

PENGARUH LITERASI HALAL TERHADAP AWARENESS SERTIFIKASI HALAL DI RUMAH POTONG AYAM LANGKAP BURNEH BANGKALAN

Achmad khaidir Arief¹, Sulis Kurniawati Firdaus², Mashudi³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Agama Islam Darul Hikmah

202193290475@darul-hikmah.com, 202193290504@darul-hikmah.com,

mashudi.fkis@trunojoyo.ac.id

Received: 25-01-2026

Revised: 14-02-2026

Approved: 25-02-2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh literasi halal terhadap awareness sertifikasi halal di Rumah Potong Ayam Langkap Burneh, Bangkalan. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian asosiatif, yang menganalisis hubungan antara dua variabel, yaitu literasi halal (X) dan awareness sertifikasi halal (Y). Data dikumpulkan melalui kuesioner, observasi, dan dokumentasi, dengan responden sebanyak 4 orang pengelola rumah potong ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa literasi halal tidak berpengaruh signifikan terhadap awareness sertifikasi halal. Meskipun literasi halal mencakup pemahaman tentang konsep halal dan prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam, analisis regresi menunjukkan tidak adanya hubungan kuat antara literasi halal dan kesadaran tentang sertifikasi halal. Simpulan dari penelitian ini adalah bahwa peningkatan literasi halal saja tidak cukup untuk membentuk kesadaran sertifikasi halal, melainkan perlu adanya dukungan dari faktor eksternal seperti regulasi, insentif ekonomi, dan dorongan konsumen.

Kata Kunci: Literasi Halal, Awareness Sertifikasi Halal, Rumah Potong Ayam, Sertifikasi Halal, Bangkalan

PENDAHULUAN

Halal merupakan prinsip fundamental dalam konsumsi makanan bagi umat Islam. Konsep halal tidak hanya berkaitan dengan jenis makanan yang dikonsumsi, tetapi juga dengan proses pengolahan dan penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam (Abali & Bakar, 2014). Dalam konteks daging ayam, kehalalan produk sangat bergantung pada kepatuhan terhadap standar penyembelihan halal yang telah ditetapkan oleh otoritas berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Hidayat & Siradj, 2015). Literasi halal, yang mencakup pemahaman tentang konsep halal-haram, prosedur penyembelihan halal, serta regulasi yang mengatur sertifikasi halal, menjadi aspek penting dalam menjamin kehalalan produk yang beredar di pasar (Mohd, Zainal, & Sulaiman, 2016).

Rumah potong ayam Langkap Burneh di Bangkalan merupakan salah satu pusat rumah potong ayam yang melayani masyarakat Muslim. Namun, terdapat kekurangan pemahaman mengenai standar halal dalam proses penyembelihan ayam, yang berisiko terhadap kehalalan produk yang dijual (Arief et al., 2023). Hal ini mengindikasikan perlunya peningkatan literasi halal di kalangan pengelola rumah potong untuk memastikan ayam yang disembelih sesuai dengan syariat Islam (Sadela, Yuana, & Kemala, 2023). Menurut Hidayat & Siradj (2015), kesadaran terhadap sertifikasi halal menjadi faktor penting dalam meningkatkan kepatuhan usaha rumah potong terhadap regulasi halal yang berlaku. Semakin tinggi tingkat literasi halal, semakin besar kemungkinan rumah potong untuk memahami manfaat sertifikasi halal dan berupaya untuk memperoleh sertifikasi tersebut (Listari, Pratiwi, & Wicaksono, 2020). Hal ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual, khususnya di pasar tradisional (Ayyub, Rana, & Naz, 2015).

Literasi halal memiliki peran penting dalam membentuk awareness atau kesadaran terhadap sertifikasi halal. Menurut Ayyub et al. (2015), awareness sertifikasi halal mencerminkan sejauh mana rumah potong mengetahui, memahami, dan mengaplikasikan prinsip-prinsip halal dalam kegiatan usaha mereka. Dengan adanya literasi halal yang baik, pedagang diharapkan lebih memahami pentingnya sertifikasi halal serta bisa memastikan bahwa ayam potong yang dijual telah melalui proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam (Arief et al., 2023). Studi ini berfokus pada pengaruh literasi halal terhadap awareness sertifikasi halal di rumah potong ayam Langkap Burneh. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mohd et al. (2016) di Malaysia, yang menemukan bahwa tingkat literasi halal usaha rumah potong memiliki hubungan yang signifikan dengan kesadaran mereka terhadap pentingnya sertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan penelitian yang masih minim dilakukan di Indonesia, khususnya di pasar tradisional seperti Pasar Baru Burneh Bangkalan (Sadela et al., 2023).

Dengan mengukur literasi halal berdasarkan pengetahuan dan pemahaman usaha rumah potong tentang konsep halal, prosedur penyembelihan halal, serta regulasi sertifikasi halal, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan strategi edukasi dan sosialisasi sertifikasi halal yang lebih efektif.

KAJIAN TEORI

Literasi Halal

Literasi merupakan kemampuan untuk menginterpretasi tulisan dan menyusun aksara, memperkaya wawasan serta keterampilan, melakukan penalaran evaluatif guna menyelesaikan masalah, serta kompetensi bertukar pesan secara efektif yang memungkinkan seseorang untuk berperan dalam tatanan sosial. Dalam konteks ini, literasi halal berarti kemampuan untuk membedakan antara yang halal (diperbolehkan) dan yang haram (dilarang) dalam berbagai produk dan layanan berdasarkan pemahaman yang lebih komprehensif tentang syariat Islam. Menurut Ahmad (2020), literasi halal ini merupakan elemen penting untuk membantu usaha rumah potong ayam dalam memahami regulasi halal, mulai dari proses penyembelihan hingga pengemasan produk sesuai dengan syariat Islam.

Tingkat literasi yang tinggi dapat memotivasi rumah potong ayam untuk mengikuti prosedur dan persyaratan sertifikasi halal yang telah ditetapkan oleh BPJPH. Literasi halal berperan sebagai media edukasi yang efektif untuk mengurangi kesalahpahaman masyarakat terkait status halal dan haram suatu produk. Dengan pelatihan yang tepat, kesadaran masyarakat—terutama di sektor informal seperti rumah potong ayam—dapat ditingkatkan, sehingga mereka lebih memahami dan menerapkan prosedur sertifikasi halal dengan benar (Hidayat, 2019).

Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan prosedur untuk mendapatkan kredensial halal melalui serangkaian tahap verifikasi guna memastikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh LPPOM MUI atau BPJPH (Ismail, 2021). Sertifikat halal ini penting sebagai bukti legal yang menyatakan bahwa suatu produk memenuhi ketentuan halal berdasarkan syariat Islam. Dengan demikian, konsumen, terutama umat Islam, dapat merasa yakin bahwa produk yang mereka konsumsi telah memenuhi standar halal. Sertifikasi halal di Indonesia menjadi penting, terutama di tengah meningkatnya kesadaran akan keamanan pangan dan

kehalalan produk. Dalam konteks ini, sertifikasi halal tidak hanya mencakup produk pangan, tetapi juga kosmetik dan obat-obatan. Adanya sertifikasi halal memberikan jaminan yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar produk yang halal, baik di tingkat nasional maupun internasional (Syafiq, 2018).

Rumah Potong Ayam

Rumah potong ayam (RPA) idealnya dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, seperti area penampungan unggas sebelum disembelih, ruang penyembelihan yang terpisah, serta ruang untuk proses pembersihan dan pengepakan karkas. Selain itu, RPA harus memperhatikan standar sanitasi yang ketat guna memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Susanto, 2017). Proses penyembelihan yang dilakukan di RPA harus memenuhi persyaratan teknis yang ditetapkan oleh SNI 1999 dan regulasi terkait lainnya untuk menghindari kontaminasi dan memastikan kualitas karkas ayam yang tinggi (Rani, 2019). Dalam prakteknya, banyak RPA yang masih kurang memahami pentingnya penerapan standar sanitasi dan prosedur penyembelihan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, sehingga literasi halal di sektor ini sangat penting. Peningkatan literasi halal diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pengelola RPA untuk memperoleh sertifikasi halal yang sah, sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Pratama, 2020).

Ayam Broiler

Ayam broiler adalah jenis unggas yang dibudidayakan khusus untuk produksi karkas dalam waktu singkat. Umumnya, ayam broiler dipanen pada usia 6-8 minggu dengan berat rata-rata sekitar 1,4 kg, tergantung pada efektivitas pengelolaan perusahaan. Ayam broiler dikenal karena kemampuannya menghasilkan karkas dengan cepat dan efisien, menjadikannya salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Nugroho, 2020). Keunggulan ayam broiler antara lain adalah kecepatan dalam pertumbuhan, efisiensi dalam pemanfaatan pakan, serta kualitas daging yang lebih lembut dan mudah dicerna dibandingkan dengan unggas lain. Namun, kualitas ayam broiler juga dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti manajemen pemeliharaan, pakan, serta proses penyembelihan yang harus dilakukan dengan benar untuk menghindari kontaminasi mikroba (Sari, 2021).

Karkas Ayam

Karkas ayam adalah tubuh ayam yang telah disembelih setelah mengeluarkan bagian-bagian tertentu seperti kepala, kaki, bulu, dan organ internal lainnya. Kualitas karkas ayam sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk genetik, diet, dan prosedur penyembelihan (Taufik, 2022). Karkas yang baik harus memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh SNI 1995 dan harus bebas dari kontaminasi mikroba. Penyimpanan karkas ayam setelah penyembelihan juga menjadi aspek penting dalam menjaga kualitas produk. Karkas ayam segar harus disimpan pada suhu yang tepat untuk mencegah proliferasi mikroba yang dapat merusak kualitasnya. Dalam hal ini, pengelolaan RPA yang sesuai dengan standar akan berkontribusi pada kualitas karkas ayam yang optimal (Prasetyo, 2023).

Proses Produksi Karkas Ayam

Proses produksi karkas ayam melibatkan beberapa tahapan, mulai dari penerimaan ayam hidup, penyembelihan, hingga pengemasan. Setiap tahapan harus

dilakukan dengan memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, sehat, utuh, dan halal (Mukti, 2022). Proses penyembelihan, misalnya, harus dilakukan dengan cara yang tidak menyakitkan bagi unggas dan harus sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh regulasi halal. Setelah penyembelihan, karkas ayam harus segera diproses untuk mencegah kontaminasi yang dapat merusak kualitas daging. Proses pengolahan yang baik akan menghasilkan karkas ayam dengan kualitas yang optimal, yang tidak hanya memenuhi standar keamanan pangan tetapi juga memenuhi syarat halal sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam (Firman, 2020).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan jenis penelitian asosiatif, yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel, yaitu Literasi Halal (X) dan Awareness Sertifikasi Halal (Y). Penelitian ini menganalisis pengaruh literasi halal terhadap kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal pada Rumah Potong Ayam di Langkap, Burneh, Bangkalan. Penelitian dilaksanakan di Rumah Potong Ayam Langkap, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur. Lokasi ini dipilih karena merupakan pusat pemotongan ayam di wilayah tersebut dan mewakili pasar tradisional yang relevan untuk diteliti. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2025, dengan penyusunan proposal dimulai pada Februari 2025 dan diharapkan selesai pada Agustus 2025. Populasi penelitian ini adalah seluruh pengelola Rumah Potong Ayam di Pasar Baru Burneh, yang berjumlah 4 responden, terdiri dari pemilik dan pekerja yang terlibat langsung dalam proses penyembelihan ayam. Data dikumpulkan menggunakan tiga teknik utama:

- 1) Kuesioner: Menggunakan skala Likert untuk mengukur literasi halal dan awareness sertifikasi halal.
- 2) Observasi: Pengamatan langsung terhadap proses penyembelihan ayam.
- 3) Dokumentasi: Mengumpulkan data pelengkap, seperti jumlah usaha pemotongan, lokasi, dan informasi terkait lainnya.

Instrumen yang digunakan adalah angket yang dibagi menjadi dua bagian:

- 1) Literasi Halal: Diukur melalui dimensi pengetahuan, pemahaman, dan sikap terhadap konsep halal dalam penyembelihan ayam.
- 2) Awareness Sertifikasi Halal: Diukur melalui indikator kesadaran hukum, kesadaran prosedural, dan kesadaran manfaat sertifikasi halal.

Uji Validitas dan Reliabilitas

- 1) Uji Validitas: Dilakukan dengan menggunakan korelasi Pearson Product Moment untuk memastikan setiap item dalam kuesioner dapat mengukur variabel yang dimaksud.
- 2) Uji Reliabilitas: Menggunakan Alpha Cronbach untuk mengukur konsistensi internal alat ukur.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik Regresi Linier Sederhana untuk melihat hubungan antara literasi halal (X) dan awareness sertifikasi halal (Y). Selain itu, uji parsial (Uji-t) digunakan untuk menguji pengaruh masing-masing variabel secara individual. Penelitian ini dieksekusi pada Rumah Potong Ayam (RPA) Langkap, dan berlokasi di Desa Langkap, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Provinsi Jawa Timur. Desa Langkap ialah sebuah kelurahan di teritori Kabupaten Bangkalan yang memiliki aktivitas ekonomi cukup dinamis, terutama di sektor perdagangan dan jasa penyedia bahan pangan segar. Letaknya yang strategis, sekitar 7 kilometer dari pusat

kota Bangkalan membuat akses menuju lokasi ini relatif mudah, entah via wahana beroda sepasang ataupun beroda empat. Jalan menuju RPA telah beraspal meskipun di beberapa titik terdapat kerusakan ringan, namun tidak menghambat arus distribusi ayam ke pasar tradisional maupun ke konsumen langsung.

RPA Langkap menjadi salah satu fasilitas penyembelihan unggas dan berfungsi vital pada memenuhi kebutuhan daging ayam segar di wilayah Burneh dan sekitarnya. Aktivitas pemotongan dilakukan saban hari berawal pukul 05.00 dini hari sampai estimasi pukul 11.00 siang, menyesuaikan permintaan harian dari pedagang pasar, rumah makan, maupun pelanggan individu. Proses penyembelihan ayam di RPA ini mayoritas tetap dieksekusi dengan tenaga manusia oleh operator yang sudah berpengalaman, dengan teknik yang mereka yakini sesuai syariat Islam. Namun demikian, secara administratif sebagian pekerja sudah memahami pentingnya kehalalan dalam proses pemotongan hewan. Dari sisi fasilitas, RPA Langkap memiliki ruang pemotongan, area pencabutan bulu ayam, tempat pencucian, dan area pengepakan. Kondisi fasilitas cukup sederhana namun fungsional. Proses operasional dilakukan oleh 4 orang pekerja setiap harinya, tergantung pada jumlah pesanan. Para pekerja sebagian besar merupakan warga sekitar dengan tingkat pendidikan bervariasi mulai dari Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Atas.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 1.
karakteristik responden

Nama	Umur	Pendidikan
Subairi	56 tahun	S1
Atur rohman	14 tahun	SMP
Nadimul islam	17 tahun	SMA
Ansori lubis	25 tahun	S1

Penelitian ini dilakukan dengan objek penelitian pada pekerja Rumah Potong Ayam (RPA) Langkap, yang terletak di Desa Langkap, Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Provinsi Jawa Timur. Desa Langkap, berdasarkan penyebaran angket kepada responden yang didapatkan 4 responden. Dalam setiap item disertai alternatif jawaban sebagai berikut:

- Skor jawaban sangat setuju 5
- Skor jawaban setuju 4
- Skor jawaban netral 3
- Skor jawaban tidak setuju 2
- Skor jawaban sangat tidak setuju 1

Tabel 2.
Hasil jawaban responden variabel X

Responden	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
1	3	3	3	3	3	15
2	4	4	4	4	4	20
3	5	5	5	5	5	25
4	4	4	4	4	4	20

Tabel 3.
jawaban responden variabel Y

Responden	P1	P2	P3	P4	P5	TOTAL
R1	4	4	4	4	4	20
R2	5	5	5	5	5	25
R3	4	4	4	4	4	20
R4	5	5	5	5	5	25

Tabel 4.
Hasil Uji Validitas

Variabel	r-hitung	r-tabel	Keterangan
Literasi Halal (X)	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid

Berlandaskan Tabel tersebut, segenap butir instrumen Literasi Halal (X) memiliki nilai r-hitung sebesar 1.000 yang mempunyai nilai superior dikomparasikan dengan r-tabel senilai 0,9500. Perkara ini mengindikasikan bahwa tiap penanda pada variabel Literasi Halal dideklarasikan absah. Alhasil, alat ukur riset nan dimanfaatkan guna mengevaluasi variabel Literasi Halal dapat dipercaya merepresentasikan konstruk yang diteliti secara akurat dan layak digunakan dalam penelitian lebih lanjut.

Tabel 5.
Hasil Uji Reabilitas

Variabel	r-hitung	r-tabel	Keterangan
Awareness Sertifikasi Halal (Y)	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid
	1.000**	0,9500	Valid

Mengacu pada Tabel tersebut, segenap butir instrumen pada variabel *Awareness Sertifikasi Halal (Y)* mempunyai valensi r-hitung senilai 1.000, dan melampaui r-tabel senilai 0,9500. Perkara ini mengindikasikan bahwa segenap penanda pada variabel *Awareness Sertifikasi Halal* dideklarasikan absah. Konsekuensinya, alat ukur dan diaplikasikan guna mengevaluasi variabel ini bisa diandalkan pada merepresentasikan konstruk penelitian secara akurat dan layak digunakan dalam penelitian lebih lanjut.

Tabel 6.
Hasil Uji Reliabilitas

No	Variabel	r-alpha	r-kritis	Keterangan
1	Literasi Halal (X)	1.000	0,60	Reliabel
2	Awareness Sertifikasi Halal (Y)	1.000	0,60	Reliabel

Berlandaskan konklusi asesmen reliabilitas pada Tabel tersebut, segenap variabel dalam riset ini mempunyai valensi *Cronbach's Alpha* (r -alpha) melampaui r -kritis senilai 0,60, yakni variabel Literasi Halal (X) senilai 1.000 beserta Awareness Sertifikasi Halal (Y) sebesar 1.000. Dengan demikian, kedua variabel tersebut dinyatakan reliabel, dan mengindikasikan alat ukur nan dimanfaatkan pada riset ini koheren beserta bisa diandalkan guna mengevaluasi konstruk dan dituju.

Tabel 7.
Uji Regresi Linier Sederhan

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.000 ^a	0.000	-0.500	3.536	3.000

Berlandaskan konklusi asesmen regresi pada tabel *Model Summary*, didapatkan valensi R senilai 0,000, nan mengindikasikan bahwa nihil eksis korelasi antar variabel independen (X) dengan variabel dependen (Y). Valensi R Square = 0,000 mengindikasikan bahwa variabel independen nihil kapabilitas memberikan eksplanasi pada variansi variabel dependen secara absolut.

Perkara ini dikonfirmasi oleh valensi *Adjusted R Square* = -0,500, yang menandakan bahwa model regresi yang digunakan tidak sesuai dan justru memperburuk kemampuan prediksi. Nilai Std. Error of the Estimate = 3,536 menunjukkan adanya kesalahan prediksi yang relatif tinggi. Selain itu, nilai Durbin-Watson = 3,000 mengindikasikan adanya gejala autokorelasi negatif dalam data.

Tabel 8.
Hasil Uji ANOVA Regresi Linier untuk Hubungan Literasi Halal dan Awareness Sertifikasi Halal

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	0.000	1	0.000	0.000	1.000 ^b
	Residual	25.000	2	12.500		
	Total	25.000	3			

Berlandaskan konklusi asesmen *ANOVA* pada Tabel, didapatkan valensi F hitung senilai 0,000 beserta valensi keberartian (*Sig.*) senilai 1,000. Mengingat valensi keberartian melampaui 0,05, maka bisa dikonklusikan bahwa model regresi dan dikonstruksi nihil keberartian. Maknanya, variabel independen (X) secara serentak nihil berdampak pada variabel dependen (Y). Konsekuensinya, model regresi nan diaplikasikan nihil kelayakan guna memberikan eksplanasi pada variansi pada variabel dependen.

Tabel 9.
Hasil Uji Koefisien Regresi Parsial Literasi Halal terhadap Awareness Sertifikasi Halal

Model				Standardize Coefficients	t	Sig.
				Beta		
1	(Constant)	22.500	10.155		2.216	0.157
	X	0.000	0.500	0.000	0.000	1.000

Berlandaskan konklusi asesmen parsial (uji t) pada Tabel *Coefficients*, didapatkan valensi t hitung senilai 0,000 beserta valensi keberartian (*Sig.*) senilai 1,000. Mengingat valensi keberartian melampaui 0,05, maka bisa dikonklusikan bahwa variabel independen (X) nihil berdampak secara berarti terhadap variabel dependen (Y). Konsekuensinya, secara individual variabel X nihil kapabilitas memberikan eksplanasi pada variansi dan berlangsung pada variabel Y, sehingga kontribusinya dalam model regresi dianggap tidak berarti. Kajian ini memiliki sasaran guna menginvestigasi dampak pemahaman kehalalan fasilitas penyembelihan ayam pada kesadaran mengenai sertifikasi kehalalan. Merujuk pada temuan evaluasi perangkat riset, mencakup asesmen kesahihan serta keandalan, alat ukur yang diaplikasikan dinyatakan layak.

Seluruh item pernyataan pada variabel literasi halal (X) dan awareness sertifikasi halal (Y) memperoleh koefisien r-hitung senilai 1,000, melampaui koefisien r-tabel senilai 0,9500. Hal ini menunjukkan bahwa setiap indikator mampu merepresentasikan konstruk yang diteliti dengan baik. Selain itu, data asesmen keandalan turut memperlihatkan koefisien *Cronbach's Alpha* senilai 1,000, melampaui batas kritis 0,60, sehingga instrumen yang digunakan dinyatakan konsisten. Dengan demikian, alat ukur penelitian ini secara metodologis dapat dipercaya untuk mengukur literasi halal dan awareness sertifikasi halal. Namun demikian, hasil analisis regresi linier menunjukkan temuan yang berbeda dari ekspektasi awal. Berdasarkan uji regresi, diperoleh nilai Tingkat asosiasi (R) memiliki valuasi 0,000 serta proporsi varians terjelaskan (*R Square*) juga bernilai 0,000. Artinya, variabel literasi halal (X) sama sekali tidak memberikan kontribusi dalam menjelaskan variasi pada variabel awareness sertifikasi halal (Y). Bahkan skor *Adjusted R Square* yang bermuatan minus (-0,500) memberi petunjuk bahwa formula regresi justru memperburuk kemampuan prediksi. Hal ini diperkuat dengan angka *Standard Error of the Estimate* senilai 3,536 yang merefleksikan tingginya kekeliruan peramalan dalam formulasi.

Hasil uji ANOVA mempertegas temuan tersebut. Skor F kalkulasi yang didapatkan adalah 0,000 disertai probabilitas 1,000, melampaui ambang signifikansi 0,05. Dengan alasan tersebut, formula regresi yang dirumuskan tidak memiliki keberartian statistik, sehingga variabel literasi halal tidak berpengaruh secara simultan terhadap awareness sertifikasi halal. Data dari asesmen individual (evaluasi t) pun merefleksikan kesimpulan yang identik. Skor t hitung variabel literasi halal adalah 0,000 dengan signifikansi 1,000. Hal ini berarti literasi halal rumah ayam potong tidak memiliki pengaruh secara parsial terhadap awareness sertifikasi halal.

Evidensi ini mengindikasikan bahwa sekalipun pada level gagasan pemahaman mengenai kehalalan dipercaya berpotensi untuk mengescalasi kesadaran terhadap pentingnya sertifikasi halal, hasil penelitian justru tidak mendukung hipotesis tersebut. Beberapa faktor dapat menjelaskan kondisi ini. Pertama, keterbatasan jumlah sampel yang digunakan, sehingga variasi data menjadi sangat sempit dan menghasilkan model regresi yang tidak mampu menangkap hubungan antarvariabel. Kedua, adanya kemungkinan bahwa pelaku usaha rumah ayam potong memiliki literasi halal secara normatif, tetapi belum menginternalisasikannya dalam kesadaran praktis untuk mendorong sertifikasi halal. Artinya, meskipun mereka mengetahui aspek halal dalam pemotongan ayam, pengetahuan tersebut tidak serta-merta membentuk awareness akan pentingnya sertifikasi formal dari lembaga berwenang.

Selain itu, hasil ini juga mengindikasikan adanya faktor eksternal lain di luar literasi halal yang lebih dominan memengaruhi awareness sertifikasi halal, seperti

faktor biaya sertifikasi, kompleksitas administrasi, kebijakan pemerintah, atau pengaruh pasar dan permintaan konsumen. Dengan demikian, dapat dipahami bahwa literasi halal saja tidak cukup untuk membentuk kesadaran sertifikasi halal¹, melainkan harus didukung oleh insentif ekonomi, regulasi yang jelas, serta dorongan konsumen terhadap produk bersertifikat halal.

KESIMPULAN

Bahwa literasi halal tidak berpengaruh signifikan terhadap awareness sertifikasi halal di Rumah Potong Ayam Langkap Burneh, Bangkalan. Meskipun literasi halal mencakup pemahaman tentang konsep halal dan prosedur penyembelihan yang sesuai syariat Islam, hasil uji regresi menunjukkan tidak ada hubungan yang kuat antara tingkat literasi halal dengan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal. Hal ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti keterbatasan jumlah sampel yang terbatas, serta adanya kemungkinan bahwa pengelola rumah potong ayam hanya memiliki pengetahuan normatif tentang halal tanpa penerapan praktis untuk mendorong sertifikasi. Selain itu, faktor eksternal lain seperti biaya sertifikasi, kebijakan pemerintah, dan permintaan pasar juga mungkin lebih memengaruhi tingkat kesadaran sertifikasi halal dibandingkan literasi halal itu sendiri. Penelitian ini memberikan wawasan bahwa peningkatan literasi halal saja tidak cukup untuk membentuk kesadaran sertifikasi halal, melainkan perlu ada dukungan dari regulasi, insentif ekonomi, dan dorongan dari konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abali, M., & Bakar, M. (2014). Understanding the Concept of Halal in Islam and Its Implications for Halal Food Products. *Journal of Islamic Studies and Culture*, 6(1), 45-56. <https://doi.org/10.1016/j.jisc.2014.01.005>
- Ayyub, M., Rana, S., & Naz, A. (2015). Consumer Awareness and Certification of Halal Food Products: A Study on Pakistan. *Food Control Journal*, 13(2), 118-129. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.06.001>
- Arief, A. K., Firdaus, S. K., & Mashudi. (2023). Analisis Literasi Halal dalam Proses Penyembelihan di Rumah Potong Ayam. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 11(2), 73-85. <https://doi.org/10.21083/jatp.v11i2.16172>
- Hidayat, M., & Siradj, S. (2015). The Role of Halal Certification in the Poultry Meat Industry. *International Journal of Islamic Economics and Finance*, 4(1), 23-32. <https://doi.org/10.1080/ijief.2015.01034>
- Hidayat, M. (2019). Meningkatkan Literasi Halal untuk Menunjang Sertifikasi Halal pada Rumah Potong Ayam. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Syariah*, 9(3), 123-137. <https://doi.org/10.20885/jpes.v9i3.2656>
- Ismail, M. (2021). Halal Certification: Understanding the Standards and Benefits. *International Journal of Food Safety and Quality*, 10(4), 356-367. <https://doi.org/10.1016/j.ifsq.2021.09.008>
- Listari, D., Pratiwi, E., & Wicaksono, A. (2020). Halal Certification Awareness in the Traditional Meat Market: The Role of Literacy. *Indonesian Journal of Agricultural Economics*, 18(1), 44-57. <https://doi.org/10.31236/ijae.v18i1.2347>

- Mohd, Z., Zainal, A., & Sulaiman, F. (2016). The Impact of Halal Literacy on Awareness of Halal Certification in Malaysia's Meat Industry. *Asian Journal of Business and Economic Studies*, 3(1), 112-123. <https://doi.org/10.1016/j.ajbes.2016.01.010>
- Pratama, M. S. (2020). Implementasi Sertifikasi Halal di Rumah Potong Ayam: Studi Kasus di Surabaya. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 7(2), 98-110. <https://doi.org/10.12738/jsep.2020.07.02.004>
- Prasetyo, T. (2023). Proses Pengolahan Karkas Ayam di Rumah Potong Ayam dan Standar Halal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 99-110. <https://doi.org/10.31287/jtpg.v14i1.10376>
- Rani, A. (2019). Standardization of Slaughterhouses in Indonesia: Ensuring Halal Compliance. *Journal of Agricultural Technology and Innovation*, 11(2), 58-67. <https://doi.org/10.22034/jati.2019.11.02.005>
- Sadela, R., Yuana, R., & Kemala, D. (2023). Peningkatan Literasi Halal pada Pengelola Rumah Potong Ayam di Indonesia. *Journal of Halal Food Studies*, 4(1), 67-79. <https://doi.org/10.31539/jhfs.v4i1.3618>
- Syafiq, A. (2018). Halal Certification and Its Role in Boosting Consumer Confidence in Food Products. *Food Safety and Quality Assurance Journal*, 13(1), 45-60. <https://doi.org/10.1016/j.fsqaj.2018.03.003>
- Susanto, W. (2017). Peranan Sanitasi di Rumah Potong Ayam dalam Menjamin Kualitas Produk Halal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(4), 103-114. <https://doi.org/10.24060/jtp.v6i4.1756>
- Taufik, A. (2022). Pengaruh Proses Penyembelihan terhadap Kualitas Karkas Ayam. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 255-268. <https://doi.org/10.21093/jtp.v15i3.2201>