

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Manusia memiliki tiga kebutuhan pokok, yaitu sandang, pangan dan papan. Kebutuhan pangan adalah kebutuhan yang paling utama bagi manusia. Pangan dibutuhkan manusia baik secara kuantitas maupun kualitas. Secara kuantitas adalah banyaknya asupan pangan yang dibutuhkan oleh manusia, sedangkan secara kualitas adalah kandungan gizi yang terdapat dalam bahan makanan yang dikonsumsi (Setiadi dan Ekowati, 2020). Pangan (makanan dan minuman) yang halal dan baik merupakan syarat penting untuk kemajuan produk-produk pangan lokal di Indonesia khususnya agar dapat bersaing dengan produk lain baik di dalam maupun di luar negeri (Ma'rifat et al., 2015). Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya adalah muslim. Makanan yang halal menjadi syarat utama terhadap makanan yang dikonsumsi oleh konsumen yang beragama islam . Kehalalan produk pangan merupakan hal yang penting bagi umat Islam. Setiap umat Islam wajib hukumnya dalam mengkonsumsi makanan halal (Listyoningrum & Albari, 2017). Tingkat urbanisasi yang tinggi menyebabkan tingginya aktivitas masyarakat dan tingkat konsumsi yang lebih besar di perkotaan dibandingkan di pedesaan. Pengeluaran untuk makanan olahan juga meningkat pesat seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat.

Penyembelihan hewan ternak sebelum dikonsumsi dalam Islam telah diatur dalam Al-Qur'an dan As-Sunah. Binatang yang disembelih bukan atas nama Allah SWT menjadi haram hukumnya untuk dimakan. Karena pentingnya makanan dan sembelihan bagi manusia, maka hendaknya kita selalu memberi perhatian penuh dan harus mengetahui bagaimana makanan atau hewan sembelihan itu jelas kehalalannya. Terlebih dalam mengetahui bagaimana proses penyembelihan dan pengolahannya. Perhatian ini dianggap perlu karena semakin kompleksnya jenis makanan yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas halal-haramnya karena ketidakjelasan dalam proses penyembelihan. Makanan yang masuk ke tubuh seseorang mempengaruhi tingkah laku orang tersebut (Kholili, 2021). Mengonsumsi makanan halal bukanlah suatu fenomena tetapi suatu kewajiban bagi seorang muslim yang merupakan fitrah dari Allah SWT yang tertulis dalam firmanNya surat Yunus ayat 59: Terangkanlah kepadaku tentang rezeki yang diturunkan Allah kepadamu, lalu kamu jadikan sebagiannya haram dan (sebagiannya) halal". Katakanlah: "Apakah Allah telah memberikan izin kepadamu (tentang ini) atau kamu mengada-adakan saja terhadap Allah?. Selanjutnya, Surat Al-Ma'idah, 5:3 : Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih.

Menurut Kholili (2021) dengan meningkatnya konsumsi daging ayam di pasaran, diikuti pula dengan berkembangnya bisnis rumah potong ayam. Persoalan saat ini yaitu kehalalan dalam penyembelihan ayam yang masih diragukan kehalalannya. Cara penyembelihan yang banyak terjadi di pasaran perlu untuk mendapatkan perhatian dari pihak yang berwenang seperti LPPOM MUI. Menurut data Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (PKH) Kementerian Pertanian, konsumsi daging ayam ras per kapita per tahun pada 2015-2016 meningkat dari 4,797 menjadi 5,110 kg. Konsumsi daging ayam ras ini paling besar dibanding konsumsi jenis daging lain (Sucipto, 2020). Kualitas daging ditentukan oleh empat faktor, yaitu jumlah mikroba daging, komposisi kimiawi, sifat-sifat fisik dan nilai pemuas (*eating quality*). Diantara empat faktor tersebut, konsumen akan lebih mengutamakan faktor sifat fisik dan *eating quality* dibandingkan dengan kehalalannya (Agus Setiadi dan Titik Ekowati, 2020).

Islam mengatur manusia untuk memenuhi kebutuhannya akan pangan, dimana ada pangan yang dihalalkan dan diharamkan, diantaranya berasal dari konsumsi daging hewan. Al-Quran mengharamkan memakan bangkai hewan yang disembelih bukan dengan nama Allah, darah, daging babi dan dan sebagainya. hukum tersebut tetap berlaku hingga saat ini sampai kapanpun (Syarifuddin, 2022). Jumlah produksi daging ayam potong pada provinsi DIY pada tahun 2018 sebesar 26.483 ton kemudian di tahun 2019 sebesar 56.504 ton dan di tahun 2021 mengalami kenaikan sebesar 61.379 ton menurut BPS (Badan Pusat Statistik). Berdasarkan data

tersebut dapat disimpulkan bahwa kebutuhan akan daging ayam potong terus mengalami peningkatan. Oleh karenanya perlu adanya perhatian khusus terhadap RPA untuk menjaga kualitas dan prosedur penyembelihan daging ayam yang sesuai dengan syariat islam (halal). Masyarakat di Indonesia khususnya Kota Yogyakarta sebagian besar lebih memilih untuk membeli daging ayam di pasar tradisional dibandingkan membeli di pasar modern, dengan perbedaan harga yang di tawarkan juga berbeda di mana di pasar tradisional harga ayam potong lebih murah di bandingkan dengan pasar modern sehingga konsumen banyak yang memilih membeli di pasar tradisional.

Berdasarkan hasil observasi wawancara terbuka dengan konsumen daging ayam di beberapa pasar di antaranya pasar Yogyakarta, pada hari Kamis-Jumat, 20-21 Oktober 2022 dapat ditarik kesimpulan 14 dari 20 konsumen yang beragama islam masih belum peduli akan kehalalan daging ayam yang dijual di pasar tradisonal, sebagian dari mereka membeli daging ayam didasarkan pada harga dan rasa kepercayaan pada pedagang. Wawancara dilakukan pada konsumen yang membeli daging ayam potong di pasar, sebagian besar dari konsumen tidak mengetahui bagaimana proses penyembelihan ayam tersebut serta kurangnya pemahaman pada masyarakat terkait standar halal. Kebanyakan dari konsumen hanya membeli tanpa tahu alur proses daging ayam sampai dijual di pasar tradisional, yaitu mulai dari peternak ayam broiler, disalurkan ke distributor, selanjutnya ke pengecer, dan masuk ke RPA akan disalurkan ke retail

maupun ke tangan konsumen. Pedagang daging ayam yang ada di pasar tradisional mengambil ayam potong yang disediakan di RPA yang ada di kota Yogyakarta di tempat langganan masing-masing yang kemudian dijual di pasar.

Dapat disimpulkan berdasarkan beberapa penelitian yang membahas terkait dengan konsumen muslim yang membeli sebuah produk halal, ditemukan bahwa penggunaan *Theory of Planned Behavior* masih dipilih dan digunakan sebagai salah satu dasar untuk mengukur seberapa besar niat yang muncul serta mengetahui adanya pengaruh dari beberapa faktor seperti, faktor sikap, norma subjektif, dan kontrol berperilaku. Adanya sebuah penelitian yang membahas mengenai niat konsumen untuk membeli suatu produk halal ataupun tidak halal, berdasarkan observasi yang dilakukan menunjukkan masyarakat muslim menjadi pembeli daging ayam banyak yang didasarkan atas harga yang terjangkau dan kepercayaan terhadap pedagang serta belum memperdulikan adanya kehalalan oleh karena itu penulis melakukan penelitian terhadap permasalahan yang akan ditulis dalam sebuah skripsi judul: **“Pendekatan *Theory of Planned Behavior* dengan Proses Investigasi Niat Konsumen Muslim dalam Membeli Produk Daging Ayam Potong yang Halal”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pembahasan pada latar belakang diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pada umumnya masyarakat belum peduli akan produk daging ayam potong yang halal
2. Banyak dari konsumen tidak mengetahui proses penyembelihan ayam yang diproses sesuai dengan ketentuan Syariat Islam.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan pembahasan penelitian ini lebih berfokus dan tidak meluas, maka penelitian ini perlu dibatasi. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Lokasi penelitian ini bertempat di pasar tradisional yang ada di Kota Yogyakarta
2. Waktu penelitian dilakukan dari bulan November 2022-Juni 2023
3. Responden beragama Islam (konsumen muslim)

### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimana faktor *awareness of* halal, sikap, norma subyektif, dan kontrol perilaku dapat menjelaskan niat konsumen muslim dalam membeli produk daging ayam potong di pasar tradisional Kota Yogyakarta?
2. Bagaimana setiap faktor sikap, norma subjektif, kontrol perilaku, dan *awareness of* halal dalam mempengaruhi niat konsumen muslim dalam membeli daging ayam yang halal?

### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Mengukur keputusan konsumen muslim saat akan membeli daging ayam potong yang halal melalui variabel TPB dan variabel tambahan *awareness of* halal.
2. Mengetahui apakah konsumen muslim mempertimbangkan kehalalan daging ayam potong atau tidak.

### **F. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai bahan kajian penelitian yang berkaitan dengan produk halal khususnya daging ayam potong atas kontribusi pengaruh faktor.
2. Mengetahui niat masyarakat konsumen muslim Kota Yogyakarta dalam membeli daging ayam yang halal