsi ini sudah layak untuk dilanjutkan pada sidang Munaqasyah. Diharapkan semoga skripsi tersebut sudah dapat diterima dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bintan, 19 September 2025

Pembimbing I

Pembimbing II

Aulia Rahman, M.E.I
NIDN. 2130078802

Dwi Rio Sudarroji, M.Psi
NIDN. 20030194002

NOTA DINAS PEMBIMBING



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
SULTAN ABDURRAHMAN KEPULAUAN RIAU
Kampus: Jl. Lintas Barat KM. 19 Ceruk Ijuk Kelurahan Toapaya Asri – Bintan
Telp. 0771-4442607 Fax. 0771-4442610
Website: www.stainkepri.ac.id Email: stainkepri@kemenag.go.id

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada Yth,
Program Studi Manajemen Bisnis
Syariah STAIN Sultan
Abdurrahman Kepulauan Riau

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Setelah melakukan bimbingan, arahan dan koreksi terhadap penulisan skripsi yang berjudul: Pengaruh Standar Penyembelihan Halal Dan Kualitas Daging Terhadap Keputusan Pembelian Di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.

Yang ditulis oleh:

Nama : Putri Lestari
NIM : 211849
Program Studi : Manajemen Bisnis Syariah

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada program studi Manajemen Bisnis Syariah STAIN Sultan Abdurrahman Kepulauan Riau untuk diujikan dalam rangka untuk memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S.E).

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bintan, 19 September 2025

Pembimbing I

Pembimbing II

Aulia Rahman, M.E.I
NIDN. 2130078802

Dwi Rio Sudarroji, M.Psi
NIDN. 20030194002

ABSTRAK

Putri Lestari, 2025, 211849, Pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas Terhadap Keputusan Pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang, Prodi Manajemen Bisnis Syariah, STAIN Sultan Abdurrahman Kepulauan Riau.

Penelitian ini untuk mengetahui adanya pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas Daging terhadap Keputusan Pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang. Populasi penelitian ini adalah pelanggan yang membeli di CV. RETNO BINTAN LESTARI sebanyak 290 responden dengan jumlah sampel yang diteliti adalah 74 responden. Pengumpulan data penelitian ini menggunakan metode kuesioner. Teknik analisis data penelitian ini menggunakan SPSS versi 26. Teknis analisis data ini meliputi uji validitas dan uji reliabilitas. Hasil uji validitas menunjukkan semua variabel instrument pernyataan valid. Uji reliabilitas menunjukkan nilai *Cronbach Alpha* > 0,6 dan dinyatakan reliabel. Hasil penelitian uji asumsi klasik menunjukkan bahwa hasil uji normalitas terdistribusi normal dengan nilai Kolmogorov-Sminorv (K-S) dan Asymp. Sig. (2-tailed) $0,200 > 0,05$ dan tidak terjadi heterokedastisitas. Hasil uji regresi berganda menunjukkan bahwa koefisien determinasi (R Square) 0,201 atau 20,1%. Pada uji t dan uji f menunjukkan bahwa Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas berpengaruh secara signifikan dan simultan terhadap keputusan pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.

Kata Kunci : Standar Penyembelihan Halal, Kualitas Daging, Keputusan Pembelian

ABSTRACT

Putri Lestari, 2025, 211849, The Influence of Halal Slaughter Standards and Quality on Purchasing Decisions at CV. RETNO BINTAN LESTARI, Tanjungpinang City, Sharia Business Management Study Program, Sultan Abdurrahman State Islamic Institute, Riau Islands.

This study aims to determine the influence of Halal Slaughter Standards and Meat Quality on Purchasing Decisions at CV. RETNO BINTAN LESTARI Tanjungpinang City. The population of this study were customers who purchased at CV. RETNO BINTAN LESTARI as 290 respondents with the number of samples studied being 74 respondents. The data collection of this study used a questionnaire method. The data analysis technique of this study used SPSS version 26. This data analysis technique includes validity tests and reliability tests. The results of the validity test showed that all instrument variables were valid statements. The reliability test showed a Cronbach Alpha value > 0.6 and was declared reliable. The results of the classical assumption test showed that the results of the normality test were normally distributed with Kolmogorov-Sminorv (K-S) and Asymp. Sig. (2-tailed) values of $0.200 > 0.05$ and there was no heteroscedasticity. The results of the multiple regression test showed that the coefficient of determination (R Square) was 0.201 or 20.1%. The t-test and f-test show that Halal Slaughter Standards and Quality have a significant and simultaneous influence on purchasing decisions at CV. RETNO BINTAN LESTARI, Tanjungpinang City.

Keywords: Halal Slaughter Standards, Meat Quality, Purchasing Decisions

PEDOMAN TRANSLITER ARAB-LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya. Bagian-bagian pokok dari Pedoman tersebut adalah sebagai berikut:

Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ا	Alif		Tidak dilambangkan
ب	ba'	B	Be
ت	ta'	T	Te
ث	śa'	Ś	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	ha'	H	Ha (dengan titik di bawah)
خ	kha'	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ص	Şād	Ş	Es (dengan titik di bawah)
ض	Dad	D	De (dengan titik di bawah)
ط	ṭa'	Ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	Z	Zet (dengan titik di bawah)
ع	'ain	'	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa'	F	Ef
ق	Qāf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wawu	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	ya'	Y	Ye

Konsonan Rangkap karena Syaddah ditulis Rangkap

عدة	Ditulis	'iddah
-----	---------	--------

Ta' marbutah

1. Bila dimatikan ditulis

هبة	Ditulis	<i>Hibah</i>
جسية	Ditulis	<i>Jizyah</i>

(ketentuan ini tidak diperlakukan terhadap kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia, seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

Bila diikuti dengan kata sandang "al" serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan h.

كرامة الاولياء	Ditulis	<i>karāmah al-auliya'</i>
----------------	---------	---------------------------

2. Bila ta' marbuta hidup atau dengan harkat, fathah, kasrah, dan dammah ditulis t.

الفتري زكات	Ditulis	<i>zakātul fiṭri</i>
-------------	---------	----------------------

Vokal Pendek

◌ِ	Kasrah	Ditulis	I
◌َ	Fathah	Ditulis	A
◌ُ	Dammah	Ditulis	U

Vokal Panjang

Fathah + alif	Ditulis	<i>Ā</i>
جاهلية		<i>Jāhiliyyah</i>
Fathah + ya' mati	Ditulis	<i>Ā</i>
يسعى		<i>yas'ā</i>
Kasrah + ya' mati	Ditulis	<i>Ī</i>
كريم		<i>Karīm</i>
Dammah + wawu mati	Ditulis	<i>Ū</i>

فروض	<i>Furūd</i>
------	--------------

Vokal Rangkap

Fathah + ya' mati	Ditulis	<i>Ai</i>
بينكم		<i>Bainakum</i>
Fathah + wawu mati	Ditulis	<i>Au</i>
قول		<i>Qaulun</i>

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha penyayang. Segala puji kita haturkan kepada Allah SWT yaitu Tuhan semesta alam yang telah menciptakan manusia serta telah memberikan nikmat kesehatan, umur dan nikmat ilmu pengetahuan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Pengaruh Standar Penjualan Halal dan Kualitas Daging terhadap Keputusan Pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang”** Sholawat serta salam semoga selalu senantiasa tercurahkan kepada junjungan nabi besar kita yaitu Nabi Muhammad SAW.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari dorongan, bantuan, bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, baik itu secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu, dengan segala hormat dan dengan rendah hati penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Muhammad Faisal, M.Ag. Selaku Ketua STAIN Sultan Abdurrahman.
2. Bapak Aris Bintania, M.Ag., selaku Wakil Ketua I. Bapak Drs. Almahfudz, M.Si., selaku Wakil Ketua II. Bapak Rahmat Budi Harto, M.M., selaku Wakil Ketua III.
3. Bapak Kamaruzaman, M.M selaku Ketua Prodi, Sekretaris Prodi dan KA. Labor Manajemen Bisnis Syariah yang telah membimbing serta mensupport penulis dalam proses pembuatan skripsi ini.
4. Ibu Aulia Rahman, M.E.I selaku Pembimbing I yang telah memberikan masukan, bimbingan dan saran dalam metode penulisan skripsi ini.

5. Bapak Dwi Rio Sudarroji, M.Psi Selaku Pembimbing II yang telah memberikan masukan, bimbingan dan saran dalam metode penulisan skripsi ini.
6. Bapak Kadarrusman selaku Pemimpin dan seluruh karyawan CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.
7. Kedua orang tua tercinta, yang telah membesarkan dan setia mendampingi, memberikan kasih sayang, cinta, motivasi, semangat, dan doa yang tiada hentinya serta saudara kandung (kakak dan adik), kakek, nenek, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini guna memperoleh gelar sarjana dan membantu dalam pembuatan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran atau ide-ide yang bersifat membangun dan bermanfaat dari semua pihak sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Bintan, 24 September 2025

Penulis,

Putri Lestari

MOTTO

“Keberanian adalah kunci untuk menggenggam impian dan mencapainya”

(Putri Lestari)

(“Courage is the key to grasping dreams and achieving them”)

KATA PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur dan bahagia skripsi ini penulis persembahkan kepada :

Rasa syukur yang teramat besar saya persembahkan kepada Allah SWT atas segala yang diberikan. Terimakasih atas segalanya, atas Kesehatan, rezeki, dan Kemudahan dalam mengejakan skripsi ini. Sholawat dan salam selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Kadarrusman. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu mendidik penulis, memotivasi, memberikan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studi sampai sarjana.

Pintu surgaku, Ibunda Yuliarti. Beliau sangat berperan penting dalam menyelesaikan program studi penulis, beliau juga memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai di bangku perkuliahan, tapi semangat, motivasi serta doa yang selalu beliau berikan hingga penulis mampu menyelesaikan studi sampai sarjana.

Teruntuk diri sendiri, terima kasih telah berjuang sampai tahap ini. Terimakasih untuk selalu bertahan walaupun banyak rintangan dan hambatan yang dihadapi dan berpikir bahwa diri ini mampu menyelesaikan tahapan demi menuju kesuksesan. Untuk diri ini, masih banyak dan panjang proses yang harus dilalui. Untuk diri percayalah bahwa rencana yang Allah SWT berikan jauh lebih indah.

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	ii
PENGESAHAN SKRIPSI	iii
SURAT PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
NOTA DINAS PEMBIMBING	v
ABSTRAK	vi
PEDOMAN TRANSLITER ARAB-LATIN	viii
KATA PENGANTAR	xii
MOTTO	xiv
KATA PERSEMBAHAN	xv
DAFTAR ISI	xvi
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR GAMBAR	xx
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB I: PENDAHULUAN	23
A. Latar Belakang Masalah	23
B. Rumusan Masalah	30
C. Tujuan Penelitian	30
D. Manfaat Penelitian	31
E. Kajian Terdahulu	32
F. Kerangka Teori	38
E. Sistematika Pembahasan	39
BAB II: KONSEP TEORITIS DAN OPERASIONAL VARIABEL	Error!
Bookmark not defined.	
A. Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
1. Standar Penyembelihan Halal	Error! Bookmark not defined.
2. Kualitas	Error! Bookmark not defined.
3. Keputusan Pembelian	Error! Bookmark not defined.
B. Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
C. Definisi Operasional.....	Error! Bookmark not defined.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Jenis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3. Subjek dan Objek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Populasi dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Populasi	Error! Bookmark not defined.
2. Sampel	Error! Bookmark not defined.
C. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
D. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
1. Analisis Statistik Deskriptif	Error! Bookmark not defined.
2. SPSS 26	Error! Bookmark not defined.
3. Uji Instrument	Error! Bookmark not defined.
4. Analisis Uji Asumsi Klasik	Error! Bookmark not defined.
5. Uji Hipotesis	Error! Bookmark not defined.

BAB IV: PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang	Error! Bookmark not defined.
1. Sejarah CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang	Error! Bookmark not defined.
2. Struktur Organisasi CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.	Error! Bookmark not defined.
3. Produk dan Harga	Error! Bookmark not defined.
4. Pemasaran Penjualan	Error! Bookmark not defined.
5. Tenaga Kerja	Error! Bookmark not defined.
B. Penyajian Data Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Karakteristik Responden (Demografi) Penelitian	Error! Bookmark not defined.

2. Deskriptif Statistik Variabel Penelitian **Error! Bookmark not defined.**
3. Uji Instrumen **Error! Bookmark not defined.**
4. Analisis Uji Asumsi Klasik **Error! Bookmark not defined.**
5. Uji Hipotesis **Error! Bookmark not defined.**
- C. Analisis Data Penelitian.....Error! Bookmark not defined.**
 1. Tingkat Variabel **Error! Bookmark not defined.**
 2. Pengaruh X terhadap Y **Error! Bookmark not defined.**

BAB V: PENUTUP **Error! Bookmark not defined.**

- A. Kesimpulan.....**Error! Bookmark not defined.**
- B. Saran.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA **Error! Bookmark not defined.**

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

<i>Tabel 3. 1 Skala Nilai Ukur Kuesioner</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 1 Produk dan Harga</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 2 Karakteristik Responden</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 3 Deskriptif Statistik</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 4 Uji Validitas X1</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 5 Uji Validitas X2</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 6 Uji Validitas Y</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 7 Uji Reabilitas</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 8 Uji Normalitas</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 9 Uji Heteroskedastitas</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 10 Uji Multikolinier</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 11 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 12 Uji Koefisien Determinasi</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 13 Uji t</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Tabel 4. 14 Uji f</i>	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1. 1 Kerangka Teori</i>	39
<i>Gambar 4. 1 Struktur Organisasi</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Gambar 4. 2 Normal Probability Plot</i>	Error! Bookmark not defined.
<i>Gambar 4. 3 Scatterplot Uji Heteroskedastisitas</i> ..	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I SK Dosen Pembimbing I
- Lampiran II SK Dosen Pembimbing II
- Lampiran III Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing I
- Lampiran IV Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing II
- Lampiran V Surat Izin Penelitian
- Lampiran VI Surat Balasan Penelitian
- Lampiran VII Surat Rekomendasi Plagiat
- Lampiran VIII Cek Plagiasi
- Lampiran IX Dokumen Surat Izin Usaha
- Lampiran X Dokumentasi Proses Pemotongan dan Pembersihan Daging Ayam
- Lampiran XI Kuesioner
- Lampiran XII Uji Normalitas
- Lampiran XIII Hasil Uji Validitas X1
- Lampiran XIV Hasil Uji Validitas X2
- Lampiran XV Hasil Uji Validitas Y
- Lampiran XVI Hasil Uji Reabilitas X1
- Lampiran XVII Hasil Uji Reabilitas X2
- Lampiran XVIII Hasil Uji Reabilitas Y

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha pemotongan ayam di Indonesia telah menjadi industri peternakan yang memberikan kontribusi ekonomi yang nyata. Hal ini didukung oleh harga daging ayam yang relatif murah, mudah dijangkau oleh masyarakat luas dan banyaknya masyarakat yang minat mengkonsumsi daging ayam. Di Indonesia aspek halal telah menjadi tren global dan kebutuhan masyarakat dunia, termasuk mayoritas masyarakatnya muslim. Di dalam sebuah usaha pemotongan ayam sangat penting untuk usaha tersebut menerapkan Standar Penyembelihan Halal. Standar penyembelihan halal menjadi elemen kunci dalam menjamin kehalalan produk daging yang untuk disajikan atau dikonsumsi oleh konsumen tersebut. Seiring dengan meningkatnya sebuah permintaan akan produk halal di bidang industri, peran Standar Penyembelihan Halal menjadi semakin di utamakan dalam menjaga kualitas sebuah produk¹.

Standar Penyembelihan Halal adalah pedoman yang mengatur proses penyembelihan hewan sesuai dengan hukum Islam agar dagingnya halal untuk dikonsumsi oleh umat Muslim. MUI menetapkan standar sertifikasi penyembelihan halal. Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 menjadi acuan dalam standar penyembelihan halal. Dalam ketentuan hukum Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009, terdapat standar hewan yang disembelih, standar penyembelih,

¹ Fuad Riyadi “Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif dalam Islam” Tahun 2023

standar alat penyembelihan, standar proses penyembelihan, standar pengolahan, dan Pengiriman².

Bismillahirrahmanirrahim

Surah Al-an'am ayat 121:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيْطَانَ لِيُؤْخِرَنَّ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ
لِيُجْدِلُوهُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

Artinya: "Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelohnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik."

Proses penyembelihan ayam sebelum dikonsumsi merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk menghasilkan daging ayam yang aman, sehat, utuh, dan halal. Proses penyembelihan ayam harus sesuai dengan syariat Islam. Salah satu titik kritis yang menyebabkan daging tidak halal adalah proses penyembelihan hewan yang tidak sesuai dengan syariat agama Islam. Contohnya seperti menyembelih leher ayam tidak sampai terputusnya urat nadi lalu ayam tersebut masih bergerak sehingga tergeletak terlalu lama, dan tidak membaca Bismillah terlebih dahulu sebelum menyembelih ayam tersebut³.

² Maftuchatun Najichah, Muhammad Ersya Faraby, "Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009", (Universitas Trunojoyo Madura 2024) Hlm 2

³ Syarifudin and others, 'Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Terpadu*, 2022 Hlm 70-78

Bismillahirrahmanirrahim

Surah Al-Baqarah ayat 168:

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

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”

Kualitas pada dasarnya tergantung dari perspektif yang digunakan untuk menentukan karakteristik dan spesifikasinya. Banyak pakar dari berbagai perspektif mencoba menjelaskan mengenai kualitas. Diantara pakar dimaksud adalah Goetsch dan Davis, menjelaskan kualitas adalah kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, sumber daya manusia, proses dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Kualitas tidak hanya menekankan aspek hasil saja, melainkan juga sumber daya manusia, proses, dan lingkungan. Kualitas berkaitan erat dengan kepuasan pelanggan. Kualitas memberikan dorongan khusus bagi pelanggan untuk menjalin hubungan saling menguntungkan dengan perusahaan⁴.

Kualitas daging ayam adalah kondisi fisik, sifat, dan kegunaan suatu produk yang memberikan kepuasan kepada konsumen secara fisik maupun

⁴ Sanurdi, *Kualitas Pelayanan Islami Dan Kepuasan Konsumen Teori Dan Praktik*, 2021 Halaman 15.

psikologis, serta sesuai dengan nilai uang yang dikeluarkan. Kualitas daging ayam dapat ditentukan melalui uji fisik sebelum dikonsumsi⁵.

Kualitas daging ayam di Indonesia menjadi perhatian karena perannya dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat. Pentingnya kualitas daging ayam dalam sebuah usaha pemotongan ayam, terutama dalam menjaga kualitas kesegaran daging ayam dan kebersihannya. Kualitas tersebut menjadi salah satu kunci kesuksesan bagi usaha pemotongan ayam, dengan menjaga kesegaran daging ayam dengan menggunakan Standar Penyembelihan Halal sehingga terjaga kesegarannya dan dapat menjaga kebersihan dari daging ayam tersebut. Daging ayam yang segar memiliki bau yang khas, yaitu bau amis, daging yang berwarna putih sedikit kekuningan juga merupakan indikator kesegaran.

Fenomena Pemotongan ayam yang terjadi di Indonesia atau masyarakat sekitar adalah bagian dari industri peternakan ayam yang terjadi salah satu komoditas utama dinegara ini. Tingkat konsumsi daging ayam oleh masyarakat Indonesia semakin berkembang pesat, seiring dengan permintaan yang semakin tinggi. Seperti fenomena yang menyebabkan perubahan dalam pemotongan ayam. Yang pertama, Harga ayam naik contohnya harga ayam di Kota Jakarta terus meningkat yang membuat para distributor ayam tertekan, kenaikan harga pakan dinilai sebagai salah satu penyebab harga ayam tak kunjung turun.

⁵ B. Prasetyo, L. D. Mahfudz, dan M.H. Nasoetion “Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang *Closed House* pada Ketinggian Dataran Berbeda” (Universitas Diponegoro, Tahun 2021)

Yang kedua, Pengelolaan limbah dikarenakan pembuangan limbah cair dari pemotongan ayam menjadi salah satu masalah yang perlu diatasi, pengelolaan limbah dari industri Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di Indonesia semakin berkembang pesat seiring dengan permintaan konsumsi Daging Ayam oleh masyarakat/konsumen Indonesia⁶.

Keputusan Pembelian merupakan kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian terhadap produk yang ditawarkan penjual⁷. Keputusan pembelian seorang pembeli dipengaruhi oleh perilaku dan ciri-ciri kepribadiannya, termasuk usia, pekerjaan, dan keadaan ekonomi.

Terdapat tempat usaha pemotongan ayam yang ada di Tanjungpinang yaitu di Jalan Hang Kasturi kilometer 9 simpang 3 ujung jalan Radar Pemotongan ayam ARROzaq, di Jalan Kapitan Nomor 27 Sei Jang Bukit Bestari Sentra Ayam Potong, di Jalan Nusantara Pinang kencana Pemotongan ayam Halal Lintang Songo, dan di Jalan Raja Ali Haji Fisabilillah kilometer 8 atas Gang Menur pemotongan ayam saat ini, salah satunya adalah di Jalan Raja Ali haji Fisabilillah kilometer 8 atas Gang Menur yang menjadi tempat penelitian yang dapat penulis meneliti di tempat tersebut, yaitu di CV. RETNO BINTAN LESTARI ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang jasa, serta dulunya pemotongan ayam ini pernah menjual hewan lain seperti kambing dan lembu

⁶ Fuad Riyadi, “Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam”, (Institut Agama Islam Negeri Kudus), Tahun 2023. Hlm 3

⁷ Kastori, ‘Keputusan Pembelian’ Tahun 2023

yang dulunya berlokasi di lahan sewa yang disewakan oleh pemilik tanah tersebut yang dulunya belum dijadikan Hotel CK, CV. RETNO BINTAN LESTARI ini dulunya sempat masuk ke berita koran karena ramainya pembeli karena terletak di tempat yang strategis dan waktu kontrakan sewa berakhir, perusahaan ini menjual kambing dan lembu hanya saat hari yang istimewa seperti pada saat menjelang Idul Adha atau jika ada pemesanan, dan perusahaan ini lebih memfokuskan menjual ayam di sebelah rumahnya. Sehingga penulis ingin meneliti dan menjadikan tempat penelitian di CV tersebut, yang alamat perusahaannya di JL. Raja Ali haji Fisabilillah kilometer 8 atas Gang menur Juang 6 Nomor 28, nomor Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) 0059/04.17/PK/SIUP/II/2004 dan telah lama berdirinya perusahaan ini sejak Tahun 1995 sampai saat ini dan memiliki 5 karyawan. Perusahaan ini dijalankan dan dikembangkan oleh Bapak Kadarrusman yang dikenal dengan nama Pak Joko. Perusahaan ini menjual berbagai macam jenis ayam seperti Ayam Ras besar, Ras kecil, Ayam jantan, ayam kampung, Ayam tua, dan beberapa lainnya seperti ceker dan kepala ayam. Prioritas utama pada Perusahaan ini adalah memberikan kualitas daging ayam yang terbaik serta layanan konsumen yang mengutamakan kepuasan pelanggan/konsumen.

CV. RETNO BINTAN LESTARI ini sudah menerapkan persyaratan/kompetensi dasar sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI), yaitu Pemilik berserta karyawannya beragama Islam, Dewasa (akil baligh), Sehat jasmani dan rohani, mampu membedakan hewan halal seperti yang dilakukan oleh CV. RETNO BINTAN LESTARI adalah

menjual Daging ayam yang masih segar dengan menggunakan sistem Pesan Langsung Potong sehingga dapat terjaga kesegaran daging ayam, mencuci bersih daging ayam yang sudah di potong dan terakhir bagian pengemasannya menggunakan kantong berwarna cerah seperti kantong berwarna biru/oren, usaha ini menggunakan kantong berwarna cerah dikarena kalau menggunakan kantong berwarna hitam kurang bagus karena ada mengandung zat yang kurang bagus untuk langsung tersentuhnya daging ayam tersebut.

Di Perusahaan ini Proses pemotongannya pada CV. RETNO BINTAN LESTARI dilakukan dengan cara syariah yang menggunakan Standar Penyembelihan Halal dan proses tahapan pemotongan ayam, yaitu pemeriksaan, pemotongan, Pasca pengemasan. Pemeriksaan meliputi pemeriksaan kesehatan ayam sebelum dipotong serta memeriksa kualitas daging ayam. Pemotongan dilakukan dengan alat pemotong yang tajam sehingga saat menyembelih ayam dibagian lehernya ayam tersebut dapat langsung mati dengan menggunakan cara tiga kali gerakan menyembelih dan saat pemotongan ayam sebaiknya kita sambil membacakan *bismillah* dan takbir terlebih dahulu dan ayam yang sudah disembelih akan dipotong potong menjadi beberapa bagian sesuai dengan permintaan konsumen/pelanggan. Pasca pengemasan meliputi pengemasan yang menggunakan kantong higienis dan pengiriman daging ayam potong ke alamat sesuai dengan permintaan konsumen.

Dengan adanya fenomena yang terjadi khususnya konsumen yang cenderung membeli di tempat pemotongan ayam tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti **Pengaruh Standar Penyembelihan Halal Dan Kualitas**

Daging Terhadap Keputusan Pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar belakang masalah penelitian yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penelitian yang akan dikajikan adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada Pengaruh Standar Penyembelihan Halal terhadap Keputusan Pembelian pada CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang?
2. Apakah ada Pengaruh Kualitas daging terhadap Keputusan Pembelian di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang?
3. Apakah ada Pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan, adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui Pengaruh Standar Penyembelihan Halal terhadap Keputusan Pembelian pada CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.
2. Untuk mengetahui Pengaruh Kualitas daging terhadap Keputusan Pembelian pada CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.
3. Untuk mengetahui Pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan Kualitas terhadap Keputusan Pembelian pada CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan yang telah di uraikan, bahwa penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang berkaitan dengan penelitian tersebut. Manfaat pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman berharga dalam menerapkan teori-teori yang telah dipelajari, serta dapat meningkatkan kemampuan analisis dan pemecahan masalah, sehingga jika kedepannya peneliti memasuki dunia kerja, sudah dapat ilmu pegangan dari pengalamannya selama menjalankan penelitian ini.

2. Manfaat bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang positif terhadap perkembangan pengetahuan ilmu manajemen syariah khususnya yang berkaitan dengan Pengaruh Standar Penyembelihan Halal, Kualitas daging yang dihasilkan dan Keputusan pembelian. Sehingga dapat menjadikan bahan pedoman yang sesuai dengan syariat Islam dan dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dan menjadikan bahan informasi dan masukan bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan terhadap Pengaruh Standar Penyembelihan Halal, Kualitas daging ayam dan Pengambilan Keputusan pembelian, sehingga CV. RETNO BINTAN LESTARI bisa lebih baik dan lebih sukses kedepannya.

E. Kajian Terdahulu

1. Skripsi yang dilakukan oleh Aminuddin (2022) dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Pengetahuan Penyembelihan Halal Terhadap Keputusan Konsumen Membeli Ayam Potong Di Kelurahan Delima Ditinjau Menurut Ekonomi Syariah”⁸. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengetahuan dalam penyembelihan halal terhadap keputusan konsumen dalam pembelian ayam potong. Penelitian ini menggunakan metode Kuantitatif dan hasil penelitian ini menunjukkan rendahnya tingkat pengaruh pengetahuan penyembelihan halal terhadap keputusan konsumen tersebut yang seharusnya pengetahuan produk halal menjadi faktor penting dalam memutuskan pembelian sebagai seorang muslim. Dan persamaan penelitian sebelumnya adalah sama-sama menggunakan metode kuantitatif. Penelitian ini juga sama-sama membahas tentang penyembelihan halal dan keputusan konsumen dalam membeli ayam potong. Perbedaannya adalah bagian pengaruh pengetahuannya sedangkan penelitian dilakukan saat ini adalah mengenai pengaruh Standar penyembelihan halal.
2. Skripsi yang disusun oleh M Yusuf Maulana (2022) dalam penelitian ini yang berjudul “Pengaruh Harga Jual dan Kualitas Produk terhadap volume Penjualan Ayam Potong di Pasar Bangetayu”⁹. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh harga jual dari kualitas produk daging ayam yang dihasilkan. Penelitian ini menghasilkan temuan bahwa harga jual dan kualitas

⁸ Aminuddin, “Pengetahuan penyembelihan halal, keputusan pembelian konsumen ayam potong”, (Universitas UIN SUSKA RIAU, Tahun 2022) Hlm i.

⁹ M Yusuf Maulana, “Pengaruh Harga Jual dan Kualitas Produk terhadap volume Penjualan Ayam Potong di Pasar Bangetayu” (Universitas Semarang, Tahun 2022)

produk berkontribusi terhadap volume jual. Persamaan dari penelitian ini adalah sama sama menggunakan metode kuantitatif, dan sama-sama membahas mengenai kualitas produk daging ayam. Perbedaannya adalah penelitiannya membahas mengenai pengaruh harga jual sedangkan penelitian yang sekarang membahas mengenai pengaruh Standar Penyembelihan Halal dan keputusan pembelian¹⁰.

3. Jurnal yang disusun oleh Suardi Kaco, Nur Fitriana (2020) dalam penelitiannya yang berjudul “Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)”¹¹. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik penyembelihan dan pengolahan ayam di rumah potong ayam pasar sentral memiliki tahapan yaitu: pengambilan ayam dari kandang, mengambil ayam satu per satu untuk disembelih, membaca *bismillah* dalam hati dan ayam disembelih dibagian leher menggunakan pisau tajam, tahap pengolahan ayam setelah disembelih. Persamaan dari penelitian ini adalah sama sama membahas mengenai standar penyembelihan halal pada ayam potong.

4. Jurnal yang disusun oleh Heri Erlangga, Ida Hindarsah, Dini Riani, Tita Setiawan, Farid Riadi (2024) dalam penelitiannya yang berjudul “Menciptakan Keputusan Pembelian yang di Pengaruhi Kualitas Produk dan

¹⁰ M Yusuf Maulana, “Pengaruh Harga Jual Dan Kualitas Produk Terhadap Volume Penjualan Ayam Potong Di Pasar Bangetayu” (Universitas Semarang Tahun 2022)

¹¹ Suardi Kaco, Nur Fitriana. “Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjau Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)”, Universitas Al Asyariah Mandar Tahun 2020

Kualitas Pelayanan pada CV. Racick Pelaku UMKM Ayam Potong di Bandung”¹². Penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian Ayam Potong. Metode yang digunakan adalah *explanatory research* dengan teknik analisis yang menggunakan analisis statistik dengan pengujian regresi, korelasi, determinasi dan uji hipotesis. Dan hasil penelitian ini adalah kualitas produk berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian pada ayam potong. Dan persamaan penelitian sebelumnya adalah sama-sama membahas tentang kualitas produk dan keputusan pembelian konsumen pada ayam potong. Sedangkan perbedaannya adalah penelitiannya menggunakan metode *explanatory research* sedangkan metode ini menggunakan metode kuantitatif.

5. Jurnal yang disusun oleh R. Prasetyo, L.D. Mahfudz, dan M. H. Nasoetion (2021) dalam penelitian ini yang berjudul “Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang *Closed House* pada Ketinggian Dataran berbeda”¹³. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh perbedaan ketinggian dataran terhadap kualitas fisik daging ayam bloiler yang dipelihara pada kandang *Closed house*. Metode yang digunakan adalah metode Kuantitatif. Dan hasil penelitiannya adalah menunjukkan kualitas ayam bloiler yang dipelihara dalam kandang *closed house* di dataran tinggi

¹² Heri Erlangga, Ida Hindarsah, Dini Riani, Tita Setiawan, Farid Riadi, “Kualitas Produk, Kualitas pelayanan, keputusan pembelian”, (Universitas Pasundan, Bandung, Jawa barat, Indonesia)

¹³ B. Prasetyo, L. D. Mahfudz, dan M.H. Nasoetion “Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang *Closed House* pada Ketinggian Dataran Berbeda” (Universitas Diponegoro, Tahun 2021)

memiliki kualitas fisik daging yang paling baik. Dan persamaan penelitian ini adalah sama-sama menggunakan metode Kuantitatif serta sama sama membahas mengenai Kualitas fisik daging ayam.

6. Jurnal yang disusun oleh Adelia Dwi Fahnaz, Fadila Marga Saty, Teguh Budi Trisnanto (2023), dalam penelitian ini yang berjudul “Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Ayam Kampung di Kabupaten Pesawaran”¹⁴. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi persepsi konsumen, menganalisis proses pengambilan keputusan konsumen dalam membeli daging ayam kampung di kabupaten pesawaran. Metode yang digunakan dalam pengumpulan sampel adalah purposive sampling. Metode analisis data menggunakan analisis deskriptif, uji validitas dan reabilitas dan regresi logistik. Hasil penelitian ini adalah persepsi tidak setuju dengan nilai rata-rata 0,95 persen, setuju dengan nilai rata-rata sebesar 58,57 dan sangat setuju dengan nilai rata-rata sebesar 40,47 persen. Persamaan dengan penelitian sekarang ini adalah sama-sama membahas mengenai Pengambilan keputusan pembelian daging ayam di perusahaan tersebut.
7. Jurnal yang disusun oleh Maftuchatun Najichah, Muhammad Ersya Faraby (2024), Penelitian yang berjudul “Analisis Proses Penyembelihan Hewan pada Juru sembelih halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009”¹⁵. Tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui

¹⁴ Adelia Dwi Fahnaz, Fadila Marga Saty, Teguh Budi Trisnanto, “Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Ayam Kampung Di Kabupaten Pesawaran” Tahun 2023

¹⁵ Maftuchatum Najichah, Muhammad Ersya Faraby, “Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau Dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009”. (Universitas Trunojoyo Madura Tahun 2024)

proses penyembelihan hewan pada juru sembelih halal yang berlokasi di RPH Kota Pamekasan. Hasil penelitian ini adalah menunjukkan bahwa proses penyembelihan hewan pada juru sembelih halal RPH Kota Pamekasan telah melaksanakan semua indikator yang sesuai dengan ketentuan hukum yang ada didalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Metode yang digunakan yaitu metode kualitatif. Persamaan dalam penelitiannya adalah sama-sama membahas mengenai standar penyembelihan halal dan prosesnya. Sedangkan perbedaannya adalah penelitiannya menggunakan metode kualitatif dan penelitian sekarang ini menggunakan metode kuantitatif.

8. Jurnal yang disusun oleh Karunia Setyowati Suroto, Ariani Trisna Murti, Jatmiko Setiaji (2023). Penelitian yang berjudul “Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler Dan Produk Olahan Daging Ayam Broiler Di Pasar Besar Kota Wisata Batu”¹⁶. Tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam membeli daging ayam segar maupun olahan dipasar besar kota batu. Metode yang digunakan adalah kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen dalam membeli produk daging ayam segar dan olahan di pasar besar kota wisata batu adalah faktor produk, harga, dan pelayanan. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang keputusan pembelian daging ayam segar dan sama-sama menggunakan metode kuantitatif.

¹⁶ Karunia Setyowati Suroto, Ariani Trisna Murti, Jatmiko Setiaji “Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler Dan Produk Olahan Daging Ayam Broiler Di Pasar Kota Wisata Batu” Tahun 2023 (Universitas Tribhuana Tungadewi)

9. Jurnal yang disusun oleh C. Hari Wibowo, Sri Budi Whjuningsih dan Anisa Rachma Sari (2021). Penelitian yang berjudul “Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang”¹⁷. Tujuan penelitian ini adalah memberikan pelatihan cara penanganan daging ayam yang baik, setelah selesai mengikuti pelatihan diharapkan para peserta mampu melakukan proses penanganan daging ayam, mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sifat dan kualitas daging ayam. Hasil penelitian ini meningkatnya kemampuan/pengetahuan mengenai cara menjaga kualitas daging ayam yang baik. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas mengenai kualitas produk daging ayam. Sedangkan perbedaannya adalah membahas mengenai penyuluhan kriteria dan pelatihannya.
10. Jurnal yang disusun oleh Syarifuddin, Waspada Santing, Lukman Setiawan, Firman Menne, Ahmad Muchis, Muhammad Idrus, Ramli (2022). Penelitian yang berjudul “Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen”. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengungkapkan proses penyembelihan ayam potong halal di Rumah Pemotongan Ayam (RAP0 UD. Asri yang sesuai dengan syari’at Islam berpengaruh terhadap perilaku konsumen. Hasil penelitiannya adalah tidak ada pengaruh antara penyembelihan ayam potong halal terhadap perilaku

¹⁷ C. Hari Wibowo, Sri budi wahjuningsih, dan anisa rachama sari, “Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, semarang” Tahun 2021

konsumen dalam hal ini untuk membuat keputusan pembelian¹⁸. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas mengenai pengaruh penyembelihan ayam potong halal terhadap perilaku konsumen.

F. Kerangka Teori

1. Standar Penyembelihan Halal

Standar penyembelihan halal menurut Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009, adalah penyembelihan hewan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam yang mengatur bagaimana cara penyembelihan harus dilakukan, termasuk siapa yang boleh menyembelih, alat yang digunakan, serta tata cara penyembelihan yang benar¹⁹.

2. Kualitas Daging

Kualitas salah satu keunggulan dalam persaingan saat ini terutama adalah kualitas daging ayam yang dapat memenuhi keinginan konsumen. Bila tidak sesuai dengan spesifikasi maka produk tidak akan diterima, kualitas daging yang bagus dapat dilihat pada warna dan tekstur daging tersebut²⁰.

3. Keputusan Pembelian

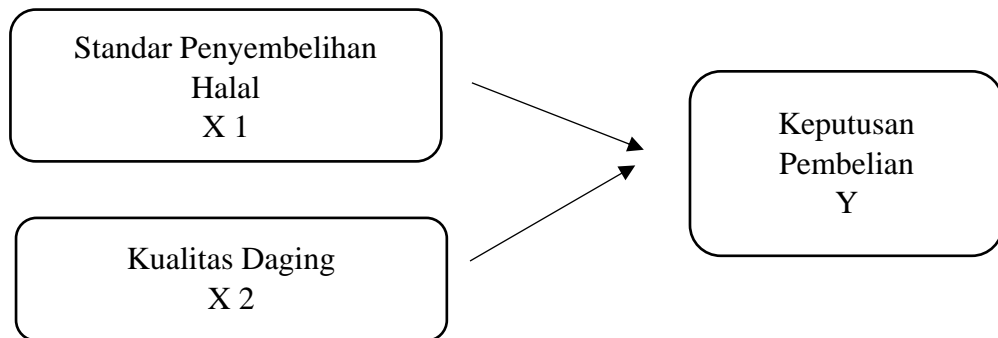
¹⁸ Syarifuddin, Waspada Santing, Lukman Setiawan, Firman Menne, Ahmad Muchlis, Muhammad Idrus, Ramli. "Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen" (Universitas Muhammadiyah Makassar Tahun 2022)

¹⁹ Majelis Ulama Indonesia (MUI), 'Standar Penyembelihan Halal' nomor 12, Tahun 2009

²⁰ Dr. Pahmi, SE., M.Si (Buku Kualitas Produk dan Harga Mempengaruhi Minat Beli Masyarakat), Tahun 2024. Hal 4

Menurut Kastori, Keputusan pembelian merupakan kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian terhadap produk yang ditawarkan penjual²¹.

Gambar 1. 1 Kerangka Teori



E. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan di dalam penyusunan skripsi ini dibagi ke dalam beberapa bagian. Pada tiap bagian terdapat sub-sub bagian yang menjelaskan pokok bahasan dari bagian yang bersangkutan.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang gambaran umum penulisan skripsi yang meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kajian terdahulu, kerangka teori, dan sistematika pembahasan.

BAB II KONSEP TEORITIS DAN OPERASIONAL VARIABEL

Bab ini berisi mengenai gambaran umum teori dan variabel terkait, hipotesis, dan operasional variabel.

²¹ Anna Wulandari, Heru Mulyanto, (Buku Keputusan Pembelian Konsumen), Kabupaten Bekasi, Tahun 2024. Hal 9

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai metode penelitian yang meliputi desain penelitian (Jenis, Lokasi, Subjek & Objek penelitian), populasi dan sampel, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

BAB IV PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

Bab ini membahas mengenai gambaran umum CV. RETNO BINTAN LESTARI Kota Tanjungpinang. Pembahasan ini difokuskan pada tinjauan umum lokasi, penyajian data, analisis data penelitian.

BAB V PENUTUP

Dalam bab ini menjelaskan mengenai kesimpulan dari keseluruhan yang memuat jawaban singkat dari rumusan masalah dan terdapat saran yang merupakan kritik, masukan, maupun rekomendasi yang relevan dengan kesimpulan yang didapatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia Dwi Fahnaz, Fadila Marga Saty, Teguh Budi Trisnanto, “Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Ayam Kampung Di Kabupaten Pesawaran” Tahun 2023
- Aminuddin, “Pengetahuan penyembelihan halal, keputusan pembelian konsumen ayam potong”, (Universitas UIN SUSKA RIAU, Tahun 2022)
- Anna Wulandari, Heru Mulyanto, (Buku Keputusan Pembelian Konsumen), Kabupaten Bekasi, Tahun 2024
- Arif Munandar, S.Kep., M.kep “Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi” Tahun 2022
- Bambang Peratyo dan Lina Miftahul Jannah, “Metodologi Penelitian Kuantitatif, PT Rajagrafindo Persada”, Tahun (2016)
- B. Prasetyo, L. D. Mahfudz, dan M.H. Nasoetion “Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang *Closed House* pada Ketinggian Dataran Berbeda” (Universitas Diponegoro, Tahun 2021)
- C. Hari Wibowo, Sri budi wahjuningsih, dan anisa rachama sari, “Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, semarang” Tahun 2021
- Dr. Pahmi, SE., M.Si (Buku Kualitas Produk dan Harga Mempengaruhi Minat Beli Masyarakat), Tahun 2024
- Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 (Standar Penyembelihan Halal)
- Fuad Riyadi “Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal Perspektif dalam Islam” Tahun 2023
- Greissela A. Sehangunaung, Silbya L. Mandey, Ferdy Roring. “Analisis Pengaruh Harga, Promosi dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pengguna Aplikasi di Kota Manado” (Universitas Sam Ratulangi Manado) Tahun 2023
- Ghozali, “Analisis Deskriptif” Tahun 2020
- Ghozali, “Analisis Uji Normalitas” Tahun 2021
- Ghozali, I. ‘Aplikasi Analisis Multiversitas Dengan Program IBM SPSS 23 Edisi 8’ (Semarang, Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Tahun 2021)
- H. Kasbolah, M.Pd “Peran Strategis Juru Sembelih Halal dalam Menjamin Produk Halal di Indonesia”, (Penghulu KUA Sekampung Udik) Tahun 2024

Heri Erlangga, Ida Hindarsah, Dini Riani, Tita Setiawan, Farid Riadi, “Kualitas Produk, Kualitas pelayanan, keputusan pembelian”, (Universitas Pasundan, Bandung, Jawa barat, Indonesia)

Karunia Setyowati Suroto, Ariani Trisna Murti, Jatmiko Setiaji, “Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler Dan Produk Olahan Daging Ayam Broiler Di Pasar Besar Kota Wisata Batu”. (Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuana Tunggaladewi) Tahun 2023

Kotler dan Armstrong (Indikator Standar Penyembelihan Halal) Tahun 2021

Kotler, “Keputusan Pembelian” Tahun 2020

Kotler dan Keller, “Tahapan Keputusan Pembelian” Tahun 2020

Kotler dan Keller, “Faktor - faktor keputusan pembelian” Tahun 2021

Maftuchatun Najichah, Muhammad Ersya Faraby, “Analisis Proses Penyembelihan Hewan Pada Juru Sembelih Halal RPH Kota Pamekasan Ditinjau dari Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009”, (Universitas Trunojoyo Madura 2024)

M Yusuf Maulana, “Pengaruh Harga Jual dan Kualitas Produk terhadap volume Penjualan Ayam Potong di Pasar Bangetayu” (Universitas Semarang, Tahun 2022)

Prof. Dr.Wahbah az-Zuhaili, ‘Tafsir A-Wasith Jilid 1 dan 3 (Depok, Gema Insani)

Prof. Dr.Wahbah az-Zuhaili, ‘Tafsir A-Wasith Jilid 1 (Depok, Gema Insani)

Prof. Dr. Hamka ‘Tafsir Al-Azhar’ (Jilid 1 Tafsir, Hadist, Tahun 1990 Kota Jakarta)

Prof. Dr. Hamka ‘Tafsir Al-Azhar’ (Jilid 3 surah Al-An’am, Tahun 1999)

Prof. Dr. Hamka ‘Tafsir Al-Azhar’ (Jilid 9 Hadist, 2003 Kota Singapore)

Philip Kotler, Adolph (Keputusan pembelian konsumen)

Peter dan Olson, “Aspek keputusan pembelian” Tahun 2020

Ralph Adolph, KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN, 2016

Ruly Nurparikoh, “Pengaruh Disiplin Kerja Dan Self Efficacy Terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Pasteur Trans Kota Bandung” (Universitas Pasundan Bandung, 2023)

Sanurdi, *Kualitas Pelayanan Islami Dan Kepuasan Konsumen Teori Dan Praktik*, Tahun 2021

Suharsimi Arikunto, ‘Instrumentasi’ Tahun 2022

Sugiyono, ‘Analisis Uji reliabilitas’ Tahun 2021

Sugiyono, ‘Kuesioner Angket’ Tahun 2021

- Suardi Kaco, Nur Fitriana. “Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjau Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal)”, Universitas Al Asyariah Mandar Tahun 2020
- Swastha dan Irawan, ‘Pengertian Keputusan Pembelian’ Tahun 2021
- Syarifuddin, Waspada Santing, Lukman Setiawan, Firman Menne, Ahmad Muchlis, Muhammad Idrus, Ramli. “Pengaruh Tatalaksana Penyembelihan Ayam Potong Halal Terhadap Perilaku Konsumen” (Universitas Muhammadiyah Makassar Tahun 2022)
- Thursina, “Pengaruh Penerapan Rtika Bisnis Islam Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Toko Riyadh Store Di Banda Aceh” (Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, 2019)
- Thomson dan Yunita Tahun 2019 (Indikator Keputusan Pembelian)
- Tjiptono, ‘Faktor Faktor Kualitas’ Tahun 2020
- Triyannanto, ‘Indikator Kualitas Daging’ Tahun 2021