

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi merupakan sebuah persoalan ekonomi jangka panjang, pertumbuhan ekonomi merupakan fenomena yang belakangan ini paling sering dialami di dunia ini. Pertumbuhan ekonomi juga dapat dimaknai sebagai sebuah proses pertumbuhan output per kapita pada suatu negara dalam jangka waktu yang panjang. Hal ini berarti kesejahteraan sebuah negara dapat terlihat pada meningkatnya output perkapita negara yang memberi banyak pilihan dalam konsumsi baik barang maupun jasa, juga disertai oleh peningkatan kemampuan daya beli oleh masyarakat.<sup>1</sup> Pertumbuhan ekonomi merupakan sebuah indikator yang sangat penting dalam mengukur keberhasilan negara, sehingga setiap negara terus berlomba-lomba dalam upaya menumbuhkan perekonomian negaranya termasuk Indonesia. Dalam menumbuhkan perekonomian negara pemerintah Indonesia melakukan berbagai macam upaya diantaranya yakni mendukung program-program usaha baik dari usaha mikro, kecil, menengah hingga usaha dalam skala besar.<sup>2</sup>

Perkembangan UKM kini menjadi sebuah hal yang penting dan memiliki andil yang cukup besar untuk pertumbuhan ekonomi dalam suatu negara. UKM di negara Indonesia sudah menyumbangkan kontribusi dalam sektor penyerapan tenaga kerja, adanya kontribusi UKM ini memperlihatkan bahwa UKM memiliki kemampuan dalam memperkuat tatanan perekonomian skala nasional. Kriteria usaha yang termasuk kedalam Usaha Kecil dan Menengah sudah diatur dalam hukum perundang-undangan yakni berdasarkan Undang Undang Nomor.20 Tahun 2008 yang membahas tentang Usaha Kecil Menengah (UKM).<sup>3</sup>

Di negara Indonesia terdapat banyak sekali Usaha Kecil Menengah yang ada, berbagai macam jenis UKM ini di dukung baik oleh masyarakat maupun pemerintah sebab dengan adanya UKM

---

<sup>1</sup> Rinaldi Syahputra, “Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia”, *Jurnal Samudra Ekonomika*, Vol. 1, No. 2, (2019), 183.

<sup>2</sup> Ahmad Ma’ruf dan Latri Wihastuti, “Pertumbuhan ekonomi Indonesia, Determinan dan Prospeknya”, *Jurnal Ekonomi dan Studi Pembangunan*, Volume 9, Nomor 1, (2008), 44.

<sup>3</sup> Dwi Lestari, *Analisis Perkembangan Usaha Hisana Fried Chicken Berbasis Syariah (Studi Kasus Pada HFC di Kecamatan Medan Johor)*, (Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2018), 1.

dapat menyerap banyak tenaga kerja juga meningkatkan perekonomian suatu daerah. Beberapa UKM di Indonesia bergerak di bidang fashion, jasa, elektronik, dan juga kuliner, dan UKM di bidang kuliner yang cukup familiar di Indonesia salah satunya adalah kuliner ayam goreng tepung/*fried chicken*.

*Fried chicken*/ayam goreng tepung biasanya berbahan dasar daging ayam pedaging yang diolah melalui berbagai macam proses dengan pemberian bumbu dan tepung. Hidangan ini pertama kali dikenalkan dari Amerika Serikat dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, hal ini dikarenakan mayoritas masyarakat di negara Indonesia sangatlah gemar terhadap makanan yang digoreng. Ayam goreng tepung ini dimasak dengan cara *deep frying* atau memasak dengan minyak yang banyak. Ayam goreng yang dihasilkan menjadi renyah garing dan garing, cepat matang serta mudah untuk di bawa. Bagi masyarakat Indonesia ayam goreng tepung ini bisa digunakan untuk lauk yang praktis.<sup>4</sup>

Berbagai macam usaha ayam goreng tepung/*fried chicken* di Indonesia baik dari pedagang kaki lima hingga sekelas restoran kini satu persatu bermunculan. Hal ini memperlihatkan bahwa minat akan kuliner ayam goreng tepung/*fried chicken* di Indonesia semakin meningkat, namun terkadang bagi konsumen muslim terdapat sebuah pertanyaan akan kualitas dan kehalalan dari hidangan ayam goreng tepung/*fried chicken* ini. Ini merupakan sebuah hal yang wajar dikarenakan negara Indonesia adalah negara dengan penduduk mayoritas muslim terbanyak di dunia. Masyarakat di Indonesia akan lebih selektif dalam memperhatikan apakah makanan atau minuman yang ia konsumsi adalah sesuatu yang halal atau tayyib.<sup>5</sup>

Polsek Ampel, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah membongkar penjualan daging ayam mati kemarin (tiren), atau ayam yang telah mati sebelum ayam tersebut disembelih. Penjual ayam mati kemarin tersebut ditangkap oleh kepolisian dengan inisial FY (32) warga Desa Sampetan, Kec. Gladaksari, Kabupaten Boyolali. Kapolsek AKP Margono menjelaskan bahwa FY telah menjual ayam yang mati kemarin (tiren) itu selama 5 (lima) bulan. Dalam melakukan aksi penjualannya, FY mencampur bahan tambahan yaitu tawas untuk

---

<sup>4</sup> Dwi Lestari, *Analisis Perkembangan Usaha Hisana Fried Chicken Berbasis Syariah (Studi Kasus Pada HFC di Kecamatan Medan Johor)*, (Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 2018), 2.

<sup>5</sup> Syafrida, "Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim", *Jurnal Hukum Universitas Tama Jagakarsa*, Vol. 7 No.2, (TT), 163.

menghilangkan aroma tidak sedap pada ayam tiren. Kemudian ayam tiren dimasukkan ke dalam lemari pendingin (*freezer*). Ayam yang tiren tersebut didapatkannya dari beberapa peternak ayam. Polisi juga mendapati sebanyak 86 ekor ayam tiren ukuran kecil, 18 ekor ayam tiren berukuran besar, serta 105 ayam tiren yang telah dipotong potong di kediaman FY.<sup>6</sup>

Dalam jurnal karya Luh Putu Pradnya Swari dkk disebutkan bahwa dari 72 sample daging ayam yang diperoleh dari 4 pasar tradisional di daerah Denpasar, dari hasil penelitian tersebut didapati bahwa 19,44% (14/72) sample menunjukkan uji Malachite green yang positif dengan rata-rata pH daging ayam 5,93 (5,32 - 6,45), berarti ada sebanyak 19,44% daging ayam yang dipasarkan di 4 (empat) pasar tradisional di Kota Denpasar diduga merupakan ayam mati sebelum dipotong atau tiren, oleh karenanya konsumen harus lebih hati-hati dalam memilih daging ayam untuk dijadikan bahan konsumsi.<sup>7</sup>

Dalam jurnal karya Irfan Helmi disebutkan bahwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menetapkan sebuah Prosedur dan Sistem Penetapan Fatwa Produk Halal yang secara lengkap dijelaskan pada Fatwa Halal MUI dan berbagai ketentuan dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sehingga masyarakat dapat memonitor dan mengetahui kehalalan dari makanan dan minuman restoran cepat saji (*fast food*).<sup>8</sup>

Dalam jurnal karya Rony H dan Etwin F dijelaskan bahwa dalam penelitian ini populasi serta sampel yang digunakan ialah RPA di Pasar Pagi dan Pasar Segiri Samarinda. Hasil penelitian tersebut menyebutkan bahwa penyembelihan ayam yang ada di Pasar Segiri dan Pasar Pagi semuanya tak berizin (bersifat illegal) dan tidak mendapatkan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI Kota Samarinda. Dengan metode kualitatif yang digunakan untuk menganalisa masalah itu, maka dapat disimpulkan ayam hasil penyembelihan di Pasar Segiri dan Pasar Pagi tidaklah dapat disebut tidak halal (berhukum haram), karena segala persyaratan penyembelihan sudah dilakukan, hanya saja

---

<sup>6</sup> Labib Zamani, *Penjual Ayam Tiren di Boyolali Ditangkap Setelah Beroperasi Lima Bulan*, <https://regional.kompas.com/read/2020/02/05/16494311/penjual-ayam-tiren-di-boyolali-ditangkap-setelah-beroperasi-lima-bulan?page=all>, diakses pada Jum'at 12 Agustus 2022 pukul 23.54 WIB.

<sup>7</sup> Luh Putu Pradnya Swari dkk, *Deteksi Penjualan Daging Ayam Mati (Tiren) di Empat Pasar Tradisional Kota Denpasar*, *Buletin Veteriner Udayana*, Volume 11 No. 2, 2019, 143.

<sup>8</sup> Irfan Helmi dkk, *Kehalalan Makanan Cepat Saji Menurut Fatwa Mui: Studi Analisis Terhadap Restoran Cepat Saji Di Kota Bogor*, *Journal Of Islamic Economy*, Vol. 12. No. 1, 51.

rumah sembelihan maupun pegawai tidak tersertifikasi halal oleh MUI.<sup>9</sup>

Mengingat bahwa penduduk di Indonesia adalah mayoritas muslim (beragama Islam) maka makanan yang halal dan *tayyib* merupakan suatu keharusan yang harus diperhatikan. Sebagaimana dalam al-Qur'an:

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*” (QS.Al-Baqarah: 168).

Rasulullah SAW dalam satu haditsnya Ia bersabda: "Apa yang diharamkan oleh Allah dalam Kitab-Nya adalah halal dan apa yang diharamkan Allah di dalam Kitab-Nya adalah haram, dan apa yang didiamkan (tidak diterangkan), maka barang itu termasuk yang dimaafkan." (HR. Tirmidzi dan Ibnu Majah).<sup>10</sup>

Para pelaku usaha kuliner berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan maksimal bagi konsumennya, termasuk dalam memberikan kepastian akan mutu dan kehalal-an produk mereka. Salah satu UKM kuliner yang mengusung konsep *syar'i* (sesuai dengan ketentuan agama Islam) dalam produk ayam goreng tepungnya adalah Nyata Fried Chicken.

Nyata Fried Chicken merupakan salah satu UKM yang terdapat di Kudus, tepatnya di Desa Klumpit, Kecamatan Gebog. Nyata Fried Chicken bergerak di bidang kuliner ayam goreng/*fried chicken*. Usaha ini didirikan pada tahun 2011 dan telah memiliki 8 cabang gerobak di berbagai daerah di Kudus. Dengan mengusung konsep *syar'i* Nyata Fried Chicken berusaha memberikan pelayanan terbaik bagi konsumennya terlebih bagi konsumen muslim, diantaranya yakni memastikan bahwa ayam yang digunakan untuk bahan baku ayam goreng tepung telah disembelih sesuai *syar'i* (ketentuan agama Islam) dalam hal ini mengacu pada Standar Penyembelihan Halal menurut fatwa MUI Nomor. 12 Tahun 2009.

Menyadari masih sedikitnya usaha ayam goreng tepung yang berbasis *syar'i* (sesuai dengan ketentuan agama Islam) di Kudus maka

<sup>9</sup> Rony H dan Etwin F, *Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Di Samarinda*, Politeknik Negeri Balikpapan, 2017, 19.

<sup>10</sup> Didin Hafidhuddin, *Islam Aplikatif*, (Jakarta: Gema Insani Press, 2003), 179.

hal ini perlu untuk di kaji, dan berdasarkan latar belakang diatas, penulis berupaya untuk menganalisa serta membahas tentang permasalahan ini dengan judul “**Analisis Penerapan Konsep *Syar’i* pada Usaha Ayam Goreng Tepung Nyata Fried Chicken Kudus**”.

## **B. Fokus Penelitian**

Adapun fokus penelitian yang terdapat pada penelitian ini adalah kajian terhadap usaha ayam goreng tepung Nyata Fried Chicken, dengan mengkaji dari segi konsep *syar’i* yang diterapkannya, baik dalam proses produksi maupun manajemen usaha.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka disusunlah rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam produksi ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus.
2. Bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam manajemen usaha ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus.

## **D. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki dua tujuan berdasarkan rumusan masalah yakni sebagai berikut:

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam produksi ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus.
2. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam manajemen usaha ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus.

## **E. Manfaat Penelitian**

Terdapat beberapa manfaat pada penelitian ini, yaitu:

### **1. Bagi Penulis**

Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menambah khazanah ilmu pengetahuan, keahlian, ilmu, maupun kreatifitas dalam pengelolaan an suatu usaha dengan mengetahui konsep *syar’i* pada usaha Nyata Fried Chicken.

### **2. Bagi Para Pengusaha dan Fakultas**

Bagi para pengusaha diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebuah inspirasi serta meningkatkan minat dan pengetahuan para pelaku usaha kuliner dalam mengembangkan usahanya melalui konsep *syar’i*, kemudian bagi pihak fakultas



dapat digunakan sebagai sebuah tambahan sumber informasi untuk penelitian lebih lanjut.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan bisa dijenjari menjadi bahan dan inspirasi bagi penelitian berikutnya utamanya penelitian yang melakukan kajian tentang perkembangan usaha di bidang kuliner dengan konsep *syar'i* dalam ruang lingkup yang berbeda.

## F. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan melihat dan mengetahui pembahasan yang terdapat pada penelitian ini secara menyeluruh, maka perlu dikemukakan sistematika yang merupakan kerangka dan pedoman penulisan skripsi. Adapun sistematika penulisannya adalah sebagai berikut :

### 1. Bagian Awal Skripsi

Bagian awal skripsi memuat halaman sampul depan, sampul dalam, lembar pengesahan, halaman daftar isi.

### 2. Bagian Utama Skripsi

Bagian Utama terbagi atas bab dan sub bab yaitu sebagai berikut :

#### a) BAB I Pendahuluan

Bab ini terdiri dari latar belakang, fokus penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan skripsi.

#### b) BAB II Kerangka Teori

Bab ini meliputi teori yang terkait dengan judul, penelitian terdahulu, dan kerangka berfikir.

#### c) BAB III Metode Penelitian

Bab ini meliputi jenis dan pendekatan, *setting* penelitian, subyek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, pengujian keabsahan data, teknik analisis data.

#### d) BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini membahas tentang Gambaran umum usaha, Deskripsi data penelitian, dan Analisis data penelitian.

#### e) BAB V Kesimpulan dan Saran.

Bagian ini berisi kesimpulan penelitian dan saran,

### 3. Bagian Daftar Pustaka

Bagian ini berisi daftar pustaka rujukan skripsi.

### 4. Bagian Lampiran

Bagian ini berisi lampiran hasil dokumentasi dan observasi penelitian skripsi.