

## SURVEI PENGETAHUAN DAN SIKAP PEMILIK RUMAH MAKAN TERHADAP KEHALALAN OLAHAN PANGAN ASAL HEWAN DI KOTA BANDA ACEH

### *Survey of Knowledge and the Attitude of Restaurant Owners in Banda Aceh Againsts Halal Food Animal Origin*

**Yusmadita Wulandari<sup>1</sup>, Razali<sup>2</sup>, Ismail<sup>2</sup>, Rosmaidar<sup>3</sup>, Fakhrurrazi<sup>4</sup>, T. Fadrial Karmil<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>2</sup>Laboratorium Kesmavet Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>3</sup>Laboratorium Farmakologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>4</sup>Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>5</sup>Laboratorium Klinik Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

*Correspondent: razali@unsyiah.ac.id*

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menilai pengetahuan dan sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 di beberapa rumah makan di Banda Aceh. Penelitian dilakukan dalam bentuk survei lapangan dengan mewawancarai responden menggunakan kuesioner terstruktur. Responden dipilih secara proporsional terhadap pemilik rumah makan di Banda Aceh. Kriteria responden adalah beragama Islam, berumur  $\geq 20$  tahun, pemilik rumah makan di lokasi penelitian, rumah makan menjual olahan daging ayam, dan rumah makan dengan kebutuhan daging ayam  $>20$  ekor/hari. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dan dilanjutkan dengan uji korelasi. Hasil penelitian terhadap 45 responden menunjukkan bahwa persentase terbesar pengetahuan pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh adalah sebesar 82,2%, yang memiliki kategori baik, sedangkan persentase terbesar dari sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh adalah sebesar 44,4%, yang memiliki kategori kurang. Hasil uji korelasi menunjukkan nilai koefisien korelasi sebesar 0,43 yang dapat dikategorikan memiliki hubungan sedang.

Kata kunci : pengetahuan, sikap, rumah makan, kehalalan, pangan asal hewan.

#### ABSTRACT

*The aim of this study was to assess the knowledge and attitude of restaurant owners to halal food processed of animal's origin in Banda Aceh. This study was conducted on January 2017 in several restaurants in Banda Aceh by interviewing respondents using a structured questionnaire. The Respondents were selected proportionally. The Criteria of respondents were Moeslim, aged  $\geq 20$  years, restaurant owners which were in the study site, and a restaurant processed chicken meat and meal demand  $>20$  carcass /day. The data were analyzed descriptively by using correlation test. As much as 45 respondents had been interviewed. The results showed that the largest percentage of knowledge of restaurant owners on the halal processed was 82,2%. The percentage of restaurant owner attitudes towards halal processed was less of 44.4%. So that, correlation value categorized as medium (0,43).*

**Keyword** : knowledge, attitude, restaurants owners, halal, food animal origin

#### PENDAHULUAN

Kebutuhan konsumen akan pangan hewani saat ini terus bertambah. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kesadaran manusia akan pentingnya kebutuhan gizi yang berasal dari hewan (Martindah dan Saptati, 2008). Konsumen muslim akan memiliki sikap positif terhadap produk pangan yang menggunakan pendekatan halal dalam proses pemasaran (Aliman dan Othman, 2007). Makanan yang halal adalah makanan yang diijinkan untuk dikonsumsi atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Mengonsumsi makanan halal adalah kewajiban bagi setiap muslim (Girindra, 2006) dan mengonsumsi makanan yang halal dengan dilandasi iman dan takwa karena semata-mata mengikuti perintah Allah SWT merupakan ibadah yang mendatangkan pahala dan memberikan kebaikan dunia dan akhirat (Atmadi dan Widati, 2013).

Allah memerintahkan agar manusia hanya memakan makanan yang halal dan baik, sebagaimana firman-Nya dalam Al-qur'an yang artinya: maka makanlah yang halal lagi baik

dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah (QS. an-Nahl [16]: 114).

Olahan pangan asal hewan saat ini banyak dijual di rumah makan sebagai menu sajian yang dikonsumsi oleh masyarakat seperti ayam goreng, ayam bakar, ayam rendang dll. Dalam hal kehalalan, rumah makan memiliki aturan tersendiri untuk dapat disebut sebagai rumah makan halal (*halal restaurant*), yaitu semua menu yang disajikan di dalam rumah makan harus halal semua, baik menu utama, menu selingan, maupun minuman yang dijualnya (Kemenag, 2010). Hal ini juga banyak dijumpai di Kota Banda Aceh sebagai salah satu wilayah dengan penduduk muslim terbesar di Indonesia sehingga setiap rumah makan diwajibkan menyajikan makanan yang halal sesuai dengan Qanun Aceh Nomor 8 tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal, pada tahun 2013 terdapat 106 rumah makan di Kota Banda Aceh (Bapebda, 2014).

Banda Aceh merupakan salah satu kota di Indonesia yang perkembangannya cukup pesat dan dijuluki sebagai Kota Madani dengan penerapan syariat Islam. Hal ini juga mempengaruhi sikap konsumen terhadap kehalalan produk pangan asal hewan yang dijual di rumah makan yang ada di Kota Banda Aceh. Agama dapat mempengaruhi perilaku seseorang (Pettinger dkk., 2004), khususnya pada keputusan membeli bahan makanan dan kebiasaan makan (Bonne dan Verbeke., 2006). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan yang dijual di rumah makan di Kota Banda Aceh.

## MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2017 di Rumah Makan di Kota Banda Aceh. Alat yang digunakan adalah kertas lembaran kuesioner, pulpen, dan kamera. Penelitian dilakukan dalam bentuk survei lapangan. Pengumpulan data dilakukan dengan mewawancarai pemilik yang terpilih sebagai responden penelitian. Adapun metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan kuesioner terstruktur. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 45 rumah makan yang dihitung dengan rumus Slovin dalam Notoadmojo (2010) sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1+N(d)^2}$$

n : Besar sampel.

N : Besar populasi.

d : Tingkat ketepatan yang diinginkan (0,05).

Kriteria inklusi responden sebagai sampel penilaian adalah sebagai berikut: Beragama Islam berumur  $\geq 20$  tahun, pemilik Rumah makan di lokasi penelitian, rumah makan yang menjual olahan daging ayam, rumah makan dengan kebutuhan daging ayam  $> 20$  ekor/hari. Kriteria eksklusi adalah pemilik Rumah makan di luar Kota Banda Aceh. Data hasil penelitian ini akan dianalisis secara deskriptif dan dilanjutkan dengan uji korelasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Demografi Responden

Dalam penelitian ini telah diperoleh keragaman gambaran demografi pemilik rumah makan di Banda Aceh. Secara keseluruhan diperoleh sebanyak 45 responden. Sebagian besar yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah laki-laki (64,45%), untuk responden perempuan hanya 35,55%.

Menurut Amron dan Imran (2009), adanya perbedaan jenis kelamin dapat mempengaruhi tingkat produktivitas seseorang. Secara universal, tingkat produktivitas laki-laki lebih tinggi dari perempuan. Hal tersebut dipengaruhi oleh faktor-faktor yang dimiliki

oleh perempuan seperti fisik yang kurang kuat, dalam bekerja cenderung menggunakan perasaan atau faktor biologis seperti harus cuti ketika melahirkan. Selain itu laki-laki juga merupakan tulang punggung keluarga, mereka bertanggung jawab untuk kehidupan keluarganya.

**Tabel 1.** Profil responden di beberapa rumah makan di Banda Aceh

Karakteristik	Kategori	Responden	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki – laki	29	64,45
	Perempuan	16	35,55
Umur	> 20 - ≤ 30 Tahun	21	46,67
	> 30 - ≤ 40 Tahun	15	33,33
	≥ 40 tahun	9	20,00
Pendidikan	SD / Sederajat	3	6,66
	SMP/ Sederajat	12	26,67
	SMA/ Sederajat	18	40,00
	Perguruan Tinggi	12	26,67
Agama	Islam	45	100

Sebagian besar responden berusia > 20 - ≤ 30 tahun (46,67%). Umur tenaga kerja cukup menentukan keberhasilan dalam melakukan suatu pekerjaan, baik sifat fisik maupun non fisik. Pada umumnya, tenaga kerja yang berumur tua mempunyai kemampuan fisik yang lemah dan terbatas, sebaliknya tenaga kerja yang berumur muda mempunyai kemampuan fisik yang kuat (Amron dan Imran, 2009).

Sebagian besar responden dalam penelitian ini adalah yang berpendidikan pada tingkat SMA/ sederajat sebanyak 40%. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin tinggi juga tingkat produktivitas atau kinerja tenaga kerja tersebut (Simanjuntak, 2001). Pada umumnya orang yang mempunyai pendidikan formal maupun informal yang lebih tinggi akan mempunyai wawasan yang lebih luas. Tingginya kesadaran akan pentingnya produktivitas, akan mendorong tenaga kerja yang bersangkutan melakukan tindakan yang produktif (Kurniawan, 2010). Dari pernyataan tersebut dapat dikatakan bahwa tingkat pendidikan seorang tenaga kerja berpengaruh positif terhadap produktivitas, karena orang yang berpendidikan lebih tinggi memiliki pengetahuan yang lebih untuk meningkatkan kinerjanya.

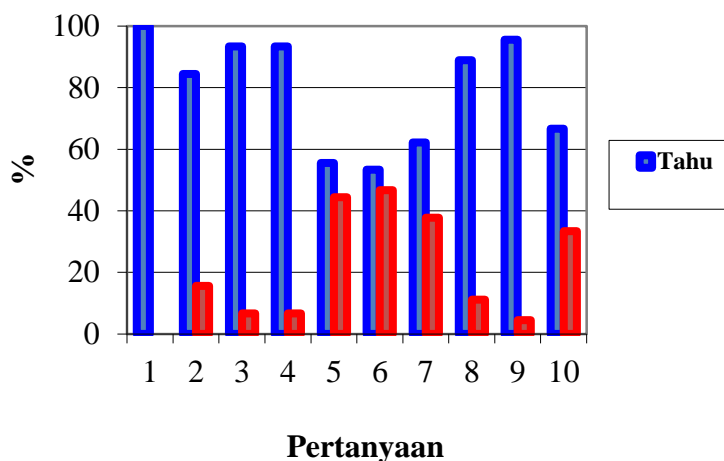
### Pengetahuan Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan

Pengetahuan responden terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan dapat diketahui dari jawaban responden atas beberapa pertanyaan yang diajukan dalam kuisisioner. Pengetahuan responden tersebut telah disajikan dalam Tabel 2.

**Tabel 2.** Pengetahuan pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh

Pertanyaan	Pilihan Jawaban	Responden	Persentase (%)
Apakah Anda tahu bahwa ayam harus berasal dari ayam yang dipotong secara halal	Tahu	45	100
	Tidak tahu	0	0
Apakah Anda tahu bahwa ayam yang sakit tidak boleh dipotong	Tahu	38	84,44
	Tidak tahu	7	15,56
Apakah Anda tahu cara pemotongan ayam yang halal	Tahu	42	93,34
	Tidak tahu	3	6,66
Apakah Anda tahu bahwa	Tahu	42	93,34

ayam harus disembelih menggunakan pisau tajam	Tidak tahu	3	6,66
Apakah Anda tahu bahwa sebelum disembelih ayam harus diistirahatkan	Tahu	25	55,55
	Tidak tahu	20	44,45
Apakah Anda tahu warna daging ayam yang segar	Tahu	24	53,34
	Tidak tahu	21	46,66
Apakah Anda tahu bahwa diperlukan mencuci tangan sebelum dan sesudah membersihkan ayam	Tahu	28	62,23
	Tidak tahu	17	37,77
Apakah Anda tahu cara mencuci daging ayam setelah disembelih	Tahu	40	88,88
	Tidak tahu	5	11,12
Apakah Anda tahu proses memasak daging ayam yang baik	Tahu	43	95,56
	Tidak tahu	2	4,44
Apakah Anda tahu bahwa pisau memotong daging ayam tidak boleh digunakan untuk memotong bahan lain	Tahu	30	66,66
	Tidak tahu	15	33,34



**Gambar 1.** Pengetahuan Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan di Kota Banda Aceh

Pengetahuan responden bahwa ayam yang dikonsumsi harus berasal dari ayam yang dipotong secara halal sangat bagus yakni 100% responden menjawab tahu. Sebanyak 84,44% responden mengetahui bahwa ayam yang sakit tidak boleh disembelih. Beberapa responden mengatakan bahwa ayam yang sakit boleh disembelih asalkan ayam tersebut dimasak sampai matang sempurna. Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa sebagian besar responden (93,34%) telah mengetahui cara pemotongan ayam yang halal. Dalam menyembelih ayam harus putus 3 saluran yaitu saluran pernapasan, saluran pencernaan, dan pembuluh darah. Sementara itu 93,34% telah mengetahui bahwa ayam harus disembelih menggunakan pisau yang tajam. Menurut Kemenag (2010), alat yang digunakan untuk menyembelih hewan harus yang tajam agar dapat mempercepat proses kematiannya dan tidak terlalu menderita sewaktu disembelih.

Dari penelitian ini 55,54% responden telah mengetahui bahwa ayam harus diistirahatkan sebelum disembelih. Pengistirahatan dimaksudkan agar ayam tidak stres, darah dapat keluar sebanyak mungkin setelah dipotong, dan cukup energi sehingga proses rigor mortis berlangsung secara sempurna (Soeparno, 1994). Selanjutnya 53,34% responden telah

mengetahui warna daging ayam yang segar. Untuk memilih daging ayam segar perlu diperhatikan beberapa hal, yakni warna daging yang putih kekuningan cerah (tidak gelap, tidak pucat, tidak kebiruan, tidak terlalu merah) (Razali dkk., 2007; Dirtjen Peternakan dan Keswan, 2012).

Responden juga mengetahui bahwa diperlukan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah membersihkan ayam yaitu 62,23%. Responden mengetahui cara mencuci daging ayam setelah disembelih yaitu sebesar 88,88%. Pada dasarnya higiene pedagang merupakan kunci kesuksesan dalam pengolahan makanan sehingga daging yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, dan halal (Razali dkk., 2007; Sari dkk., 2015).

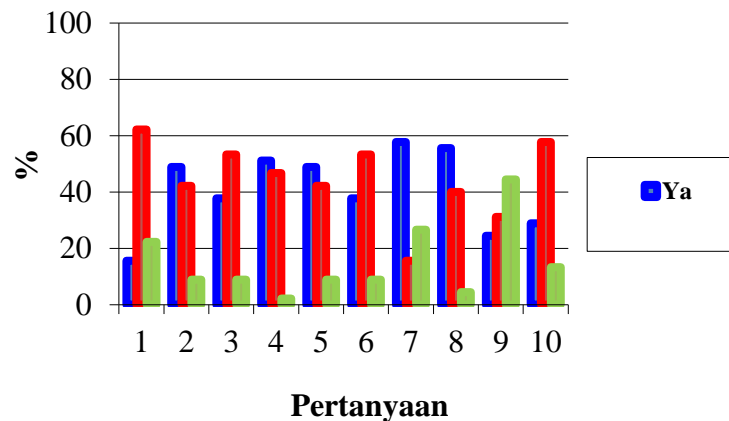
Berdasarkan Tabel 4 sebanyak 95,56% responden mengetahui proses memasak daging ayam yang baik. Sementara itu 66,66% responden mengetahui bahwa pisau untuk memotong daging ayam tidak boleh digunakan untuk memotong bahan lain.

### Sikap Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan

Sikap responden terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan dapat diketahui dari jawaban responden atas beberapa pertanyaan yang diajukan dalam kuesioner. Sikap responden tersebut telah disajikan dalam Tabel 3.

**Tabel 3.** Sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh

Pertanyaan	Pilihan Jawaban	Responden	Persentase (%)
Apakah Anda membeli daging ayam di RPA	Ya	7	15,55
	Tidak	18	62,22
	Kadang-kadang	10	22,23
Apakah Anda memilih sendiri daging ayam yang akan dibeli	Ya	22	48,89
	Tidak	19	42,22
	Kadang-kadang	4	8,89
Apakah Anda melihat sendiri proses penyembelihan untuk menjamin kehalalan	Ya	17	37,78
	Tidak	24	53,34
	Kadang-kadang	4	8,88
Apakah Anda mengenal penyembelihnya	Ya	23	51,12
	Tidak	21	46,66
	Kadang-kadang	1	2,22
Apakah Anda melihat langsung kondisi ayam sebelum disembelih	Ya	16	48,89
	Tidak	27	42,22
	Kadang-kadang	2	8,89
Apakah Anda melihat proses penyembelihan untuk menjamin ketajaman alat yang digunakan (pisau)	Ya	18	37,78
	Tidak	18	53,34
	Kadang-kadang	9	8,88
Apakah Anda mengolah sendiri daging ayam	Ya	26	57,78
	Tidak	7	15,56
	Kadang-kadang	12	26,66
Apakah Anda menggunakan pisau yang berbeda untuk mengolah daging ayam	Ya	25	55,56
	Tidak	18	40
	Kadang-kadang	2	4,44
Apakah Anda membeli bumbu yang berlabel halal	Ya	11	24,44
	Tidak	14	31,12
	Kadang-kadang	20	44,44
Apakah Anda membeli minyak goreng yang berlabel halal	Ya	13	28,89
	Tidak	26	57,78
	Kadang-kadang	6	13,33



**Gambar 2.** Sikap Pemilik Rumah Makan Terhadap Kehalalan Olahan Pangan Asal Hewan di Kota Banda Aceh

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebagian besar responden (62,22%) tidak membeli daging ayam di RPA. Responden biasanya membeli daging ayam ditempat langganan, responden tidak perlu pergi kepasar untuk membeli daging ayam karena daging ayam tersebut telah langsung diantar kerumah makan. Menurut Tabel 4, 48,89% responden memilih sendiri daging ayam yang akan dibeli. Untuk menjamin bahwa daging ayam telah disembelih secara halal, sebagian besar responden yaitu 53,39% responden tidak melihat proses penyembelihan, karena mereka membeli daging ayam ditempat langganan.

Untuk menjamin bahwa orang yang menyembelih beragama Islam 51,12% responden mengenal penyembelohnya, hal ini karena responden membeli daging ayam ditempat langganan. Syarat penyembelih adalah beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara Islam, dan memiliki keahlian dalam penyembelihan (MUI, 2009). Untuk menjamin bahwa ayam yang dipotong berasal dari ayam yang sehat sebagian besar (48,89%) responden melihat langsung kondisi ayam sebelum disembelih. Responden yang membeli daging ayam di pasar atau di RPA melihat langsung kondisi ayam sebelum disembelih, tetapi bagi responden yang membeli ayam ditempat langganan yang mana ayam tersebut langsung diantar kerumah makan, responden telah mempercayakan kepada penjual.

Selanjutnya, dalam hal menjamin bahwa alat yang digunakan untuk menyembelih ayam sesuai syariat Islam (pisau tajam), 53,34% tidak melihat saat proses penyembelihan. Sebagian besar responden tidak mengetahui apakah pisau yang digunakan sesuai dengan syariat Islam (pisau tajam) karena responden tidak melihat proses penyembelihannya, setelah memilih ayam mereka langsung mempercayakan kepada penjual untuk menyembelohnya. Sebanyak 57,78% responden mengolah sendiri daging ayam tersebut, tetapi ada beberapa responden yang mengolah daging ayam dibantu oleh karyawan. Dalam hal pemakaian pisau, 55,56% responden menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong daging ayam dan memotong bahan lainnya.

Untuk menjamin kehalalan bumbu yang digunakan, sebagian besar responden (31,12%) responden tidak membeli bumbu yang berlabel halal. Selanjutnya untuk menjamin kehalalan minyak goreng yang digunakan, sebagian besar (57,78%) responden tidak membeli minyak goreng yang berlabel halal. Responden biasanya menggunakan minyak kiloan untuk menggoreng daging ayam, tetapi ada sebagian kecil responden menggunakan minyak yang berlabel halal untuk menggoreng, hal ini dikarenakan harga minyak goreng yang berlabel halal jauh lebih mahal dari minyak goreng kiloan. Menurut Ma'rifat dkk. (2015), kepedulian konsumen terhadap sertifikat halal berpengaruh positif terhadap sikap konsumen. Hal ini mencerminkan bahwa semakin tinggi kesadaran konsumen terhadap sertifikat halal dari

produk yang mereka beli, maka semakin besar keyakinan konsumen bahwa kehalalan produk merupakan faktor yang penting.

Sikap responden juga disajikan dalam Gambar 2.

### Uji Korelasi

Analisis korelasi adalah metode statistika yang digunakan untuk menentukan kuatnya atau derajat hubungan linier antara dua variabel atau lebih.. Semakin nyata hubungan linier (garis lurus), maka semakin kuat atau tinggi derajat hubungan garis lurus antara kedua variabel atau lebih. Ukuran untuk derajat hubungan garis lurus ini dinamakan koefisien korelasi (Sudjana, 2005).

Hasil uji korelasi antara pengetahuan dan sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh menunjukkan nilai koefisien korelasi (R) sebesar 0,433 yang dapat dikategorikan memiliki hubungan sedang, artinya tidak semua pengetahuan dilaksanakan sebagai sikap oleh responden.

### KESIMPULAN

Persentase terbesar pengetahuan pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh adalah, 82,2% yang memiliki kategori baik. Persentase terbesar sikap pemilik rumah makan terhadap kehalalan olahan pangan asal hewan di Kota Banda Aceh adalah 44,44%, yang memiliki kategori kurang. Hasil uji korelasi menunjukkan nilai koefisien korelasi sebesar 0,433 yang dapat dikategorikan memiliki hubungan sedang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aliman, N.K. dan M.N Othman. 2007. Purchasing local and foreign brands: what product attributes matter?. *Proceedings of the 13<sup>th</sup> Asia Pasific Management Conference*, Melbourne, Australia.
- Amron, dan T. Imran. 2009. Analisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produktivitas tenaga kerja pada outlet telekomunikasi selular Kota Makassar. *Jurnal Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia*.
- Atmadi, G. dan S.R.W. Widati. 2013. Strategi pemilihan media komunikasi LPPOM MUI dalam sosialisasi & promosi produk halal di Indonesia. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Pranata Sosial*. 2(2):87-97.
- Bapebda. 2014. *Statistic Banda Aceh*. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Banda Aceh, Banda Aceh.
- Bonne, K. dan W. Verbeke. 2006. Muslim consumer's motivations towards meat consumption in Belgium: qualitative exploratory insights from means-end chain analysis. <http://aof.revues.org/document90.html>. 29 Mei 2016.
- Dirtjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, Jakarta.
- Girindra, A. 2006. Menjamin kehalalan dengan label halal. *Perspektif Food Review Indonesia*. 9(1):12-13.
- Kemenag. 2010. *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Kementerian Agama Republik Indonesia, Jakarta.
- Kurniawan, G. 2010. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada PT. Kalimantan Steel (PT.Kalisco) Pontianak. *Jurnal Ekonomi*. 12(2): 41-58.
- Martindah, E. dan R.A. Saptati. 2008. Kesehatan dan keamanan pangan produk hewani. *Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII Dukungan Teknologi Untuk*

*Meningkatkan Produk Pangan Hewani Dalam Rangka Pemenuhan Gizi Masyarakat.* Bogor.

- Ma'rifat, T.N., D. Ismoyiwati, dan J.N. Wikarta. 2015. Analisis perilaku konsumen dalam pembelian produk olahan ayam bersertifikat halal di Povinsi D.I Yogyakarta. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Naional FKPT-TPI. 42-53.
- MUI. 2009. *Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*. Majelis Ulama Indonesia, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Pettinger, C., M. Holdsworth, dan M. Gerber. 2004. Psycho-social influences on food choice in Southem France and Central England. *Appetite*. 42(3):307-316.
- Qanum Aceh No.8 Tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal.
- Razali, D.W. Lukman, S. Agungpriyono, dan M. Sudarwanto. 2007. Penggunaan warna CIE L\*a\* b\* sebagai salah satu metode penilaian warna daging ayam bangkai. *Forum Pascasarjana*. 3(30):237-244.
- Razali, D.W. Lukman, S. Agungpriyono, dan M. Sudarwanto. 2007. Pengujian kualitas daging ayam bangkai ditinjau dari beberapa parameter nilai biologis. *Forum Pascasarjana*. 1(30):73-82.
- Sari, A.I., A. Mulyadi, dan D. Afandi. 2015. Hubungan hygiene dan sanitasi pedagang dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong di pasar tradisional Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 9(2): 173-182.
- Simanjuntak, P. 2001. *Pengantar Ekonomi Sumberdaya Manusia*. Fakultas Ekonomi UI, Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudjana, N. 2005. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Cetakan ke-7. PT. Remaja Rosdakarya, Bandung.