

Strategi Bersaing Usaha Potong Ternak (Study Kasus RPH Jagal Syari'ah Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi)

Laily Hidayati Rosyidi
STAI Darul Ulum Banyuwangi
Email : lailyrosyidi@gmail.com

Abtrak

RPH Jagal Syariah is a business which focuses on animal slaughtering which aims to serve people's demand in Pesanggaran village of Banyuwangi district. In running its business RPH Butcher Shariah is not the only RPH that exist in Pesanggaran sub district but there are many other similar RPH business which also have the same purpose. Therefore, it is important for the RPH Jagal Syariah to create a strategy that aims to protect itself best against pressure and competition and also be superior. Seeing this phenomenon, the authors are interested to further analyze by referring to the focus of research as follows: What is the process of RPH activities of the Butcher District of Pesanggaran Banyuwangi ?, Is there any significant difference between the RPH Jagal Syariah and Conventional RPH ?, and how the RPH competitive strategy Butcher of Sub-district of Pesanggaran of Banyuwangi Regency? This research uses qualitative research, data collection method that is observation and interview. The data obtained is analyzed by descriptive method. Data validity using triangulation technique. The results of this study indicate that (1) The process of RPH Jagal Syari'ah in Pesanggaran sub-district of Banyuwangi district is done very carefully by upholding the rule of Islamic law and the law stipulated by the government regarding RPH in slaughtering animals. (2) there is a significant difference in business practices run by RPH Jagal Syari'ah with Conventional RPH. (3). The competitive strategy used by RPH Jagal Syari'ah is by internal and external analysis approach. Internal analysis includes: physical resources, finance, technology, human resources, reputation and organization have been very good. Similarly, External analysis includes price leadership, differentiation and focus strategy is also very good and able to compete in a healthy manner.

Keywords: Competitive Strategy, RPH

A. Pendahuluan

RPH Jagal Syari'ah adalah usaha jasa dalam bidang jagal dan penyembelihan hewan ternak di antaranya sapi, ayam dan kambing kemudian menjadi karkas atau daging dan bagian-bagian lainnya dan selanjutnya dijual kepada pedagang – pedagang kecil yang ada di pasar Pesanggaran kabupaten Banyuwangi. Di antara beberapa usaha jagal yang ada

di kecamatan Pesanggaran usaha Jagal Syari'ah inilah yang mengalami perkembangan yang pesat dan bisa bertahan sampai saat ini.

Berbeda dengan usaha RPH konvensional, dalam proses kerjanya RPH Jagal Syari'ah selalu berkomitmen dalam menghasilkan daging yang berpegang pada hukum syari'at dalam menyediakan dan menjual daging sesuai aturan atau pedoman yang ditetapkan oleh agama Islam dan aturan yang ditetapkan oleh pemerintah tentang RPH.

Dalam menghadapi persaingan bisnis, RPH Jagal Syari'ah mempunyai keunggulan yang tidak dimiliki oleh usaha RPH lain yaitu dengan membuat strategi yang unggul guna merebut pangsa pasar. Meskipun dengan modal awal relatif kecil jika dibandingkan dengan RPH lain yang ada di kecamatan Pesanggaran akan tetapi dengan kemampuan pengalaman selama 12 tahun menjadi buruh jagal serta beberapa koneksi dari pengusaha sesama jagal dan dari pemerintah Banyuwangi, Rph Jagal Syari'ah selalu membuat pembaharuan guna meningkatkan mutu agar tetap bisa bersaing dengan pengusaha sejenis dan mampu merebut pangsa pasar yang ada di kecamatan Pesanggaran.

Beberapa keunggulan RPH Jagal Syariah yang dikelola oleh Bapak Nasyir ini adalah dari segi pelayanan yang berbeda dengan RPH lain yang ada di kecamatan Pesanggaran. Strategi pelayanan yang dilakukan oleh RPH Jagal Syari'ah yaitu kepuasan konsumen menjadi prioritas bagi RPH Jagal Syariah dengan adanya ruang tunggu yang nyaman bagi konsumen yang dilengkapi fasilitas TV dan minuman. Selain itu kebersihan tempat dan kualitas daging yang baik dan halal yang dihasilkan RPH Jagal Syari'ah mampu menarik konsumen. Kehalalan daging yang dihasilkan oleh Rph Jagal Syari'ah dibuktikan dengan proses penyembelihan mengikuti ketentuan hukum Islam dan dikuatkan dengan sertifikat penyembelihan dari MUI. Kemudian dari segi pengembangan produk, RPH Jagal Syari'ah tidak hanya menjual karkas daging saja akan tetapi sebagian dari daging sapi maupun kambing yang sudah disembelih diolah menjadi pentol bakso dan dijual kepada pedagang bakso yang ada di kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi. Total pelanggan pedagang bakso yang membeli pentol di usaha Jagal Syari'ah ada 10 pedagang. Bapak Nasyir juga mendirikan usaha rumah makan sate dan menu kuliner yang terbuat dari bahan dasar daging seperti gule dan rawon. Pengembangan produk yang dilakukan oleh RPH Jagal Syari'ah inilah yang membuat penambahan dari segi pendapatan.

B. Kajian Teori

1. Pengertian Bisnis Islam

Bisnis merupakan suatu istilah untuk menjelaskan segala aktivitas berbagai institusi dari yang menghasilkan barang dan jasa yang perlu untuk kehidupan masyarakat sehari-hari.¹ Secara umum bisnis diartikan sebagai suatu kegiatan yang dilakukan oleh manusia untuk memperoleh pendapatan atau penghasilan atau rizki dalam rangka memenuhi kebutuhan dan keinginan hidupnya dengan cara mengelola sumber daya ekonomi secara efektif dan efisien².

Adapun sektor-sektor ekonomi bisnis tersebut meliputi sektor pertanian, sektor industri, jasa, dan perdagangan.³ Lebih khusus Skinner mendefinisikan bisnis sebagai pertukaran barang, jasa, atau uang yang saling menguntungkan atau memberi manfaat⁴.

Menurut Anoraga dan Soegiastuti, bisnis memiliki makna dasar sebagai "the buying and selling of goods and services". Adapun dalam pandangan Straub dan Attner, bisnis tak lain adalah suatu organisasi yang menjalankan aktivitas produksi dan penjualan barang-barang dan jasa-jasa yang diinginkan oleh konsumen untuk memperoleh profit (Yusanto dkk, 2002 : 15).

Adapun dalam Islam bisnis dapat dipahami sebagai serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan hartanya (barang/jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram).⁵

Pengertian di atas dapat dijelaskan bahwa Islam mewajibkan setiap muslim, khususnya yang memiliki tanggungan untuk bekerja. Bekerja merupakan salah satu sebab pokok yang memungkinkan manusia memiliki harta kekayaan. Untuk memungkinkan

¹ Manullang, M. *Pengantar Bisnis*. (Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. 2002).8

² Iswachyu Dhaniarti et al., "Entrepreneurship Education in Islamic Community: Its Application in Human Resource Planning and Development Course" (n.d.).

³ Muslich. *Etika Bisnis Islami*. (Yogyakarta. Ekonisia Fakultas Ekonomi UII. 2010),46

⁴ Muh. Barid Nizaruddin Wajdi, Yuli Choirul Ummah, and Devit Etika Sari, "UKM Development Business Loan," *IJEED (International Journal Of Entrepreneurship And Business Development)* 1, no. 1 (October 1, 2017): 99–109, accessed November 9, 2017, <http://jurnal.narotama.ac.id/index.php/ijeed/article/view/350>.

⁵ Yusanto, Ismail Muhammad dan Muhammad Widjajakusuma. *Menggagas Bisnis Islami*. (Jakarta. Gema Insani Press, 2002.), 18

manusia berusaha mencari nafkah, Allah Swt melapangkan bumi serta menyediakan berbagai fasilitas yang dapat dimanfaatkan untuk mencari rizki. Sebagaimana dikatakan dalam firman Allah QS. Al-Mulk ayat 15 adalah:

هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمْ الْأَرْضَ ذُلُولًا فَأَمْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ وَإِلَيْهِ
النُّشُورُ

Artinya: *Dialah yang menjadikan bumi itu mudah bagi kamu, Maka berjalanlah di segala penjurunya dan makanlah sebahagian dari rezki-Nya. dan hanya kepada-Nyalah kamu (kembali setelah) dibangkitkan (Q.S Al-Mulk: 15)*

2. Pengertian Strategi Bersaing

Daya saing adalah konsep perbandingan kemampuan dan kinerja perusahaan, sub-sektor atau negara untuk menjual dan memasok barang dan atau jasa yang diberikan dalam pasar. Daya saing sebuah negara dapat dicapai dari akumulasi daya saing strategis setiap perusahaan. Proses penciptaan nilai tambah (*value added creation*) berada pada lingkup perusahaan⁶.

Sedangkan definisi strategi bersaing menurut para ahli adalah: Strategi bersaing adalah “Pencarian akan posisi bersaing yang menguntungkan di dalam suatu industri, arena fundamental tempat persaingan terjadi”⁷ Strategi bersaing sebagai berikut: “Strategi bersaing adalah kombinasi antara akhir dan tujuan yang diperjuangkan oleh perusahaan dengan alat (kebijaksanaan) dimana perusahaan berusaha sampai kesana”⁸ Keunggulan bersaing adalah mutu produk dan pelayanan yang tinggi mempengaruhi kepuasan konsumen, oleh karenanya memiliki keunggulan teknologi yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pembeli menciptakan suatu kemenangan tersendiri bagi perusahaan.⁹ Jadi strategi

⁶ Muh Barid Nizarudin Wajdi, “Monopoli Dagang Dalam Kajian Fiqih Islam,” *AT-Taahdzib: Jurnal Studi Islam dan Muamalah* 4, no. 2 (2016): 81–99.

⁷ Porter. Michael E. 1994. *Keunggulan Bersaing. Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Jakarta. Binarupan Aksara, 1

⁸ Robert M. Grant *Diterjemahkan Oleh Tomas Secokusomo. Analisis Strategi Kontemporer. Konsep, Teknik, Aplikasi.*(Jakarta. Erlangga, 1997.), 18

⁹ Cravens, David W. *Pemasaran Strategi Jilid I.*(Jakarta. Erlangga, 1996.),12

bersaing dalam Islam ada tiga unsur yang perlu dicermati dalam prakteknya yaitu pihak-pihak yang bersaing, cara bersaing, dan produk yang dipersaingkan.¹⁰

3. RPH (Rumah Potong Hewan)

Rumah Potong Hewan (RPH) adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat umum dan digunakan sebagai tempat memotong hewan potong selain unggas bagi konsumsi masyarakat serta sebagai unit/sarana pelayanan masyarakat dalam penyediaan daging sehat (SK Menteri Pertanian No.555/KPts/TN.240/9/1986).

RPH merupakan tempat yang ditunjuk dan diakui untuk mengawasi proses pemotongan hewan/ternak yang akan digunakan untuk konsumsi manusia. Fungsi RPH secara umum merupakan fasilitas atau sarana tempat berubahnya bentuk sapi menjadi karkas atau daging sapi dan bagian-bagian lainnya, serta semua sapi yang dipotong harus dilakukan di RPH. Penyediaan daging sapi melalui jasa RPH dilakukan dengan prosedur pemotongan yang benar melalui pemeriksaan antemortem dan postmortem dalam upaya memproduksi daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) dengan memperhatikan kesejahteraan hewan.

Secara umum mekanisme urutan pemotongan ternak besar di Indonesia dibagi menjadi dua bagian yaitu penyembelihan dan proses penyiapan karkas.

a. Penyembelihan Ternak

Ternak yang sudah dinyatakan sehat oleh dokter hewan atau petugas yang berwenang dan diberi cap S (Slaughter = potong) serta sudah diistirahatkan dibawa ke ruang pemotongan dan disiram dengan air dingin.

Maksud penyiraman dengan air dingin ialah:

- 1) Agar ternak menjadi lebih bersih
- 2) Agar terjadi kontraksi perifer (fase kontraksi), sehingga darah di bagian tepi menuju ke bagian dalam tubuh, dan pada waktu disembelih darah dapat keluar sebanyak mungkin,
- 3) serta memudahkan pengulitan.

¹⁰ Ismail Muhammad Yusanto dan Muhammad Widjajakusuma. *Menggagas Bisnis Islami*. (Jakarta. Gema Insani Press, 2002.), 96

Ternak disembelih oleh kaumatau roisdan menghadap kiblat, sehingga kepala tenak di sebelah selatan dan ekor sebelah utara. Selama proses penyembelihan setelah bagian kulit, otot dan arterikarotis., venajugolaristrakheadan oesofagusterpotong, dilakukan pengeluaran darah dengan pisauyang disebut bleeding yaitu menusuk leher ke arah jantung. Sebelum kepaladipisahkan dari tubuh, ternak harus dibiarkan sampai benar-benar mati.

Untuk menghindari pencemaran kulit dan karkas dari kotoran atau isi saluran pencernaan, oesofagus dan trakhea diikat. Pengeluaran darah yang tidak sempurna selama proses penyembelihan menyebabkan lebih banyak residu darah yang tertinggal di dalam karkas, sehingga daging yang dihasilkan lebih gelap dan lemak daging dapat tercemar oleh darah.

Untuk mengetahui bahwa ternak yang telah disembelihbenar-benar mati, maka dapat dilakukan tiga macam uji, yaitu uji terhadap reflek mata, reflek kaki dan reflek ekor. Uji reflek mata dilakukan terhadap pelupuk mata apakah masih bergerak atau tidak. Apabila sudah tidak bergerak, maka ternak benar-benar telah mati. Uji reflek kaki dilakukan dengan cara memukul persendian kaki atau memijit sela-sela kuku, bila masih terjadi gerakan atau kontraksi terkejut, maka ternak masih hidup. Uji reflek ekor dilakukan dengan cara membengkokkan ekor. Apabila sudah tidakada gerakan berarti ternak sudah mati.

b. Penyiapan Karkas

Setelah penyembelihan dan ternak benar-benar mati, dilakukan proses penyiapan karkas. Penyiapan karkas yang umum dilakukan adalah sebagai berikut:

- 1) Pisahkan kepala dari tubuh ternak.
- 2) Lakukan pengulitan kepala.
- 3) Pisahkan ke empat kaki pada bagian persendian tulang kanon (*cannon*).
- 4) Lakukan pengulitan tubuh.

Pengulitan diawali dengan membuat irisan panjang pada kulit sepanjang garis tengah dada dan bagian perut (*abdomen*). Kemudian irisan dilanjutkan sepanjang permukaan dalam (*medial*), dan kaki. Kulit dipisahkan mulai dari ventralke arah punggung tubuh.

- 1) Buka rongga dada dengan gergaji tepat melalui ventraltengah tulang dada atau *sternum*.
- 2) Buka rongga *abdomen* dengan irisan sepanjang ventraltengah, kemudian pisahkan penis atau jaringan ambing, dan lemak ruang abdominal yang sudah lepas.

- 3) Belah bonggol *pelvik* dan pisahkan kedua abdomen yang sudah lepas
- 4) Buat irisan sekitar anus dan tutup dengan kantung plastik.
- 5) Kuliti ekor jika belum dilakukan.
- 6) Pisahkan *oesofagus* dari *trachea*.
- 7) Keluarkan kandung kencing dan *uterus* jika ada, *intestinum* dan *mesenterium*, rumen dan bagian lain dari lambung, serta hati. Setelah pemotongan diafragma, pisahkan *plucks*, yaitu jantung, paru-paru dan trakhea.
- 8) Pisahkan karkas menjadi bagian kiri dan kanan dengan gergaji tepat melalui garis tengah punggung.
- 9) Rapikan karkas dengan memotong bagian-bagian karkas yang dianggap kurang bermanfaat. Timbang karkas untuk memperoleh berat segar. Karkas yang telah siap, setelah dicuci dapat dibungkus dengan kain putih untuk merapikan lemak subkutan dan sanitasi.

c. Pemeriksaan Daging

Pemeriksaan daging meliputi pemeriksaan sebelum dipotong, sering disebut pemeriksaan antemortem, dan pemeriksaan setelah pemotongan atau dikenal dengan istilah postmortem, yaitu pemeriksaan karkas dan alat-alat dalam (*visera*), serta produk akhir. Maksud pemeriksaan daging ialah:

- 1) Melindungi konsumen dari penyakit yang dapat ditimbulkan karena makan daging yang tidak sehat.
- 2) Melindungi konsumen dari pemalsuan daging, dan
- 3) Mencegah penderitaan penyakit diantara ternak.

Maksud pemeriksaan antemortem adalah:

- 1) Untuk mengetahui ternak-ternak yang cedera sehingga harus dipotong sebelum ternak lainnya,
- 2) Ternak-ternak yang sakit yang harus dipotong secara terpisah atau harus diperiksa secara khusus.

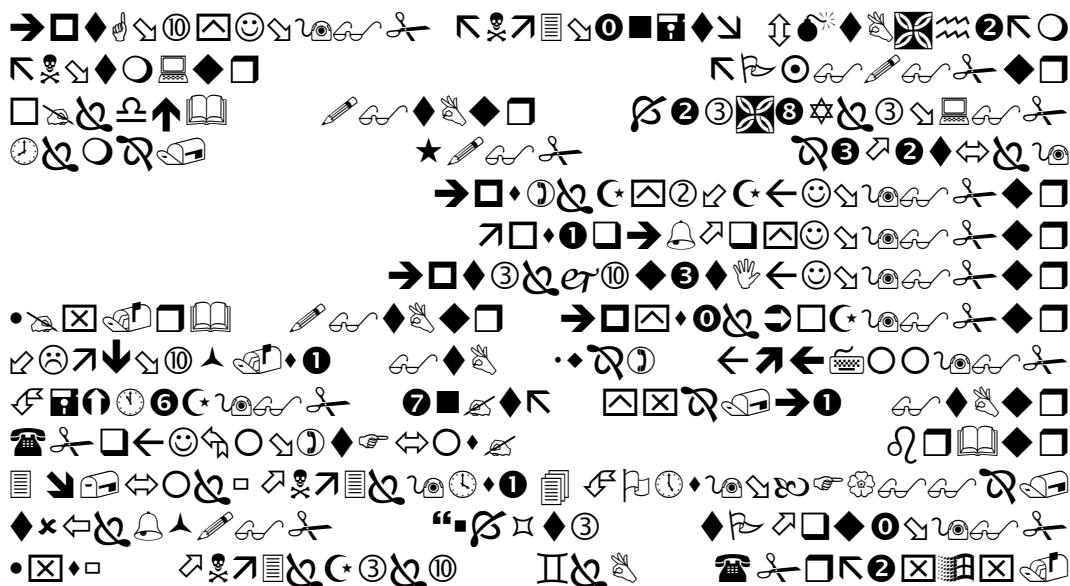
Pemeriksaan postmortem yang dilakukan di Indonesia antara lain adalah pemeriksaan karkas. Pemeriksaan karkas terdiri atas pemeriksaan kelenjar limfe, kepala bagian mulut, lidah, bibir, otot maseter (pipi), paru-paru, jantung, ginjal, hati, serta limpa.

Jika terdapat kondisi abnormal lain pada karkas, organ-organ internal atau bagian-bagian karkas lainnya, maka dilakukan pemeriksaan lebih lanjut. Keputusan hasil pemeriksaan akan menentukan apakah karkas dan bagian-bagiannya dapat dikonsumsi, diproses lebih lanjut atau tidak.¹¹

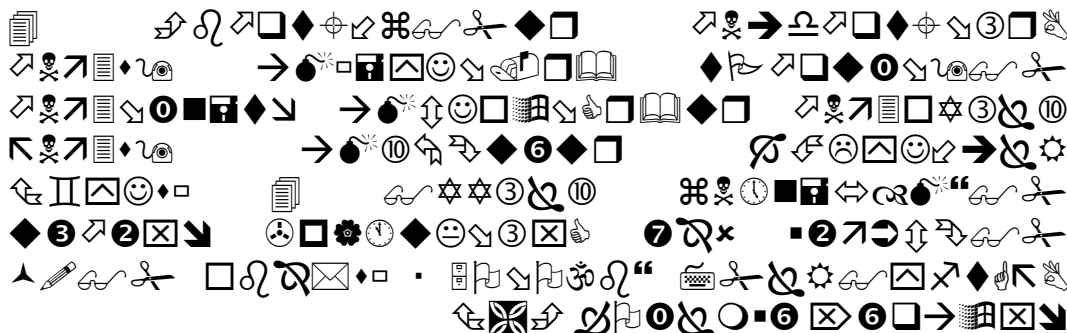
4. Ketentuan RPH menurut Islam

Menurut ulama' fiqih, penyembelihan merupakan suatu kegiatan mengakhiri hidup hewan untuk membersihkannya dari darah dengan menggunakan benda tajam yang sekiranya dapat mempercepat kematiannya sehingga memenuhi syarat kehalalan mengkonsumsinya. Dengan demikian dapat disimpulkan, pelaksanaan penyembelihan tersebut dimaksudkan untuk melepaskan nyawa binatang untuk bisa dikonsumsi. Dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakitinya, dengan menggunakan alat yang tajam selain kuku, tulang dan gigi. Untuk itu alat yang digunakan dalam menyembelih masuk dalam syarat penyembelihan, dimana alat harus tajam.

Disamping itu disyaratkan juga, bahwa penyembelihan itu harus dilakukan dileher binatang yang bisa dipotong lehernya, sedangkan untuk binatang yang tidak bisa disembelih lehernya maka dilakukan pada tempat yang lebih dekat untuk memisahkan hidup binatang dengan mudah. Adapun yang menjadi dasar peraturan mengenai penyembelihan terhadap binatang yang halal dimakan, adalah firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3:



¹¹ Soeparno. *Pengertian dan Ruang Lingkup Pemotongan Ternak Modul I*, 2010



Artinya: *diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu Jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (Q.S Al-Maaidah:3).*

Menurut ulama' fiqih, penyembelihan merupakan suatu kegiatan mengakhiri hidup hewan untuk membersihkannya dari darah dengan menggunakan benda tajam yang sekiranya dapat mempercepat kematiannya sehingga memenuhi syarat kehalalan mengkonsumsinya. Dengan demikian dapat disimpulkan, pelaksanaan penyembelihan tersebut dimaksudkan untuk melepaskan nyawa binatang untuk bisa dikonsumsi. Dengan jalan yang paling mudah, yang kiranya meringankan dan tidak menyakiti, dengan menggunakan alat yang tajam selain kuku, tulang dan gigi. Untuk itu alat yang digunakan dalam menyembelih masuk dalam syarat penyembelihan, dimana alat harus tajam.

Disamping itu disyaratkan juga, bahwa penyembelihan itu harus dilakukan dileher binatang yang bisa dipotong lehernya, sedangkan untuk binatang yang tidak bisa disembelih lehernya maka dilakukan pada tempat yang lebih dekat untuk memisahkan hidup binatang dengan mudah. Adapun yang menjadi dasar peraturan mengenai penyembelihan terhadap binatang yang halal dimakan, adalah firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3:



Artinya: *diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu Jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang (Q.S Al-Maaidah:3).*

5. Hasil Pemotongan Ternak Dan Pemanfaatannya

Hasil pemotongan ternak yaitu karkas dan non karkas dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan. Karkas merupakan hasil utama pemotongan ternak dan dapat mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi daripada non karkas. Bagian non karkas atau

yang biasanya disebut offal terdiri atas bagian yang layak dimakan (*edible portion*) dan bagian yang tidak layak dimakan (*inedible portion atau by-product*).

Komponen-komponen yang tidak layak dimakan dapat diproses dan dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai ekonomi cukup tinggi. Beberapa komponen non karkas yang diolah dengan menggunakan teknologi canggih dapat memberikan keuntungan finansial yang besar. Hasil pengolahan komponen non karkas termasuk komponen yang tidak layak dikonsumsi manusia antara lain adalah tepung tulang, tepung hati, tepung darah, tepung daging dan sisa-sisa daging serta alat dalam yang tidak dimakan. Selain itu pakan ternak yang berasal dari kotoran ternak dan isi rumen yang dikeringkan serta hasil olahan yang berasal dari kulit, tanduk dan kuku juga sangat bermanfaat

C. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, karena penelitian ini akan memahami dan mendeskripsikan tentang upaya Rph Jagal Syari'ah dalam meningkatkan daya saing di kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi. Menurut Denzin dan Lincoln bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan latar alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada.¹²

Adapun jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah jenis studi kasus, yaitu mendeskripsikan suatu latar objek atau peristiwa tertentu secara rinci dan mendalam yang hanya difokuskan pada satu fenomena, dalam hal ini fokus pada strategi bersaing usaha potong ternak di RPH Jagal Syari'ah

D. Pembahasan

1. Proses Kegiatan Usaha RPH Jagal Syari'ah Kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi

¹² Lexy J.Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*. (Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya Offset, 2007), 5

Menurut data lapangan yang peneliti peroleh, dalam menjalankan usaha yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah terdapat tiga tahapan yang harus terpenuhi, yaitu mulai dari persiapan, penyembelihan sampai persiapan karkas. RPH Jagal Syari'ah dalam melakukan tahap persiapan sesuai dengan teori yang ada tentang kesehatan sapi yang akan disembelih. Tujuan dari pemeriksaan kesehatan ternak yang akan disembelih adalah memastikan sapi dalam keadaan sehat dan tidak mempunyai penyakit yang dapat membahayakan manusia pada saat dikonsumsi masyarakat.

Proses persiapan penyembelihan pada ternak yang dilakukan di RPH Jagal Syari'ah dilakukan dengan sangat hati-hati dan sistematis. Perlakuan yang baik terhadap hewan ternak yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah juga bertujuan agar hewan lebih jinak dan gampang untuk dilakukan penyembelihan. RPH Jagal Syari'ah dalam menata ruang penyembelihan sampai persiapan karkas selalu memprioritaskan kebersihan mulai dari kebersihan tempat pemotongan, pisau yang digunakan saat menyembelih sampai hewan yang akan disembelih. Hal ini bertujuan agar daging yang dihasilkan terjaga dari kotoran dan najis yang dapat mengakibatkan haramnya daging tersebut.

Dalam Islam bisnis dapat dipahami sebagai serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan hartanya (barang/jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram). Teori ini menjelaskan bahwa dalam menjalankan bisnis yang sesuai menurut ajaran Islam adalah dengan memperhatikan cara mendapatkan dan mengelola barang yang dijual harus dengan cara yang halal.¹³

Terdapat dua teknik dalam pemotongan ternak yaitu dengan pemingsanan terlebih dahulu dan tanpa pemingsanan. RPH Jagal Syari'ah dalam melakukan proses penyembelihan dilakukan dengan teknik langsung yaitu tanpa pemingsanan. Adapun media yang disediakan dalam proses pemotongan hewan diantaranya adalah rois/ orang yang bertugas menyembelih hewan, pisau yang tajam dan hewan yang disembelih.

2. Perbedaan RPH Jagal Syari'ah dengan RPH Konvensional

¹³ Yusanto, Ismail Muhammad dan Muhammad Widjajakusuma *Menggagas Bisnis Islami*. Jakarta. Gema Insani Press. 2002.), 18

Menurut data lapangan yang peneliti peroleh dalam memproduksi daging di RPH Jagal Syari'ah maupun di RPH Konvensional milik Bapak Fahmi sama – sama mengikuti pedoman dan ketentuan yang ditetapkan dalam Islam yaitu cara mendapatkan daging yang halal. Akan tetapi letak pembeda dalam menghasilkan daging yang halal adalah tingkat kehati-hatian dan kewaspadaan dalam melakukan penyembelihan.

Menurut Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Pusat Pelatihan Pertanian terdapat 5 azas kesejahteraan hewan. Kelima azas ini juga diterapkan pada RPH Jagal Syari'ah dalam proses penyembelihan pada hewan yaitu dengan meminimalisir tingkat stres pada hewan yang disembelih dan tidak menyiksa hewan secara berlebihan yang dapat mengakibatkan stress pada hewan. Selain itu tahapan – tahapan mulai dari tahap persiapan, penyembelihan sampai persiapan karkas dilakukan dengan memperhatikan kondisi sapi/ternak yang akan disembelih. Hal ini membuktikan bahwa pada usaha RPH Jagal Syari'ah kebersihan sampai kesejahteraan hewan menjadi prioritas dalam menjalankan usaha pemotongan hewan.

Binatang yang disembelih harus disembelih pada bagian yang ditentukan yaitu tepat pada leher dengan memutus 3 saluran pernafasan. Dari penelitian yang peneliti peroleh pada proses penyembelihan yang dilakukan di RPH Konvensional milik Bapak Fahmi kurang memperhatikan kondisi sapi karna penyembelihan yang dilakukan RPH Konvensional milik Bapak Fahmi dua sampai 3 ekor tiap harinya dan dilakukan secara bersamaan.¹⁴ Hal ini akan menyiksa hewan karna hewan akan stres dan tidak dianjurkan dalam Islam. Rasulullah SAW bersabda:

" إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ، فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ وَلْيُحَدِّدْ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ وَلْيُرِخْ ذَيْبِحَتَهُ".

Artinya : *“Sesungguhnya Allah mewajibkan (kamu) untuk berbuat baik atas segala sesuatu, apabila kamu hendak membunuh, maka lakukan pembunuhan itu dengan baik dan apabila kamu hendak menyembelih, maka lakukan penyembelihan itu dengan baik. Dan hendaknya salah seorang di antara kalian menajamkan alat*

¹⁴ Dirjen Bima Islam, *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta. Kementerian Agama Republik Indonesia. 2010),20

pemotongnya dan menjadikan sembelihanya itu merasa nyaman” (H.R. Muslim).

3. Strategi bersaing RPH Jagal Syari’ah kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi

Menurut data lapangan yang peneliti peroleh dalam menghadapi persaingan RPH Jagal Syari’ah membuat strategi yang dapat mengungguli pesaingnya. Strategi tersebut meliputi strategi analisis eksternal maupun dari internal. Keunggulan bersaing dapat meliputi dari faktor internal maupun eksternal yang dimiliki perusahaan. Keunggulan-keunggulan dari eksternal maupun dari internal inilah dapat membuat usaha RPH Jagal Syari’ah bisa lebih gampang dikenali oleh konsumen.

a. Analisis Eksternal

1) Kepemimpinan Harga

Dalam menjalankan usaha banyaknya pesaing dengan usaha yang sejenis membuat para pelaku usaha harus berfikir keras agar produk yang ditawarkan kepada konsumen dapat terjual dan bisa mengalahkan para pesaingnya. Salah satu bentuk strategi yang biasa diterapkan dalam menjalankan usaha adalah kepemimpinan harga.

2) *Differensiasi*

Differensiasi adalah suatu bentuk strategi yang menjadi pembeda dengan para pesaing. Differensiasi bertujuan agar menarik minat konsumen.¹⁵ Dari data lapangan yang peneliti peroleh banyak sekali keunggulan yang dimiliki RPH Jagal Syari’ah yang tidak dimiliki RPH yang lain yang ada di kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi. Diantaranya pengaruh nama Jagal Syari’ah yang menekankan bahwa daging yang dijual adalah daging yang terjamin kehalalannya dengan mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

3) Strategi fokus

¹⁵ Michael M. Porter. *Competitive Strategy: Techniques For Analyzing Industries and Competitors*. (New York. Free Press, 1980), 32

Strategi focus bertujuan untuk memperoleh keunggulan biaya atau diferensiasi pada segmen yang sempit.¹⁶ Artinya adalah perusahaan membuat strategi dengan dikhususkan pada pasar yang lebih sempit. Menurut data lapangan yang peneliti peroleh strategi focus yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah adalah dengan memaksimalkan produk pada konsumen tertentu yaitu konsumen PT BSI (Bumu Suksesindo) dengan memadukan strategi kepemimpinan harga dan differensiasi produk yang unggul dibandingkan dengan RPH yang lain di kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi

b. Lingkungan Internal

Analysis lingkungan Internal adalah kekuatan dan kelemahan yang dimiliki akan menentukan apakah perusahaan mampu mengambil keuntungan dari peluang-peluang yang ada sambil menghindari ancaman-ancaman yang ada. RPH Jagal Syari'ah kecamatan Pesanggaran kabupaten Banyuwangi juga dirasa sudah sangat siap untuk bersaing dalam dunia usaha. kesiapan yang dimiliki RPH Jagal Syari'ah adalah sebagai berikut:

1) Sumberdaya Fisik

Sumber daya sering diartikan sebagai input yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk suatu proses produksi. Sumberdaya perusahaan ada dua , yaitu; sumber daya berwujud dan sumber daya tak berwujud. Sumber daya berwujud seperti sumber daya fisik dan keuangan, sedangkan sumber daya tak berwujud mencakup sumber daya teknologi, reputasi, budaya kerja, dan sumber daya manusia.¹⁷

2) Sumber daya keuangan .

Sumber daya keuangan yang dimiliki RPH Jagal Syari'ah adalah murni sepenuhnya milik RPH Jagal Syari'ah. Dengan posisi keuangan yang baik yang dimiliki RPH

¹⁶ Michael M Porter. *Competitive Strategy: Techniques For Analyzing Industries and Competitors*. (New York. Free Press, 1980), 35

¹⁷ Grant, Robert M.. 1995. *Analysis Strategi Kewirausahaan Konsep. Teknik dan Aplikasi*. Jakarta. Erlangga), 119

Jagal Syari'ah RPH Jagal Syari'ah mampu untuk membiayai seluruh kegiatan produksinya dengan maksimal.

3) Sumber Daya Teknologi

Sumber daya teknologi adalah fasilitas pendukung dalam menjalankan usaha. Akan tetapi sampai saat ini RPH Jagal Syari'ah belum mempunyai sumber daya teknologi yang dapat membantu kelancaran pemotongan. Proses pemotongan hewan masih menggunakan alat tradisional. Sumber daya teknologi yang tercukupi saat ini adalah lemari pendingin untuk membuat daging berkwalitas beku/*freezer*.

4) Sumberdaya reputasi

Sebuah perusahaan yang memiliki reputasi yang baik akan sangat mudah mendapatkan bibit unggul untuk sumber daya manusia. Reputasi yang dibentuk oleh RPH Jagal Syari'ah mampu memberikana kepercayaan kepada konsumen untuk membeli daging yang ada di RPH Jagal Syari'ah.

Dengan reputasi yang baik RPH Jagal Syari'ah akan lebih mudah dan mampu menarik beberapa konsumen untuk mau membeli barang yang ditawarkan oleh perusahaan dan bisa tetap unggul didalam persaingan.

5) SDM (Sumber Daya Manusia)

Sumber Daya Manusia atau *human resources* adalah usaha kerja atau jasa yang dapat diberikan dalam proses produksi. Menurut data lapangan SDM yang dimiliki RPH Jagal Syari'ah adalah SDM yang mempunyai kompetensi yang tinggi dalam menyiapkan daging pada konsumen.

6) Sumber daya Organisasi

Sumber daya organisasi bisa berjalan dengan baik ketika komponen –komponen yang ada dalam organisasi/perusahaan juga berjalan sesuai perencanaan. Menurut data lapangan yang peneliti peroleh sumberdaya organisasi yang dimiliki RPH Jagal Syari'ah sudah mampu untuk bersaing dalam kompetisi usaha. Hanya saja dari teknologi masih menggunakan alat manual atau tradisional.

E. Kesimpulan

1. Proses kegiatan usaha RPH Jagal Syari'ah kecamatan Pesanggaran Banyuwangi

Kegiatan usaha RPH Jagal Syari'ah dilakukan melalui tiga tahap yaitu 1). Tahap persiapan, 2). Tahap penyembelihan, 3) penyiapan karkas. Tahap persiapan dilakukan secara sistematis dan hati-hati. Unsur yang harus diprioritaskan dalam tahap persiapan adalah menjaga tingkat stress pada hewan. Persiapan yang harus dilakukan meliputi hewan yang akan disembelih, pisau yang tajam dengan sebelumnya diasah terlebih dahulu, orang yang bertugas untuk menyembelih yaitu harus baligh dan berakal sehat, menyembelih dengan mengucapkan *Basmallah* sambil menghadap kiblat.

2. perbedaan yang signifikan antara usaha RPH jagal syariah kecamatan pesanggaran Banyuwangi dengan RPH Jagal Konvensional

Terdapat beberapa perbedaan dalam hal pemotongan hewan yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah dengan RPH Konvensional milik Bapak Fahmi. 1). Tingkat kebersihan yang dijaga oleh RPH Jagal syari'ah dalam menjalankan usaha. Mulai dari tempat, alat sampai proses pemotongan dan daging siap ditawarkan di pasar. Semuanya dilakukan sangat hati-hati agar menjaga kualitas daging tetap bagus, sehat, aman dan halal sampai ketangan konsumen. Selain itu pada tahap penyembelihan yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah juga sangat hati – hati dengan memastikan hewan yang disembelih sudah terputus 3 saluran pernafasan dan bennar-benar mati sebelum dilakukan proses penyiapan karkas.

Berbeda dengan RPH Konvensional milik Bapak Fahmi. Dalam menjalankan usaha RPH Konvensional milik Bapak Fahmi kurang berhati-hati dalam proses penyembelihan. Tempat untuk memotong sampai penyiapan karkas dilakukan dalm satu tempat dan kurang menjaga kebersihan. Selain itu proses penyembelihan tidak dilakukan dengan hati-hati dan dengan menyembelih terlalu cepat yang mengakibatkan kurangnya perhatian dalam tata cara penyembelihan. Hal ini mengakibatkan penyiksaan pada hewan ternak

3. Strategi bersaing RPH Jagal Syariah kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi

Strategi bersaing yang dilakukan RPH Jagal Syari'ah meliputi strategi eksternal dan strategi internal. Strategi eksternal meliputi: kepemimpinan harga, *differensiasi*,

strategi focus. Sedangkan untuk strategi internal meliputi: sumberdaya fisik, teknologi, reputasi, sumberdaya manusia, dan sumberdaya organisasi.

F. Daftar Pustaka

- Akhmad, Nur Zaroni. 2007. *Bisnis Dalam Prespektif Islam (telaah aspek keagamaan dalam kehidupan ekonomi)*, Mazahib Vol.IV, No.2. Desember
- Arifin, Johan. 2007. *Fiqih Perlindungan Konsumen*. Semarang. Rasail.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan dan Praktek*. Jakarta. Rinekaa cipata.
- Arikunto. 1993. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan dan Praktek, edisi ke Sembilan*. Jakarta. Rinekaa cipata.
- Balai Informasi Pertanian. 1993. *Karkas dan Bagian-Bagiannya Vol I*. DKI Jakarta
- Cravens, David W. 1996. *Pemasaran Strategi Jilid I*. Jakarta. Erlangga
- David, Fred R. 2011. *Management Strategic (Konsep Strategi Manajemen)*, edisi 12. Jakarta. Salemba Empat
- Dirjen Bima Islam dan Penyelenggaraan Haji. 2003. *Bagian proyek sarana dan prasarana produk halal, Tanya Jawab Seputar Poduki Halal* Jakarta.
- Dirjen Bima Islam. 2010. *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*. Jakarta. Kementrian Agama Republik Indonesia
- Fandy, T. 2000. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Fazlur, Rohman. 1997. *Muhammad sebagai Seorang Seorang Pedagang*. Jakarta. Yayasan Swarna Bhummy.
- Gauzali, Saydam. 1997. *Kamus Istilah Kepegawaian*. Jakarta. Midas Surya Grafindo.
- Grant, Robert M. 1997. *Diterjemahkan Oleh Tomas Secokusomo. Analisis Strategi Kontemporer. Konsep, Teknik, Aplikasi*. Jakarta. Erlangga
- Grant, Robert M.. 1995. *Analisis Strategi Kewirausahaan Konsep. Teknik dan Aplikasi*. Jakarta. Erlangga
- Hermanianto, Joko Dkk. *Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas. Modul 1. Pengetahuan bahan pangan hewani*
- Irawan, Hadi. 2002. *10 Prinsip Kepuasan Pelanggan*. Elex Media Komputindo
- Kotler, Philip dan Amstrong, Gary. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 1*. Jakarta. Erlangga.
- Kotler, Philip. 2001. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol*. Jakarta: PT Prehallindo

- Kotler, Philp dan Keller, Kevin Lane. 2009. *Manajemen Pemasaran: Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta. Erlangga
- Manullang, M. 2002. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Moleong, Lexy J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya Offset
- Mudrajat, Kuncoro. 2007. *Ekonomitrika Industri Indonesia: Menuju Negara Industri Baru 2030?*. Yogyakarta. Penerbit Adi
- Muhaimin. 2011. *Perbandingan Etika Bisnis Etnik Cina & Pebisnis Lokal*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar
- Muhammad. 2004. *Etika Bisnis Islami*. Yogyakarta. Unit Penerbit dan Percetakan
- Munir, Mishbah. 2012. *Pengaruh Sumberdaya Internal Terhadap Kemampuan Pelaku Institusi dan Startegi Keunggulan Bersaing dalam Peningkatan Kinerja Koperasi (KSP/USP) Agribisnis di Jawa Timur*. Surabaya: Program Pascasarjana Universitas 17 Agustus 1945.
- Muslich. 2010. *Etika Bisnis Islami*. Yogyakarta. Ekonisia Fakultas Ekonomi UII
- Nadzir. Muhammad. 1983. *Metode Penelitian Indonesia*. Ghalia Indonesia
- Porter, Michael M. 1980. *Competitive Strategy: Techniques For Analyzing Industries and Competitors*. New York. Free Press
- Porter. Michael E. 1994. *Keunggulan Bersaing. Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Jakarta. Binarupan Aksara
- Ramadhany, Firmansyah. 2011. *Strategi Bersaing Komoditas Sapi Potong di Indonesia (Studi Kasus pada PT.ELDERS INDONESIA)*. Jakarta. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Indonesia
- Rangkuti, Freddy. 2002. *Measuring Costumer Statisfaction*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Sabit, Saayid. 1987. *Fiqih Sunnah 13, diterjemahkan oleh Kamaludin A. Marzuki dari Fiqh sunnah*. Bandung. PT. Alma'arif
- Saifullah, M. 2011. *Etika Bisnis Islam dalam Praktek Bisnis Rasulullah*. Forum Penelitian. (1): 143-145
- Schiffman & Kanuk. 2004. *Perilaku Konsumen (Edisi 7)*. Jakarta. Prentice Hall
- Siregar, S.B. 2003. *Tekhnik Pemeliharaan Ternak Sapi dan Anaysis Usaha*. Jakarta. Penerbit Swadaya
- Soeparno. *Pengertian dan Ruang Lingkup Pematongan Ternak Modul I*
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung. Alfabeta
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Alfabeta

- Sulistyo – Basuki. 2006. *Metode Penelitian*. Jakarta. Wedatama Widya Sastra dan Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia
- Swastha, Basu. 2010. *Manajemen Penjualan: Pelaksana Penjualan*. Jakarta. BPFY
- Ulrich, Karl T & Steven D. Eppinger 2001. *Perancangan & Pengembangan Produk*. Jakarta. Salemba Tekhnis
- Umar, Husain. 2002. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Yusanto, Ismail Muhammad dan Muhammad Widjajakusuma. 2002. *Menggagas Bisnis Islami*. Jakarta. Gema Insani Press
- Dhaniarti, Iswachyu, Bayu Airlangga Putra, M Ikhsan Setiawan, Agus Sukoco, and Ani Wulandari. “Entrepreneurship Education in Islamic Community: Its Application in Human Resource Planning and Development Course” (n.d.).
- Wajdi, Muh. Barid Nizaruddin, Yuli Choirul Ummah, and Devit Etika Sari. “UKM Development Business Loan.” *IJEED (International Journal Of Entrepreneurship And Business Development)* 1, no. 1 (October 1, 2017): 99–109. Accessed November 9, 2017. <http://jurnal.narotama.ac.id/index.php/ijebd/article/view/350>.
- Wajdi, Muh Barid Nizarudin. “Monopoli Dagang Dalam Kajian Fiqih Islam.” *AT-Tahdzib: Jurnal Studi Islam dan Muamalah* 4, no. 2 (2016): 81–99.