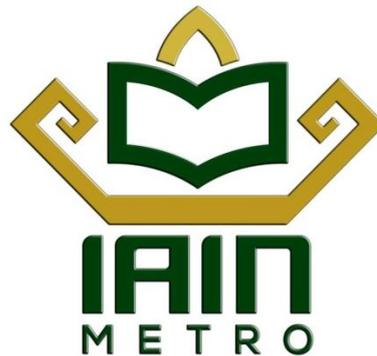


SKRIPSI

**PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN
TERHADAP JAMINAN HALAL
(Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)**

Oleh:

**AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM. 14123739**



**Jurusan Hukum Ekonomi Syari'ah
Fakultas Syariah**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1441 H / 2020 M**

**PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN
TERHADAP JAMINAN HALAL
(Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)**

Diajukan Untuk Memenuhi Tugas dan Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Hukum (S.H)

Oleh:

AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM. 14123739

Pembimbing I : Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
Pembimbing II : Wahyu Setiawan, M.Ag

Jurusan Hukum Ekonomi Syari'ah
Fakultas Syariah

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1441 H / 2020 M

NOTA DINAS

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) berkas
Hal : **Pengajuan untuk Dimunaqosyahkan
Saudara Agung Yonanda Pratama**

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Syariah
Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro
Di _
Tempat

Assalammu'alaikum Wr. Wb.

Setelah Kami mengadakan pemeriksaan, bimbingan dan perbaikan seperlunya maka skripsi saudara:

Nama : **AGUNG YONANDA PRATAMA**
NPM : 14123739
Fakultas : Syariah
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)
Judul : **PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP
JAMINAN HALAL (Studi Kasus Pada Produk Industri di
Kota Metro)**

Sudah dapat kami setujui dan dapat diajukan ke Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro untuk dimunaqosyahkan.

Demikianlah harapan kami dan atas perhatiannya, kami ucapkan terima kasih.

Wassalammu'alaikum Wr. Wb.

Metro, Juli 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003



Wahvu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : **PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP
JAMINAN HALAL (Studi Kasus Pada Produk Industri di
Kota Metro)**

Nama : **AGUNG YONANDA PRATAMA**

NPM : 14123739

Fakultas : Syariah

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)

MENYETUJUI

Untuk dimunaqosyahkan dalam sidang munaqosyah Fakultas Syariah
Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.

Metro, Juli 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003



Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0726) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.metrouniv.ac.id E-mail: iainmetro@metrouniv.ac.id

PENGESAHAN SKRIPSI

Nomor: 0853 / ln. 28.2 / D / PP. 00.9 / 07 / 2020

Skripsi dengan Judul: PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL (Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro), disusun Oleh: AGUNG YONANDA PRATAMA, NPM: 14123739, Jurusan: Hukum Ekonomi Syari'ah telah diujikan dalam sidang munaqosyah Fakultas Syariah pada Hari/Tanggal: Kamis/23 Juli 2020.

TIM PENGUJI:

Ketua/Moderator : Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag

(.....)

Penguji I : H. Husnul Fatarib, Ph.D

(.....)

Penguji II : Wahyu Setiawan, M.Ag

(.....)

Sekretaris : Fredy Gandhi Midia, SH,MH

(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Syariah


H. Husnul Fatarib, Ph.D
NIP.19740104 199903 1 004

ABSTRAK
PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL
(Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)

Oleh:
AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM. 14123739

Masyarakat Indonesia sebagian besar memeluk agama Islam, sehingga ajaran Islam mewarnai dalam kehidupan sehari-hari, termasuk hubungannya dengan makanan dan minuman. Bagi umat Islam, kehalalan terhadap produk makanan merupakan sesuatu yang penting. Produk makanan halal yang dimaksud adalah makanan yang telah memenuhi standar dan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Jaminan kehalalan suatu produk makanan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk makanan. Perihal kewajiban produsen untuk jaminan kehalalan, tentunya mendapatkan tanggapan yang berbeda-beda dari pelaku usaha. Salah satu kota yang banyak terdapat industri makanan yaitu di Kota Metro.

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana persepsi pelaku industri makanan di Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri?. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan perbandingan atau perbedaan persepsi pelaku industri makanan Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*), sedangkan sifat penelitiannya bersifat deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Data hasil temuan digambarkan secara deskriptif dan dianalisis menggunakan cara berpikir induktif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi pelaku industri makanan Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri sangat baik atau termasuk ke dalam jenis persepsi positif. Pemilik industri makanan Jaya Bakery Kota Metro menganggap jaminan halal adalah bentuk kejujuran dari pihak Jaya Bakery Metro terhadap para pelanggannya sehingga pelanggan akan lebih percaya dengan produk dari Jaya Bakery. Pemilik industri makanan Holland Bakery menganggap jaminan halal sangat penting karena merupakan jaminan akan produknya telah sesuai dengan syariat Islam. Pemilik industri Keripik Pisang Tunas menganggap jaminan halal merupakan bukti meyakinkan bahwa produknya dipercaya sebagai produk halal. Selain itu, sertifikat jaminan halal juga bermanfaat untuk meyakinkan pelanggannya bahwa produk Keripik Pisang Tunas telah layak dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam. Pelaku usaha termotivasi mendapatkan jaminan halal untuk mendapatkan keuntungan yang lebih dan agar penjualan produk meningkat karena masyarakat di Indonesia mayoritas Muslim sehingga sangat mempertimbangkan kehalalan pada produk makanan yang akan dikonsumsi. Para pelaku usaha menganggap peraturan tersebut merupakan arahan dari pemerintah untuk membedakan makanan halal dan haram bagi konsumen muslim.

ORISINALITAS PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

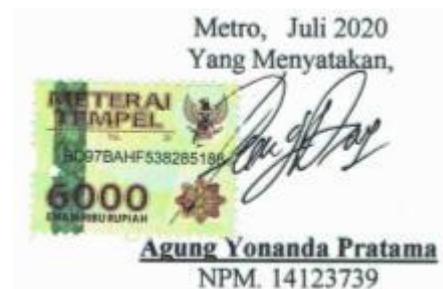
Nama : AGUNG YONANDA PRATAMA

NPM : 14123739

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah

Fakultas : Syariah

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah asli hasil penelitian saya kecuali bagian-bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar pustaka.



MOTTO

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

Artinya: “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepadaNya saja menyembah.” (QS. An-Nahl: 114)¹

¹ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: CV. Diponegoro, 2005), 223

PERSEMBAHAN

Dengan kerendahan hati dan rasa syukur kepada Allah SWT, peneliti persembahkan skripsi ini kepada:

1. Orangtuaku Bapak Bunyamin dan Ibu Siti Komalasari yang senantiasa memberikan dukungan penuh baik dukungan moril berupa doa dan motivasi maupun dukungan materil untuk terus melanjutkan pendidikan dan menggapai impian.
2. Adikku tercinta Bella Okta Verina yang senantiasa memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Almamater IAIN Metro.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, atas taufik hidayah dan inayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini. Penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu bagian dari persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan jurusan Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah IAIN Metro guna memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H).

Dalam upaya penyelesaian skripsi ini, peneliti telah menerima banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karenanya peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag, selaku Rektor IAIN Metro, sekaligus Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan yang sangat berharga kepada peneliti.
2. Bapak H. Husnul Fatarib, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Syariah
3. Bapak Sainul, SH, MA, selaku Ketua Jurusan Hukum Ekonomi Syariah
4. Bapak Wahyu Setiawan, M.Ag, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan yang sangat berharga kepada peneliti.
5. Bapak dan Ibu Dosen/Karyawan IAIN Metro yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan sarana prasarana selama peneliti menempuh pendidikan.

Kritik dan saran demi perbaikan skripsi ini sangat diharapkan dan diterima dengan kelapangan dada. Akhirnya semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu Hukum Ekonomi Syariah.

Metro, Juli 2020
Peneliti,

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
NOTA DINAS	iii
PERSETUJUAN	iv
PENGESAHAN	v
ABSTRAK	vi
ORISINALITAS PENELITIAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
D. Penelitian Relevan	7
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Persepsi	11
1. Pengertian Persepsi	11
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi	12
3. Proses Persepsi	14
4. Bentuk-Bentuk/Macam-macam Persepsi	15
B. Jaminan Halal	16
1. Pengertian Jaminan Halal	16
2. Tujuan Jaminan Halal	18
3. Undang-undang Jaminan Halal	18
4. Sertifikasi Halal	23

C. Produk Halal	25
1. Pengertian Produk Halal	25
2. Kriteria Produk Halal	27
D. Pelaku Industri	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis dan Sifat Penelitian	31
B. Sumber Data	32
C. Teknik Pengumpulan Data	34
D. Teknik Analisa Data	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Gambaran Umum Produk Industri Makanan di Kota Metro....	39
B. Jaminan Halal pada Industri Makanan Menurut Persepsi Pelaku Usaha di Kota Metro.....	46
C. Analisis Terhadap Persepsi Pelaku Industri Makanan Tentang Jaminan Produk Halal	63
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
4.1. Struktur Organisasi Jaya Bakery	41
4.2. Struktur Organisasi Holland Bakery.....	43
4.3. Struktur Organisasi Usaha Keripik Pisang Tunas	45
4.4. Produk Jaya Bakery	51
4.5. Produk Holland Bakery Metro	52
4.6. Sertifikat Halal Holland Bakery	54
4.7. Salah satu Produk Keripik Tunas Kota Metro	60
4.8. Sertifikasi Halal Keripik Pisang Tunas	62

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Bimbingan
2. Outline
3. Alat Pengumpul Data
4. Surat Research
5. Surat Tugas
6. Formulir Konsultasi Bimbingan Skripsi
7. Foto-foto Penelitian
8. Surat Keterangan Bebas Pustaka
9. Riwayat Hidup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.¹

Masyarakat Indonesia sebagian besar memeluk agama Islam, sehingga ajaran Islam mewarnai dalam kehidupan sehari-hari, termasuk hubungannya dengan makanan dan minuman. Kedudukan soal halal dan haram memang harus menjadi dasar pertimbangan dalam menyikapi era globalisasi yang berkaitan dengan kompetisi antar produsen yang mempunyai ambisi besar untuk meraih keuntungan ekonomi dengan pasaran produknya.

Islam mengajarkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik sebagaimana dalam al-Qur'an surat Al-Maidah ayat 88 dijelaskan:

 وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: *dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Q.S. Al-Maidah: 88)*²

¹ Sofyan Hasan, “Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan”, dalam Jurnal Dinamika Hukum, (Palembang: Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya Palembang), Vol. 14 No. 2 Mei 2014, 227

² Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: CV. Diponegoro, 2005), 97

Ayat di atas menjelaskan bahwa manusia diperintah supaya mengkonsumsi makanan yang halal dan baik, banyak sekali makanan yang halal tapi kualitas kurang terjaga, makanan yang berkualitas itu selain halal juga bergizi, baik dari kebersihan maupun kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut karena dengan makanan yang halal dan bergizi manusia dapat menjalani dan mempertahankan kelangsungan hidupnya. Untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupannya, agama Islam mensyariatkan kewajiban memperoleh sesuatu yang menghidupinya berupa hal-hal yang dharuri berbentuk makanan, minuman, pakaian dan tempat tinggal.³

Pada hakekatnya mutu dan keamanan serta kehalalan makanan adalah tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri/pengusaha/pedagang makanan dan konsumen. Agar pengawasan makanan tersebut berhasil guna, yang ditunjang oleh peraturan-peraturan perundangan yang mempunyai aspek legal. Dengan demikian rambu-rambu yang menyangkut mutu, keamanan serta kehalalan makanan tersebut benar-benar ditaati oleh semua pihak.⁴

Bagi umat Islam, kehalalan terhadap produk makanan merupakan sesuatu yang penting. Produk makanan halal yang dimaksud adalah makanan yang telah memenuhi standar dan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Standar kehalalan tersebut meliputi, halal dzatnya, halal cara memperolehnya,

³ Abdul Wahhab Khallaf, *Ilmu Ushul Fiqih*, (Semarang: Dina Utama Semarang, 1994), h. 313

⁴ Mohammad Mangkarto, "Sertifikat Halal dan Pengaruhnya Terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado)", dalam *Jurnal Ilmiah Al-Syari'ah*, (Manado: IAIN Manado), Vol 3, No 2 (2005), 2

halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya.⁵

Pada Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa “jaminan Produk Halal, yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal”.⁶

Jaminan kehalalan suatu produk makanan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk makanan. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syari’at Islam. Dengan adanya sertifikat halal, produsen boleh mencantumkan logo atau label “halal” pada kemasan produk makanannya. Logo atau label tersebut diterbitkan oleh empat lembaga yaitu, MUI, Kemenkes, Kemenag, dan Kemendag. Sehingga, dengan disertakan label atau logo “halal” pada kemasan tersebut, produk makanan dijamin kehalalannya. Konsumen tidak perlu menguji terlebih dahulu sebelum membeli dan mengkonsumsinya.⁷

Melihat pentingnya kehalalan produk makanan, diperlukan jaminan dan kepastian kehalalan setiap produk makanan olahan. Jaminan halal adalah

⁵ Nurul Huda, “Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal (Studi Kasus di Surakarta)”, dalam Ishraqi, (Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta), Vol. 10, No. 1, Juni 2012, 2

⁶ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 1

⁷ *Ibid*

syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh produsen makanan dalam memproduksi makanan hasil olahan. Pemenuhan atas jaminan halal harus dilakukan, untuk memenuhi standar produksi pangan sekaligus memberi jaminan perlindungan kepada konsumen. UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menjelaskan, perlindungan konsumen diwujudkan untuk memberikan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum.⁸

UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pada Pasal 25 menjelaskan bahwa pelaku usaha yang telah memperoleh sertifikat halal wajib mencantumkan label halal terhadap Produk yang telah mendapat Sertifikat Halal dan menjaga kehalalan Produk yang telah memperoleh Sertifikat Halal.⁹

UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, pasal 30 ayat (1) dan (2) menggariskan bahwa setiap orang yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia pangan yang dikemas untuk diperdagangkan wajib mencantumkan label halal agar konsumen terhindar dari mengonsumsi yang tidak halal.¹⁰

Berdasarkan pra-survey yang dilakukan pada beberapa masyarakat di Kota Metro tentang jaminan halal pada produk industri di Kota Metro, didapatkan informasi melalui salah satu produsen makanan yang berada di Kota Metro yaitu produsen TS. Karyawan produsen TS mengaku bahwa industri tersebut dahulu sudah memiliki jaminan halal dari MUI Kota Metro,

⁸ UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

⁹ UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

¹⁰ UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

namun masa berlaku jaminan halal tersebut pada saat ini sudah habis. Karyawan produsen TS mengaku bahwa belum memperpanjang kembali sertifikat halalnya. Padahal pada saat ini, produk dari produsen tersebut masih beredar.¹¹

Berdasarkan penuturan pemilik Industri IN di Kota Metro, juga didapatkan informasi bahwa proses untuk mendapatkan sertifikasi halal bagi para pengusaha/industri di Kota Metro dilakukan melalui pelatihan-pelatihan yang memakan cukup lama, yaitu sekitar 2 tahun. Namun, pada saat masih mengikuti pelatihan tersebut, pihak PT. IN sudah melabeli industrinya dengan label halal.¹²

Berdasarkan observasi melalui pemilik Industri KB di Kota Metro, juga didapatkan informasi bahwa masa berlaku jaminan halal pada produk industrinya sudah habis. Namun, pihak industri KB belum memperpanjang kembali sertifikat halalnya, meskipun produknya masih beredar di pasaran.¹³

Berdasarkan permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: “Persepsi Pelaku Industri Makanan Terhadap Jaminan Halal (Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah diuraikan di atas, maka pertanyaan dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana persepsi pelaku industri makanan Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri?”

¹¹ Observasi pada *pra-survey*, pada tanggal 19 Mei 2019

¹² Observasi pada *pra-survey*, pada tanggal 19 Mei 2019

¹³ Observasi pada *pra-survey*, pada tanggal 19 Mei 2019

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang di atas, permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah untuk membandingkan persepsi pelaku industri makanan Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Secara Teoritis

- 1) Menambah khazanah keilmuan tentang produk dan jaminan halal yang dapat berguna bagi pengembangan ilmu hukum ekonomi syariah.
- 2) Sebagai acuan untuk penelitian serupa di masa yang akan datang serta dapat dikembangkan lebih lanjut demi mendapatkan hasil yang sesuai dengan perkembangan zaman.

b. Secara Praktis

- 1) Penelitian ini diharapkan sebagai tambahan wawasan pengalaman dan pengetahuan yang lebih luas mengenai jaminan halal pada produk industri.

- 2) Penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan bagi peneliti khususnya dan bagi pelaku industri di Kota Metro pada umumnya agar jaminan halal dapat dipatuhi.

D. Penelitian Relevan

Terkait dengan penelitian ini, sebelumnya telah ada beberapa penelitian yang mengangkat tema yang sama dengan penelitian ini, antara lain sebagai berikut:

1. Penelitian karya Riska Rofiana, dengan judul: “Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikasi MUI Pada Produk Makanan Industri Rumah Tangga di Yogyakarta (Studi Perspektif Sosiologi Hukum Islam)”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan, *pertama*, Untuk proses pencantuman label halal produk makanan industri rumah tangga, sama dengan pencantuman label halal pada perusahaan-perusahaan lainnya. Yaitu pencantuman label halal harus dengan izin BPOM, dengan syarat sebelum izin pencantuman label halal ke BPOM harus melakukan sertifikasi halal terlebih dahulu ke LPPOM-MUI. Kedua, Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai faktor-faktor pelaku usaha tidak melakukan sertifikasi halal adalah (1) Kesadaran Hukum, (2) Administrasi, dan (3) Ekonomi. Ketiga, untuk meningkatkan kesadaran hukum terhadap pelaku usaha makanan yang harus dilakukan adalah (a) Untuk meningkatkan kesadaran hukum diperlukan adanya pembinaan ataupun penyuluhan-penyuluhan terkait peraturan pencantuman label halal dan pentingnya

sertifikasi halal kepada pelaku usaha. Agar pelaku usaha benar-benar mengerti dan mengetahui kegunaan atau manfaat dari peraturan hukum itu. (b) Upaya tindakan, tindakan penyadaran hukum pada pelaku usaha dapat dilakukan dengan cara memperberat sanksi yang diberikan terhadap pelaku usaha yang melakukan pelanggaran.¹⁴

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas jaminan halal pada produk industri. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada pencantuman label halal tanpa sertifikasi MUI dalam tinjauan sosiologi hukum. Sedangkan fokus pada penelitian ini adalah persepsi pelaku industri makanan terhadap jaminan halal.

2. Penelitian karya Ratih Kusuma Dewi, dengan judul: “Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada IKM Bersertifikat Halal (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang)”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan: 1) Produsen menjamin kehalalan setiap bahan yang digunakan dengan menyesuaikannya pada bahan yang sudah di daftarkan sebelumnya kepada LPPOM MUI. 2) Sistem SJH yang diterapkan oleh LPPOM bagi IKM berbeda dengan perusahaan besar. Komponen yang diterapkan hanya 4 komponen dasar dari 13 komponen standar perusahaan, yaitu: Kebijakan halal, auditor halal internal, bahan dan produk. 3) Proses produksi yang dilakukan menggunakan cara yang

¹⁴ Riska Rofiana, “Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikasi MUI Pada Produk Makanan Industri Rumah Tangga di Yogyakarta (Studi Perspektif Sosiologi Hukum Islam)”, dalam <http://digilib.uin-suka.ac.id/26881/>, diakses pada tanggal 20 Mei 2019

praktis dan sederhana. Berbagai komponen dalam sistem jaminan halal tersebut sebatas peranan fungsi yang dilakukan oleh pemilik usaha dalam menjalankan pekerjaannya.¹⁵

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas jaminan halal pada produk industri. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus pada sistem pemerolehan jaminan halal. Sedangkan fokus pada penelitian ini adalah persepsi pelaku industri makanan terhadap jaminan halal.

3. Penelitian karya Mohammad Mangkarto, dengan judul: “Sertifikat halal dan Pengaruhnya Terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado)”. Hasil penelitian tersebut menyimpulkan bahwa restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado yang telah memiliki sertifikat “Halal” dari Majelis Ulama Indonesia pengaruhnya sangat baik sekali. Karena khususnya konsumen Islam sudah tidak khawatir lagi, mereka percaya dan tidak ragu-ragu lagi membeli produk-produknya, adalah halal untuk dimakan dan diminum.¹⁶

Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang dilakukan yaitu sama-sama membahas jaminan halal pada produk industri. Namun, fokus penelitian yang dikaji berbeda. Penelitian relevan di atas terfokus

¹⁵ Ratih Kusuma Dewi, “Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada Ikm Bersertifikat Halal (Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang)”, dalam <http://eprints.walisongo.ac.id/4857/>, diakses pada tanggal 20 Mei 2019

¹⁶ Mohammad Mangkarto, “Sertifikat Halal dan Pengaruhnya Terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado)”, dalam *Jurnal Ilmiah Al-Syari’ah*, (Manado: IAIN Manado), Vol 3, No 2 (2005), 2

pada pengaruh sertifikasi halal terhadap kepercayaan konsumen. Sedangkan fokus pada penelitian ini adalah persepsi pelaku industri makanan terhadap jaminan halal.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Persepsi

1. Pengertian Persepsi

Secara sederhana persepsi adalah reaksi yang timbul dari suatu rangsangan terhadap suatu obyek, yang lebih jauh bereaksi pada keputusan.¹ Menurut Stanton yang dikutip oleh Irham Fahmi, persepsi dapat didefinisikan sebagai makna yang dipertalikan berdasarkan pengalaman masa lalu, stimuli (rangsangan) yang kita terima melalui lima indra.²

Persepsi dapat didefinisikan sebagai proses mengorganisasikan dan memaknakan kesan-kesan indra untuk memberikan arti terhadap lingkungannya. Seseorang mempersepsikan terhadap sesuatu dapat berbeda dengan kenyataan yang objektif.³ Persepsi adalah sejenis aktivitas pengelolaan informasi yang menghubungkan seseorang dengan lingkungannya.⁴

Berdasarkan beberapa pengertian persepsi di atas dapat dipahami bahwa persepsi adalah cara seseorang menangkap sesuatu hal secara pribadi maupun individu dan membentuk apa yang dipikirkan yang akan menentukan bagaimana mengambil keputusan.

¹ Irham Fahmi, *Perilaku Konsumen; Teori dan Aplikasi*, (Bandung: Alfabeta, 2016), 11

² *Ibid*

³ Vinna Sri Yuniarti, *Perilaku Konsumen*, (Bandung: Pustaka Setia, 2015), 110

⁴ Fattah Hanurawan, *Psikologi Sosial; Suatu Pengantar*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012), 34

2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Menurut Nugroho J. Setiadi yang dikutip oleh Vinna Sri Yuniarti, faktor yang mempengaruhi adalah penglihatan dan sasaran yang diterima dan situasi persepsi terjadi penglihatan. Tanggapan yang timbul atas rangsangan dipengaruhi sifat-sifat individu yang melihatnya.⁵ Sifat yang dapat mempengaruhi persepsi, yaitu sebagai berikut:

- a. Sikap, yaitu mempengaruhi positif atau negatifnya tanggapan yang akan diberikan seseorang.
- b. Motivasi, yaitu hal yang mendorong seseorang mendasari sikap tindakan yang dilakukannya.
- c. Minat, yaitu faktor lain yang membedakan penilaian seseorang terhadap suatu hal atau objek tertentu, yang mendasari kesukaan ataupun ketidaksukaan terhadap objek tersebut.
- d. Pengalaman masa lalu, yaitu dapat mempengaruhi persepsi seseorang karena akan menarik kesimpulan yang sama dengan yang pernah dilihat dan didengar.
- e. Harapan, yaitu mempengaruhi persepsi seseorang dalam membuat keputusan, akan cenderung menolak gagasan, ajakan, atau tawaran yang tidak sesuai dengan yang ia harapkan.
- f. Sasaran, yaitu mempengaruhi penglihatan yang akhirnya akan mempengaruhi persepsi.
- g. Situasi atau keadaan sekitar atau sekitar sasaran yang turut mempengaruhi persepsi. Sasaran atau benda yang sama yang kita lihat dalam situasi yang berbeda akan menghasilkan persepsi yang berbeda pula.⁶

Menurut Hanurawan, terdapat beberapa faktor utama yang memberi pengaruh terhadap persepsi seseorang, yaitu sebagai berikut:

- a. Faktor penerima
Ketika seseorang mengamati orang lain yang menjadi objek sasaran persepsi dan mencoba untuk memahaminya, tidak dapat disangkal bahwa pemahaman sebagai suatu proses kognitif akan dipengaruhi oleh karakteristik kepribadian seorang pengamat. Diantara karakteristik kepribadian utama

⁵ Vinna Sri Yuniarti, *Perilaku Konsumen.*, 112-113

⁶ *Ibid.*, 113

itu adalah konsep diri, nilai dan sikap, pengalaman di masa lampau, dan harapan-harapan yang terdapat dalam dirinya.

b. Faktor situasi

Pengaruh faktor situasi dalam proses persepsi dapat dipilah dalam tiga hal, yaitu seleksi, kesamaan, organisasi. Secara alamiah, seseorang akan lebih memusatkan perhatian pada objek-objek yang dianggap lebih disukai, ketimbang objek-objek yang tidak disukainya. Proses kognitif semacam itu lazim disebut dengan seleksi informasi tentang keberadaan suatu objek, baik itu bersifat fisik maupun sosial.

c. Faktor objek sasaran

Pada persepsi sosial secara khusus objek yang diamati itu adalah orang lain. Ciri yang terdapat dalam diri objek sangat memungkinkan untuk dapat memberi pengaruh yang menentukan terhadap terbentuknya persepsi sosial.⁷

Menurut Robbins, sebagaimana dikutip oleh Yuniarti, persepsi dipengaruhi oleh hal-hal sebagai berikut:

- a. *Attitudes*: dua individu yang sama, tetapi mengartikan sesuatu yang dilihat berbeda satu dan yang lain.
- b. *Motives*: kebutuhan yang tidak terpuaskan yang mendorong individu memiliki pengaruh yang kuat terhadap persepsinya.
- c. *Interests*: fokus dari perhatian kita dipengaruhi oleh minat kita karena minat seseorang dalam satu dan yang lain. Yang diperhatikan dalam suatu situasi dapat berbeda satu dan yang lain dan dapat berbeda dari yang dirasakan oleh orang lain.
- d. *Experience*: fokus karakter individu yang berkaitan dengan pengalaman masa lalu, seperti minat atau interest individu.
- e. *Expectation*: ekspektasi dapat mengubah persepsi individu dalam melihat yang mereka harapkan dari yang terjadi saat ini.⁸

Sedangkan menurut Shiffman dan Kanuk, sebagaimana dikutip oleh Yuniarti, persepsi terhadap sesuatu berasal dari interaksi antar dua faktor berikut:

- a. Faktor stimulus, yaitu karakteristik secara fisik seperti ukuran, berat, warna atau bentuk. Tampilan suatu produk baik kemasan maupun karakteristik akan mampu menciptakan suatu

⁷ Fattah Hanurawan, *Psikologi Sosial.*, 37-40

⁸ Vinna Sri Yuniarti, *Perilaku Konsumen.*, 112

rangsangan pada indra manusia, sehingga mampu menciptakan sesuatu persepsi mengenai produk yang dilihatnya.

- b. Faktor individu, yang termasuk proses didalamnya bukan hanya pada panca indra akan tetapi juga pada proses pengalaman yang serupa dan dorongan utama serta harapan dari individu itu sendiri.⁹

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa faktor yang mempengaruhi persepsi meliputi sikap, motivasi, minat, pengalaman masa lalu, harapanm sasaran, dan situasi atau keadaan sekitar. Faktor yang mempengaruhi persepsi seseorang adalah kebutuhan dari orang itu sendiri.

3. Proses Persepsi

Persepsi timbul karena adanya stimulus (rangsangan) dari luar yang akan memengaruhi seseorang melalui kelima alat indranya, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, perasaan, dan sentuhan. Stimulus tersebut diseleksi, diorganisasi, dan diinterpretasikan oleh setiap orang dengan cara masing-masing.¹⁰

Proses persepsi diawali dengan adanya stimuli yang mengenai pancaindra, yang disebut sebagai sensasi. Stimuli ini beragam bentuknya dan akan membombardir indra konsumen. Jika dilihat dari asalnya, stimuli pada konsumen ada yang berasal dari individu serta yang berasal dari dalam diri individu, seperti harapan, kebutuhan, dan pengalaman.¹¹

Stimuli setiap orang dalam melihat setiap objek bisa berbeda-beda. Perbedaan tersebut yang berbeda-beda melahirkan beragam persepsi.

⁹ Vinna Sri Yuniarti, *Perilaku Konsumen*, 111

¹⁰ *Ibid.*, 113

¹¹ *Ibid.*

Setiap persepsi yang dimiliki oleh setiap orang bisa menjadi sangat subjektif dan itu dianggap sebagai sesuatu yang wajar. Kondisi dan situasi dimana seseorang berada membentuk dan mempengaruhi pola pikir yang dimiliki oleh orang tersebut yang selanjutnya ikut mempengaruhi penilaian dirinya dalam melihat sesuatu.¹²

Berdasarkan proses persepsi diawali dengan stimuli melalui pancaindra. Stimuli pada konsumen ada yang berasal dari individu serta yang berasal dari dalam diri individu, seperti harapan, kebutuhan, dan pengalaman.

4. Bentuk-bentuk/ Macam-macam Persepsi

Menurut Robbins, sebagaimana dikutip oleh irawan, macam-macam persepsi dibagi menjadi dua, yaitu persepsi positif dan persepsi negatif.

a. Persepsi positif

Persepsi positif merupakan penilaian individu terhadap suatu objek atau informasi dengan pandangan yang positif atau sesuai dengan yang diharapkan dari objek yang dipersepsikan atau dari aturan yang ada.

b. Persepsi negatif

Persepsi negatif merupakan persepsi individu terhadap objek atau informasi tertentu dengan pandangan yang negatif, berlawanan dengan yang diharapkan dari objek yang dipersepsikan atau dari aturan yang ada. Penyebab munculnya persepsi negatif seseorang dapat muncul karena adanya ketidakpuasan individu terhadap objek yang menjadi sumber persepsinya, adanya ketidaktahuan individu serta tidak adanya pengalaman individu terhadap objek yang dipersepsikan dan sebaliknya, penyebab munculnya persepsi positif seseorang karena adanya kepuasan individu terhadap objek yang menjadi sumber persepsinya, adanya pengetahuan individu, serta

¹² Irham Fahmi, *Perilaku Konsumen.*, 12

adanya pengalaman individu terhadap objek yang dipersepsikan.¹³

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa persepsi dibagi menjadi dua macam, yaitu persepsi positif dan persepsi negatif.

B. Jaminan Halal

1. Pengertian Jaminan Halal

Jaminan Halal berasal dari dua kata yaitu jaminan dan halal. Jaminan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti hukum kepastian yang dijamin oleh hukum,¹⁴ sedangkan kata halal artinya diizinkan (tidak dilarang oleh syarak).¹⁵ Halal ialah tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam.¹⁶

Pada Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa “jaminan Produk Halal, yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal”.¹⁷

¹³ Ali Irawan, “Persepsi Masyarakat Terhadap Kebijakan Kementerian Agama dalam Pelaksanaan Peraturan Akad Nikah di Kota Bandar Lampung Tahun 2014”, dalam <http://digilib.unila.ac.id/8016/>, diakses pada tanggal 20 November 2019

¹⁴ Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Pusat Bahasa, 2008), 614

¹⁵ *Ibid.*, 516

¹⁶ Pasal 1 Huruf a Kepmenag RI No 518 Tahun 2001 tentang Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal.

¹⁷ Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Pengakuan atas Jaminan Halal dibutuhkan oleh produsen sebagai jaminan untuk keamanan pangan, kualitas dan karakteristik penting lain yang tidak hanya dinikmati oleh konsumen muslim tetapi juga konsumen non muslim.¹⁸

Jaminan kehalalan suatu barang atau produk merupakan kunci utama dalam kriteria konsumsi halal. Jaminan kehalalan dapat dilakukan oleh siapa saja dengan dalih bahwa apa yang dihalalkan menurut syariat-Nya yang mana mereka menerapkan dalam produksinya maka itu adalah benar dan sah. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI menerapkan sistem jaminan kehalalan sebagai bahan terapan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak produsen, termasuk oleh industri kecil menengah (IKM). Sistem Jaminan Halal yang dimaksud oleh lembaga tersebut adalah untuk menjamin kepada MUI atas kehalalan produk suatu perusahaan sepanjang masa perusahaan itu memegang sertifikat halal MUI.¹⁹

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa Jaminan Halal adalah kepastian hukum yang menunjukkan suatu produk telah dihalalkan untuk dikonsumsi dan tidak mengandung unsur atau barang haram dalam proses pembuatannya.

¹⁸ Tian Nur Ma'rifat dan Maya Sari, "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani", dalam Jurnal Khadimul Ummah, (Jawa Timur: Universitas Darussalam Gontor), Vol. 1, Nomor. 1, November 2017, 40

¹⁹ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008, 7

2. Tujuan Jaminan Halal

Tujuan Jaminan Halal pada Pasal 3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal yaitu sebagai berikut:

- a. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan
- b. meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.²⁰

Sedangkan dalam Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI), dijelaskan bahwa tujuan Jaminan Halal pada perusahaan adalah untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.²¹

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa tujuan Jaminan Halal yaitu untuk menjamin terus-menerus produksi produk halal. Selain itu, juga untuk memberikan kepastian hukum dan perlindungan hukum terhadap konsumen serta meningkatkan daya saing produk nasional dalam negeri. Konsumen muslim pun makin terjamin dalam mengonsumsi produk-produk halal tanpa khawatir.

3. Dasar Hukum Jaminan Halal

Doktrin *halalan thoyyib* (halal dan baik) sangat perlu untuk diinformasikan secara efektif dan operasional kepada masyarakat disertai

²⁰ Pasal 3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

²¹ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI, 2008, 7

dengan tercukupinya sarana dan prasarana. Salah satu sarana penting untuk mengawal doktrin halalan *thayyib* adalah dengan hadirnya pranata hukum yang mapan, sentral, humanis, progresif, akomodatif dan tidak diskriminatif yakni dengan hadirnya Undang- Undang Jaminan Produk Halal.²²

Beberapa faktor yang mendasari pentingnya UU-JPH antara lain, pertama berbagai peraturan perundang-undangan yang telah ada yang mengatur atau yang berkaitan dengan produk halal belum memberikan kepastian hukum dan jaminan hukum bagi konsumen untuk dapat mengkonsumsi produk halal, sehingga masyarakat mengalami kesulitan dalam membedakan antara produk yang halal dan produk yang haram. Selain itu, pengaturan produknya masih sangat terbatas hanya soal pangan dan belum mencakup obat-obatan, kosmetika, produk kimia biologis, maupun rekayasa genetik. Kedua, tidak ada kepastian hukum kepada institusi mana keterlibatan negara secara jelas di dalam jaminan produk halal. Sistem yang ada belum secara jelas memberikan kepastian wewenang, tugas, dan fungsi dalam kaitan implementasi JPH, termasuk koordinasinya. Ketiga, peredaran dan produk di pasar domestik makin sulit dikontrol akibat meningkatnya teknologi pangan, rekayasa teknomoli, bioteknologi, dan proses kimia biologis. Keempat, produk halal Indonesia belum memiliki standar dan tanda halal resmi (standar halal nasional) yang ditetapkan oleh pemerintah sebagaimana di Singapura, Amerika Serikat,

²² Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif, Regulasi dan Implementasinya di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 351

dan Malaysia. Kelima, sistem informasi produk halal belum sesuai dengan tingkat pengetahuan dan kebutuhan masyarakat tentang produk-produk yang halal.²³

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU-JPH) memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar di berbagai peraturan perundang-undangan, seperti Surat Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 280 Tahun 1976 tentang Ketentuan Peredaran dan Penandaan pada Makanan yang mengandung Bahan Berasal dari Babi, Surat Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama Nomor 427 Tahun 1985 dan Nomor 68 Tahun 1985 tentang Pencantuman Tulisan halal pada label makanan, Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, serta Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal.

Di sisi lain UUJPH dapat disebut sebagai payung hukum (umbrella act) bagi pengaturan produk halal. Jaminan Produk Halal (JPH) dalam undang-undang ini mencakup berbagai aspek tidak hanya obat, makanan, dan kosmetik akan tetapi lebih luas dari itu menjangkau produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.²⁴

²³ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)", dalam Jurnal Legislasi Indonesia, (Jakarta: Direktorat Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan HAM), Vol. 14 NO. 01 - Maret 2017, 104

²⁴ Pasal 1 ayat (1) UUJPH

Pengaturannya pun menjangkau kehalalan produk dari hulu sampai hilir. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Hal ini bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produknya. Jaminan produk halal secara teknis kemudian dijabarkan melalui proses sertifikasi. Sebelumnya sertifikasi halal bersifat voluntary, sedangkan UUJPH menjadi mandatori. Karena itu, semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Hal inilah yang menjadi pembeda utama dengan produk perundang-undangan sebelumnya. Nantinya sebagai penanggungjawab sistem jaminan halal dilakukan oleh pemerintah yang diselenggarakan Menteri Agama dengan membentuk Badan Penyelenggara JPH (BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggungjawab kepada Menteri Agama. BPJPH memiliki kewenangan sebagai berikut:

- a. merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH;
- b. menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH;
- c. menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk;
- d. melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri;
- e. melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal;
- f. melakukan akreditasi terhadap LPH (lembaga penjamin halal

- g. melakukan registrasi Auditor Halal; melakukan pengawasan terhadap JPH;
- h. melakukan pembinaan Auditor Halal; dan
- i. melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.²⁵

Dalam melaksanakan wewenangnya BPJPH bekerja sama dengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kerja sama BPJPH dengan LPH dilakukan untuk pemeriksaan dan/atau pengujian produk. Kerja sama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam bentuk sertifikasi Auditor Halal, penetapan kehalalan produk; akreditasi LPH.²⁶

Untuk membantu BPJPH dalam melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, pemerintah dan masyarakat dapat mendirikan LPH. Syarat mendirikan LPH meliputi:

- a. memiliki kantor sendiri dan perlengkapannya;
- b. memiliki akreditasi dari BPJPH;
- c. memiliki Auditor Halal paling sedikit 3 (tiga) orang; dan
- d. memiliki laboratorium atau kesepakatan kerja sama dengan lembaga lain yang memiliki laboratorium.²⁷

Dalam UUBPJH membuka peluang untuk lembaga lain selain LPPOM MUI untuk membuka LPH. Ormas-ormas Islam yang memiliki integritas di pusat maupun daerah, seperti: Muhammadiyah dan Nahdlatul Ulama (NU) serta kampus-kampus di daerah yang memiliki kemampuan saintis di bidang pangan dapat diikutsertakan dalam rangka

²⁵ Pasal 6 UUIPH

²⁶ Pasal 10 UUIPH

²⁷ Pasal 13 UUIPH

terselenggaranya dan/atau tersedianya produk halal bagi konsumen muslim di Indonesia.²⁸

UUJPH memberikan mandat bahwa BPJPH harus dibentuk paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan. Peraturan pelaksanaan Undang-Undang ini harus ditetapkan paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan, namun sampai sekarang Peraturan Pelaksana UUJPH ini belum juga dibuat. Kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-undang ini diundangkan. Sebelum kewajiban bersertifikat halal berlaku, jenis Produk yang bersertifikat halal diatur secara bertahap.²⁹

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa mengenai jaminan halal di Indonesia telah diatur dalam undang-undang. Pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang tersebut yaitu untuk menjamin ketersediaan produk halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal.

4. Sertifikasi Halal

Sertifikasi Halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat

²⁸ May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)", dalam Jurnal Legislasi Indonesia, (Jakarta: Direktorat Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan HAM), Vol. 14 N0. 01 - Maret 2017, 106

²⁹ *Ibid*

Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk.³⁰

Sertifikasi halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI Pusat atau Propinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI.³¹

Sertifikasi halal berlaku selama 2 tahun, dikeluarkan MUI dengan pengesahan Departemen Agama. Khusus untuk daging yang diekspor, Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Sertifikat halal bisa dicabut sebelum masa berlakunya habis, jika produsen terbukti melakukan penyalahgunaan label halal pada produknya.³²

Sertifikasi halal dibutuhkan untuk mengetahui validitas produk yang diolah, dikemas, dan diproduksi. Konsumen mungkin membutuhkan produk yang mengandung unsur tertentu, atau menghindari produk dengan unsur tertentu pula.³³

Dasar hukum diberlakukannya sertifikasi halal adalah hanya bersumber dari ketentuan syariat (*al-hukm asy-syar'i*). Untuk menjamin pemberlakuan ketentuan syariah ini terkait hukum halal haram, diperlukan regulasi yang bersifat procedural (*al-hukm al-ijrai'*).³⁴ Adapun dasar

³⁰ Sri Nuryati, *Halalkah Makanan Anda?*, (Solo: PT Aqwam Media Profetika, 2008), 155.

³¹ Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal.*, 242

³² Sri Nuryati, *Halalkah Makanan.*, 155

³³ Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013), 113-114

³⁴ Burhanudin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal*, (Malang: UIN Maliki Press, 2011), 142.

hukum berlakunya sertifikasi halal dalam QS. An-Nahl: 114, adalah sebagai berikut:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَلًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya: “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepadaNya saja menyembah.” (QS. An-Nahl: 114)³⁵

Manfaat sertifikasi halal bagi konsumen antara lain sebagai berikut:

- a. Terlindunginya konsumen muslim dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetika yang tidak halal
- b. Secara kejiwaan perasaan hati dan batin konsumen akan tentang
- c. Mempertahankan jiwa dan raga dari keterpurukan akibat produk haram
- d. Sertifikasi halal juga akan memberikan kepastian dan perlindungan hukum terhadap konsumen.³⁶

Sedangkan bagi pelaku usaha, sertifikat halal mempunyai peranpenting, yakni:

- a. Sebagai pertanggungjawaban produsen kepada konsumen muslim, mengingat masalah halal merupakan bagian dari prinsip hidup muslim
- b. Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen
- c. Meningkatkan citra dan daya saing perusahaan
- d. Sebagai alat pemasaran serta untuk memperluas area jaringan pemasaran
- e. Memberi keuntungan pada produsen dengan meningkatkan daya saing dan omzet produksi dan penjualan.³⁷

³⁵ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Bandung: CV. Diponegoro, 2005), 223

³⁶ Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal*, 242

³⁷ *Ibid*

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami sertifikasi halal adalah sertifikat yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi halal berlaku selama 2 tahun, dikeluarkan MUI dengan pengesahan Departemen Agama.

C. Produk Halal

1. Pengertian Produk Halal

Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Selanjutnya, proses produk halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.³⁸

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan bahwa, “produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.”³⁹

Pada Pasal 1 Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan pangan Nasional, sebagaimana dikutip oleh Sofyan Hasan, dijelaskan bahwa produk halal adalah produk yang tidak mengandung unsur atau bahan yang

³⁸ Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen.*, 109-110

³⁹ Pasal 1 ayat (2) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

haram untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam.⁴⁰

Menurut definisi LPPOM MUI sebagaimana dikutip oleh Sofyan Hasan, produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai syariat Islam. Produk itu tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi, serta tidak menggunakan alkohol sebagai ingredient yang sengaja ditambahkan. Untuk daging sebagai bahan baku, juga yang digunakan harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.⁴¹

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa produk halal adalah produk yang tidak mengandung unsur atau barang haram atau dilarang untuk dikonsumsi, digunakan, atau dipakai umat Islam.

2. Kriteria Produk Halal

Secara umum ada tiga kategori makanan yang dikonsumsi manusia, yaitu nabati, hewani dan produk olahan, dengan uraian sebagai berikut:

- a. Makanan dengan bahan nabati secara keseluruhan adalah halal, maka dapat dikonsumsi kecuali yang mengandung racun, bernajis, dan/atau memabukkan.
- b. Makanan dengan bahan hewani terbagi menjadi dua, yaitu yang pertama adalah hewan laut yang secara keseluruhan boleh dikonsumsi, sedangkan yang kedua adalah hewan darat yang hanya sebagian kecil tidak boleh dikonsumsi.
- c. Makanan dari produk olahan dengan kehalalan atau keharaman makanan tergantung dari bahan baku, tambahan, dan/atau penolong serta proses produksinya.⁴²

⁴⁰ Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal*, 241

⁴¹ *Ibid.*, 241

⁴² Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen*, 110-111

Produk makanan halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syari'at Islam, yakni:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, tempat pengolahan, dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi dan/atau barang tidak halal lainnya. jika pernah digunakan untuk babi dan/atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara syariat Islam.
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung unsur khamar.⁴³

Secara umum makanan dan minuman yang haram terdiri dair binatang, tumbuh-tumbuhan adalah sebagai berikut:

- a. Binatang: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terbentur, jatuh tertanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala, kecuali ikan dan belalang boleh dikonsumsi tanpa disembelih. Binatang yang dipandang jijik atau kotor menurut naluri manusia. Binatang dan burung buas yang bertaring dan memiliki cakar, binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintahkan membunuhnya seperti ular, gagak, tikus, anjing galak, dan burung elang dan sejenisnya, binatang-binatang yang dilarang membunuhnya seperti semut, lebah, burung hudhud, belatuk, hewan yang hidup di dua jenis alam seperti kodok, penyu dan buaya.
- b. Tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, dan buah-buahan boleh dimakan kecuali yang mendatangkan bahaya atau memabukan baik secara langsung maupun melalui proses. Maka semua jenis tumbuh-tumbuhan yang mengandung racun atau yang memabukan haram dimakan.
- c. Semua jenis minuman adalah halal kecuali minuman yang memabukan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, baik sedikit maupun banyak.⁴⁴

⁴³ *Ibid.*, 111

⁴⁴ *Ibid.*, 111-112

Berdasarkan uraian di atas, dapat dipahami bahwa kriteria produk halal pada intinya meliputi makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik yang tidak mengandung unsur yang diharamkan dalam agama Islam seperti bangkai, darah, babi, hewan yang disembelih dengan nama selain Allah, maupun arak yang dicampur dengan benda-benda najis.

D. Pelaku Industri

Pelaku industri dapat diartikan sebagai pengusaha yang menghasilkan suatu produk baik dalam bentuk mentah ataupun dalam bentuk siap pakai. Dalam hal ini termasuk juga orang/badan pembuat, grosir, pengecer profesional, leveransir yang ikut serta mengadakan dan menyediakan barang hingga sampai ke tangan konsumen.

Namun pelaku usaha juga dapat diartikan sebagai orang/badan yang terkait dengan penyampaian/peredaran produk hingga sampai ke tangan konsumen. Artinya setiap bentuk ataupun cara yang dilakukan oleh pelaku usaha agar produknya diketahui oleh konsumen merupakan peran oleh pelaku usaha. Para pelaku usaha adalah mereka: pabrik (pembuat), distributor, eksportir atau importer, dan pengecer baik yang berbentuk badan hukum ataupun non hukum.

Dalam Penjelasan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 yang termasuk dalam pelaku usaha adalah, perusahaan, korporasi, BUMN, koperasi, importer, pedagang, distributor dan lain-lain.⁴⁵

⁴⁵ Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 1 Angka

Pengertian pelaku usaha meliputi:

1. Pihak yang menghasilkan produk akhir berupa barang-barang manufaktur mereka ini bertanggung jawab atas segala kerugian yang timbul dari barang yang mereka edarkan ke masyarakat, termasuk bila kerugian timbul akibat cacatnya barang yang merupakan komponen dalam proses produksinya.
2. Produsen bahan mentah atau komponen suatu produk.
3. Siapa saja, yang membubuhkan nama, merek, ataupun tanda-tanda lain pada produk menampakan dirinya sebagai produsen dari suatu barang.⁴⁶

⁴⁶ Celina Tri Siwi Kristiyanti, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2009), 41

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

1. Jenis Penelitian

Dilihat dari jenisnya penelitian ini termasuk penelitian lapangan (*field research*). Menurut Abdurrahman Fathoni, penelitian lapangan (*field research*) yaitu “suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau di lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif sebagai terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan juga untuk penyusunan laporan ilmiah”.¹

Pada penelitian ini data hasil penelitian diperoleh di lapangan yaitu pada produk industri di Kota Metro.

2. Sifat Penelitian

Sesuai dengan judul dari penelitian ini, maka penelitian ini bersifat deskriptif. “Penelitian deskriptif yaitu suatu penelitian yang bermaksud mengadakan pemeriksaan dan pengukuran-pengukuran terhadap gejala tertentu.”² Menurut Cholid Narbuko dan Abu Achmadi “Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan

¹ Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2011), 96

² *Ibid.*, 97

masalah yang ada sekarang berdasarkan data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis, dan menginterpretasi”.³

Penelitian ini bersifat deskriptif, karena penelitian ini berupaya mengumpulkan fakta yang ada, penelitian ini terfokus pada usaha mengungkapkan suatu masalah dan keadaan sebagaimana adanya, yang diteliti dan dipelajari sebagai sesuatu yang utuh. Penelitian deskriptif yang dimaksud dalam penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan persepsi pelaku industri makanan terhadap jaminan halal pada produk industri di Kota Metro.

B. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subjek darimana data dapat diperoleh.⁴ Mengenai sumber data penelitian ini dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data pada pengumpulan data.⁵ Sumber data primer pada penelitian ini yaitu pemilik industri makanan olahan daging dan bumbu di Kota Metro, yaitu:

Pemilihan pemilik industri makanan di Kota Metro sebagai sumber data primer pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*.

³ Cholid Narbuko dan Abu Achmadi. *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2013), 44

⁴ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2013), 172.

⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2016), 137.

Purposive sampling adalah pengambilan sampel yang dilakukan dengan mengambil orang-orang yang betul-betul terpilih oleh peneliti menurut ciri-ciri spesifik yang dimiliki oleh sampel itu. Sampling yang *purposive* adalah sampel yang dipilih dengan cermat hingga relevan dengan desain penelitian. Peneliti akan berusaha agar dalam sampel itu terdapat wakil-wakil dari segala lapisan populasi.⁶

Pada penelitian ini, pemilik industri makanan sebagai sumber data primer ditentukan secara *purposive* (berdasarkan kriteria tertentu) sesuai dengan kebutuhan penelitian. Kriteria-kriteria pemilik industri tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Subyek memiliki industri makanan olahan daging dan berbahan bumbu yang bersertifikat halal.
2. Lokasi industri terletak di Kota Metro.
3. Bersedia menjadi subyek penelitian.

2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen.⁷ Data sekunder pada penelitian ini meliputi buku-buku, majalah, dan internet, yang berkaitan dengan jaminan halal dan produk halal.

⁶ S. Nasution, *Metode Research*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2016), 98

⁷ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2016), 137

Buku-buku yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain sebagai berikut:

- a. Burhanudin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal*. Malang: UIN Maliki Press, 2011.
- b. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008
- c. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- d. Sofyan Hasan. *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif. Regulasi dan Implementasinya di Indonesia*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014.
- e. Sri Nuryati. *Halalkah Makanan Anda?*. Solo: PT Aqwam Media Profetika, 2008.
- f. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- g. Zulham. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Metode Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban yang diberikan oleh yang diwawancarai.⁸

Wawancara adalah proses tanya jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dalam mana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan.⁹

Wawancara yang digunakan adalah wawancara bebas terpimpin, yakni metode *interview* yang dilakukan dengan membawa pedoman yang hanya merupakan garis besar tentang hal-hal yang akan ditanyakan.¹⁰ Mengenai hal ini, pertanyaan-pertanyaan diajukan kepada pemilik industri makanan olahan daging dan berbahan bumbu di Kota Metro, sesuai dengan kriteria yang sudah disebutkan di atas.

2. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal yang berupa catatan, buku, transkrip, surat kabar, *ledger*, agenda dan sebagainya.¹¹ Metode dokumentasi ialah teknik pengumpulan data dengan mempelajari catatan-catatan mengenai data pribadi responden, seperti

⁸ Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian.*, 105

⁹ Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian.*, 83

¹⁰ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian.*, 199.

¹¹ *Ibid*

yang dilakukan yang dilakukan oleh seorang psikolog dalam meneliti perkembangan seorang klien melalui catatan pribadinya.¹²

Pada penelitian ini metode dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan dokumentasi seperti dokumen-dokumen, buku-buku yang berkaitan dengan produk industri di Kota Metro, seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Surat Izin Tempat Usaha (SITU), dan sertifikasi halal.

D. Teknik Analisa Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lainnya, sehingga dapat mudah difahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.¹³ Analisis data yang digunakan adalah analisa data kualitatif. Langkah-langkah analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman, sebagaimana dikutip oleh Sugiono, yaitu sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah mencari, mencatat, dan mengumpulkan semua secara objektif dan apa adanya sesuai dengan hasil observasi dan wawancara di lapangan yaitu pencatatan data dan berbagai bentuk data yang ada di lapangan. Analisis data pada penelitian kualitatif, dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu.¹⁴

¹² Abdurrahmat Fathoni, *Metodologi Penelitian.*, 112

¹³ Sugiyono, *Metode Penelitian.*, 244

¹⁴ *Ibid.*, 246

2. *Data Reduction (Reduksi Data)*

Menurut Sugiyono, mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya dan membuang hal yang tidak perlu. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya bila diperlukan.¹⁵

3. *Data Display (Penyajian Data)*

Menurut Miles dan Huberman, sebagaimana dikutip oleh Sugiyono, yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks dan naratif.¹⁶ Pada tahap ini peneliti menyajikan data-data yang telah direduksi ke dalam laporan secara sistematis.

4. *Conclusion (Pengambilan Kesimpulan)*

Langkah selanjutnya dalam analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman yang adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya.¹⁷

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal, tetapi mungkin juga tidak,

¹⁵ *Ibid.*, 247

¹⁶ *Ibid.*, 249

¹⁷ *Ibid.*, 252

karena masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian di lapangan.¹⁸

Pada penelitian ini, data yang telah diproses dengan langkah-langkah seperti di atas, kemudian ditarik kesimpulan secara kritis dengan menggunakan cara berfikir induktif yang berangkat dari hal-hal yang bersifat khusus untuk memperoleh kesimpulan umum yang objektif.

Cara berfikir induktif, yaitu suatu cara berfikir yang berangkat dari fakta-fakta yang khusus dan konkrit, peristiwa konkrit, kemudian dari fakta atau peristiwa yang khusus dan konkrit tersebut ditarik secara generalisasi yang mempunyai sifat umum. Cara berfikir induktif yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu atau menjadi hipotesis.¹⁹

Setelah itu, kesimpulan yang telah dibuat kemudian diverifikasi dengan cara melihat kembali pada hasil reduksi dan display data sehingga kesimpulan yang diambil tidak menyimpang dari permasalahan penelitian.

¹⁸ *Ibid.*, 252-253

¹⁹ *Ibid.*, 245

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Produk Industri Makanan di Kota Metro

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk bertahan. Produk makanan yang baik haruslah mengandung kehalalan di dalamnya. Dalam konteks produk industri makanan, nilai kehalalan suatu produk harus terjaga mulai bahan baku hingga produk jadi yang siap konsumsi. Menjamin kehalalan suatu produk tidak hanya semata untuk menaikkan tingkat penjualan saja, hal tersebut menjadi kewajiban bagi produsen agar konsumen merasa aman dan nyaman dalam mengonsumsi produknya. Pada penelitian ini, produsen makanan di Kota Metro yang menjadi obyek penelitian dibagi menjadi dua jenis yaitu industri makanan berbahan daging dan industri makanan dengan bumbu non nabati. Produsen industri makanan berbahan daging yaitu Jaya Bakery Kota Metro dan Holland Bakery Kota Metro, sedangkan industri makanan dengan bumbu non nabati yaitu Keripik Pisang Tunas Kota Metro.

1. Jaya Bakery Kota Metro

Jaya Bakery merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang makanan jenis roti. Jaya Bakery didirikan pada tahun 1997 di Jalan Pulau Damar, Gang Saptamarga, Sukarame Bandar Lampung oleh Bapak Siyono dan Ibu Chairunnisa. Awalnya pemilik hanya menjajakan roti buataannya dari warung ke warung. Melihat banyak orang yang menyukai roti buatan

Ibu Chairunnisa, ketekunan dan keyakinan Bapak Siyono dan Ibu Chairunnisa dalam menjalankan bisnis bakery perlahan tapi pasti membuahkan hasil hingga akhirnya pemilik memberanikan diri untuk membuka toko roti sendiri.¹

Toko roti pertama dibuka pada tahun 2003 dengan alamat Jl. Dr. Rivai No 1 depan RSUAM Bandar Lampung. Perkembangan Jaya Bakery yang semakin meningkat, menjadi tantangan pemilik untuk memperluas usaha bakernya.²

Keseriusan pemilik menggeluti usahanya membuat pemilik yakin untuk membuka cabang-cabang demi memperluas usahanya. Jaya Bakery membuka kantor pusat di Jl. Kimaja No 68E Bandar Lampung. Toko roti pusat yang ke-dua dibuka di Jl. Teuku Umar No. 7F, Kedaton Bandar Lampung.³ Tidak hanya di Bandar Lampung, Jaya Bakery juga membuka cabang di beberapa tempat lain seperti salah satunya di Kota Metro.

Toko cabang Jaya Bakery di Kota Metro terletak di Jl. Ahmad Yani No. 56, Yosorejo, Metro Timur, Metro. Toko cabang ini dibuka pada tanggal 7 April tahun 2016. Toko Jaya Bakery Metro buka dari pukul 06.30 WIB sampai dengan pukul 21.00 WIB. Toko Jaya Bakery ini memanjakan konsumennya dengan beragam kelezatan dari aneka roti yang

¹ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

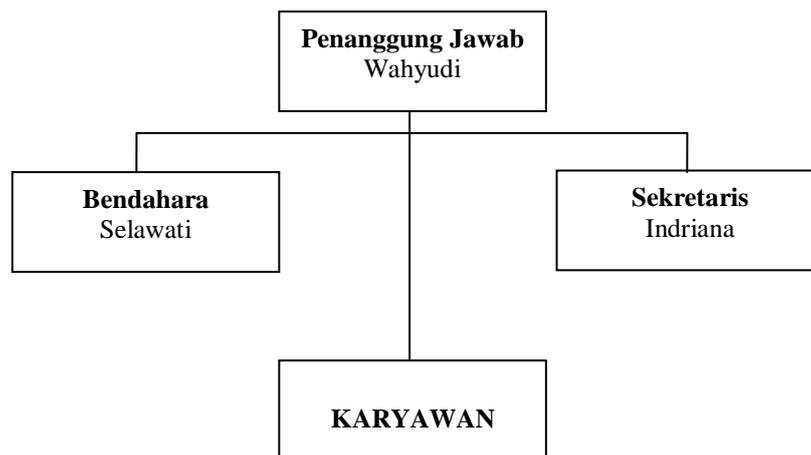
² Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

³ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

menjadi sajiannya. Jenis roti di Jaya Bakery Kota Metro yang berbahan daging yang dinamakan dengan Roti Daging dan Abon Gulung.⁴

Struktur organisasi Jaya Bakery dapat dilihat pada gambar di bawah in:

Gambar 4.1
Struktur Organisasi Jaya Bakery



2. Holland Bakery Kota Metro

Holland Bakery merupakan salah satu pelopor dalam usaha modern bakery. Holland Bakery berawal pada tahun 1978 di Jalan Hayam Wuruk, Jakarta. Resep roti dan kue Holland Bakery dibuat oleh Cheff terbaik yang berasal dari negara Belanda. Hingga saat ini, Holland Bakery telah memiliki lebih dari 200 gerai yang tersebar di Jakarta, Bandung, Surabaya, Batam, Pekanbaru, Makassar, Bali, Balikpapan, Manado, dan Lampung.⁵

Holland Bakery telah membuktikan diri untuk menjadi pemimpin toko roti modern di Indonesia dengan memenangkan 2009, 2010 dan 2011

⁴ Observasi di Jaya Bakery Kota Metro, pada tanggal 4 Juni 2020.

⁵ <https://www.hollandbakery.co.id/>, diakses pada tanggal 25 Juni 2020

Penghargaan Top Brand dari Frontier Consulting Group dan Majalah Marketing. Holland Bakery juga memenangkan gelar “The Bakery Paling Favorit dan Populer” berdasarkan penelitian survei oleh Bakery Indonesia Magazine pada tahun 2009. Semua penghargaan ini telah membuktikan bahwa setelah bertahun-tahun melayani produk-produk berkualitas tinggi, Holland Bakery selalu menjadi favorit di antara orang Indonesia.⁶

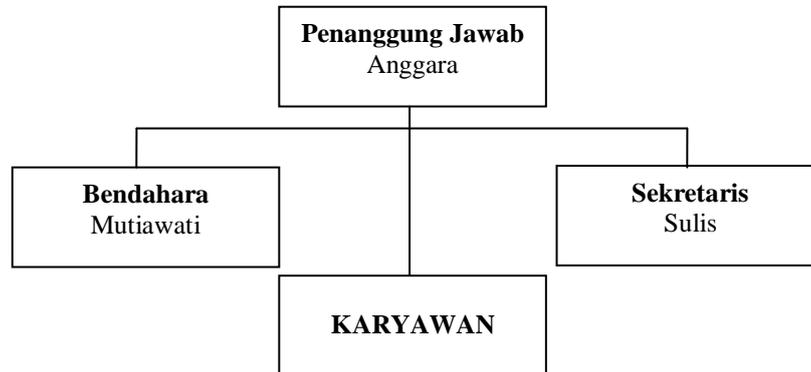
Salah satu gerai Holland Bakery di Lampung adalah Holland Bakery Metro yang terletak di Jl. Jenderal Sudirman Metro Pusat, Kota Metro. Gerai ini menyediakan berbagai jenis kue dan roti. Terdapat banyak pilihan menu yang bisa dipesan oleh konsumen. Gerai ini juga menyediakan jasa pesan antar untuk konsumsi acara meeting kantor, syukuran, rapat dan lainnya. Holland Bakery menawarkan menu dengan harga terjangkau, ada juga promo-promo yang disediakan tiap bulannya. Dengan layanan terbaik serta kue dan roti yang enak dan berkualitas, Holland Bakery ini menjadi salah satu toko kue terbaik di Kota Metro. Beberapa jenis roti dengan bahan daging di Holland Bakery Kota Metro yaitu Risoles Sapi, Pastel Kari Sapi, dan Krokot Daging.⁷

Struktur organisasi Holland Bakery dapat dilihat pada gambar di bawah ini:

⁶ <https://www.hollandbakery.co.id/>, diakses pada tanggal 25 Juni 2020

⁷ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

Gambar 4.2
Struktur Organisasi Holland Bakery



3. Keripik Pisang Tunas

Salah satu usaha kecil sektor agroindustri yang memiliki prospek sangat potensial untuk dikembangkan di Propinsi Lampung adalah usaha industri keripik pisang. Keripik pisang merupakan salah satu ciri khas dari Propinsi Lampung yang sudah dikenal di berbagai daerah. Salah satu daerah yang memiliki banyak produsen keripik pisang baik industri besar maupun industri rumah tangga adalah Kota Metro. Keripik pisang Tunas Metro menjadi keripik yang dicari jika berkunjung ke daerah Metro, dikarenakan nama keripik pisang Tunas Metro yang sudah terkenal.

Berdirinya perusahaan Keripik Pisang Tunas yang beralamatkan di Jalan Mujair No. 27 Yosodadi Kec.Metro Timur berawal dari keinginan Bapak Bambang untuk berwirausaha. Mulanya bapak Bambang bingung memikirkan usaha apa yang akan dijalankan. Namun, melihat istrinya menyukai keripik pisang sebagai cemilan, akhirnya bapak Bambang berinisiatif untuk mendirikan usaha keripik pisang. Akan tetapi, bapak Bambang ingin produk hasil olahannya tersebut berbeda dengan keripik pisang yang lain. Pada 2005 bapak Bambang membuat keripik pisang

dalam bentuk yang bulat agar lebih menarik perhatian konsumen dengan modal awal sebesar Rp. 500.000. Selain itu, bapak Bambang menciptakan aneka rasa supaya konsumen dapat memilih dan menikmati rasa yang disukai sesuai selera konsumen. Adapun rasa yang diolah oleh bapak Bambang terdiri dari rasa coklat, mocca, kopi, keju, balado, jagung bakar, jagung manis, barbeque, melon, durian, strawberry, blueberry, gurih dan manis.⁸

Dengan modal yang cukup minimum yaitu Rp.500.000 bapak Bambang harus berfikir agar modal tersebut cukup untuk membeli bahan baku, membeli peralatan untuk mengolah pisang, dan untuk membeli perlengkapan lainnya. Dalam hal bahan baku, bapak Bambang harus menentukan bahan baku yang akan diolah menjadi keripik. Bapak Bambang juga mencoba berbagai jenis pisang untuk bisa dijadikan keripik dengan hasil yang memuaskan. Melihat hasil yang telah dicoba oleh bapak Bambang dan setelah dilakukan berbagai pertimbangan akhirnya bapak Bambang menentukan jenis pisang kapok yang dijadikan oleh beliau sebagai bahan baku keripik pisang Tunas.⁹

Keripik pisang yang diolah oleh bapak Bambang ditawarkan dari mulut ke mulut. Setelah merasakan rasa keripik pisang Tunas, permintaan keripik pisang pun semakin meningkat. Bahkan sampai saat ini produk keripik pisang Tunas banyak diminati oleh para konsumennya dan bukan hanya di Kota Metro saja tetapi hingga ke seluruh Lampung bahkan

⁸ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

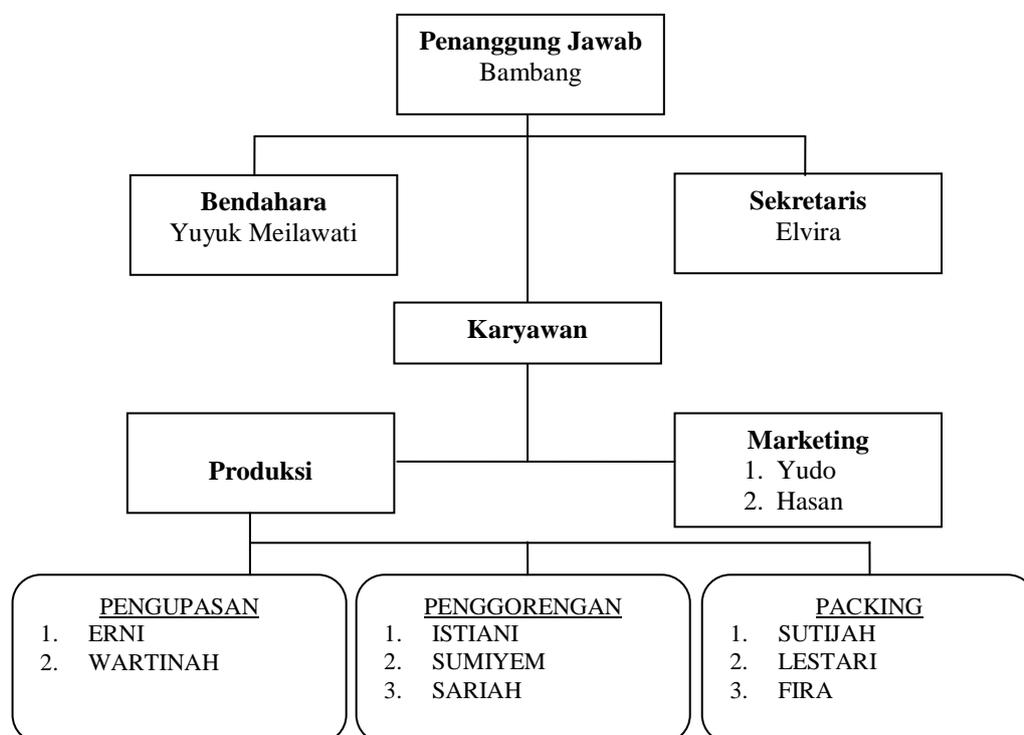
⁹ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

permintaan pun ada yang dari luar provinsi Lampung seperti Jakarta, Bandung, Solo, Yogyakarta, Palembang hingga kewilayah Kalimantan dan Bangka Belitung.¹⁰

Secara umum bahan baku yang digunakan untuk membuat Keripik Pisang Tunas adalah Pisang Kepok, namun pisang yang dipilih pun tidak sembarangan yaitu bapak Bambang mendapatkannya dari supplier yang sudah dipercaya.¹¹

Struktur organisasi Usaha Keripik Pisang Tunas dapat dilihat pada gambar di bawah in:

Gambar 4.3
Struktur Organisasi Usaha Keripik Pisang Tunas



¹⁰ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

¹¹ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

B. Jaminan Halal pada Industri Makanan Menurut Persepsi Pelaku Usaha di Kota Metro

Jaminan halal dilakukan perusahaan untuk memenuhi tanggung jawabnya kepada MUI atas sertifikat yang didapatkan dan kepada konsumen sebagai penikmat produk yang dihasilkan. Sistem Jaminan halal merupakan manajemen yang disusun oleh sebuah perusahaan untuk menjaga konsistensi produk halal yang sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Kewajiban akan adanya jaminan halal ini tentu dipersepsikan berbeda oleh setiap pengusaha. Oleh sebab itu pada penelitian ini dijelaskan jaminan halal pada industri makanan menurut persepsi pelaku usaha di Kota Metro, yang secara khusus dibagi menjadi dua kategori yaitu pelaku usaha industri makanan berbahan daging dan industri makanan dengan bumbu non nabati.

1. Jaminan Halal Industri Makanan Berbahan Daging

Industri makanan berbahan daging pada penelitian ini yaitu Jaya Bakery Metro dan Holland Bakery Metro dengan jenis rotinya yang berbahan daging. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pelaku usaha kedua industri makanan tersebut didapatkan informasi mengenai pemahaman mereka mengenai jaminan halal.

Bapak Wahyudi selaku pemilik usaha Jaya Bakery Kota Metro mengatakan bahwa “jaminan halal merupakan suatu sistem yang memberikan jaminan halal pada produk kami. Jaminan halal adalah bentuk kejujuran dari kami dan umumnya para pengusaha terhadap para

pelanggannya sehingga pelanggan akan lebih percaya dengan produk yang ada pada perusahaan kami ini”.¹²

Bapak Anggara selaku pemilik usaha Holland Bakery Jl. Jendral Sudirman Kota Metro, mengatakan bahwa “jaminan halal merupakan jaminan pada produk kami telah sesuai dengan syariat Islam, dengan adanya jaminan halal dapat membuat pelanggan lebih percaya dengan produk yang ditawarkan oleh kami khususnya bagi masyarakat Kota Metro yang mayoritas beragama Islam.”¹³

Ketika ditanya mengenai aturan hukum jaminan halal Bapak Wahyudi menjelaskan bahwa “aturan hukum jaminan halal yang dikeluarkan MUI berupa sertifikat diperoleh melalui proses audit dari pihak pengawas makanan. Untuk prosedur dan syarat jaminan halal harus mendapatkan izin usaha terlebih dahulu, kemudian pihak MUI akan melakukan survey dan audit kemudian baru mendapatkan sertifikat halalnya kepada kami.”¹⁴

Bapak Anggara mengatakan bahwa “jaminan halal dimaknai sebagai sebuah peraturan dan juga perlindungan bagi konsumen, oleh sebab itu harus dijalankan dengan sebaik-baiknya. Perusahaan kami telah menerapkan komitmen tinggi dimana kualitas merupakan hal yang paling utama. Setiap produk yang dihasilkan harus diproses sesuai standar

¹² Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

¹³ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

¹⁴ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

perusahaan dan harus halal. Proses kehalalan di perusahaan kami diterapkan mulai dari atas hingga bawah.”¹⁵

a. Kehalalan Bahan

Mengenai kriteria bahan produk industri makanan, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa “bahan pada roti khususnya di Jaya Bakery semuanya halal. Khusus pada roti daging dan abon gulung kriteria bahannya yaitu dengan menggunakan daging sapi dan daging ayam yang cara perolehannya halal dan disembelih menurut tata cara syariat Islam.”¹⁶

Bapak Anggara mengatakan bahwa “bahan pada produk roti di Holland Bakery tentunya memiliki kriteria yang halal dikonsumsi. Khusus pada roti dengan bahan daging, seperti Risoles Sapi, Pastel Kari Sapi, dan Kroket Daging, bahan yang digunakan yaitu daging sapi, diperoleh dengan cara yang halal dan disembelih menurut syariat Islam”.¹⁷

b. Kehalalan Proses

1) Proses Produksi

Mengenai kehalalan bahan yang digunakan pada produk, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa “bahan-bahan yang kami gunakan adalah bahan-bahan yang halal dikonsumsi baik muslim

¹⁵ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

¹⁶ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

¹⁷ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

maupun non muslim. Kami tidak menggunakan jenis-jenis bahan yang mengandung yang haram seperti babi maupun alkohol.”¹⁸

Bapak Anggara mengatakan “bahan yang kami gunakan untuk proses produksi merupakan bahan-bahan yang halal. Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang bersih, higienis, tidak mengandung unsur babi ataupun unsur-unsur yang diharamkan lainnya di dalam Islam.”¹⁹

Untuk proses pembuatan produk industri makanan sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa “proses pembuatan roti daging yaitu: 1) bawang merah dan bawang putih ditumis sampai berbau harum, 2) daging sapi dimasukkan ke dalam bumbu sambil diaduk sampai layu, 3) semua bumbu lainnya dimasukkan dan diaduk hingga merata dan matang, lalu sisihkan sejenak, 4) selanjutnya membuat roti yakni mencampurkan semua bahan roti menjadi satu, 5) tuangkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai kalis, 6) diamkan adonan hingga 30 menit sampai adonan mengembang, 7) ambil adonan secukupnya lalu dibentuk bulat atau panjang lalu dipipihkan dan diberikan bahan isi, 8) tutup kembali sampai bahan isi menjadi tertutup rapat, diamkan lagi hingga 15 menit, 9) panggang ke dalam oven sampai benar-benar matang juga

¹⁸ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

¹⁹ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

mengembang. Proses produksi tersebut tentunya merupakan proses yang halal”²⁰

Sedangkan Bapak Anggara mengatakan bahwa “proses pembuatan Krokot Daging yaitu: 1) pada bagian isi, tumis bawang putih hingga harum lalu tambahkan daging giling. Aduk sampai berubah warna. Masukkan wortel dan buncis. Aduk hingga setengah layu. Tambahkan kecap manis, garam, merica hitam kasar, dan gula pasir. Aduk rata. Angkat, lalu sisihkan. 2) Bagian kulit, campur kentang, susu bubuk, telur, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan margarin lalu aduk sampai rata. 3) ambil sedikit kulit, pipihkan, beri isi, lalu dibentuk oval. 4) Gulingkan di atas tepung panir lalu celupkan ke dalam telur, selanjutnya gulingkan lagi di atas tepung panir. 5) Goreng dalam minyak yang dipanaskan di atas api sedang sampai matang, lalu angkat, tiriskan, dan dikemas. Proses produksi tersebut tentunya merupakan proses yang halal”²¹

2) Kehalalan Distribusi

Perihal proses distribusi industri makanan, Bapak Wahyudi mengatakan “distribusi makanan di toko kami ini didistribusikan langsung kepada masyarakat karena proses pembuatan produk

²⁰ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

²¹ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

dilakukan langsung di toko ini. Proses distribusi tersebut tentunya merupakan proses yang halal²²

Pada saat peneliti melakukan observasi dengan membeli salah satu produk dari Jaya Bakery, peneliti menemukan tanggal kadaluarsa yang hampir habis, yaitu pada tanggal 04 Juli 2020. Sedangkan peneliti melakukan observasi pada tanggal 29 Juni 2020. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar produk Jaya Bakery di bawah ini.

Gambar 4.4
Produk Jaya Bakery



Sedangkan di Holland Bakery, Bapak Anggara mengatakan “distribusi makanan di Holland Bakery Metro dilakukan dari

²² Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

Holland Bakery Bandar Lampung yang melakukan produksi roti daging sapi. Distribusi dilakukan melalui kendaraan yang kita pakai untuk pengangkut makanan merupakan kendaraan yang bersih, tempat roti benar-benar terjaga ke higienisannya. Jadi ke higienisan makanan kita jaga dari awal sampai ke akhir pada konsumen. Proses distribusi tersebut tentunya merupakan proses yang halal”²³

Pada saat peneliti melakukan observasi dengan membeli produk dari Holland Bakery, peneliti tidak menemukan tanggal kadaluarsa yang dicantumkan di kemasan produk yang peneliti beli. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar produk Jaya Bakery di bawah ini.

Gambar 4.5
Produk Holland Bakery Metro



²³ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

Ketika ditanya mengenai manfaat adanya sertifikasi jaminan halal, Bapak Wahudi mengatakan bahwa “menurut saya jaminan halal sangat bagus sekali karena dengan kewajiban tersebut bisa terjamin produk yang beredar sudah dapat izin dari pemerintah dan dari segi prosesnya juga kita tidak diragukan lagi kehalalannya. Keuntungan yang dirasakan oleh perusahaan kami adalah kepercayaan konsumen yang tentunya berpengaruh pada penjualan produk kami. Adanya sertifikat dan label halal juga menyebabkan penjualan meningkat.”²⁴

Namun, pada saat melakukan observasi, peneliti tidak menemukan sertifikat jaminan halal yang dipajang di Jaya Bakery. Ketika ditanya mengenai sertifikat jaminan halal, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa sertifikasi halal Jaya Bakery berada di kantor pusat yaitu di Bandar Lampung. Pihak Jaya Bakery Kota Metro selalu melakukan koordinasi dengan kantor pusat di Bandar Lampung karena yang memiliki sertifikasi halal adalah Jaya Bakery yang di Bandar Lampung.²⁵

Bapak Anggara mengatakan bahwa “setelah mendapatkan sertifikasi halal tentunya menjadikan pelanggan lebih percaya dengan produk roti yang ada di Holland Bakery. Terkadang juga ada yang menanyakan tentang adanya label halal pada kemasan roti kami, sehingga

²⁴ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

²⁵ Observasi dan Wawancara dengan Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

menanyakan akan sertifikat halal-halalnya. Oleh sebab itu, kami pajang sertifikat halal di tempat yang mudah dilihat pelanggan.”²⁶

Sertifikat jaminan halal yang dipajang di toko Holland Bakery didokumentasikan oleh peneliti sebagai berikut:

Gambar 4.6
Sertifikat Halal Holland Bakery



²⁶ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

Mengenai tanggapan pelaku usaha mengenai aturan hukum yang mewajibkan produk makanan bersertifikat halal, Bapak Wahyudi mengatakan “kalau tanggapan dari kami peraturan tersebut sebaiknya diikuti selama itu prosesnya baik saya setuju, peraturan MUI itu kan arahan dari pemerintah untuk membedakan makanan halal dan haram bagi konsumen muslim, jadi kami setuju dan mendukung.”²⁷

Bapak Anggara mengatakan “kalau saya pribadi sangat setuju apalagi untuk produk olahan daging karena dari MUI sendiri dan para ulama sudah ada regulasi dari tingkat kehalalan produk tersebut, jadi untuk regulasi tersebut saya sangat setuju tidak ada keraguan lagi.”²⁸

Perihal tanggungjawab pelaku usaha terhadap produk yang memiliki sertifikasi jaminan halal, Bapak Wahyudi mengatakan “kami bertanggungjawab atas jaminan halal yang telah ada pada produk kami dengan menjaga produk kami tetap pada koridor hukum yang berlaku baik dalam hal produksinya maupun distribusinya.”²⁹

Bapak Anggara mengatakan bahwa “tanggungjawab kami terhadap produk yang memiliki sertifikasi jaminan halal yaitu memelihara produk tersebut agar sesuai dengan aturan hukum yang ada. Apabila ada produk kami yang menimbulkan atau menyebabkan kerugian karena cacat yang

²⁷ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

²⁸ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

²⁹ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

melekat pada produk kami, kami siap mempertanggungjawabkan di depan hukum.”³⁰

Jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk industri, Bapak Wahyudi mengatakan “mengenai hal itu, kami selalu koordinasi dengan kantor pusat di Bandar Lampung karena yang memiliki sertifikasi halal adalah Jaya Bakery yang di Bandar Lampung.”³¹

Bapak Anggara mengatakan “Jangka waktu memperbarui sertifikasi halal itu yaitu dua tahun sekali, jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk kami, maka kami akan segera memperpanjang masa sertifikasi halal tersebut. Hal ini dimaksudkan agar pelanggan tidak ada yang kecewa dengan pelayanan maupun keamanan produk kami.”³²

2. Motivasi

Motivasi mendapatkan sertifikasi jaminan halal, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa “motivasi perusahaan kami mendapatkan sertifikasi jaminan halal tentunya agar penjualan roti meningkat karena masyarakat di Indonesia ini mayoritas Muslim sehingga tentunya sangat mempertimbangkan kehalalan produk makanan yang akan dikonsumsi.”³³

Sama halnya dengan Bapak Wahyudi, Bapak Anggara mengatakan bahwa “motivasi perusahaan kami memiliki sertifikasi jaminan halal agar

³⁰ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

³¹ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

³² Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

³³ Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

produk roti kami meningkat penjualannya. Konsumen lebih tertarik pada perusahaan yang bersertifikasi halal karena produk yang diperjualbelikan sudah tidak diragukan lagi kehalalan dan keamanannya apabila dikonsumsi.”³⁴

3. Jaminan Halal Industri Makanan dengan Bumbu Non Nabati

Dari industri makanan dengan bumbu non nabati (bukan tumbuhan) didapatkan informasi mengenai pemahaman tentang jaminan halal dari Bapak Bambang selaku pemilik usaha Keripik Pisang Tunas bahwa “jaminan halal merupakan jaminan bagi makanan yang layak dikonsumsi secara Islam. Untuk mendapatkan sertifikasi halal memerlukan pengecekan yang mendetail untuk menentukan kehalalannya.”³⁵

Perihal aturan hukum jaminan halal, Bapak Bambang mengatakan bahwa “kalau saya pribadi sangat setuju dengan adanya jaminan halal karena dari MUI dan para ulama sudah ada kesepakatan tentang regulasi dari tingkat kehalalan suatu produk”.³⁶

Mengenai manfaat jaminan halal, Bapak Bambang mengatakan bahwa “jaminan halal bukti meyakinkan bahwa produknya dipercaya sebagai produk halal. Dengan dimilikinya sertifikasi jaminan halal perasaannya selaku produsen menjadi lebih nyaman secara hukum dan agama. Selain itu, sertifikat jaminan halal juga bermanfaat untuk meyakinkan pelanggannya bahwa produk Keripik Pisang Tunas telah

³⁴ Bapak Anggara, Pemilik Usaha Holland Bakery Jl. Jend. Sudirman Kota Metro, wawancara pada tanggal 4 Juni 2020.

³⁵ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

³⁶ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

layak dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam. Adanya sertifikasi halal juga meningkatkan angka penjualan,”³⁷

a. Kehalalan Bahan

Mengenai kriteria bahan produk industri makanan yang diperjualbelikan, Bapak Bambang mengatakan bahwa “bahan pada keripik Pisang Tunas merupakan bahan yang halal. Secara umum bahan baku yang digunakan oleh Keripik Pisang Tunas adalah Pisang Kepok, namun pisang yang dipilih pun tidak sembarangan yaitu didapatkan dari *supplier* yang sudah dipercaya. Adapun manfaat yang terkandung dalam pisang kapok yaitu menyehatkan saluran pencernaan, mencegah sembelit, mencegah penyakit maag, dapat meminimalisir tingkat stres yang tinggi, meningkatkan fungsi ginjal, memperkuat tulang, menurunkan tekanan darah, meningkatkan energi, menyehatkan penglihatan, dan dapat menstabilkan suasana hati (mood) secara alami. Pembuatan Keripik Pisang Tunas menggunakan bahan pokok pembantu di antaranya yaitu: minyak makan, bumbu dapur, dan bumbu perasa yang tentunya halal.”³⁸

b. Kehalalan Proses

1) Proses Produksi

Mengenai kehalalan bahan yang digunakan pada produk, Bapak Bambang mengatakan bahwa “bahan-bahan yang kami gunakan merupakan bahan yang halal. Bahan baku yaitu pisang

³⁷ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

³⁸ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

kapok mentah, minyak goreng merupakan minyak goreng kelapa, bukan minyak babi, bumbu perasa yaitu bumbu yang halal”.³⁹

Untuk proses pembuatan produk industri makanan sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal, Bapak Wahyudi mengatakan bahwa “secara umum proses pembuatan Keripik pisang tunas dapat dijelaskan melalui bagan alur sebagai berikut: 1) bahan baku pisang kapok mentah terlebih dahulu dikupas dan dicuci kemudian dianginkan sejenak, 2) pisang langsung diiris menggunakan potongan khusus sesuai bentuk dan ketebalan yang diinginkan dan ditaruh di tampah, 4) siapkan minyak goreng yang telah dipanaskan, kemudian masukkan irisan pisang tersebut dan goreng hingga berwarna semu kuning, 5) tiriskan Keripik Pisang tersebut hingga minyak goreng berkurang kadarnya, dan 6) keripik Pisang yang sudah tiris lalu dibumbui dengan bumbu perasa, 7) keripik Pisang Tunas siap dipacking sesuai dengan yang dikehendaki. Proses produksi tersebut tentunya merupakan proses yang halal”⁴⁰

Mengenai bumbu perasa makanan yang digunakan, Bapak Bambang mengatakan bahwa bumbu perasa yang digunakan merupakan bumbu perasa makanan Magfood. Bumbu persaa tersebut dapat dibeli di Pasar Kota Metro. Menurut beliau pada kemasan bumbu tersebut sudah terdapat cap halal dari MUI. Cara

³⁹ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

⁴⁰ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

pemakaiannyapun sangat mudah yaitu dengan ditaburkan secara langsung ke pisang setelah selesai digoreng.⁴¹

2) Kehalalan Distribusi

Perihal proses distribusi industri makanan, Bapak Bambang mengatakan “distribusi dilakukan langsung dari toko kami karena konsumen langsung menghubungi maupun langsung datang ke toko apabila ingin membeli Keripik Pisang Tunas. Proses distribusi tersebut tentunya merupakan proses yang halal”⁴²

Mengenai kehalalan distribusi, pada peneliti melakukan observasi dengan membeli salah satu produk Kripik Pisang Tunas, peneliti tidak menemukan adanya tanggal kadaluarsa yang ditampilkan di produk Keripik Pisang Tunas Metro sebagaimana peneliti dokumentasikan sebagai berikut:

Gambar 4.7
Salah satu Produk Keripik Tunas Kota Metro



⁴¹ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

⁴² Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

4. Motivasi

Perihal motivasi mendapatkan sertifikasi jaminan halal, Bapak Bambang mengatakan bahwa “motivasi perusahaan kami mendapatkan sertifikasi jaminan halal dikarenakan agar produk kami terkenal lebih luas bukan hanya dari Lampung tetapi juga dari luar Lampung sehingga penjualan keripik Pisang Tunas. Selain itu juga agar produknya mendapatkan jaminan halal yang diakui oleh pemerintah. Sertifikat halal juga kami pajang di bagian depan toko kami”.⁴³

Mengenai tanggapan pelaku usaha mengenai aturan hukum yang mewajibkan produk makanan bersertifikat halal, Bapak Bambang mengatakan bahwa “kami sangat mendukung adanya sertifikasi halal karena merupakan bukti meyakinkan bahwa suatu produk layak dipercaya sebagai produk halal.”⁴⁴

Perihal tanggungjawab pelaku usaha terhadap produk yang memiliki sertifikasi jaminan halal, Bapak Bambang mengatakan “kami sangat memperhatikan hal tersebut, produk yang kami produksi harus tetap sesuai dengan ketentuan hukum karena hal tersebut menyangkut pada masa depan usaha kami ini.”⁴⁵

Jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk industri, Bapak Bambang mengatakan “beliau pada tahun 2016 lupa untuk

⁴³ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

⁴⁴ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

⁴⁵ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

memperpanjang sertifikasi jaminan halalnya. Hal tersebut membuat kami keterusan tidak memperpanjang sertifikasi tersebut karena satu dan lain hal yang tidak bisa disebutkan.”⁴⁶

Sertifikat jaminan halal yang dipajang di toko Keripik Pisang Tunas didokumentasikan oleh peneliti sebagai berikut:

Gambar 4.8
Sertifikasi Halal Keripik Pisang Tunas



⁴⁶ Bapak Bambang, Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro, wawancara pada tanggal 5 Juni 2020

Berdasarkan beberapa narasumber yang peneliti wawancarai, semuanya paham mengenai jaminan halal serta memiliki sertifikasi halal. Namun sertifikasi halal Jaya Bakery berada di kantor pusat yaitu di Bandar Lampung. Holland Bakery sangat aman karena gerai di Metro sudah mendapatkan sertifikasi halal sampai tahun 2021. Sedangkan Tunas Keripik Pisang memiliki sertifikasi halal yang telah kadaluarsa dari tahun 2016. Saat peneliti hendak mewawancarai pengusaha, ada pengusaha yang tampak tidak terlalu senang dan seperti ketakutan ketika peneliti berkata ingin mewawancarai mengenai sertifikasi halal.

C. Analisis Terhadap Persepsi Pelaku Industri Makanan Tentang Jaminan Produk Halal

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa persepsi pelaku industri makanan tentang jaminan produk halal sangat baik atau merupakan persepsi yang positif. Hal ini dapat dilihat dari pemahaman mereka terhadap adanya jaminan halal. Terhadap jaminan halal para pelaku usaha memahaminya sebagai suatu jaminan kehalalan produk mereka yang telah sesuai dengan syariat Islam.

Pemahaman mereka terhadap aturan hukum jaminan halal juga sudah baik karena pelaku usaha mengetahui aturan hukum jaminan halal yang dikeluarkan MUI berupa sertifikat diperoleh melalui proses audit dari pihak pengawas makanan.

Para pelaku usaha menganggap jaminan halal bermanfaat karena bisa menjamin produk yang beredar sudah dapat izin dari pemerintah dan dari segi prosesnya juga tidak diragukan lagi kehalalannya. Jaminan halal merupakan

bukti meyakinkan bahwa produk yang diperjualbelikan dipercaya sebagai produk halal. Adanya sertifikasi halal juga meningkatkan angka penjualan.

Hal di atas tentu terjadi karena adanya pengalaman masa lalu. Menurut Nugroho J. Setiadi, pengalaman masa lalu termasuk ke dalam faktor yang mempengaruhi persepsi karena akan menarik kesimpulan yang sama dengan yang pernah dilihat dan didengar.

Pelaku usaha termotivasi mendapatkan jaminan halal untuk mendapatkan keuntungan yang lebih dan agar penjualan produk meningkat karena masyarakat di Indonesia mayoritas Muslim sehingga sangat mempertimbangkan kehalalan pada produk makanan yang akan dikonsumsinya.

Hal di atas sejalan dengan teori yang mengatakan bahwa motivasi dapat mempengaruhi persepsi seseorang karena mendorong seseorang mendasari sikap tindakan yang dilakukannya.

Kriteria bahan produk industri makanan juga telah memenuhi standar kehalalan produk. Bahan tersebut diperoleh dengan cara yang halal dan pada daging disembelih menurut syariat Islam. Bahan-bahan yang digunakan tidak mengandung babi maupun alkohol.

Untuk proses pembuatan produk industri makanan sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal, para pelaku industri di Kota Metro mengatakan proses pembuatannya sudah memenuhi kriteria kehalalan produk, seperti tidak menggunakan bahan-bahan yang mengandung

babi maupun alkohol dan tidak menggunakan alat-alat yang mengandung unsur-unsur tersebut.

Perihal proses distribusi industri makanan, pada toko Jaya Bakery, produk didistribusikan langsung kepada masyarakat karena proses pembuatan produk dilakukan langsung di Jaya Bakery. Sedangkan di Holland Bakery Metro, distribusi produk dilakukan dari Holland Bakery Bandar Lampung yang melakukan produksi. Distribusi dilakukan melalui kendaraan yang bersih dan benar-benar terjaga kehigienisannya. Kemudian di Keripik Pisang Tunas, distribusi dilakukan langsung dari toko karena konsumen langsung menghubungi maupun langsung datang ke toko apabila ingin membeli Keripik Pisang Tunas.

Tanggapan pelaku usaha perihal aturan hukum yang mewajibkan produk makanan bersertifikat halal sangat baik. Para pelaku usaha menganggap peraturan tersebut merupakan arahan dari pemerintah untuk membedakan makanan halal dan haram bagi konsumen muslim.

Para pelaku usaha bertanggungjawab atas jaminan halal yang telah ada pada produknya dengan menjaga produk kami tetap pada koridor hukum yang berlaku, terutama hukum Islam, baik dalam hal produksinya maupun distribusinya. Apabila ada produk yang menimbulkan atau menyebabkan kerugian karena cacat yang melekat pada produk, pelaku usaha siap mempertanggungjawabkan di depan hukum.

Perihal kadaluarsa jaminan halal pada produk industri, para pelaku usaha berbeda-beda pendapat. Pihak Jaya Bakery mengatakan selalu

koordinasi dengan kantor pusat di Bandar Lampung karena yang memiliki sertifikasi halal adalah Jaya Bakery yang di Bandar Lampung. Holland Bakery Jl. Jenderal Sudirman Kota Metro selalu memperbarui sertifikasi halal itu yaitu dua tahun sekali, jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk, maka mereka akan segera memperpanjang masa sertifikasi halal tersebut. Sedangkan pada Keripik Pisang Tunas, telah terjadi kelalaian karena sejak tahun 2016 lupa untuk memperpanjang sertifikasi jaminan halalnya.

Perbedaan di atas tentunya sejalan dengan teori dari Robbins yang mengatakan bahwa salah satu yang mempengaruhi persepsi seseorang adalah attitudes. Attitudes dapat diartikan dengan dua individu yang sama, tetapi mengartikan sesuatu yang dilihat berbeda satu dan yang lain.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa persepsi pelaku industri makanan Kota Metro terhadap jaminan halal pada produk industri sangat baik atau termasuk ke dalam jenis persepsi positif. Pemilik industri makanan Jaya Bakery Kota Metro menganggap jaminan halal adalah bentuk kejujuran dari pihak Jaya Bakery Metro terhadap para pelanggannya sehingga pelanggan akan lebih percaya dengan produk dari Jaya Bakery. Pemilik industri makanan Holland Bakery menganggap jaminan halal sangat penting karena merupakan jaminan akan produknya telah sesuai dengan syariat Islam. Pemilik industri Keripik Pisang Tunas menganggap jaminan halal merupakan bukti meyakinkan bahwa produknya dipercaya sebagai produk halal. Selain itu, sertifikat jaminan halal juga bermanfaat untuk meyakinkan pelanggannya bahwa produk Keripik Pisang Tunas telah layak dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam.

Para pelaku usaha menganggap jaminan halal bermanfaat karena bisa menjamin produk yang beredar sudah dapat izin dari pemerintah dan dari segi prosesnya juga tidak diragukan lagi kehalalannya. Pelaku usaha termotivasi mendapatkan jaminan halal untuk mendapatkan keuntungan yang lebih dan agar penjualan produk meningkat karena masyarakat di Indonesia mayoritas Muslim sehingga sangat mempertimbangkan kehalalan pada produk makanan

yang akan dikonsumsi. Para pelaku usaha menganggap peraturan tersebut merupakan arahan dari pemerintah untuk membedakan makanan halal dan haram bagi konsumen muslim.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka peneliti ingin memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi semua pelaku usaha agar memiliki sertifikat halal karena sertifikat halal sangat penting untuk menjamin kehalalan suatu produk.
2. Bagi pelaku usaha yang sertifikasinya sudah kadaluarsa, agar segera memperpanjang sertifikasinya tersebut karena apabila tidak diperpanjang, maka status kehalalannya masih dipertanyakan.
3. MUI diharapkan bisa melakukan sosialisasi yang lebih kepada produsen dan konsumen Muslim mengenai pentingnya kehalalan suatu produk dan sertifikat halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Ashafa, Burhan. *Metode Penelitian Hukum*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Burhanudin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal*. Malang: UIN Maliki Press, 2011.
- Charity, May Lim. "Jaminan Produk Halal di Indonesia Halal Products Guarantee In Indonesia". dalam *Jurnal Legislasi Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan HAM. Vol. 14 NO. 01 - Maret 2017.
- Departemen Agama RI. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Bandung: CV. Diponegoro, 2005.
- Departemen Pendidikan Nasional. *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa, 2008.
- Dewi, Ratih Kusuma. "Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Pada Ikm Bersertifikat Halal Studi Kasus pada IKM di Kota Semarang". dalam <http://eprints.walisongo.ac.id/4857/>.
- Fahmi, Irham. *Perilaku Konsumen; Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta, 2016
- Fathoni, Abdurrahmat. *Metodologi Penelitian & Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta, 2011.
- Hanurawan, Fattah. *Psikologi Sosial; Suatu Pengantar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012
- Hasan, Sofyan. *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif. Regulasi dan Implementasinya di Indonesia*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014.
- ". "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan". dalam *Jurnal Dinamika Hukum*. Palembang: Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya Palembang. Vol. 14 No. 2 Mei 2014.
- Huda, Nurul. "Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal Studi Kasus di Surakarta". dalam *Ishraqi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Vol. 10. No. 1. Juni 2012.
- Kepmenag RI No 518 Tahun 2001 tentang Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal.

- Khallaf, Abdul Wahhab. *Ilmu Ushul Fiqih*. Semarang: Dina Utama Semarang, 1994.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, 2008.
- Ma'rifat, Tian Nur dan Maya Sari. "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani". dalam *Jurnal Khadimul Ummah*. Jawa Timur: Universitas Darussalam Gontor. Vol. 1. Nomor. 1. November 2017.
- Mangkarto, Mohammad. "Sertifikat Halal dan Pengaruhnya Terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado". dalam *Jurnal Ilmiah Al-Syari'ah*. Manado: IAIN Manado. Vol 3. No 2 2005.
- Narbuko, Cholid dan Abu Achmadi. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
- Nuryati, Sri. *Halalkah Makanan Anda?*. Solo: PT Aqwam Media Profetika, 2008.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Rofiana, Riska. "Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikasi MUI Pada Produk Makanan Industri Rumah Tangga di Yogyakarta Studi Perspektif Sosiologi Hukum Islam".
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2016.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- Yuniarti, Vinna Sri. *Perilaku Konsumen*. Bandung: Pustaka Setia, 2015
- Zulham. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013.

LAMPIRAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296;
Website: www.metro.univ.ac.id; email: syariah.iainmetro@gmail.com

Nomor : B- ๐3๕๓ /In.28.2/D /PP.00.9/04/2019
Lampiran : -
Perihal : **Pembimbing Skripsi**

05 April 2019

Kepada Yth:

1. Prof. Dr. Enizar, M.Ag.
 2. Wahyu Setiawan, M.Ag.
- di -
Metro

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dalam rangka membantu mahasiswa dalam penyusunan Proposal dan Skripsi, maka Bapak/Ibu tersebut diatas, ditunjuk masing-masing sebagai Pembimbing I dan II Skripsi mahasiswa :

Nama : AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM : 14123739
Fakultas : SYARIAH
Jurusan : HUKUM EKONOMI SYARIAH (HESy)
Judul : JAMINAN HALAL PADA PRODUK INDUSTRI (STUDI KASUS PADA PADA PRODUK INDUSTRI DI KOTA METRO)

Dengan ketentuan :

1. Pembimbing, membimbing mahasiswa sejak penyusunan Proposal sampai selesai Skripsi:
 - a. Pembimbing I, mengoreksi out line, alat pengumpul data (APD) dan mengoreksi Skripsi setelah pembimbing II mengoreksi.
 - b. Pembimbing II, mengoreksi proposal, out line, alat pengumpul data (APD) dan mengoreksi Skripsi, sebelum ke Pembimbing I.
2. Waktu penyelesaian Skripsi maksimal 4 (empat) semester sejak SK bimbingan dikeluarkan.
3. Diwajibkan mengikuti pedoman penulisan karya ilmiah yang dikeluarkan oleh LP2M Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro.
4. Banyaknya halaman Skripsi antara 40 s/d 70 halaman dengan ketentuan :
 - a. Pendahuluan ± 2/6 bagian.
 - b. Isi ± 3/6 bagian.
 - c. Penutup ± 1/6 bagian.

Demikian disampaikan untuk dimaklumi dan atas kesediaan Saudara diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



Dekan,
Husnul Fatarib, Ph.D.
NIP. 19740104 199903 1 004

ALAT PENGUMPUL DATA (APD)
PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN
TERHADAP JAMINAN HALAL
(Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)

A. Wawancara Kepada Pelaku Industri Makanan di Kota Metro

1. Apa yang anda pahami tentang jaminan halal?
2. Apa yang anda ketahui tentang aturan hukum jaminan halal?
3. Apa saja manfaat yang didapat dengan adanya sertifikasi jaminan halal?
4. Apa motivasi anda untuk mendapatkan sertifikasi jaminan halal?
5. Bagaimana kriteria bahan produk industri makanan anda sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal?
6. Bagaimana proses pembuatan produk industri makanan anda sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal?
7. Bagaimana proses distribusi industri makanan anda sehingga memenuhi syarat untuk memperoleh sertifikasi jaminan halal?
8. Bagaimana tanggapan anda terhadap aturan hukum yang mewajibkan produk makanan bersertifikat halal?
9. Bagaimana tanggungjawab anda terhadap produk yang memiliki sertifikasi jaminan halal?
10. Apa yang anda lakukan jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk industri anda?
11. Bagaimana kehalalan bahan yang digunakan pada produk industri makanan milik anda?
12. Bagaimana kehalalan proses pembuatan produk industri makanan milik anda?
13. Bagaimana kehalalan distribusi produk industri makanan milik anda?

B. Dokumentasi

1. Sejarah Singkat Industri Makanan di Kota Metro yang menjadi objek penelitian
2. Produk-produk industri makanan di Kota Metro yang menjadi objek penelitian.
3. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Surat Izin Tempat Usaha (SITU) industri makanan di Kota Metro.

Metro, April 2020
Mahasiswa Ybs.

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739

Pembimbing I
Mengetahui,

Pembimbing II



Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

ALAT PENGUMPUL DATA (APD)
PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN
TERHADAP JAMINAN HALAL
(Studi Kasus Pada Produk Industri di Kota Metro)

A. Wawancara Kepada Pelaku Industri Makanan di Kota Metro

1. Apa yang anda pahami tentang jaminan halal?
2. Apa yang anda ketahui tentang aturan hukum jaminan halal?
3. Apa saja manfaat yang didapat dengan adanya sertifikasi jaminan halal?
4. Bagaimana prosedur mendapatkan sertifikasi jaminan halal?
5. Apa hambatan yang sering terjadi dalam prosedur mendapatkan sertifikasi jaminan halal? Bagaimana solusinya?
6. Berapa lama masa berlaku sertifikasi jaminan halal?
7. Apa motivasi anda untuk mendapatkan sertifikasi jaminan halal?
8. Bagaimana kriteria produk industri yang layak mendapatkan sertifikasi jaminan halal?
9. Bagaimana tanggapan anda terhadap aturan hukum yang mewajibkan produk makanan bersertifikat halal?
10. Bagaimana tanggungjawab anda terhadap produk yang memiliki sertifikasi jaminan halal?
11. Apa yang anda lakukan jika terjadi kadaluarsa jaminan halal pada produk industri anda?
12. Bagaimana perilaku yang ditunjukkan konsumen terhadap produk yang bersertifikat halal?

4 - 6 - admin / sertifikasi. Saleh Saleh

harus dikinci paku ya :

- Kehalalan Bahan
- Kehalalan proses
- kehalalan lingkungan

B. Dokumentasi

1. Sejarah Singkat Industri Makanan di Kota Metro yang menjadi objek penelitian
2. Produk-produk industri makanan di Kota Metro yang menjadi objek penelitian.
3. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Surat Izin Tempat Usaha (SITU) industri makanan di Kota Metro.

Metro, Februari 2020
Mahasiswa Ybs.

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739

Pembimbing I
Mengetahui,

Pembimbing II

Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH**

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.syariah.metrouniv.ac.id; e-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

Nomor : 0648/In.28/D.1/TL.00/06/2020
Lampiran : -
Perihal : **IZIN RESEARCH**

Kepada Yth.,
PEMILIK USAHA INDUSTRI
MAKANAN DI KOTA METRO
di-
Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

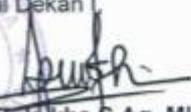
Sehubungan dengan Surat Tugas Nomor: 0647/In.28/D.1/TL.01/06/2020, tanggal 22 Juni 2020 atas nama saudara:

Nama : **AGUNG YONANDA PRATAMA**
NPM : 14123739
Semester : 12 (Dua Belas)
Jurusan : Hukum Ekonomi Syaria'ah

Maka dengan ini kami sampaikan kepada saudara bahwa Mahasiswa tersebut di atas akan mengadakan research/survey di USAHA INDUSTRI MAKANAN DI KOTA METRO, dalam rangka menyelesaikan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL (STUDI KASUS PADA PRODUK INDUSTRI DI KOTA METRO)".

Kami mengharapkan fasilitas dan bantuan Saudara untuk terselenggaranya tugas tersebut, atas fasilitas dan bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Metro, 22 Juni 2020
Wakil Dekan I

Siti Zulakha S. Ag, MH
NIP 19720611199803 2 001



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimil (0725) 47296; Website: www.syariah.metrouniv.ac.id; e-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: 0647/In.28/D.1/TL.01/06/2020

Wakil Dekan I Fakultas Syari'ah Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

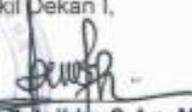
Nama : AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM : 14123739
Semester : 12 (Dua Belas)
Jurusan : Hukum Ekonomi Syari'ah

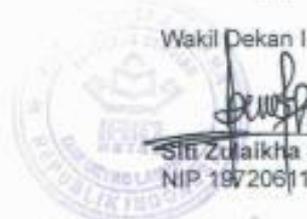
- Untuk :
1. Mengadakan observasi/survey di USAHA INDUSTRI MAKANAN DI KOTA METRO, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL (STUDI KASUS PADA PRODUK INDUSTRI DI KOTA METRO)".
 2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro
Pada Tanggal : 22 Juni 2020



Wakil Dekan I,

Siti Zulaikha S. Ag, MH
NIP. 19720611 199803 2 001





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jalan Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.syariah.metrouniv.ac.id; e-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: 0647/In.28/D.1/TL.01/06/2020

Wakil Dekan I Fakultas Syari'ah Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : AGUNG YONANDA PRATAMA
NPM : 14123739
Semester : 12 (Dua Belas)
Jurusan : Hukum Ekonomi Syari'ah

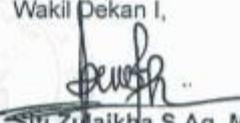
- Untuk :
1. Mengadakan observasi/survey di USAHA INDUSTRI MAKANAN DI KOTA METRO, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka menyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL (STUDI KASUS PADA PRODUK INDUSTRI DI KOTA METRO)".
 2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.


Mengetahui,
Pejabat Setempat


Dikeluarkan di : Metro
Pada Tanggal : 22 Juni 2020

Wakil Dekan I,


Siti Zulaikha S.Ag, MH
NIP 19720611 199803 2 001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH**

Jalan Kl. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telepon (0725) 41507; Faksimili (0725) 47296; Website: www.syariah.metrouniv.ac.id; e-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: 0647/In.28/D.1/TL.01/06/2020

Wakil Dekan I Fakultas Syari'ah Institut Agama Islam Negeri Metro, menugaskan kepada saudara:

Nama : **AGUNG YONANDA PRATAMA**
NPM : 14123739
Semester : 12 (Dua Belas)
Jurusan : Hukum Ekonomi Syari'ah

Untuk : 1. Mengadakan observasi/survey di USAHA INDUSTRI MAKANAN DI KOTA METRO, guna mengumpulkan data (bahan-bahan) dalam rangka meyelesaikan penulisan Tugas Akhir/Skripsi mahasiswa yang bersangkutan dengan judul "PERSEPSI PELAKU INDUSTRI MAKANAN TERHADAP JAMINAN HALAL (STUDI KASUS PADA PRODUK INDUSTRI DI KOTA METRO)".

2. Waktu yang diberikan mulai tanggal dikeluarkan Surat Tugas ini sampai dengan selesai.

Kepada Pejabat yang berwenang di daerah/instansi tersebut di atas dan masyarakat setempat mohon bantuannya untuk kelancaran mahasiswa yang bersangkutan, terima kasih.

Dikeluarkan di : Metro
Pada Tanggal : 22 Juni 2020

Mengetahui
Pejabat Setempat

Bambang S.

Wakil Dekan I,

Siti Zulaikha S.Ag, MH
NIP 19720611 199803 2 001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH**

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47296; website: www.syarlah.metrouniv.ac.id; E-mail: syarlah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : **Agung Yonanda Pratama**
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Pembimbing II	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Kamis, 18 Juni 2020	✓	- all Bab 10-15 untuk bimbingan dg Pembimbing I	

Dosen Pembimbing II

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

Mahasiswa Ybs.

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Ringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507, faksimili (0725) 47290, website: www.syarlah.metrouiniv.ac.id E-mail: syarlah.iain@metrouiniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Pembimbing II	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Fahis, 11 Juni 2020	✓	<ul style="list-style-type: none">- Analisis persepsi diarahkan pada bentuk: persepsi yg diperoleh dari lapangan.Selanjutnya, analisis faktor: per bentuk persepsi tsb.- Kesimpulannya difokuskan untuk menjawab pertanyaan penelitian secara singkat.- Perbaiki sesuai cara	

Dosen Pembimbing II

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

Mahasiswa Ybs

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725)47296, website: www.syariah.metrouniv.ac.id E-mail: syariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL

Nama : Agung Yonanda Pratama
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : X / 2018-2019

No	Hari / Tanggal	Pembimbing II	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Jum'at, 21.2.2020	✓	- Penyusunan APD harus bertumpu pada kerangka teori yg disusun peneliti	
	Kamis, 12.3.2020	✓	- acc APD untuk bimbingan dg pembimbing I	

Dosen Pembimbing II

Mahasiswa Ybs.

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47296; website: www.syariah.metrouniv.ac.id; E-mail: syariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : XI / 2018-2019

No	Hari / Tanggal	Pembimbing II	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Selasa, 19.11.2019	✓	- Tambahkan teori tentang bentuk : / waca : persepsi. - Perbanyak literatur ttg persepsi, khususnya faktor-faktor pembentuk persepsi.	
	Selasa, 26.11.2019	✓	- acc Bab I - III v-tdk bi-bing - dg pabi-bing I	

Dosen Pembimbing II

Mahasiswa Ybs.

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH**

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Ringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47298; website: www.syariah.metrouniv.ac.id E-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN PROPOSAL

Nama : **Agung Yonanda Pratama**
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : X / 2018-2019

No	Hari / Tanggal	Pembimbing II	Hal yang dibicarakan	Tanda Tangan
	Selasa, 22.10.2019	-	- Jenguk hanya 7-hari Halal, tapi JPH -	
	Rabu, 23.10.2019	✓	- Tabahken dasar Hk. JPH - Tabahken bentuk: persapi acc Outline untuk bi-bing- dg Pembimbing I	

Dosen Pembimbing II

Mahasiswa /bs.

Wahyu Setiawan, M.Ag
NIP. 19800516 200501 1 008

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47296; website: www.syariah.metrouniv.ac.id; E-mail: syariah.iain@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
NPM : 14123739 Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tanda Tangan
	8/7 ²⁰²⁰	ACC Babul & muqadd lu	Y

Dosen Pembimbing I

Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003

Mahasiswa Ybs.


Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739

12:51

... 4G



classroom.google.com/c/N

5



Pembimbng Skripsi

Skripsi

Forum

Tugas Kelas

Anggota



Enizar Yazar

12.37



catatan bab 4 a dan B, yg c blm krn laporan a n b
blm runut dan blm runtut

di setiap halaman ada kotak segi 4 klik dan perbaiki
sesuai permintaan
semua data dimasukkan dlm sub bab nya masing-
masing dg menambah anak judul

ada data yg tdk blh ditanya, tapidi observasi ttg tgl
kadaluarsa di lihat dan beli yg sdh hampir sambil
bertanya kalo ada yg expired nya hari ini tp msh
dijual

copy dulu sebelum direvisi dan lihat catatan



Agung Yonanda BAB 4-5...

1 komentar kelas



monox chenel 12.49

Siap bunda terimakasih



11:09



classroom.google.com/c/N

7



Pembimbng Skripsi

Skripsi

Asalmualaikum bunda
mohon maaf
mengganggu nama
agung yonanda Pratama
Npm: 14123738
mengirim revisi APD .
terimakasih



monox chenel 14 Mei



ALAT PENGUMPUL DATA 2.d...

Word

2 komentar kelas



Enizar Yazar 21 Mei

Lanjut ke lapangan



monox chenel 21 Mei

Siap bunda terimakasih





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimil (0725) 47296; website: www.syariah.metrouniv.ac.id; E-mail: syariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama
NPM : 14123739

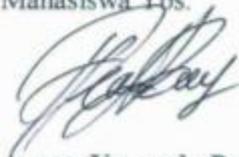
Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tanda Tangan
	5/3/2020	Bab IV ACC APD dan syarat 2 di ACC dan paragraf II	4
	17/3/2020	APD - blun dpt menyarak pelayanan pelayanan. - krun bla di rinci Hf : kekelahan baha kekelahan proses kekelahan distribusi.	4
		Bab IV bery least GCR di pmtf / discustboot	4

Dosen Pembimbing I

Mahasiswa Ybs.

Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003


Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimil (0725) 47296, website: www.syariah.metrouniv.ac.id E-mail: syariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

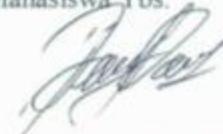
Nama : Agung Yonanda Pratama Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
NPM : 14123739 Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tanda Tangan
	17/2 2020	Bab III - A. quis pulihar - keruy pas pengelasan. - B. HS jls Gerape of surbur pinery? Industri yg lebih baik pamin halal. - olahan daging - bawahan' paman. - C. metode - aplikasi D. Analisis data. - langkah: analisis kudi. taky bda ada - bopika viduality - bwhan analisis, tp pjabren ke supelan	

Dosen Pembimbing I

Mahasiswa Ybs.


Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003


Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725)47296; website: www.syariah.metrouniv.ac.id; E-mail: syariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama
NPM : 14123739

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
Semester / TA : XII / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tanda Tangan
	16/1/20	Masa online per 2 kali bab II & III - hrs ada badan suhu outline - bab II	4
	16/1/20	Diperbaiki Esensi arahan ACC bab II . Ayat bab II & APD	4 4

Dosen Pembimbing I


Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003

Mahasiswa Ybs


Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47296; website: www.syarlah.metro.univ.ac.id; e-mail: esyariah.iaim@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

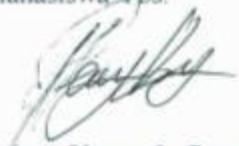
Nama : Agung Yonanda Pratama Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy
NPM : 14123739 Semester / TA : XI / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tanda Tangan
	19/12/19	<p>1. Dit Bab I - Laporan skripsi bab 1- aliran, permas koreksi outline & acc, dan tesis</p> <p>2. Daftar isi → proposal.</p> <p>Bab I</p> <ul style="list-style-type: none">- LBM - Pradwya, pabla g Obsiran. perth prodg walaupun yg beredar di kota metro (yg menggunakan bahan selain wacons & prodg kawi)- Cam. Sinder Postum (Inkerka P Riner)- Kam. Bi. ar. ty. Schipke. Ge label.- Label di buku yg dike	

Dosen Pembimbing I

Mahasiswa Yps.


Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003


Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. Ki Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Metro Timur Kota Metro Lampung 34111
Telp. (0725) 41507; faksimili (0725) 47290; website: www.syarlah.metrouniv.ac.id E-mail: syarlah.ain@metrouniv.ac.id

FORMULIR KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Agung Yonanda Pratama

Fakultas / Jurusan : Syariah / HESy

NPM : 14123739

Semester / TA : XI / 2019-2020

No	Hari / Tanggal	Topik	Tempat Belasan	Tanda Tangan
	8/11/19	Onit line	Diperbaiki bab IV & simi ban 192 smu & judul.	4
	12/11/19	online	ACC	4

Dosen Pembimbing I

Mahasiswa Ybs.

Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag
NIP. 19600918 198703 2 003

Agung Yonanda Pratama
NPM. 14123739

FOTO DOKUMENTASI



**Foto 1. Wawancara dengan Bapak Bambang,
Pengusaha Keripik Pisang Tunas Kota Metro**



**Foto 2. Bapak Wahyudi, Pemilik Usaha Jaya Bakery Kota Metro,
Foto 6. Wawancara dengan Bapak Rusdiono, Petani**



Foto 3. Dokumentasi Peneliti di Holland Bakery

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Peneliti bernama Agung Yonanda Pratama, lahir pada tanggal 25 Juni 1997 di Desa Kedaton Kecamatan Batanghari Nuban Kabupaten Lampung Timur, dari pasangan Bapak Bunyamin dan Ibu Siti Komalasari. Peneliti merupakan anak pertama dari dua bersaudara.

Peneliti menyelesaikan pendidikan formalnya di SD Negeri 2 Tulung Balak Kecamatan Batanghari Nuban Kabupaten Lampung Timur, lulus pada tahun 2008, kemudian melanjutkan pada SMP Negeri 2 Kotagajah Kecamatan Kotagajah Kabupaten Lampung Tengah, lulus pada tahun 2011, kemudian melanjutkan pada SMA Negeri 1 Raman Utara Kecamatan Raman Utara Kabupaten Lampung Timur, lulus pada tahun 2014. Selanjutnya peneliti melanjutkan pendidikan pada Program Studi Hukum Ekonomi Syari'ah Jurusan Syariah dan Ekonomi Islam Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Jurai Siwo Metro dimulai pada Semester I Tahun Ajaran 2014/2015, yang kemudian pada Tahun 2017, STAIN Jurai Siwo Metro beralih status menjadi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro Lampung, sehingga Program Studi Hukum Ekonomi Syari'ah Jurusan Syariah dan Ekonomi Islam berubah menjadi Jurusan Hukum Ekonomi Syari'ah Fakultas Syari'ah.