

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Bagi seorang muslim ketika ingin mendekatkan diri, atau berusaha untuk taat kepada Allah Sang Maha Pencipta, tentulah kita harus menjalankan ibadah kepada Allah, baik itu yang wajib maupun yang sunnah agar Allah ridho kepada kita. Namun ada hal lain yang tak boleh kita abaikan dalam usaha memperoleh ridho Allah, yaitu makanan dan minuman.<sup>2</sup> Islam merupakan salah satu agama yang membawa petunjuk kebaikan bagi umat manusia. Islam memberi petunjuk kepada manusia setiap kehidupannya termasuk dalam hal makanan. Seorang muslim harus memakan makanan yang sehat dan halal.<sup>3</sup>

Jumlah penduduk yang selalu meningkat dari tahun ke tahun dan diimbangi dengan kesadaran akan arti penting peningkatan gizi dalam kehidupan masyarakat mendorong penyediaan pangan hewani yang berkualitas. Hal ini berimplikasi pada pola konsumsi makanan terutama protein hewani yang terus mengalami peningkatan. Salah satunya pada penjualan daging ayam potong yang memiliki prospek bisnis yang menguntungkan karena permintaan yang selalu bertambah.

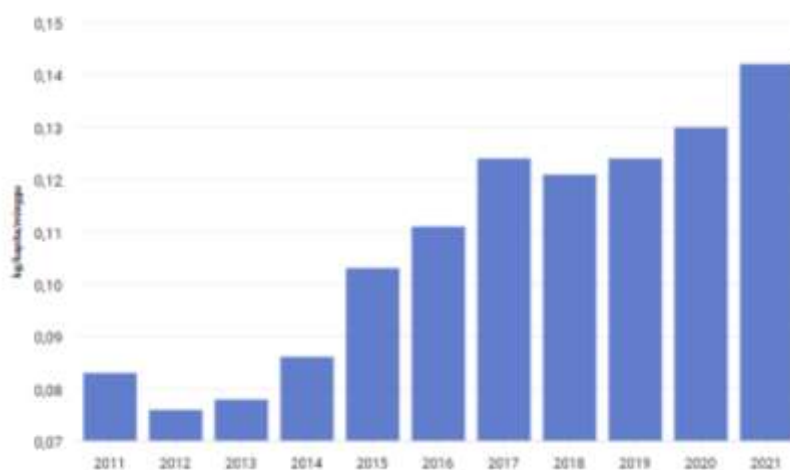
---

<sup>2</sup> Nilda Miftahul Janna, Aisma, and Muhammad Arsyam, "Makanan Dan Minuman Dalam Islam," *Jurnal Tahkim* 9, no. 2 (2013): 1–9, <https://files.osf.io/v1/resources/49us8/providers/osfstorage/5fffd8e4e80d370520a59049?action=download&direct&version=1>.

<sup>3</sup> F.M Nashar, *Antara Halal Dan Haram* (Bandung: Angkasa, 2013), hlm. 10

Terjadi perkembangan yang sangat cukup pesat terhadap pengusaha ayam potong, yakni banyak munculnya pengusaha-pengusaha ayam potong yang baru, dikarenakan bisnis ini memberikan peluang atau kesempatan yang cukup banyak mengambil keuntungan, sehingga bisnis usaha ayam potong mudah untuk dilakukan oleh siapapun yang hendak melakukannya.

**Gambar 1.1**  
**Rata-Rata Konsumsi Daging Ayam Indonesia (2011-2021)**



*Sumber: Badan Pusat Statistik, 2021*

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein yang baik dikonsumsi bagi tubuh. Protein hewani ini pun sangat lazim diolah pada berbagai macam hidangan nusantara maupun asing. Menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 0,14 kilogram (kg) per kapita per minggu. Angka tersebut meningkat 7,69% dibandingkan tahun 2020, sekaligus menjadi rekor tertinggi dalam satu dekade terakhir seperti terlihat pada grafik. Secara tren, konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia cenderung meningkat selama periode 2011-2021. Tingkat pertumbuhan paling tinggi tercatat pada 2014, yakni naik 19,76% dari tahun sebelumnya. Adapun rata-rata konsumsi daging

ayam nasional lebih tinggi dari daging sapi atau kerbau. Tercatat, rata-rata konsumsi daging sapi atau kerbau hanya 0,009 kg per kapita per minggu pada 2021.<sup>4</sup>

Daerah yang menjadi sorotan pembahasan pada penelitian ini adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yaitu Kabupaten Tulungagung. Kabupaten Tulungagung sendiri terletak kurang lebih 154 km ke arah Barat Daya dari Kota Surabaya. Secara administratif, Kabupaten Tulungagung dibagi menjadi 19 (sembilan belas) Kecamatan, 257 (dua ratus lima puluh tujuh) Desa dan 14 (empat belas) Kelurahan. Kabupaten Tulungagung memiliki wilayah dataran rendah, sedang, dan tinggi dengan konfigurasi datar, perbukitan, dan pegunungan.

Ternak unggas merupakan salah satu penyuplai daging utama di Kabupaten Tulungagung. Salah faktor utama yang mempengaruhi adalah pertumbuhan ternak unggas yang cepat. Salah satunya yaitu tingginya permintaan akan daging ayam potong yang membuat peternakan di Kabupaten Tulungagung meningkatkan produksinya. Berikut adalah data produksi unggas menurut jenis dan hasilnya di Kabupaten Tulungagung:

**Tabel 1.1**  
**Produksi Unggas Menurut Jenis dan Hasilnya (Daging dalam Kg)**  
**Kabupaten Tulungagung Tahun 2018 – 2021**

No.	Komoditi	2018	2019	2020	2021
1	Ayam Kampung	9.858.150	9.391.753	7.514.749	2.201.122

---

<sup>4</sup> Cindy Mutia Annur, "Konsumsi Daging Ayam Warga RI Meningkat, Capai Rekor Pada 2021," Kata Data, 2022, <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/10/06/konsumsi-daging-ayam-warga-ri-meningkat-capai-rekor-pada-2021>.

2	Ayam Ras Petelur	3.428.022	3.342.346	2.899.216	1.650.711
3	Itik	1.070.321	1.188.622	1.681.961	580.382
4	Mentok	243.235	241.840	143.906	50.254
5	Ayam Broiler	13.655.115	12.756.957	13.354.672	18.265.440

*Sumber: BPS Kabupaten Tulungagung, 2022*

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa, pada tahun 2021 di Kabupaten Tulungagung ayam broiler menyumbang produksi daging yang paling tinggi dibandingkan dengan semua jenis ternak yaitu sebesar 18.265.440 kg daging. Produksi ayam broiler di Kabupaten Tulungagung juga mengalami peningkatan dibanding tahun sebelumnya. Pemenuhan daging banyak didapat dari ayam pedaging/broiler karena harganya yang relatif terjangkau oleh masyarakat sehingga permintaan akan daging ayam pun akan naik.<sup>5</sup>

Lokasi penelitian yaitu di Rumah Potong Unggas PT Gambir Sejahtera Utama yang ada di Dusun Gambiran Desa Besole, Kabupaten Tulungagung. Rumah potong ini telah melakukan pemotongan dari tahun 2019, awalnya hanya melakukan pemotongan bebek dan sesuai pesanan saja dan skala hasil pemotongannya masih sedikit, tetapi sekarang tempat pemotongan ini sudah menambah menjadi tempat pemotongan daging ayam salah satunya daging ayam potong yang menjadi produk unggulan dari PT Gambir Sejahtera Utama.

Sebagai negara berpenduduk mayoritas Muslim, status halal atas berbagai produk dan jasa turut menjadi kebutuhan bagi masyarakat Indonesia,

---

<sup>5</sup> Badan Pusat Statistik, "Kabupaten Tulungagung Dalam Angka," BPS Kabupaten Tulungagung, 2022, <https://tulungagungkab.bps.go.id/>.

seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran dan kepedulian masyarakat terhadap produk ramah muslim. Islam mempunyai garis tegas yang menyatakan bahwa diharamkan memakan hewan halal tanpa disembelih secara syara' terlebih dahulu.<sup>6</sup>

Maka dari itu, ketika mengkonsumsi daging ayam pastinya harus diketahui tingkat kehalalannya. Walaupun ayam tersebut halal untuk kita konsumsi namun apabila proses pengolahannya tidak dilakukan dengan cara halal maka ayam tersebut dikategorikan makanan yang haram dan dilarang untuk di makan. Penyembelihan secara syariat Islam disini yaitu penyembelihan yang dilakukan sesuai dengan ketentuan yang diajarkan oleh syariat islam seperti yang diatur dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang sertifikasi penyembelihan halal yang telah di tetapkan.

Untuk menjamin kehalalan daging dan hasil sembelihannya, terdapat peran Juru sembelih halal (JULEHA). Jika penyembelihan dilakukan sesuai syariat maka daging dan produk turunannya pun akan halal, sebaliknya jika proses penyembelihannya tidak sesuai syariat maka seluruh produk yang dihasilkan akan haram. Karena perannya yang sangat penting tersebut, maka seorang JULEHA harus memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam melakukan proses penyembelihan sehingga dapat bersaing baik didalam maupun luar negeri.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Abu Sari Muhammad Abdul Hadi, *Hukum Makanan Dan Sembelihan* (Bandung: Trigenda Karya, 1997), hlm. 23

<sup>7</sup> IHATEC, "PERAN JURU SEMBELIH HALAL (JULEHA) & PENTINGNYA KOMPETENSI SEORANG JULEHA," 2021, <https://ihatec.com/peran-juru-sembelih-halal/>.

Juru sembelih halal yang ada di PT Gambir Sejahtera Utama sudah mengikuti pelatihan kompetensi secara *Online* juru sembelih halal berbasis SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) Nomor 196 Tahun 2014 tentang bidang penyembelihan hewan yang didasarkan pada:<sup>8</sup>

**Tabel 1.2**  
**13 Unit Kompetensi SKKNI Nomor 196 Tahun 2014**  
**Tentang Penyembelihan Hewan Halal**

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1	A.016200.001.01	Melakukan Ibadah Wajib
2	A.016200.002.01	Menerapkan Persyaratan Syari'at Islam
3	A.016200.003.01	Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja
4	A.016200.004.01	Melakukan Komunikasi Efektif
5	A.016200.005.01	Mengkoordinasikan Pekerjaan
6	A.016200.006.01	Menerapkan Higiene Sanitasi
7	A.016200.007.01	Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan
8	A.016200.008.01	Menyiapkan Peralatan Penyembelihan
9	A.016200.009.01	Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan
10	A.016200.010.01	Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih
11	A.016200.011.01	Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan
12	A.016200.012.01	Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan
13	A.016200.013.01	Menetapkan Status Kematian Hewan

*Sumber: SKKNI Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia*

Walaupun juru sembelih halal di PT Gambir Sejahtera Utama ini sudah bersertifikat namun pastinya proses pemotongan ayam dilakukan oleh penyembelih tanpa sepengetahuan pelanggan. Hal ini sebenarnya menjadi faktor penting bagi pelanggan daging ayam potong untuk mengetahui dan memastikan apakah ayam disembelih sesuai dengan syariat Islam atau tidak. Penyembelihan ayam yang dilakukan oleh PT Gambir Sejahtera Utama masih menggunakan metode tradisional. Tidak ada mesin yang membantu penyembelihan karena penyembelihan hanya menggunakan tangan dan pisau

---

<sup>8</sup> SKKNI, *SKKNI Juru Sembelih Halal No 196 Tahun 2014* (Jakarta: Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia, 2014), hlm. 14

yang sederhana, namun di proses setelah dilakukannya penyembelihan tersebut hingga daging ayam potong siap kirim beberapa diantaranya sudah menggunakan mesin modern.

Tempat penjualan daging ayam potong yang sesuai syariah Islam akan menjadi suatu hal yang baik bagi konsumen muslim karena penjual ayam potong memaksimalkan penerapan standar penyembelihan halal sesuai syariat. Hal ini akan berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan. Pastinya ketika konsumen atau pelanggan memutuskan akan membeli suatu barang atau produk, tentu akan memikirkan terlebih dahulu barang yang akan dibeli, mulai dari harga, kualitas, fungsi atau kegunaan barang maupun kehalalan dari barang yang akan kita konsumsi tersebut.<sup>9</sup>

Jika melakukan praktik penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal ini diterapkan pastinya konsumen khususnya konsumen Muslim yakin untuk membeli apalagi Islam sangat menekankan tentang kehalalan makanan, terutama kehalalan hewan yang disembelih, sebagai seorang muslim hendaklah mengetahui bagaimana penyembelihan halal tersebut agar dapat mengkonsumsi makanan yang halal dan baik.

Kepuasan pelanggan penting untuk ditingkatkan karena pelanggan yang puas akan menjadi pelanggan yang loyal. Mereka akan cenderung melakukan pembelian ulang dan menjadi promotor bagi produk, yang pada

---

<sup>9</sup> Novel Christian Waani, Maryam Mangantar, and Yantje Uhing, "Perbedaan Sikap Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Niu Green Tea Dan Teh Botol Sosro (Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UNSRAT)," *Emba* 10, no. 1 (2022): 1004–13, <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/38665/35256>.

akhirnya akan meningkatkan pendapatan perusahaan.<sup>10</sup> Penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih halal yang sesuai syariat Islam akan menjadi hal baik untuk meningkatkan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan diatas, dan mengingat pentingnya penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal, maka penulis tertarik melakukan suatu penelitian dengan judul **“Penerapan Penyembelihan Oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Daging Ayam Potong ”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan konteks penelitian di atas maka fokus penelitian dalam penulisan ini adalah tentang penerapan pengetahuan penyembelihan halal oleh Juru Sembelih Halal untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Adapun masalah pokok yang akan di jadikan pedoman dalam penelitian yaitu:

1. Bagaimana penerapan standar hewan yang disembelih oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong?
2. Bagaimana penerapan standar proses penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong?

---

<sup>10</sup> Humas, “Pentingnya Kepuasan Pelanggan Di Dunia Bisnis, Riza Perdana Kusuma Bekali Peserta Webinar Vol. 12 Dengan Ilmu Customer Centricity,” IST AKPRIND, 2022, <https://akprind.ac.id/sadar-akan-pentingnya-kepuasan-pelanggan-di-dunia-bisnis-riza-perdana-kusuma-bekali-peserta-webinar-vol-12-dengan-ilmu-customer-centricity/>.



3. Bagaimana penerapan standar pengolahan, penyimpanan, pengiriman oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong?

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi penerapan standar hewan yang disembelih oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong.
2. Untuk mengidentifikasi penerapan standar proses penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong.
3. Untuk mengidentifikasi penerapan standar pengolahan, penyimpanan, pengiriman oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) PT Gambir Sejahtera Utama untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong.

### **D. Identifikasi Penelitian**

Identifikasi penelitian yang akan dilakukan yaitu ingin mengetahui sejauh mana penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong. Dapat diketahui penerapan standar hewan yang akan disembelih, penerapan standar proses penyembelihan dan juga penerapan standar pengolahan, penyimpanan, pengiriman oleh Juru Sembelih Halal atau JULEHA. Dengan adanya

penerapan penyembelihan oleh JULEHA pada perdagangan ayam potong yang sudah sesuai dengan syariat Islam dinilai mampu menentukan meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong PT Gambir Sejahtera Utama.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian yang dilakukan dapat memberikan beberapa manfaat dan kegunaan secara teoritis maupun secara praktis bagi beberapa pihak. Berikut ini merupakan manfaat dari penelitian ini:

##### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat sebagai berikut:

- a. Agar nantinya dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti yang lainnya maupun pembaca sebagai hasil dari observasi langsung yang telah dilakukan.
- b. Agar nantinya dapat memberikan informasi bagi para pembaca penelitian ini maupun berbagai pihak-pihak yang memang berkepentingan tentang penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong.

##### **2. Manfaat Praktis**

Selanjutnya secara praktis penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat yaitu sebagai berikut:

a. Bagi Instansi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi tambahan kepada pihak pemerintah daerah dalam rangka usaha memaksimalkan penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong.

b. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan serta referensi untuk bahan penelitian lebih lanjut mengenai ilmu ekonomi dan bisnis, khususnya penerapan penyembelihan halal untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Selain itu penelitian ini dapat digunakan sebagai sumbangsih penambahan koleksi perpustakaan di UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat sekitar mengenai Juru Sembelih Halal (JULEHA). Masyarakat dapat mengetahui penerapan Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk menentukan keputusan pembelian konsumen daging ayam potong.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharap dapat memberikan nilai tambah dan menjadi referensi bagi calon peneliti berikutnya yang tertarik untuk meneliti masalah yang sama.

## F. Penegasan Istilah

Guna mempermudah pemahaman pembaca terhadap kajian penelitian yang akan dilakukan dan untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam menginterpretasikan istilah-istilah dalam penelitian ini, maka peneliti perlu memaparkan dan menegaskan istilah-istilah yang peneliti rumuskan sebagai berikut:

### 1. Penegasan Istilah secara Konseptual

#### a. Penyembelihan

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.<sup>11</sup>

#### b. Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Menurut SNI 99002 tahun 2016, Juru Sembelih Halal (JULEHA) merupakan orang yang melakukan proses penyembelihan dan telah memenuhi persyaratan perundangan.<sup>12</sup>

#### c. Pelanggan

Menurut Daryanto dan Setyobudi, pelanggan adalah orang-orang yang kegiatannya membeli dan menggunakan suatu produk, baik barang maupun jasa secara terus menerus.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> Abu Sari Muhammad Abdul Hadi, *Hukum Makanan Dan Sembelihan Dalam Islam* (Bandung: Trigenda Karya, 1997), hlm. 194

<sup>12</sup> SNI 99002 tahun 2016, *Pemotongan Halal Pada Unggas* (Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2016), hlm. 2

#### d. Kepuasan Pelanggan

Menurut Kotler, kepuasan pelanggan adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan kinerja (hasil) produk yang dipikirkan terhadap kinerja yang diharapkan.<sup>14</sup>

### 2. Penegasan Istilah Secara Operasional

Menurut bahasa menyembelih artinya baik dan suci. Maksudnya yaitu bahwa hewan yang disembelih sesuai dengan aturan syara menjadikan hewan yang disembelih itu baik dan suci serta halal untuk dimakan. penerapan penyembelihan secara halal sudah menjadi bagian penting yang harus diperhatikan oleh umat Muslim saat ini.

Standar penyembelihan halal sudah di jelaskan dalam Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009. Untuk merealisasikan cara menyembelih yang halal sesuai Fatwa MUI tersebut, perlu adanya peran Juru Sembelih halal (JULEHA).

Penyembelihan ayam potong oleh JULEHA ini sangat penting karena dengan penyembelihan yang halal dan sesuai syariat, konsumen akan percaya sepenuhnya bahwa hasil pemotongan tersebut halal karena penyembelihan dan pengolahannya sesuai dengan syariat Islam, dan tidak mengawatirkan lagi akan kehalalan daging sembelihan tersebut.

Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong. Dalam membangun sebuah usaha hal yang paling

---

<sup>13</sup> Daryanto dan Setyobudi, *Konsumen Dan Pelayanan Prima* (Yogyakarta: Gava Media, 2014), hlm. 49

<sup>14</sup> Gary Armstrong dan Philip Kotler, *Manajemen Pemasaran, Edisi Kesembilan*. (Jakarta: PT.Indeks Gramedia, 2003), hlm. 177

penting adalah kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan sendiri merupakan ukuran seberapa puas seorang pelanggan terhadap pelayanan atau produk yang mereka terima. Kepuasan ini dapat terjadi ketika harapan pelanggan setara dengan layanan yang diberikan.

Dalam hal ini, jika seorang pelanggan merasa puas dengan produk yang dijual pastinya mereka akan menjadi pelanggan yang loyal dan akan merekomendasikan produk pada orang lain. Dengan begitu, akan ada banyak pelanggan baru yang berdatangan. Maka, penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) memang penting untuk meningkatkan kepuasan pelanggan apalagi Islam sangat menekankan tentang kehalalan makanan, terutama kehalalan hewan yang dipotong.

## **G. Sistematika Penulisan**

Agar penelitian ini dapat dipahami dan mengarah kepada pembahasan, maka penulisan penelitian ini disusun dengan suatu sistem yang diatur sedemikian rupa dalam suatu sistematika penulisan sebagai berikut:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini membahas tentang beberapa unsur yaitu berisi tentang konteks penelitian, fokus penelitian, tujuan penelitian, identifikasi penelitian, manfaat penelitian, penegasan istilah dan sistematika pembahasan. Dimana maksud penulisan ini berisi tentang unsur-unsur pokok yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam memahami bab berikutnya.

## **BAB II : KAJIAN PUSTAKA**

Bab ini membahas tentang kajian pustaka yang terdiri dari focus kajian pertama yakni teori penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA), fokus kajian kedua yaitu kepuasan pelanggan dan hasil dari penelitian terdahulu, sehingga pada bab penjelasan ini dapat dijadikan acuan sebagai bahan analisa maupun perbandingan dalam membahas objek penelitian serta kerangka konsep.

## **BAB III : METODE PENELITIAN**

Bab ini membahas tentang metode penelitian yang terdiri dari pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, serta data dan sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, pengecekan keabsahan temuan serta tahap-tahap penelitian. Selanjutnya hal tersebut dapat diketahui tentang bagaimana kesesuaian antara metode yang dipakai dengan jenis penelitian yang dilakukan.

## **BAB IV : HASIL PENELITIAN**

Bab ini membahas tentang hasil penelitian yang berisikan mulai dari paparan data atau temuan penelitian yang terdapat pada praktik penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong pada Rumah Potong Unggas PT Gambir Sejahtera Utama Kabupaten Tulungagung, sehingga bab ini disusun sebagai bagian dari upaya untuk menentukan serta menemukan jawaban atas pertanyaan yang sudah ada dalam rumusan masalah atau fokus penelitian yang dilakukan.

**BAB V : PEMBAHASAN**

Bab ini membahas tentang keterkaitan dengan hasil temuan yang dilakukan peneliti dengan mencocokkannya dengan teori-teori yang ada dan menjelaskan isi dari temuan teori yang diungkap dari lapangan mengenai kepuasan pelanggan.

**BAB VI : PENUTUP**

Bab ini membahas tentang hasil akhir dalam penelitian serta kesimpulan dan saran atau rekomendasi. Sehingga penelitian ini yang mana akan di akhiri ataupun disimpulkan dan diberikan saran yang mampu diberikan kepada pihak yang bersangkutan. Selain itu, agar pembaca dapat mengetahui serta memahami secara detail dan kongkrit, selanjutnya saran merupakan suatu harapan dari peneliti yang ditujukan kepada pihak yang lebih kompeten agar dapat memberikan suatu kontribusi bagi masyarakat khususnya pentingnya penerapan penyembelihan oleh Juru Sembelih Halal untuk meningkatkan kepuasan pelanggan daging ayam potong. Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran yang diperoleh dari penulis yang ditujukan kepada semua pihak yang berkepentingan.