SKRIPSI

KESADARAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN TENTANG REGULASI JAMINAN PRODUK HALAL DI KOTAGAJAH LAMPUNG TENGAH

Oleh :

MEDDY PURNAMA ADJI
NPM. 13112449

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)
Fakultas : Syari'ah

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1440 H / 2020 M

KESADARAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN TENTANG REGULASI JAMINAN PRODUK HALAL DI KOTAGAJAH LAMPUNG TENGAH

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

Oleh :

MEDDY PURNAMA ADJI
NPM. 13112449

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)
Fakultas : Syari'ah

Pembimbing I : Siti Zulaikha, S.Ag, MH.
Pembimbing II : Wahyu Setiawan, M.Ag.

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) METRO
1440 H / 2020 M

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
Jl. Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507
Fax. (0725) 47296 Email: stainmetro@yahoo.com
Website: www. stainmetro.co.id

NOTA DINAS

Nomor	**:**	**Metro, 08 Januari 2020**
Lampiran	**: 6 eks**	**Kepada Yth,**
Hal	**: Pengajuan Untuk Dimunaqosahkan Sdr. Medi Purnama Adji**	**Rektor IAIN Metro**
		Di
		Tempat

Assalamu'alaikum Wr, Wb.

Setelah kami adakan pemeriksaan dan bimbingan seperlunya, maka Skripsi yang telah disusun oleh:

Nama Mahasiswa	: Medi Purnama Ajdi
NPM	: 13112449
Jurusan	: Hukum Ekonomi Syariah (HESy)
Fakultas	: Syari'ah
Yang Berjudul	: Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Regulasi Jaminan Produk Halal di Kotagajah Lampung Tengah

Sudah kami setujui dapat diajukan untuk dimunaqosahkan, demikian harapan kami dan atas penerimaannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Mengetahui

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Hj. Siti Zulaikha, S.Ag, MH	**Wahyu Setiawan, M.Ag**
NIP. 19720611 199803 2 001	NIP. 19800516 200501 1 008

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO

Jl. Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507
Fax. (0725) 47296 Email: stainmetro@yahoo.com
Website: www. stainmetro.co.id

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang Berjudul : Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Regulasi Jaminan Produk Halal di Kotagajah Lampung Tengah

Nama Mahasiswa : Medi Purnama Ajdi
NPM : 13112449
Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)
Fakultas : Syari'ah

MENYETUJUI

Untuk dimunaqosyahkan dalam sidang munaqosyah Fakultas Syariah IAIN Metro.

Metro, Desember 2019

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Hj. Siti Zulaikha, S.Ag, MH	**Wahyu Setiawan, M.Ag**
NIP. 19720611 199803 2 001	NIP. 19800516 200501 1 008

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSITUT AGAMA ISLAM NEGERI METRO
FAKULTAS SYARIAH
Ki. Hajar Dewantara Kampus 15 A Iringmulyo Kota Metro Lampung 34111 Telp. (0725) 41507,
Email : febii@metrouniv.ac.id Website : www.metrouniv.ac.id

PENGESAHAN SKRIPSI

No: 292/In.28.2/D/PP.00.9/01/2020

Skripsi dengan judul: "KESADARAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN TENTANG REGULASI JAMINAN PRODUK HALAL KOTAGAJAH LAMPUNG TENGAH", disusun oleh Meddy Purnama Adji, NPM 13112449, Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, telah diujikan dalam Sidang Munaqosah di Fakultas Syariah pada hari/tanggal: Senin/20 Januari 2020.

TIM PENGUJI

Ketua /Moderator	: Siti Zulaikha, S.Ag.,M.H	(.....)
Penguji I	: Isa Anshori,S.A.,S.S.MHI	(.....)
Penguji II	: Wahyu Setiawan, M.Ag	(.....)
Skretaris	: Hut Leo Perkasa Maki, M.H.I	(.....)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Syariah

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

KESADARAN PENGUSAHA RUMAH MAKAN TENTANG REGULASI JAMINAN PRODUK HALAL DI KOTAGAJAH LAMPUNG TENGAH

Oleh :
MEDDY PURNAMA ADJI
NPM. 13112449

ABSTRAK

Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup hal ini dikarenakan makanan akan diolah dan dijadikan sebagai sumber energi, sehingga manusia dapat melakukan aktifitas. Kemasan produk pangan selain berfungsi untuk melindungi produk, juga berfungsi sebagai penyimpanan, informasi dan promosi produk serta pelayanan kepada konsumen. Mutu dan keamanan pangan dalam kemasan sangat ergantung dari mutu kemasan yang digunakan, baik kemasan primer, sekunder maupun tersier.

Pertanyaan penelitian adalah bagaimana kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah. Manfaat penelitian secara teoritis diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan bagi mahasiswa IAIN Metro dan dapat dijadikan bahan dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pada penelitian dalam hal-hal yang berkenaan dengan kesadaran pengusaha rumah makan tentang produk makanan halal dan segi praktis, dapat digunakan sebagai rujukan untuk memperoleh informasi tentang kesadaran pengusaha rumah makan tentang produk makanan halal.

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*) dan sifat penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Sumber data primer dalam penelitian adalah Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah dan Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah serta sumber data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data secara induktif, yaitu berpijak pada fakta-fakta yang bersifat khusus, kemudian dianalisis dan akhirnya ditemukan pemecahan persoalan yang bersifat umum.

Berdasarkan analisis yang penulis kemukakan dapat ditarik kesimpulan bahwa belum adanya kesadaran pemilik usaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah hal ini dikarenakan orientasi pemilik usaha adalah keuntungan dan mengikuti perkembangan zaman tentang makanan contohnya sosis, bakso aci dan bahan yang digunakan untuk mengolah makanan. Pemilik usaha tidak mengetahui asal usul secara jelas pengolahan dan bahan makanan yang akan digunakan membuat sosis dan bakso aci dan tedapat beberapa yang tidak menggunakan label halal.

ORISINALITAS PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

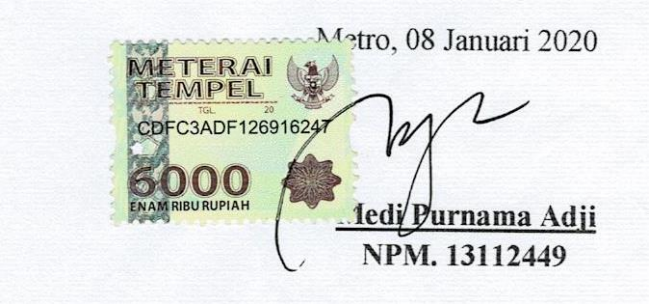
Nama Mahasiswa : Medi Purnama Ajdi

NPM : 13112449

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah (HESy)

Fakultas : Syari'ah

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



MOTTO

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ ٱلْمَيْتَةَ وَٱلدَّمَ وَلَحْمَ ٱلْخِنزِيرِ وَمَآ أُهِلَّ بِهِۦ لِغَيْرِ ٱللَّهِ ۖ فَمَنِ
ٱضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَآ إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

Artinya : Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah[108]. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

PERSEMBAHAN

Tiada kata yang pantas diucapkan selain rasa Syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan ilmu kepada peneliti, saya persembahkan Skripsi ini sebagai ungkapan rasa hormat dan cinta kasih saya yang tulus kepada :

1. Kedua orang tuaku (Bapak Nasuha dan Ibu Nurhidayati) yang senantiasa mengasuh dan mendidik dengan penuh kasih sayang serta selalu berdo'a untuk keberhasilanku.
2. Kakandaku (Mandala Yudha Prawira) yang memberikan semangat kepada saya dan yang telah mewarnai kehidupan saya dengan penuh keceriaan.
3. Teman-teman S1 Jurusan Hukum Ekonomi Syariah (HESy) angkatan 2013 yang telah membuat hidup saya bermakna dan dinamis.
4. Almamater Kebanggaanku IAIN Metro

Terima kasih saya ucapkan atas keikhlasan dan ketulusannya dalam mencurahkan cinta, kasih sayang dan do'anya untuk saya. Terima kasih untuk perjuangan dan pengorbanan kalian semua. Semoga kita semua termasuk orang-orang yang dapat meraih kesuksesan dan kebahagiaan dunia akhirat.

KATA PENGANTAR

Assalammu'alaikum. Wr. Wb.

Segala puji bagi Allah SWT Tuhan semesta alam, yang telah menciptakan manusia sebagai mahluk yang paling sempurna. Diantara salah satu kesempurnaan-Nya adalah Dia karuniakan manusia pikiran dan kecerdasan. Salawat dan salam kita sanjungkan kepada pemimpin revolusioner umat Islam sedunia tiada lain yakni, Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, para sahabat dan umatnya yang selalu berpegang teguh hingga akhir zaman.

Menyelesaikan Skripsi ini peneliti menyadari adanya halangan, rintangan dan ujian, namun pada akhirnya selalu ada jalan kemudahan, tentunya tidak terlepas dari beberapa individu yang sepanjang penulisan Skripsi ini banyak membantu dalam memberikan bimbingan dan masukan yang berharga kepada peneliti guna penyempurnaan Skripsi ini.

Peneliti ingin mengungkapkan rasa hormat dan terima kasih tiada terhingga :

1. Prof. Dr. Hj. Enizar, M.Ag, Selaku Rektor IAIN Metro
2. H. Husnul Fatarib, Ph. D Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Sainul, SH. MH selaku ketua Jurusan Ekonomi Syariah.
4. Siti Zulaikha, S.Ag, MH, dan Wahyu Setiawan, M.Ag. selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan yang sangat berharga serta mengarahkan dan memberikan motivasi kepada peneliti.

5. Bapak dan Ibu Dosen serta Karyawan IAIN Metro yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta fasilitas selama peneliti menempuh pendidikan

Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Skripsi ini sehingga peneliti mengharapkan kritik dan saran membangun demi perbaikan dimasa yang akan datang. Semoga hasil penelitian yang telah peneliti lakukan dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Metro,08 Januari 2020
Peneliti

Meddy Purnama Adji
NPM. 13112449

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL ..... **i**
HALAMAN JUDUL ..... **ii**
NOTA DINAS ..... **iii**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **iv**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **v**
HALAMAN ABSTRAK ..... **vi**
HALAMAN ORISINALITAS PENELITIAN ..... **vii**
HALAMAN MOTTO ..... **viii**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **ix**
HALAMAN KATA PENGANTAR ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xii**
DAFTAR TABEL ..... **xiv**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xvi**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1
B. Pertanyaan Penelitian 8
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian 8
D. Penelitian Relevan 9

BAB II LANDASAN TEORI

A. Perilaku Konsumen 12
1. Pengertian Perilaku Konsumen 12
2. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen 13
3. Perilaku Pembelian Konsumen 16
B. Produk Halal 17
1. Pengertian Halal 17
2. Syarat-syarat dan Kriteria Makanan Halal 20
3. Sertifikasi Halal 22
C. Peraturan di Indonesia tentang Produk Halal 25
D. Fatwa MUI 30
1. Fatwa MUI pada No 12 Tahun 2009 Tentang standarisasi Sertifikasi Penyembelihan Halal 30

2. Fatwa MUI Tanggal 18 Oktober 1976 Tentang Pemotongan Hewan Secara Mekanisme 32
3. Fatwa MUI Tanggal 30 Desember 2009 Tentang Penetapan Produk Halal 34
4. Fatwa MUI Tanggal 29 November 2012 Tentang Makana Dan Minuman yang Bercampur dengan Barang Haram Najis 36

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian 38
B. Sumber Data 39
C. Teknik Pengumpulan Data 41
D. Teknik Analisis Data 42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Objektif Rumah Makan 45
B. Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Produk halal 51
C. Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Regulasi Jaminan Produk Halal di Kotagajah Lampung Tengah 61

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan 69
B. Saran 71

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Bimbingan Skripsi dari IAIN Metro

Surat Izin Research dari IAIN Metro

Surat Tugas dari IAIN Metro

Pedoman Interview

Pedoman Dokumentasi

Kartu Konsultasi Skripsi

Daftar Riwayat Hidup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dengan berkembangnya rumah makan dan menu makanan yang mengikuti perkembangan zaman maka masyarakat secara tidak langsung ikut serta dalam kuliner tersebut. Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup hal ini dikarenakan makanan akan diolah dan dijadikan sebagai sumber energi, sehingga manusia dapat melakukan aktifitas. Umumnya orang biasanya masak sendiri makanan yang akan dimakan dengan alasan lebih hemat dan dapat terjamin kesehatan dan kehalalannya, namun seiring berjalannya waktu telah berubah, berkembangnya teknologi dan perkembangan zaman maka rumah makan terus meningkatkan penjualannnya dengan sistem pemasaran yang sangat mudah diakses oleh masyarakat sehingga memilih untuk menjadi konsumen tetap rumah makan tersebut.

Pemilik rumah makan menggunakan kesempatan dalam perkembangan zaman yaitu marketing penjualan makanan dengan cara online dan offline yaitu menjual berbagai makanan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat yaitu makanan yang sangat diminati oleh masyarakat atau konsumen adalah makanan yang siap saji contohnya mie ramen, sablak, sosis, bakso daging, bakso aci, otak-otak dan sebagainya. Namun tidak menutup kemungkinan masyarakat tidak sadar akan kesehatan dan kehigenisan, kebersihan dan kehalalan makanan tersebut karena pembeli tidak mengetahui produk makanan, cara mengelola dan

cara menyajikannya masyaraat hanya mengkonsumsi dan memberikan penilaian atas kelezatan makanan tersebut.

Dalam memilih makanan yang baik, sebagai umat muslim hendaknya memilih makanan yang sehat dan halal menurut Islam. dalam ajaran Islam, banyak peraturan yang berkaitan dengan makanan, dari mulai mengatur makanan yang halal dan haram, etika ketika makan, sampai mengatur idealitas dan kuantitas yang sudah dimakan. Salah satu peraturan yang terpenting adalah larangan mengkonsumsi makanan atau minuman yang haram.

Kemasan produk pangan selain berfungsi untuk melindungi produk, juga berfungsi sebagai penyimpanan, informasi dan promosi produk serta pelayanan kepada konsumen. Mutu dan keamanan pangan dalam kemasan sangat ergantung dari mutu kemasan yang digunakan, baik kemasan primer, sekunder maupun tertier. Oleh karena itu diperlukan adanya peraturan-peraturan mengenai kemasan pangan, yang bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.[1]

Produk makanan dan minuman yang diharamkan dan berbahaya sedang mendapatkan perhatian masyarakat. produk-produk makanan instan, makanan cepat saji, restoran sampai jajanan pasar merupakan hal yang rawan dicemari oleh jenis makanan yang tidak halal baik dari segi bahan, maupun prosesnya.[2] Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam,

---

[1] Syarief, R. dan S. Santausa, *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*, (IPB : PAU Pangan dan Gizi, 2010), h. 12

[1] Diana Candra Dewi, *Rahasia Dibalik Makanan yang Haram*, (UIN-Malang,2007), h.16.

sedangkan dalam konteks luas istilah halal merujuk kepada segala sesuatu baik itu tingkah laku, aktifitas, maupun cara berpakaian dan lain sebagainya yang diperbolehkan atau diizinkan oleh Hukum Islam.[3]

Begitu juga isu tentang sertifikasi halal yang dialihkan ke Badan Penyelenggara Kehalalan produk pangan merupakan sesuatu penting bagi umat Islam, hal ini menjadi salah satu pertimbangan bagi mereka dalam membeli dan mengkonsumsinya. Jika pangan tersebut mengandung bahan yang haram, makanan tersebut dipertimbangan untuk tidak dikonsumsi, akhir-akhir ini sering terjadi berbagai jenis makanan yang diperjualbelikan dengan tekstur, rasa dan bentuk yang beraneka ragam.

Sertifikat Halal MUI adalah Fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.[4] Tujuan Sertifikasi Halal MUI pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal.

---

[3] *Ibid.*

[2] http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/55/1360/page/1 diakses tanggal 16 April 2018, pukul 15.40 WIB.

Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal sehingga suatu produk layak untuk dikonsumsi oleh konsumen muslim.[5] Pelaku usaha harus memenuhi syarat tertentu dan melewati serangkaian proses yang telah ditetapkan oleh MUI untuk memperoleh sertifikat halal. Setelah memperoleh sertifikat halal, pelaku usaha memperoleh label halal dari MUI untuk kemudian dicantumkan pada label produknya. Sertifikasi halal ini hanya berlaku untuk jangka waktu tertentu dan pelaku usaha harus melakukan perpanjangan untuk memperoleh sertifikasi kehalalan produknya kembali.

Mengingat semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pangan, dimana makanan dan minuman dimungkinkan untuk diproduksi dengan cepat dan efisien dengan memakai perangkat atau alat, cara dan campuran tertentu sehingga menghasilkan produk-produk dengan kualitas yang terbaik. Untuk mengimbangi kemajuan IPTEK pada bidang pangan yang semakin berkembang, maka proses pengujian kehalalan produk tentu harus menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi tertentu, yakni dengan menggunakan labolatorium. Indonesia memiliki labolatorium khusus yakni LPPOM (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik).

Masyarakat dituntun untuk sadar dan lebih teliti terhadap kehalalan, kehigenisan dan kesehatan terhadap makanan yang akan dikonsumsi agar terhindar dari penyakit yang sangat merugikan dan mematikan, contohnya keracunan makanan, diare bahkan bisa mengalami penyakit yang mematikan yaitu kanker yang disebabkan mengkonsumsi makanan yang tidak higienis dan

---

[3] Diana Candra Dewi, *Rahasia Dibalik*, h. 24.

makanan yang mengandung zat berbahaya serta olahan makanan yang tercampur dengan bahan lainnya seperti minyak babi atau daging babi yang bnyak sekali mengandung kandungan berbahaya.

Faktor-faktor yang memengaruhi kesadaran halal (*awereness*) dari konsumen adalah: religiositas (*religious believe*), jati diri (*self identity*), komponen pemasaran (*marketing mix*), dan label jaminan halal (*halal certification)*. Kesadaran halal (*awereness*) didefinisikan sebagai pemahaman akan kehalalan suatu produk dari seseorang konsumen sehingga membuatnya cermat dalam melakukan konsumsi atas suatu produk. Tingginya kesadaran halal dapat memengaruhi permintaan atas produk halal (*purchase intention*). Adapun minat beli (*purchase intention*) adalah kecenderungan konsumen untuk membeli sesuatu atau suatu tindakan yang berhubungan dengan membeli dan diukur dengan tingkat pembelian kembali produk tersebut.

Peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian di Rumah makan Saung enggal di Kotagajah Lampung Tengah karena banyak peminat dan antusias masyarakat untuk menikmati menu masakan khususnya makanan yang bersifat cepat saji seperti sosis, otak-otak, bakso aci dan sablak. Namun masyarakat mengesampingkan dan memperdulikan kehigienisan dan kehalalan dari menu-menu masakan yang disajikan oleh pihak pengelola tempat makan tersbut.

Peneliti mengadakan pra survey di salah satu rumah makan di Kotagajah yaitu Rumah makan Saung Enggal bahwasannya terdapat beberapa makanan modern yang tidak menggunakan label halal dan tidak dicantumkan komposisi bahan-bahan yang digunakan seperti mie ramen, sablak, sosis sapi dan ayam,

otak-otak dan bakso. Pihak Rumah makan saung membeli makanan tersebut melalui agen yang sering datang ke Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah. Namun jenis makanan tersebut tidak tertera lebel halal dalam kemasan. Minoritas masyaraat menanyakan atas kehalalan produk tersebut namun mayoritas masyarakat acuh tak acuh atas kehalalan, kehigienisan dan kesehatan makanan yang masyarakat makan.[6]

Selain itu peneliti melakukan wawancara kepada konsumen rumah makan Saung Enggal Di Kotagajah Lampung Tengah bahwasannya di Saung Enggal banyak menyediakan makanan yang siap saji, yaitu bakso daging dan ayam , sosis yang pembeli tentu saja tidak mengetahui cara mengolah makanan tersebut dan kehigenisan serta kehalalan makanan tersebut. Apabila pembei merasa tidak enak atas makanan tersebut maka pembeli hanya, meninggalkan saja dan tidak memakannya.[7]

Selain itu peneliti juga melakukan wawancara kepada karyawan di Bakso Mercon Kota Gajah Kabupaten Lampung Tengah bahwasannya untuk pengolahan bakso mercon rumah makan membuat bakso sendiri namun untuk bakso aci, bakso krikil dan sosis pemilik rumah makan tersebut memesan dengan pengusaha makanan di luar Kotagajah sehingga pemilik rumah makan tidak mengetahui proses pembuatan dan bahan yang digunakan dalam pengolahan bakso tersebut. [8]

---

[6] Hasil pra survey Saung Enggal Di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 20 April 2019, pukul 11.12 WIB.

[7] Artina selaku pembeli makanan Saung Enggal Di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 20 April 2019, pukul 09.35 WIB.

[8] Suhartinah selaku Karyawan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 12 Agustus 2019, pukul 16.13 WIB.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara yang peneliti lakukan pada rumah makan yang ada di Kotagajah maka dapat dijelaskan bahwa terdapat berbagai jenis makanan yang disediakan di Rumah Makan Saung Enggal dan Rumah Makan bakso Mercon di Kotagajah Kabupaten Lampung Tengah tentu menu tersebut sangat diminati oleh masyarakat. Pemilik rumah makan tentunya selalu meningkatkan daya tarik dengan cara menyediakan aneka ragam menu hal ini menunjang peningkatan konsumsi masyarakat terhadap makanan yang siap saji. Terkadang pemilik rumah makan mengesampingkan kehigenisan makanan tersebut hal ini masyarakat tentunya mencari makanan yang murah dan enak, makanan tersebut belum sepenuhnya dapat dikatakan halal, sehat dan higienis namun tetap saja masyarakat selalu mengkonsumsinya.

Majlis Ulama Indonesia (MUI) melalui mekanisme sertifikasi atau lebelisasi memberikan kepastian hukum atas produk-produk pangan yang beredar dipasaran atau di restaurant, sehingga diharapkan tidak ada keraguan bagi umat Islam untuk mengkonsumsi pangan yang berlebel halal. Akan tetapi dalam praktiknya banyak pengusaha rumah makan yang menempelkan lebel halal tanpa ada pengujian dan pemeriksaan. Sehingga dapat dikatakan bahwasanya makanan tersebut belum dapat dikatakan sesuai dengan lebelnya.

Berdasarkan penjelasan di atas maka peneliti tertarik untuk membahas kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah.

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan dalam penelitian maka pertanyaan penelitian adalah bagaimana kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dalam rangka menjawab permasalahan yang telah dirumuskan di atas. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah.

2. Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yakni secara teoritis maupun secara praktis, yaitu:

a. Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan bagi mahasiswa IAIN Metro dan dapat dijadikan bahan dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pada penelitian dalam hal-hal yang berkenaan dengan kesadaran pengusaha rumah makan tentang produk makanan halal.

b. Segi praktis, dapat digunakan sebagai rujukan untuk memperoleh informasi tentang kesadaran pengusaha rumah makan tentang produk makanan halal.

D. Penelitian Relevan

Penelitian skripsi ini peneliti menemukan beberapa skripsi yang dapat dijadikan kajian terdahulu bagi peneliti, adalah

1. Iwan Zainul Fuad, yang berjudul " Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil Di Bidang Pangan Dalam Kemasan Di Kota Semarang Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal". Hasil penelitian adalah belum ada kesadaran hukum yang baik dan mengikat untuk produk halal. Pada dasarnya Peraturan-peraturan tersebut merupakan payung hukum bagi konsumen maupun pelaku usaha dan dibuat peraturan tersebut tidak lepas dari tujuan untuk melindungi konsumen pengguna produk pangan bersertifikat halal. Peraturan-peraturan tersebut harus relevan dengan Undang-undang Jaminan Produk Halal dalam hal ini adalah makanan kemasan yang melindungi masyarakat secara umum dalam pemanfaatan barang dan/atau jasa, tidak terkecuali produk pangan bersertifikat halal untuk memberikan perlindungan hukum terhadap konsumen produk bersertifikat halal [9]
2. M.Erick Fernando Anosa yang berjudul "Penerbitan Label Halal Pada Produk Makanan Kemasan Berdasarkan Prinsip Hukum Islam Di Bandar Lampung", Hasil penelitian ini menunjukkan alasan hukum terhadap pentingnya sertifikasi serta label halal pada makanan kemasan di Bandar Lampung yaitu pemerintah melalui LPPOM serta Fatwa MUI mewajibkan produsen/pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi makanan kemasan serta label halal sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 18

[9] Iwan Zainul Fuad, judul skripsi " *Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil Di Bidang Pangan Dalam Kemasan Di Kota Semarang Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal*", Skripsi pada Fakultas Ilmu Hukum Universitas Diponegoro Semarang, 2011.

Tahun 2012 tentang Pangan dan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal karena label halal merupakan hak konsumen muslim yang harus mendapat perlindungan dari negara, serta berhak atas rasa aman dan nyaman untuk mengkonsumsi produk makanan dan minuman yang halal serta menghindari keraguan produk yang terindikasi dari hal-hal yang diharamkan sesuai syariat Islam. Pada perkembangan selanjutnya peran LPPOM-MUI dan BPOM sebagai lembaga pengaudit sertifikasi halal digantikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)di bawah naungan Kementerian Agama Republik Indonesia, namun demikian sampai dengan saat ini masih belum efektif melaksanakan tugasnya karena masih menunggu Peraturan Pemerintah tentang tugas, fungsi dan wewenang BPJPH.[10]

Berdasarkan hasil penelusuran yang peneliti lakukan dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan dan persamaan sebagai berikut:

1. Perbedaan

Perbedaannya adalah penelitian yang dilakukan Iwan Zainul Fuad membahas tentang pemahaman pengusaha kecil seperti pedagang kaki lima dalam memperjualbelikan makanan yang berlabel halal.

Penelitian M.Erick Fernando Anosa membahas tentang pentingnya sertifikasi halal pada berbagai makanan kemasan karena label halal merupakan hak konsumen muslim yang harus mendapat perlindungan dari

[10] M.Erick Fernando Anosa yang berjudul "Penerbitan Label Halal Pada Produk Makanan Kemasan Berdasarkan Prinsip Hukum Islam Di Bandar Lampung", Skripsi pada Fakultas Ilmu Hukum Universitas Lampung, 2015.

negara, serta berhak atas rasa aman dan nyaman untuk mengkonsumsi produk makanan dan minuman tersebut.

Berdasarkan kedua penelitian tersebut dapat dipahami bahwa terdapat perbedaan antara kedua hasil penelitian tersebut yaitu peneliti membahas tentang kesadaran pengusaha rumah makan siap saji tentang regulasi jaminan produk halal maka dapat tegaskan bahwa penelitian saya berbeda dengan penelitian-penelitian yang sudah ada.

2. Persamaan

Hasil kedua penelitian dan penelitian peneliti terdapat persamaan yaitu memnahas tentang sama-sama membahas tentang label halal produk makanan.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Perilaku Konsumen

1. Pengertian Perilaku Konsumen

Perilaku kosumen adalah tindakan, proses dan hubungan sosial yang dilakukan oleh individu, kelompok dan organisasi dalam mendapatkan serta menggunakan suatu produk.[11] Pendapat lain mengatakan bahwa perilaku konsumen sebagai perilaku yang diperlihatkan konsumen dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi dan menghabiskan produk dan jasa yang mereka harapkan akan memuaskan kebutuhan mereka.[12]

Penjelasan di atas dapat dipahami bahwa perilaku konsumen adalah proses dan aktivitas ketika seseorang berhubungan dengan pencarian, pemilihan, pembelian, penggunaan dan pengevaluasian produk dan keinginan.

Pada dasarnya perilaku konsumen berhubungan dengan usaha untuk mendapatkan produk yang digunakan untuk memenuhi kebutuhannya. Proses konsumen yang berawal dari timbulnya untuk memenuhi kebutuhan sampai pada keputusan beli, mengkonsumsi produk dan menyingkirkan produk bila sudah habis atau tidak digunakan lagi.

---

[11] A Anwar Prabu Mangkunegara, *Perilaku Konsumen*, (Bandung : Eresco Anggota IKAPI, 2002), h. 3

[12] Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*, (Bogor : Ghalia Indonesia, 2011), h. 4

Perilaku pembelian konsumen adalah perilaku yang ditunjukkan konsumen dalam memilih dan memutuskan beberapa alternatif produk barang atau jasa untuk selanjutnya dibeli dan dimiliki.[13] Studi perilaku konsumen adalah suatu studi mengenai bagaimana seorang individu membuat keputusan untuk mengalokasikan sumber daya yang tersedia (waktu, uang, usaha, dan energi).[14]

Perilaku konsumen untuk memahami tentang apa yang dibeli oleh konsumen, mengapa, dimana, kapan, dan seberapa penting konsumen membeli produk tersebut. Pengetahuan tersebut dipakai untuk menciptakan cara untuk memuaskan/memenuhi kebutuhan mereka dan menciptakan pendekatan yang baik untuk berkomunikasi dan mempengaruhi konsumen. Kajian-kajian yang mendasar dalam kegiatan pemasaran, sebagai pemasar, maka perilaku konsumen merupakan pegangan untuk benar-benar menjadikan dirinya digerakkan oleh pasar/ konsumen, sehingga mustahil bila seorang pemasar atau ahli pemasar mengabaikan pengetahuan dan pemahaman tentang perilaku konsumen.

2. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen adalah sebuah kegiatan yang berkaitan erat dengan proses pembelian barang atau jasa serta dapat mempengaruhi keputusan pembelian produk tersebut. Maka perilaku konsumen untuk melakukan pembelian produk dapat dipengaruhi oleh lingkungan yang meliputi:

---

[13] Ekawati Rahayu Ningsih, *Manajemen Pemasaran Syari'ah*, (Kudus : Gelisa, 2009), h.77.
[14] Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsumen*, h. 6.

a. Faktor Budaya
   1) Psikologis untuk cenderung bebas dari ketidakamanan ekonomis. Konsumen merasa mempunyai persediaan yang cukup akan segala kebutuhannya. Dalam hal ini konsumen menunjukkan:
      a) Kecenderungan kearah meningkatnya kekuatan fisik, yaitu menggunakan waktu yang berlebihan untuk mendapat uang yang cukup.
      b) Kecenderungan kearah personalisasi, yaitu menunjukkan gaya hidup yang baru, keinginan sedikit berbeda dengan orang lain. Semua ini diekspresikan melalui produk.
      c) Kecenderungan kearah kesehatan dan kesegaran fisik, yaitu menjaga kesehatan secara lebih baik, melakukan diet.
      d) Kecenderungan ke arah bentuk baru secara matrealistis, yaitu status symbol baru, memiliki materi dan uang lebih banyak.
      e) Kecenderungan kearah kreativitas pribadi, yaitu menggunakan kreativitasnya dengan caranya sendiri, hobi, menggunakan waktu senggangnya.
      f) Kecenderungan kearah kemanfaatan bekerja, yaitu bekerja untuk mendapat upah yang lebih baik.[15]
   2) Kecenderungan kepada paham antifungsionalis
      a) Kecenderungan kearah aliran romantis baru, yaitu keinginan memperbarui kehidupan romantic, kehidupan yang modern.
      b) Kecenderungan ke arah sesuatu yang baru dan suatu perubahan, yaitu menelusuri perubahan yang konstan, sesuatu yang baru, pengalaman baru, reaksi melawan kebiasaan yang selalu sama.
      c) Kecenderungan kearah keindahan lingkungannya, yaitu menekankan keindahan rumah, mengerjakan sesuatu atau membeli sesuatu.
      d) Kecenderungan kearah kenikamatan, yaitu memperbesar pengalaman sensor, perasaan, misalnya senyum, tertawa.
      e) Kecenderungan ke arah mistik, yaitu meneliti mode baru yang bersifat spiritual, kepercayaan, berminat kepada ramalan astrologi.
      f) Kecenderungan kearah introspeksi, yaitu meningkatkan kebutuhan akan pemahaman diri, yaitu meningkatkan kebutuhan akan pemahaman diri dan kehidupan yang sesuai dengan harapannya.

---

[15] Yusuf Qardhawi, *Norma dan Etika Ekonomi Islam*, (Jakarta : Gema Insani Press, 1997), h. 13.

3) Kecenderungan reaksi melawan kompleksitas.
   a) Kecenderungan kearah hidup sederhana, yaitu pelayanan dan cara hidup.
   b) Kecenderungan kearah kembali pada alam, yaitu menolak yang bersifat *artificial*, mengadopsi yang lebih bersifat alamiah dalam berpakaian, makan, dan cara hidup.
   c) Kecenderungan kearah peningkatan kebangsaan, yaitu menemukan kepuasan baru, mengidentifikasi makanan, pakaian, gaya hidup yang berbeda dari setiap bangsa.
   d) Kecenderungan kearah peningkatan keterlibatan masyarakat, yaitu meningkatkan afiliasi dengan masyarakat setempat, aktivitas yang ada pada tetangga.
   e) Kecenderungan kearah memperbesar kepercayaan kepada teknologi dari pada tradisi, yaitu memperbesar kepercayaan kepada ilmu pengetahuan dan teknologi.
   f) Kecenderungan kearah yang besar, yaitu memanifestasikan respek kepada merek yang besar dan toko yang besar.

b. Faktor Kelas Sosial, yaitu sebagai suatu kelompok yang terdiri dari sejumlah orang yang mempunyai kedudukan yang seimbang dalam masyarakat.[16]
   1) Kelas puncak atas, jumlahnya relatif sedikit, merupakan orang ningrat, mempunyai banyak harta warisan, mempunyai reputasi internasional.
   2) Kelas puncak bawah, Adalah orang-orang kaya, tetapi bukan orang ningrat, pemilik perusahaan besar, dokter dan ahli hukum yang kaya.
   3) Kelas menengah atas, Merupakan orang-orang yang sukses dalam profesinya, misalnya dokter, para ahli, professor, pengusaha perusahaan cukup besar, orang yang mempunyai motivasi tinggi untuk mengembangkan karirnya, biasanya merupakan anggota pemain *golf, bridge, scrable.*
   4) Kelas menengah bawah, merupakan pekerja yang non majerial, mempunyai usaha kecil-kecilan, mempunyai rumah yang sederhana.
   5) Kelas bawah atas, Terdiri dari orang-orang berpenghasilan relatif cukup untuk kehidupan sehari-harinya, dan pada umumnya istrinya ikut pula menambah penghasilannya. Kelas bawah atas ini merupakan pula pedagang atau pengusaha ekonomi lemah, pegawai biasa.
   6) Kelas bawah rendah, Terdiri dari pekerja-pekerja kasar, hidup dengan penghasilan yang kurang.

[16] A Anwar Prabu Mangkunegara, *Perilaku Konsumen*, h. 44.

c. Faktor Pengaruh Pribadi, yaitu keputusan pembelian juga dipengaruhi oleh karakteristik pribadi seperti umur dan tahapan daur hidup, pekerjaan, situasi ekonomi, gaya hidup, serta kepribadian dan konsep diri pembeli.
d. Faktor Keluarga, yaitu sebagai suatu unit masyarakat yang terkecil yang perilakunya sangat mempengaruhi dan menentukan dalam pengambilan keputusan membeli.
e. Faktor situasi, pengaruh situasi adalah sebagai pengaruh yang timbul dari faktor yang khusus untuk waktu dan tempat yang spesifik yang lepas dari karakteristik konsumen dan karakteristik objek.

Penjelasan di atas dapat dijelaskan bahwa perilaku konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian yang dilakukan oleh konsumen melewati lima tahapan yaitu pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi informasi, pembelian dan pasca pembelian. Faktor utama yang mempengaruhi perilaku pembelian konsumen adalah faktor kebudayaan, faktor sosial, faktor personal dan faktor psikologis.

3. Perilaku Pembelian Konsumen

Pengambilan keputusan setiap konsumen pastinya berbeda-beda, hal ini dikarenakan konsumen bergantung pada jenis keputusan pembelian suatu produk atau barang. Pembelian yang rumit dan mahal mungkin melibatkan lebih banyak pertimbangan pembeli. Terdapat empat jenis perilaku pembelian konsumen berdasarkan tingkat keterlibatan pembeli dan tingkat perbedaan merek dan kegunaannya yaitu:

a. Perilaku pembelian yang rumit, terdiri dari proses tiga langkah. *Pertama*, pembeli mengembangkan keyakinan tentang produk tersebut. *Kedua*, ia membangun sikap tentang produk tersebut. *Ketiga*, ia membuat pilihan pembelian yang cermat.
b. Perilaku pembelian pengurang ketidaknyamanan Kadang-kadang konsumen sangat terlibat dalam sebuah pembelian namun melihat sedikit perbedaan di antara berbagai merek. Keterlibatan yang tinggi

didasari oleh fakta bahwa pembelian tersebut mahal, jarang dilakukan, dan berisiko.

c. Perilaku pembelian karena kebiasaan, banyak produk dibeli dengan kondisi rendahnya keterlibatan konsumen dan tidak adanya perbedaan merek yang signifikan. Jika mereka tetap mengambil merek yang sama, hal itu karena kebiasaan, bukan karena kesetiaan terhadap merek yang kuat. Terdapat bukti yang cukup bahwa konsumen memiliki keterlibatan yang rendah dalam pembelian sebagian besar produk yang murah dan sering dibeli.
d. Perilaku pembelian yang mencari variasi, beberapa situasi pembelian ditandai oleh keterlibatan konsumen yang rendah namun perbedaan merek yang signifikan.[17]

Perilaku konsumen dalam pembelian produk adalah hal yang mengacu pada perilaku yang ditampilkan oleh individu ketika membeli produk, mengkonsumsi atau memakai produk serta layanan tertentu yang tentunya dapat dipengaruhi oleh banyak faktor. Selain itu juga melibatkan pencarian produk, evaluasi produk dimana konsumen mengevaluasi fitur, pembelian dan mengkonsumsi produk. Kemudian erilaku pembelian pasca produk dipelajari oleh menunjukkan kepuasan atau ketidakpuasan konsumen dimana melibatkan pemakaian produk.

B. Produk Halal

1. Pengertian Halal

Dengan berkembangnya teknologi dan pemikiran mengenai makanan yang dikonsumsi, maka tentunya masyarakat mengikuti perilaku tersebut. Apabila setiap masyarakat mempunyai pemahaman agama tentang jenis makanan yang baik dan sehat serta tentunya masyarakat sangat selektif dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Apabila masyarakat

[17] Philip Kotler, *Manajemen Pemasaran Jilid 1*, (Jakarta : Indeks, 2004), h. 202.

mengkonsumsi makanan yang bersifat bahaya dan haram maka tentunya tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi, oleh karena itu makanan yang dikonsumsi seorang muslim harus terjaga agar tidak tertkontaminasi dengan produk yang haram.

Pengertian halal dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu:segala sesuatuyang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atausesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara.[18] Makanan halal yaitu makanan yang diperbolehkan bagi seorang muslim untuk memakannya. Islam menghalalkan sesuatu yang baik-baik. Sedangkan makanan yang haram adalah terlarang seseorang muslim untuk memakannya. makanan halal menurut hukum islam yaitu makanan yang halal pada dzatnya, halal dalam pengadaannya, ataupun cara memperolehnya, dan halal dalam proses pengolahannya. Dengan kata lain makanan tersebut harus halal mutlak.[19]

Produk makanan yang bersifat halal perlu dicantumkan label halal pada setiap makanan produk olahan agar masyarakat mengetahui kehalalan produk makanan tersebut. Namun masih terdapat suatu produk yang tidak jelas bahan baku dan cara pengolahannya dapat saja ditempeli tulisan halal (dengan tulisan arab), maka seolah-olah makanan tersebut telah halal.

---

[18] Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996), h. 505.

[19] Masthu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), h.55.

Kata halal dalam etimologi Islam berarti diizinkan atau boleh. Halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebasatau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya.[20] Istilah halal dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan untuk makanan ataupun minuman yang diperolehkan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam, sedangkan dalam konteks luas istilah halal merujuk kepada segala sesuatu baik itu tingkah laku, aktifitas, maupun cara berpakaian dan lain sebagainya yang diperbolehkan atau diizinkan oleh Hukum Islam.[21]

Halal ialah perkara atau perbuatan yang dibolehkan, diizinkan, atau dibenarkan syariat Islam. Sedangkan haram ialah perkara atau perbuatan yang harus atau tidak diperbolehkan oleh syariat Islam. Halal biasa digunakan terhadap sesuatu tindakan, percakapan, perbuatan dan tingkah laku yang boleh dilakukan dalam ajaran Islam terutama makanan dan minuman. Halal adalah makanan atau barang gunaan yang tidak dilarang untuk dimakan atau digunakan oleh umat Islam.[22] Label halal merupakan pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.[23]

---

[20] Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, (Surakarta : Era Intermedia, 2007), h. 5

[21] *Ibid.*

[22] Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif*, (Yogyakarta : Aswaja Pressindo, 2014), h. 138

[23] Bagian Proyek Sarana Prasarana Produk Halal Direktrorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, Petunjuk Teknis Pedoman System Produksi Halal, Departemen Agama, Jakarta, 2003, h. 2

Kemasan produk pangan berfungsi untuk melindungi produk selain itu berfungsi juga sebagai penyimpanan, informasi dan promosi produk serta pelayanan kepada konsumen. Mutu dan keamanan pangan dalam kemasan sangat ergantung dari mutu kemasan yang digunakan, baik kemasan primer, sekunder maupun tertier. Diperlukan adanya peraturan mengenai kemasan pangan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.[24]

Makanan kemasan yang berlebel halal belum tentu bersifat halal karena dengan adanya praktik pelabelan yang tidak sesuai dengan ketentuan, pelaku usaha dapat mencantumkan label hal pada produk makanan kemudian dijual dipasar tradisional maupun modern. Produsen yang pada saat proses pengumpulan data yang mendaftarkan label halal pada makanan kemasan tidak sesuai dengan apa yang di produksinya.

2. Syarat-syarat dan Kriteria Makanan Halal

Jenis makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal, kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia.[25] Minuman yang diharamkan Allah adalah semua bentuk khamar(minuman beralkohol). Makanan yang diharamkan diantaranya:

---

[24] Syarief, R. dan S. Santausa, *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*, (IPB : PAU Pangan dan Gizi, 2010), h. 12

[25] Bagian proyek sarana dan prasarana produk halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), 7.

a. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih,termasuk didalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk dan diterkam oleh hewan buas, kecuali yang sempat kita menyembelihnya, hanya bangkai ikan dan belalangsaja yang boleh kita makan.
b. Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya adalah darah yang keluar pada waktu penyembelihan (mengalir) sedangkan darah yang tersisa setelah penyembelihan yang ada pada daging setelah dibersihkan dibolehkan. Dua macam darah yang dibolehkan yaitu jantung dan limpa.
c. Babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darahnya, dagingnya, maupun tulangnya.
d. Binatang yang ketika disembelih menyebut selain nama Allah.[26]

Pendapat lain mengatakan bahwa mengenai syarat-syarat makanan halal memenuhi kehalalannya dalam pandangan hukum Islam yaitu:

a. Tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi.
b. Tidak mengandung khamar dan produk turunannya.
c. Semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal yangdisembelih menurut tata cara shari'at Islam.
d. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, kotoran dan lain sebagainya.
e. Semua tempat penyimpanan, penjualan,pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal.[27]

Pada industri makanan, mata rantainya dari farmsampai ke dapur harus halal,dan mengaitkan banyak sertifikasi. konsep halal tidak hanya terbatas subtansi makanan tapi juga harus memperhatikan aspek mata rantai produk, mulai dari produksi, pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman. Konsep halal pada produk makanan tidak hanya dibatasi dengan label halal

---

[26] Ṭabīb Al-ashar, *Bahaya Makanan HaramBagi Kesehatan Jasmani dan Rohani*, (Jakarta: al-Mawardi Prima, 2003), 125.

[27] Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal* (Jakarta: LP POM MUI, 1998), h.124.

pada kemasan produk, akan tetapi perlu penanganan yang sesuai kaidah Islam.[28]

Syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah

a. Halal dzatnya
b. Halal cara memperolehnya.
c. Halal dalam memprosesnya.
d. Halal dalam penyimpanannya.
e. Halal dalam pengangkutannya.
f. Halal dalam penyajiannya.[29]

Ajaran Islam sangat memperhatikan dan memikirkan kelangsungan umatnya didunia dan diakhirat. Maka sebelum mengkonsumsi makanan maka terlebih dahulu umat muslim sangat perlu memperhatikan label halal pada setiap kemasan makanan atau bahan dasar makanan tersebut apakah terdapat label halal atau tidak.

3. Sertifikasi Halal

Fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.[30] Pemegang otoritas menerbitkan sertifikasi produk halal adalah MUI yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM).

---

[28] Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah*, h.131.

[29] Emi Normalina Omar dan Harlina Suzana Jaafar, *Halal Supply Chain in the Food* Industry: A Conceptual Model, h. 384.

[30] LPPOM MUI, Persyaratan Sertifikasi Halal MUI, dalam http://www.halalmui. org/mui14/index.php/main /go_to_section, diakses pada tanggal 26 April 2019.

> Sebagai lembaga bentukan MUI, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) MUI tidak berjalan sendiri. Keduanya memilikikaitan erat dalam mengeluarkan keputusan. Fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam dan menjadi syarat pencantuman label halal dalam setiap produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika. Sertifikat halal berlaku dua tahun dan dapat diperbaruhi untuk jangka waktu yang sama. Setiap pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikat halal terhadap produknya mencantumkan keterangan atau tulisan halal dan nomor sertifikat pada label setiap kemasan produk. Selama masa berlaku sertifikat halal tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan bahwa segala perubahan baik dari segi penggunaan bahan, pemasok, maupun teknologi proses hanya dapat dilakukan dengan sepengetahuan LPPOM MUI yang menerbitkan sertifikat halal.[31]

Jaminan tersebut dituangkan dalam suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH). SJH dibuat oleh perusahaan berdasarkan buku panduan yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Sertifikat halal dan labelisasi halal merupakan dua kegiatan yang berbeda tetapi mempunyai keterkaitan satu sama lain. Hasil dari kegiatan sertifikasi halal adalah diterbitkannya sertifikat halal, apabila produk yang dimaksudkan telah memenuhi ketentuan sebagai produk halal.

Tujuan akhir dari sertifikasi halal adalah adanya pengakuan secara legal formal bahwa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau

---

[31] Majelis Ulama Indonesia, Himpunan Fatwa, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003), 151

pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.[32]

Sertifikasi halal akan membawa keuntungan baik bagi konsumen maupun produsen, bagi konsumen adanya sertifikasi halal memberikan jaminan terhadap empat unsur sebagai berikut:

a. Jaminan kesesuaian konsumsi dengan syariah.
b. Jaminan produk berkualitas.
c. Jaminan keamanan produk terutama dari segi kesehatan.
d. Jaminan perlakuan yang baik terhadap hewan sembelihan serta perdagangan yang adil Sementara itu bagi produsen adanya sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan pasar terhadap produknya sehingga bisa diterima konsumen dan menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.[33]

Adanya jaminan bahwa produk bersertifikat halal aman dari segi kesehatan membuat produk akan diminati juga oleh konsumen non muslim.[34]

C. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Seiring berjalannya waktu, melihat sangat sulit untuk mengukur dan membuktikan kejujuran para produsen, majelis ulama Indonesia MUI berjuang mendirikan lembaga khusus yang menangani audit sertifikasi produk halal yang diberi nama LPPOM (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika). Hal ini dipicu oleh kasus penyimpangan yang disengaja seperti, mencampur daging sapi dengan daging babi dalam pembuatan dendeng, berbagai macam kasus penggunaan peralatan campur seperti restoran yang

---

[32] Hasan KN. Sofyan, *Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan*. (Palembang: Jurnal Dinamika Hukum, 2014), 23

[33] *Ibid.*

[34] Endang Tjiroresmi dan Diah Setiari Suhodo, *Peluang Usaha Produk Halal diPasar Global*, (Jakarta: LIPI Press, 2014), 96

menyediakan *beef steak* sapi sekaligus juga membuat bakso babi dan bakso sapi, kasus penyedia jasa penggilingan menyediakan (bacon steak) steak babi, kemudian produsen bakso yang daging yang tidak selektif karena menerima segala jenis daging.[35] Oprasionalisasi LPPOM- MUI ini selanjutnya dikuatkan oleh terbitnya inpres, keputusan menteri serta beberapa undang- undang yang menguatkan pentingnya audit halal. Berikut adalah tabel perjalanan regulasi halal di Indonesia.[36]

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadahmenurut agamanya dan kepercayaannya itu. Untuk menjamin setiap pemeluk agama beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, negara berkewajiban memberikan pelindungan dan jaminan tentang kehalalan Produk yang dikonsumsidan digunakan masyarakat.[37]

> Jaminan mengenai Produk Halal hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Jaminan penyelenggaraan Produk Halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagimasyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal untuk mengetahui kehalalan dan kesucian suatu Produk,diperlukan suatu kajian khusus yang membutuhkan pengetahuan multidisiplin,seperti pengetahuan di bidang pangan,

---

[35] Ainul Yakin, "Berita Kompasiana, Latar belakang sertifikasi halal", dalam http://www.kompasiana.com /zaim/latar-belakang -sertifikasi-halal di unduh pada tanggal 20 Juli 2019).

[36] Endang Tjiroresmi dan Diah Setiari Suhodo, *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global*, (Jakarta: LIPI Press, 2014), h.98.

[37] Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

> kimia, biokimia, teknik industri,biologi, farmasi, dan pemahaman tentang syariat. Dalam realitasnya banyak Produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya.[38]

Peraturan perundang-undangan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal belum memberikan kepastian dan jaminan hukum bagi masyarakat muslim. Pengaturan mengenai JPH perlu diatur dalam satu undang-undang yang secara komprehensif mencakup Produk yang meliputi barang dan/atau jasayang terkait denganmakanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi.[39] Produk biologi, dan produk rekayasa genetik serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.[40]

Dalam pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 juga disebutkan bahwa "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.[41] Dalam Pasal 67 ayat 1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 disebutkan bahwa,Kewajiban bersertifikat halal bagi Produk yang beredar dan diperdagangkandi wilayah Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 mulai berlaku 5 (lima) tahun terhitung sejak Undang-Undang ini diundangkan.[42] Hal tersebut menegaskan bahwa 5 tahun setelah Undang-Undang tersebut diundangkan, para pelaku usaha hanya memiliki dua pilihan untuk memberi keterangan pada produknya, yaitu Halal dan Tidak Halal, atau para pelaku usaha tersebut akan dikenakan sanksi.

---

[38] *Ibid.*
[39] *Ibid.*
[40] *Ibid.*
[41] *Ibid.*
[42] *Ibid*

Ada 2 (dua) paradigma mengenai pemberlakuan hukum sertifikasi produk halal dalam menghadapi modernisasi atau proses pergeseran dari hukum "lama" menuju hukum "baru". Paradigma pertama adalah voluntary, dimana sertifikasi hanya membutuhkan kesadaran pelaku usaha, sementara lembaga yang memproses bersifat pasif dan bukan merupakan kewajiban mengikat. Paradigma kedua adalah mandatory, di mana hukum tentang produk halal yang masih berserakan dan parsial tersebut hendak diijtihadi dengan cara melakukan konstruksi hukum melalui Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Persoalannya, hal tersebut juga membawa konsekuensi bahwa hukum harus memiliki satu landasan baru, karena dia akan lepas dari asas-asas serta doktrin-doktrin moral yang menjadi penyangganya. Untuk hajat ini, perlu meletakkan kaidah sebagai dasar baru bagi hukum sertifikasi produk halal.[43] yaitu dengan keluarnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.Untuk mewujudkan hal tersebut di atas, dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pasal 23, menyebutkan Pelaku Usaha berhak memperoleh sebagai berikut:

a. informasi, edukasi, dan sosialisasi mengenai sistem JPH.
b. pembinaan dalam memproduksi Produk Halal.
c. Pelayanan untuk mendapatkan Sertifikat Halal secara cepat, efisien, biaya terjangkau, dan tidak diskriminatif.[44]

---

[43] Panji Adam, "Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam", AmwalunaVol 1 No 1, UNISBA, 2017, hal. 159, http://ejournal.unisba.ac.id, diakses tanggal 23 Januari 2018

[44] *Ibid.*

Masalah kepatuhan hukum yang merupakan suatu derajat secara kualitatif dapat dibedakan dalam tiga proses, sebagai berikut:

a. *Compliance*, diartikan sebagai suatu kepatuhan yang didasarkan pada harapan akan suatu imbalan dan usaha untuk menghindarkan diri dari hukuman yang mungkin dijatuhkan.
b. *Identification*, terjadi apabila kepatuhan terhadap hukum ada bukan karena intrinsiknya, akan tetapi agar keanggotaan kelompok tetap terjaga serta ada hubungan baik dengan mereka yang diberi wewenang untuk menerapkan kaidah-kaidah hukum tersebut.
c. *Internalization*, sesorang mematuhi kaidah-kaidah hukum oleh karena secara intrinstik kepatuhan tadi mempunyai imbalan. Isi kaidah-kaidah tersebut adalah sesuai dengan nilai-nilainya sejak semula pengaruh terjadi atau oleh karena dia mengubah nilai-nilai yang semula dianutnya.[45]

Tiga hal tersebut di atas merupakan proses ketaatan atau kepatuhan hukum oleh pelaku usaha terhadapUndang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sedangkan pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halalantara lain adalah sebagai berikut:

a. Pertama, untuk menjamin ketersediaan produk halal, ditetapkan bahan produk yang dinyatakan halal, baik bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawai, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Di samping itu, ditentukan pula PPH yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.
b. Undang-Undang ini mengatur hak dan kewajiban Pelaku Usaha dengan memberikan pengecualian terhadap Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan dengan kewajiban mencantumkan secara tegas keterangan tidak halalpada kemasan Produk atau pada bagian tertentu dari Produk yang mudah

[45] Soerjono Soekanto, *Suatu Tinjauan Sosiologi Hukum Terhadap Masalah-Masalah Sosial*. (Bandung: Alumni, 1982), h. 227.

dilihat, dibaca, tidak mudah terhapus, dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Produk.

c. Pemerintah bertanggung jawab dalammenyelenggarakan JPH yang pelaksanaannya dilakukan oleh BPJPH. Dalam menjalankan wewenangnya, BPJH bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait, MUI, dan LPH.
d. Tata cara memperoleh Sertifikat Halal diawali dengan pengajuan permohonan Sertifikat Halal oleh Pelaku Usaha kepada BPJPH. Selanjutnya, BPJPH melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan Produk dilakukan oleh LPH. LPH tersebut harus memperolehakreditasi dari BPJH yang bekerjasama dengan MUI. Penetapan kehalalan Produk dilakukan oleh MUI melalui sidang fatwahalal MUI dalam bentuk keputusan Penetapan Halal Produk yang ditandatangani oleh MUI. BPJPH menerbitkan Sertifikat Halal berdasarkan keputusan Penetapan Halal Produk dari MUI tersebut.
e. Biaya sertifikasi halal dibebankan kepada Pelaku Usaha yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal. Dalam rangka memperlancar pelaksanaan penyelenggaraan JPH, Undang-Undang ini memberikan peran bagi pihak lain seperti Pemerintah melalui anggaran pendapatan dan belanja negara, pemerintah daerah melalui anggaran pendapatan dan belanja daerah, perusahaan, lembaga sosial, lembaga keagamaan, asosiasi, dan komunitas untuk memfasilitasi biaya sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil.
f. BPJPH melakukan pengawasan terhadap LPH; masa berlaku Sertifikat Halal; kehalalan Produk; pencantuman Label Halal; pencantuman keterangan tidak halal; pemisahan lokasi, tempat dan alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan,serta penyajian antara Produk Halal dan tidak halal; keberadaan Penyelia Halal; dan/atau kegiatan lain yang berkaitan dengan JPH.
g. Untuk menjamin penegakan hukum terhadap pelanggaran Undang-Undang ini, ditetapkan sanksi administratif dan sanksi pidana.[46]

Pendapat lain mengatakan produk halal dari segi makanan ang terdapat lebel halal maka diperbolehkan dikonsumsi namun masih terdapat tahapan untuk mengetahuinya. Label halal diperoleh setelah mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produksesuai dengan syariatIslam.

[46] Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pecantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Adapun yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam.[47]

Pelaksanaan labelilasi dan sertifikasi halal di Indonesia tidak berjalan secara bersamaan. Kegiatan labelisasi (pencantuman label halal) pada awalnya diterapkan terlebih dahulu sebelum sertifikasi. Pada saat itu pencantuman label halal tidak melalui serangkaian kegiatan pembuktian (audit) uji labolaturium kehalalan bahan- bahan yang ada pada sebuah produk, tetapi dicantumkan begitu saja oleh produsen dimana produsenlah yang bertanggung jawab terhadap kebenaran status halal produknya. Oleh karena itu kejujuran produsen menjadi poin yang sangat penting dalam hal ini.

D. Fatwa MUI

1. Fatwa MUI Pada No 12 Tahun 2009 tentang Stadrisasi Sertifikasi Penyembelihan Halal

Ketentuan Umum.
Dalam fatwa ini, yang dimaksud dengan:

a. Penyembelihan adalah penyembelihan hewan sesuai dengan ketentuan hukum Islam.
b. Pengolahan adalah proses yang dilakukan terhadap hewan setelah disembelih, yang meliputi antara lain pengulitan, pencincangan, dan pemotongan daging.
c. Stunning adalah suatu cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.

[47] Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal, (Malang, UIN Maliki Press, 2011), h. 140

d. Gagal penyembelihan adalah hewan yang disembelih dengan tidak memenuhi standar penyembelihan.

Ketentuan Hukum

a. Standar Hewan Yang Disembelih:
   1) Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
   2) Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
   3) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.
b. Standar Penyembelih:
   1) Beragama Islam dan sudah akil baligh.
   2) Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
   3) Memiliki keahlian dalam penyembelihan.
c. Standar Alat Penyembelihan:
   1) Alat penyembelihan harus tajam.
   2) Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.

d. Standar Proses Penyembelihan:
   1) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
   2) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).
   3) Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
   4) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
   5) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
e. Standar Pengolahan, Penyimpanan, dan Pengiriman:
   1) Pengolahan dilakukan setelah hewan dalam keadaan mati oleh sebab penyembelihan.
   2) Hewan yang gagal penyembelihan harus dipisahkan.
   3) Penyimpanan dilakukan secara terpisah antara yang halal dan non halal.
   4) Dalam proses pengiriman daging, harus ada informasi dan jaminan mengenai status kehalalannya, mulai dari penyiapan (seperti pengepakan dan pemasukan ke dalam kontainer), pengangkutan (seperti pengapalan/shipping), hingga penerimaan.
f. Lain-Lain
   1) Hewan yang akan disembelih, disunnahkan untuk dihadapkan ke kiblat.
   2) Penyembelihan semaksimal mungkin dilaksanakan secara manual, tanpa didahului dengan stunning (pemingsanan) dan semacamnya.

3) Stunning (pemingsanan) untuk mempermudah proses penyembelihan hewan hukumnya boleh, dengan syarat:
   a) Stunning hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian serta tidak menyebabkan cedera permanen.
   b) Bertujuan untuk mempermudah penyembelihan.
   c) Pelaksanaannya sebagai bentuk ihsan, bukan untuk menyiksa hewan.
   d) Peralatan stunning harus mampu menjamin terwujudnya syarat a, b, c, serta tidak digunakan antara hewan halal dan 708 nonhalal (babi) sebagai langkah preventif.
   e) Penetapan ketentuan stunning, pemilihan jenis, dan teknis pelaksanaannya harus di bawah pengawasan ahli yang menjamin terwujudnya syarat a, b, c, dan d. d. Melakukan penggelonggongan hewan, hukumnya haram.

g. Rekomendasi (Taushiyah) :
   1) Pemerintah diminta menjadikan fatwa ini sebagai pedoman dalam penentuan standar penyembelihan hewan yang dikonsumsi oleh umat Islam.
   2) Pemerintah harus segera menerapkan standar penyembelihan yang benar secara hukum Islam dan aman secara kesehatan di Rumah Potong Hewan (RPH) untuk menjamin hak konsumen muslim dalam mengonsumsi hewan halal dan thayyib.
   3) LPPOM MUI diminta segera merumuskan petunjuk teknis operasional berdasarkan fatwa ini sebagai pedoman pelaksanaan auditing penyembelihan halal, baik di dalam maupun luar negeri.[48]

2. Fatwa MUI Tanggal 18 Oktober 1976 Tentang Pemotongan Hewan Secara Mekanis

Cara-cara penyembelihan hewan dengan sistem mekanisasi pemigsanan yang menggambarkan :

a. Bahwa penggunaan mesin untuk pemingsanan dimaksudkan mempermudah roboh dan jatuhnya hewan yang akan disembelih di tempat pemotongan dan untuk meringankan rasa sakit hewan dan penyembelihannya dilakukan dengan pisau yang tajam memutuskan

[48] http://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Standarisasi-Fatwa-Halal.pdf diunduh pada tanggal 22 Januari 2020 pukul 22.30 WIB.

hulqum (tempat berjalan nafas), mari' (tempat berjalan makanan), dan wadajaain (dua urat nadi) hewan yang disembelih oleh juru sembelih Islam, dengan terlebih dahulu membaca basmalah.

b. Bahwa hewan yang roboh dipingsankan di tempat penyembelihan apabila tidak disembelih akan bangun sendiri lagi segar seperti semula keadaanya.

c. Bahwa penyemelihan dengan sistem ini tidak mengurangi keluarnya darah mengalir, bahkan akan lebih banyak dan lebih lancar sehingga dagingnya lebih bersih.

Mengingat :

a. Syarat-syarat yang harus dipenuhi bagi penyembelihan hewan menurut Islam, menurut empat mazhab dan madzhab para sahabat.

b. Hadis Nabi riwayat Muslim dari Syaddad bin Aus tentang ketetapan berbuat ihsan dalam segala tindakan.

MEMUTUSKAN Menetapkan / memfatwakan bhwa penyembelihan hewan secara mekanis pemingsanan merupakan modernisasi berbuat ihsan kepada hewan yang disembelih sesuai dengan ajaran Nabi dan memenuhi persyaratan ketentuan syar'i dan hukumnya sah clan halal, dan oleh karenanya, diharapkan supaya kaum Muslimin tidak meragukannya.[49]

[49] http://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Penyembelihan-Hewan-Secara-Mekanis.pdf diunduh pada tanggal 22 Januari 2020 pukul 22.52 WIB.

3. Fatwa MUI Tanggal 30 Desember 2009 Tentang Penetapan Produk Halal

a. Bahwa makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, dan lain-lain yang akan dikonsumsi atau dipergunakan oleh umat Islam wajib diperhatikan dan diyakini kehalalan dan kesuciannya.

b. bahwa produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika dan lain-lain yang merupakan hasil olahan sering diragukan kehalalan atau kesuciannya.

c. bahwa oleh karena itu, produk-produk olahan sebagaimana terlampir yang terhadapnya telah dilakukan pemeriksaan, penelitian, pembahasan, dan penilaian dalam rapat Komisi Fatwa bersama LP.POM MUI, Komisi Fatwa memandang perlu untuk menetapkan kehalalan dan kesuciannya untuk dijadikan pedoman oleh umat.[50]

يَاَيُّهَاالنَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى اْلاَرْضِ حَلَلاً طَيِّبًا وَلاَتَتَّبِعُوْا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ اِنَّه لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٍ البقرة ﴿١٦٨﴾

Artinya: *"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi dan jangan kamu megikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu". (Q.S. Al Baqarah/2:168).*

---

[50] hhttp://halalmui.org/images/stories/Fatwa/fatwa%20tentang%20produk%20pangan.pdf diunduh pada tanggal 22 Januari 2020 pukul 22.52 WIB.

يَاأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: *"Hai orang-orang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. (QS.Al Maidah : 90)*

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّامَا ذَكَّيْتُمْ

Artinya: *"Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya". (QS. Al-Ma`idah: 3)*

وَلاَ تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ

Artinya: *"Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan". (QS. Al-An'am: 121)*

يَاأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: *"Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan.". (QS. Al-Ma`idah: 90)*

4. Fatwa MUI Tanggal 29 November 2012 Tentang Makanan dan Minuman yag Bercampur dengan Barang Haram Najis

1. Bahwa produk pangan ternak ada yang telah dikembangkan teknologinya dengan mencampurkan bahan bakunya dari produk haram seperti dari organ tubuh babi yang diekstrak atau binatang sembelihan yang diberi minuman sake sebelum dipotong.
2. Bahwa rekayasa teknologi pangan dan penyembelihan binatang ternak tersebut mungkin dapat merusak kesehatan dan keyakinan umat Islam sehingga menimbulkan keresahan di kalangan masyarakat.
3. Bahwa terhadap masalah tersebut muncul pertanyaan di masyarakat mengenai hukum mengonsumsinya.
4. Bahwa oleh karena itu, Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia memandang perlu menetapkan fatwa tentang hukum memakan hewan ternak yang diberi pakan dari barang najis sebagai pedoman.

Pertama Ketentuan Umum Dalam fatwa ini, yang dimaksud dengan : Jallalah adalah hewan ternak pemakan barang najis atau pakan dari bahan yang najis, baik sedikit maupun banyak.

Kedua : Ketentuan Hukum:

a. Hewan ternak yang diberikan pakan barang atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci, maka hewan tersebut hukumnya halal dikonsumsi, baik daging maupun susunya.
b. Hewan ternak sebagaimana dalam poin 1 yang diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram dan tidak menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta tidak membahayakan bagi konsumennya maka hukumnya halal. Namun apabila menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan bagi konsumennya maka hukumnya haram.
c. Produk pakan ternak yang dicampur dengan babi dan turunannya atau hewan najis lain maka hukumnya haram dan tidak boleh diperjualbelikan.[51]

[51] http://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Hkm-Hewan-Ternak-yg-Diberi-Pakan-dr-Barang-Najis.pdf diunduh pada tanggal 22 Januari 2020 pukul 23.01 WIB.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Sifat Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan. Penelitian lapangan bertujuan untuk memecahkan masalah-masalah praktis dalam kehidupan sehari-hari.[52] Peneliti akan mengungkap fenomena atau kejadian dengan cara menjelaskan, memaparkan/menggambarkan dengan kata-kata secara jelas dan terperinci melalui bahasa yang tidak berwujud nomor/angka. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang pemecahan masalahnya dengan menggunakan data empiris.[53]

Peneliti melakukan penelitian lapangan yaitu penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data dari lokasi atau lapangan. Langkah yang dilakukan adalah mengumpulkan data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini yaitu tentang kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah.

2. Sifat Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu suatu rumusan masalah yang memandu penelitian untuk mengeksplorasi atau memotret situasi sosial

[52] Dewi Sadiah, *Metodologi Penelitian Dakwah Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2013), h. 8.

[53] Masyhuri dan Zainuddin, *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dan Aplikatif*, (Bandung: Refika Aditama, 2011) h.20

yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam.[54] Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat pencandraan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat daerah tertentu.[55]

Penelitian deskriptif dilakukan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subjek yang teliti secara tepat.Penelitian yang peneliti lakukan merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang mengungkapkan gejala-gejala yang nampak dari mencari fakta-fakta khususnya mengenai kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah.

B. Sumber Data

Sumber data adalah salah satu yang paling vital dalam penelitian.[56] Sumber datanya dapat diperoleh berdasarkan dari dua sumber sebagai berikut:

1. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah sumber pertama dimana sebuah data dihasilkan.[57] Artinya sumber data yang diperoleh langsung dari sumbernya yaitu pemilik usaha, karyawan dan pelanggan rumah makan di Kotagajah Lampung Tengah, terkait dengan pelanggan maka yang ditetapkan sebagai sumber data primer sebagai berikut:

---

[54]Dewi Sadiah, *Metode Penelitian*, h.19

[55]Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2011), h.75

[56] Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi*, (Jakarta: Kencana Prenada Media, 2013), h. 129

[57]*Ibid*

a. Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah.
b. Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah.
c. Pemilik usaha, karyawan dan pelanggan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah.

2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber kedua sesudah sumber data primer.[58] Pendapat lain mengatakan bahwa data sekunder biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen.[59] Refrensi yang digunakan sebagai berikut:

a. Anwar Prabu Mangkunegara, *Perilaku Konsumen*, Bandung : Eresco Anggota IKAPI, 2002.
b. Masthu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.
c. Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif*, Yogyakarta : Aswaja Pressindo, 2014.
d. Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*, Bogor : Ghalia Indonesia, 2011.
e. Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Surakarta : Era Intermedia, 2007.
f. Yusuf Qardhawi, *Norma dan Etika Ekonomi Islam*, Jakarta : Gema Insani Press, 1997

[58]*Ibid*
[59]Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, h. 39

C. Teknik Pengumpulan Data

Peneliti untuk memperoleh data yang objektifdan valid, berkaitan kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah, maka digunakan beberapa metode ilmiah sebagai landasan untuk mencari pemecahan terhadap permasalahan tersebut. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah

1. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, percakapan dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan.[60] Jenis wawancara dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

a. Pedoman wawancara tidak terstruktur yaitu pedoman wawancara yang hanya memuat garis besar yang ditanyakan.
b. Wawancara terstruktur yaitu pedoman wawancara yang disusun secara terperinci sehingga menyerupai *check-list*.[61]

Data-data yang diharapakan diperoleh dari metode wawancara mendalam tersebut meliputi : cara pembuatannya (untuk melihat kehigenisan makanan), melihat komposisi yang digunakan dan mengetahui tempat membeli makanan tersebut.

Adapun dalam menentukan responden sebagai sumber data yang diwawancarai, digunakan teknik *purposive sampling*, yaitu: teknik pengambilan sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan

---

[60]Lexy J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*,(Bandung : Rosdakarya, 2005)h.186

[61].Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta : Rineka Cipta, 2013), h. 270

tertentu ini misalnya orang tersebut dianggap paling tahu tentang apa yang kita harapkan, atau mungkin di sebagai penguasa.[62] Metode wawancara digunakan untuk mewawancarai sumber data primer.

2. Dokumentasi

Dokumentasi adalah berupa barang-barang tertulis, seperti buku harian, majalah, dokumen, notulen rapat dan lain-lain.[63]

Berdasarkan pengertian tersebut dapat dipahami bahwa dokumentasi adalah pengumpulan data yang diperoleh melalui berbagai catatan. Metode dokumentasi ini digunakan untuk memperoleh sejarah, visi dan misi, struktur organisasi usaha Rumah Makan Saung Enggal, Rumah Makan Bakso Mercon dan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah.

D. Teknis Analisis Data

Data mentah yang dikumpulkan oleh peneliti akan ada gunanya setelah dilakukan analisis. Analisis dalam penelitian merupakan bagian dalam proses penelitian yang sangat penting, karena dengan analisis data yang ada akan nampak manfaatnya terutama dalam memecahkan masalah penelitian dan mencapai tujuan akhirnya penelitian. Untuk keperluan analisis data, penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu berupa kata-kata lisan atau dari orang-orang dan perilaku mereka yang dapat diamati.[64] Teknik analisis data kualitatif adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasi data, memilah-milahnya menjadi satuan yang

[62]Sugiyono, *Memahami Penelitian Kulaitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2010), cet ke-6, h. 55
[63]MohNazir, *Metode Penelitian*,(Bogor : Ghalia Indonesia, 2014), h.149
[64] Lexy J Moloeng, *Metode Penelitian*, h. 3.

dapat dikelola, mensintesikan, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari dan memutuskan apa yang dapat diceriterakan kepada orang lain.[13]

Setelah peneliti memperoleh data yang diperlukan, maka data tersebut diolah dan dianalisa dengan menggunakan analisis kualitatif yaitu proses mencari dan menyusun secara berurutan berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan-bahan lain, sehingga dapat mudah dipahami menjadi sebuah penjelasan.

Untuk keperluan analisis data, penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar dan bukan angka-angka.[65] Dan menggunakan metode berpikir induktif hal ini dikarenakan:

1. Proses induktif lebih dapat menemukan kenyataan-kenyataan ganda sebagai yang terdapat dalam data.
2. Analisis induktif lebih dapat membuat hubungan peneliti, responden menjadim eksplisit dapat dikenal dan akuntabel.
3. Analisis demikian lebih dapat menguraikan latar secara penuh dan dapat membuat keputusan-keputusan tentang dapat0tidaknya pengalihan kepada suatu latar lainnya.
4. Analisis induktif lebh dapat menemukan pengaruh bersama yang mempertajam hubungan-hubungan; dan terakhir, analisis demikian dapat memperhitungkan nilai-nilai secara eksplisit sebagai bagian dari struktur analtik.[66]

[13.] *Ibid*.
[65]Lexy J Moloeng, *Metode Penelitian*, h. 3.
[66]*Ibid.*

Metode berpikir induktif yaitu bertitik tolak dari fakta-faktak husus, peristiwa-peristiwa tersebut ditarik generalisasi yang mempunyai sifat umum.[67]

Peneliti untuk menganalisis data dalam penelitian ini peneliti menggunakan pola berfikir induktif, penelitian kualitatif ini menggunakan teknik analisis data secara induktif, metode analisis dengan pola berfikir induktif merupakan metode analsiis yang menguraikan dan menganalisis data-data yang diperoleh dari lapangan dan bukan dimulai dari deduksi teori. Dimana ini merupakan jenis pola fikir yang bertolak dari fakta yang didapat di lapangan yang kemudian dianalisis dan berakhir dengan penyimpulan terhadap permasalahan berdasarkan data lapangan tersebut maka peneliti akan menemukan analisis tentang kesadaran pengusaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah.

[67]Moh.Kasiram, *Metode Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*, (Yogyakarta: UIN-Maliki Press, 2010, h. 176.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kondisi Objektif Rumah Makan

1. Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah

Bisnis makanan merupakan bisnis yang senantiasa bertahan dan terus berkembang dengan meningkatnya kebutuhan kuliner masyarakat. Hal ini dikarenakan makanan merupakan suatu kebutuhan masyarakat baik sebagai kebutuhan kuliner atau jajanan maaupun kebutuhan pokok. Banyaknya penggemar makanan instan antara lain bakso dan mie ayam yang selalu dicari masyarakat sehingga pemilik usaha termotivasi untuk membangun bisnis untuk lebih mengembangkan usaha dibidang makanan/kuliner.

Usaha rumah makan Bakso yang terkenal di Kotagajah adalah Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, yang sangat digemari oleh masyarakat. Rumah Makan Saung Enggal adalah sebuah bisnis kuliner keluarga yang dikelola oleh keluarga besar Saung Enggal, mereka bekerjasama untuk membangun, mengembangkan dan memajukan Rumah Makan Saung Enggal pertama kali beroprasinya rumah makan ini adalah kegiatan yang melibatkan anggota keluarga dalam serangkaian fungsi manajemen organisasi usaha. Rumah Makan Saung Enggal sudah berdiri akhir tahun 2004 dan memiliki dua belas (12) karyawan.[68]

[68] Wawancara kepada Pemilik Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 10 November 2019, pukul 14.50 WIB.

Dinamakan Rumah Makan Saung Enggal diambil dari bahasa sunda saung tempat duduk dan enggal artinya satu. Pemilik Rumah Makan berharap dengan nama saung enggal usaha kuliner yang dijalaninya bisa terus berkembang dan satu-satunya di Kotagajah.[69] Daftar menu makanan dan minuman sebagai berikut:

Tabel 4.1
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Mie goreng	Rp 12.000
2	Mie tiaw goreng	Rp 14.000
3	Bakso spesial jumbo	Rp 12.000
4	Bakso mie putih	Rp 12.000
5	Bakso Biasa	Rp 12.000
6	Bakso Urat	Rp 11.000
7	Mie ayam	Rp 10.000
8	Mie Ayam Bakso	Rp 15.000
9	Sosis Ayam	Rp 1000/bj
10	Sosis Sapi	Rp 1000/bj
11	Otak-Otak	Rp 1000/bj

Tabel 4.2
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Jus Mangga	Rp 5000
2	Jusa Alpukat	Rp 5000
3	Jus Jeruk	Rp 5000
4	Es Campur	Rp 7000
5	Es Teh	Rp 4000
6	Teh Anget	Rp 3000
7	Kopi	Rp 3000
8	Frestea	Rp 4000
9	Teh Botol	Rp 4000

[69] Wawancara kepada Pemilik Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 10 November 2019, pukul 14.58 WIB.

2. Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah

Bisnis makanan memiliki pangsa pasar tersendiri, yaitu pemuda seperti remaja, mahasiswa dan masyarakat penggemar kuliner baik kalangan bawah maupun atas. Salah satu bisnis makanan yang digemari adalah bakso. Hal ini yang memotivasi wirausaha untuk membangun dan mengembangkan usaha dibidang makanan/kuliner. Bisnis adalah sebuah pembelajaran, dimana dibutuhkan analisa yang sangat dalam tentang prospek dan kelayakan dalam usaha. Bisnis harus dimulai sejak dini sehingga kita memiliki banyak waktu untuk dapat berpikir dan mengolah otak demi kesuksesan usaha tersebut. Bakso merupakan usaha kuliner yang sangat digemari oleh masyarakat baik dewasa maupun anak-anak. Bukan hanya rasanya yang nikmat harganya juga terjangkau bagi kalangan atas, menengah, maupun kebawah.

Salah satu usaha bakso yang sangat digemari oleh masyarakat yaitu Bakso Mercon. Bakso Mercon adalah sebuah bisnis yang dikelola oleh secera individu, pada saat pertama beroprasi pemilik usaha mengembangkan usaha bersama 4 karyawan yang berasal dari saudara dan tetangganya.

Dinamakan Bakso Mercon dikarenakan pemilik usaha mengikuti nama makanan yang sedang viral pada tahun 2017 yaitu bakso mercon dan pada saat itu bakso mercon berdiri pada tahun 2017. Walaupun tergolong usaha baru namun Bakso Mercon mempunyai pelanggan yang sangat banyak. Menu yang disajikan yaitu berbagai jenis bakso, mie ayam dan berbagai minuman. Bakso Mercon mempunyai ciri khas yang enak dan lezat

serta menu makanan juga bermacam-macam sesuai selera pelanggan. Pelayanan terhadap pelanggan sangat diutamakan sehingga konsumen merasa nyaman dan puas.[70] Terdapat beberapa menu makanan dan minuman di Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah sebagai berikut:[71]

Tabel 4.3
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Bakso Beranak	Rp 40.000
2	Bakso Kerikil	Rp 10.000
3	Bakso spesial jumbo	Rp 20.000
4	Bakso Mawar	Rp 18.000
5	Bakso Biasa	Rp 12.000
6	Bakso Urat	Rp 15.000
7	Bakso Mercon	Rp 20.000
9	Bakso Aci	Rp 10.000
10	Mie ayam	Rp 10.000
11	Mie Ayam Bakso	Rp 15.000

Tabel 4.4
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Jus Mangga	Rp 5000
2	Jusa Alpukat	Rp 5000
3	Jus Jeruk	Rp 5000
4	Jus Sirsak	Rp 5000
5	Jus Tomat	Rp 5000
6	Es Campur	Rp 7000
7	Es Teh	Rp 4000
8	Teh Anget	Rp 3000
9	Kopi	Rp 3000
10	Frestea	Rp 4000
11	Teh Botol	Rp 4000

[70] Wawancara kepada Pemilik Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 11 November 2019, pukul 11.10 WIB.

[71] Wawancara kepada Pemilik Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 11 November 2019, pukul 11.27 WIB.

3. Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah

Bakso merupakan makanan ringan dan bergizi, selain itu bakso juga mengandung protein dan kandungan gizi lainnya sehingga banyak manfaatnya. Bakso diolah melalui proses yang relatif singkat namun tetap higenis yaitu bakso digiling dan dibentuk sesuai kebutuhan kemudian dimasak sesuai waktu yang ditentukan sehingga sangat terjaga kualitasnya. Di Kotagajah sudah banyak yang berbisnis kuliner makanan berbagai jenis makanan dari makanan ringan maupun makanan berat. Untuk menarik pelanggan maka pemilik usaha bakso Lumintu selalu berinovasi agar masyarakat lebih mengenal nama dan rasa bakso tersebut oleh itu pemilik rumah makan memberikan ciri khas nama rumah makan ini yaitu Bakso Lumintu, alasannya karena namanya disesuaikan dengan nama produk yang dihasilkan yang gurih serta bentuknya yang bulat dan nama Lumintu lebih menjual dan mudah diingat konsumen. Kemudian bakso bakso Lumintu dikonsumsi dengan menambahkan beberapa makanan ringan seperti kerupuk khas Lampung dan saus pedas atau manis untuk menambah citra rasa bakso tersebut.[72]

Terdapat beberapa rumah Bakso yang terkenal di Kotagajah adalah Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah, yang sangat digemari oleh masyarakat. Bakso Lumintu juga menawarkan untuk lebih mudah pemesanan, bagi konsumen yang berminat mencoba produk bakso tersebut bisa melalui via telepon. Bakso Lumintu sudah berdiri akhir tahun

[72] Wawancara kepada Pemilik Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 12 November 2019, pukul 13.15 WIB.

2015 dan memiliki dua belas (2) karyawan.[73] Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah berbagai menyediakan menu makanan dan minuman sebagai berikut:

Tabel 4.5
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Bakso Beranak	Rp 45.000
2	Bakso Kerikil	Rp 10.000
3	Bakso Spesial jumbo	Rp 20.000
4	Bakso Mawar	Rp 18.000
5	Bakso Biasa	Rp 11.000
6	Bakso Urat	Rp 15.000
7	Bakso Mercon	Rp 17.000
9	Bakso Aci	Rp 10.000
10	Mie ayam	Rp 9.000
11	Mie Ayam Bakso	Rp 15.000

Tabel 4.6
DAFTAR MENU MAKANAN HARGA

No	Menu Makanan	Harga
1	Jus Mangga	Rp 5000
2	Jusa Alpukat	Rp 5000
3	Jus Jeruk	Rp 5000
4	Jus Sirsak	Rp 5000
5	Jus Tomat	Rp 5000
6	Es Campur	Rp 7000
7	Es Teh	Rp 4000
8	Teh Anget	Rp 3000
9	Kopi	Rp 3000
10	Frestea	Rp 4000
11	Teh Botol	Rp 4000

[73] Wawancara kepada Pemilik Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, pada tanggal 12 November 2019, pukul 13.19 WIB.

B. Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Produk Halal

Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup hal ini dikarenakan makanan akan diolah dan dijadikan sebagai sumber energi, sehingga manusia dapat melakukan aktifitas. Kemajuan tekonologi maka masyaralat selalu mengenal makanan-makanan baru yang jenisnya makanan instan, pemilik rumah makan yang inovatif dan kreatif tentunya memanfaatkan kesempatan ini sebagai peluang besar yaitu berbisnis kuliner makanan instan.

Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan yang wajib bagi umat muslim, baik itu pangan, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Produk halal tidak hanya diminati oleh masyarakat muslim tetapi juga non muslim, sebab makanan yang halal itu sudah pasti sehat. Banyaknya produk-produk yang belum bersertifikat halal mengakibatkan konsumen, terutama konsumen muslim sulit untuk membedakan produk mana yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak halal Pemilik usaha Rumah Makan. Sebagai umat muslim hendaknya memilih makanan yang sehat dan halal menurut Islam. Dalam ajaran Islam, banyak peraturan yang berkaitan dengan makanan, dari mulai mengatur makanan yang halal dan haram, etika ketika makan sampai mengatur idealitas dan kuantitas yang sudah dimakan.

Kehalalan produk pangan merupakan sesuatu penting bagi umat Islam, karena menjadi salah satu pertimbangan bagi mereka untuk membeli dan mengkonsumsi makanan instan tersebut. Jika pangan tersebut mengandung bahan yang haram, makanan tersebut dipertimbangan untuk tidak dikonsumsi,

akhir-akhir ini sering terjadi berbagai jenis makanan yang diperjualbelikan dengan tekstur, rasa dan bentuk yang beraneka ragam. Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Setelah memperoleh sertifikat halal, pelaku usaha memperoleh label halal dari MUI untuk kemudian dicantumkan pada label produknya. Sertifikasi halal ini hanya berlaku untuk jangka waktu tertentu dan pelaku usaha harus melakukan perpanjangan untuk memperoleh sertifikasi kehalalan produknya kembali.

Peneliti melakukan wawancara kepada pemilik rumah makan Saung Enggal, Bakso mercon dan Lumintu untuk mendapatkan data tentang pengolahan bahan bahu makanan, sebagai berikut:

1. Pengolahan Bahan Baku
   a. Rumah Makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah.

      Pengolahan makanan yang disajikan rumah makan saung enggal mempunyai aneka ragam antara lain

      1) Pengolahan bakso dengan cara memilih daging ayam atau sapi yang masih segar kemudian digiling dan diberikan bumbu agar rasa lezat terasa saat dimakan selanjutnya dimasak dengan ait yang mendidik sehingga pengolahan bakso dapat dikatakan halal, higenis dan nikmat.
      2) Pengolahan mie untuk menu makanan ayam pemilik hanya merebus mie dan ditambahkan bumbung serta ayam kemudian dikonsumsi oleh pelanggan.

3) Pengolahan makanan sosis sapi maupun ayam hanya dibakar dan digoreng dan diberi mentega kemudian disajikan dengan saos, mayonais dan kecap selanjutnya dapat dikonsumsi pelanggan.
4) Pengolahan otak-otak hanya dibakar saja kemudian disajikan dan dikonsumsi dengan mayonais.

Pengolahan makanan tersebut dapat dikatakan cukup higenis namun tidak boleh dikonsumsi secara terus menerus karena kebutuhan tubuh tidak hanya jenis makanan tersebut yang harus dikonsumsi melinkan tubuh butuh asupan berbagai makan sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan.

b. Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah.

Pemilik rumah harus pandai dalam memilih menu sehingga masyarakat tertarik untuk menikmati menu makan tersebut, antara lain:

1) Pengolahan bakso dalam rumah makan ini adalah pemilik rumah makan memilih daging sapi segar kemudian digiling dan dicampur dengan bumbun kemudian diolah berbagai bentuk yang diinginkan pemilik rumah makan sehingga pemilik rumah makan dapat menjamin kehalalan, kehigenisan dan rasa.[74]
2) Pengolahan makanan mie untuk makanan mie ayam bahwasannya pemilik rumah makan tidak mengetahui komposisi mie, pemilik rumah mkan hanya membeli kepada agen kemudian dioleh menjadi makanan.

[74] Wawancara kepada Beti Anjarwati selaku Pemilik Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 02 November 2019 pukul 14.07 WIB.

c. Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah.

Pengolahan makanan terhadap menu yang disediakan rumah makan bakso Lumintu sehingga sangat diminati oleh pelanggan khususnya masyarakat Kotagajah, antara lain

1) Pengolahan bakso beranak, bakso mercon, bakso biasa dipilih daging sapi yang segar dan diolah sesuai dengan jenis bakso. Diantara jenis bakso tersebut yang paling sangat diperhatikan adalah kehigenisan bakso beranak karena bentuk bakso beranak berukuran lebih besar dibandingkan bakso lainnya dan isinya berbagai macam sambal dan telur puyuh. bakso beranak tidak boleh disimpan lebih dari 2 hari.
2) Pengolahan mie ayam yaitu pemilik membeli mie di pasar Kotagajah kemudian dibentuk dan disesuaikan dengan harganya, kemudian mie direbus dan diberikan bumbu-bumbu agar rasa mie ayam terasa selanjutnya diberikan sayuran dan ayam sebagai pelengkap sajian mie ayam.
3) Pengolahan bakso aci hampir sama dengan bakso lainnya bedanya adalah bakso yang digunakan sudah kemasan sehingga pemilik rumah makan langsung mencampurkan dengan kuah dan bumbu begitu pula dengan bakso krikil.
4) Pengolahan makanan dari sosis hanya dibakar kemudian langsung dikonsumsi dan disajikan dengan saos, kecap dan mayonais.

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan terhadap pemilik rumah makan Saung Enggal, Bakso mercon dan Bakso Lumintu di Kotagajah

Lampung Tengah dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam pengolahan makanan berbagai jenis makanan siap saji masing-masing hampir melakukan hal yang sama. Pengolahan bakso yang dibuat oleh rumah makan sendiri dapat diketahui kehigenisan, kehalalan dan kenikmatan rasa. Namun olahan makanan yang didapat dari agen dan berbagai marek seperti mie, sosis dan otak-otak, pemilik rumah makan harus berjuang ekstra menciptakan rasa yang enak dan lezat, terus berinovasi dan kretif untuk menarik minat pelanggan.

Peneliti melakukan wawancara kepada pemilik rumah makan Saung Enggal, Bakso mercon dan Lumintu untuk mendapatkan data tentang pengolahan bahan bahu makanan, sebagai berikut:

2. Labelisasi Halal

a. Rumah Makan Saung Enggal Kotagajah

Pemilik rumah makan tidak mengetahui kehalalal kehalalan produk makanan yang dibeli dari agen tersebut. Kemasan yang digunakan agen tersebut juga tidak terdapat sertifikat halal hal ini karena makanan yang dikemas dan diperjual belikan oleh agen karena makanan tersebut dibuat oleh perusahaan *home insudtri* yang mempunyai skala kecil.[75] Dari beberapa agen yang menawarkan beberapa jenis makanan yang terdiri dari home industri yang dibuat secara tradisional atau manual yang biasanya tidak menggnakan kemasan berlabel halal sedangkan dari perusahaan besar pastinya

[75] Wawancara kepada Bapak Rifki Aditya selaku pemilik Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 31 Oktober 2019 pukul 14.15 WIB.

mendapatkan label halal sehingga pemilik rumah makan memilih makanan yang berlabel halal.[76] Pihak rumah makan tentunya dapat menjamin kehalalan dan kehigenisan produk makanan tersebut karena pemilik rumah makan dapat membeli makanan dari agen yang sudah dikenal.[77] Pemilik usaha tentunya sangat termotivasi dengan perkembangan teknologi sehingga dapat memajukan rumah makan sesuai apa yang masih trend di masa ini melalui menyediakan makanan yang sedang diminati oleh masyarakat yaitu makanan yang siap saji.[78]

b. Bakso Mercon Kotagajah

Pemilik rumah makan dalam membeli produk makanan tersebut tidak sepenuhnya memperhatikan kehalalan produk makanan, pemilik rumah makan hanya memperhatikan expired waktu penggunaan saja sehingga untuk kehigeninsan dan kehalalan produk makanan yang di beli dari agen atau distributor pemilik rumah makan tidak bisa menjamin keseluruhan kehalalan dan kehigenisan produk makanan tersebut.[79] Faktor pendorong pemilik rumah makan dalam membeli produk makanan tersebut adalah harga murah dan terjangkau.[80]

---

[76] Wawancara kepada Bapak Rifki Aditya selaku pemilik Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 31 Oktober 2019 pukul 14.21 WIB.

[77] Wawancara kepada Bapak Rifki Aditya selaku pemilik Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 31 Oktober 2019 pukul 14.28 WIB.

[78] Wawancara kepada Bapak Rifki Aditya selaku pemilik Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 31 Oktober 2019 pukul 14.39 WIB.

[79] Wawancara kepada Beti Anjarwati selaku Pemilik Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 02 November 2019 pukul 14.23 WIB.

[80] Wawancara kepada Beti Anjarwati selaku Pemilik Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 02 November 2019 pukul 14.35 WIB.

c. Bakso Lumintu Kotagajah

Pihak rumah makan yaitu pemilik rumah makan menjamin kehalalan dan kehigenisan produk makanan tersebut.[81] Untuk pengolahan berbagai olahan bakso pemilik dan karyawan membuat olahan bakso itu sendiri kecuali bakso aci dan sosis agen yang menyediakan.[82] Terdapat beberapa pelanggan yang menanyakan atas kehalalan bakso tersebut karena sangat maraknya penjualan daging babi dan tikus sebagai bahan dasar pengolahan bakso dan sosis, tentunya masyarakat sedikit khawatir tentang kehalalan bakso tersebut. Pelanggan merasa puas atas menu yang disajikan pada rumah makan tersebut.[83]

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan terhadap pemilik rumah makan Saung Enggal, Bakso mercon dan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari, di Era yang serba modern yang mengakibatkan segala sesuatu serba praktis dan efisien, dimana perubahan pola hidup masyarakat akan berdampak pada pola konsumsi. Tingginya permintaan masyarakat terhadap berbagai jenis makanan terutama makanan siap saji yang peluang bisnisnya sangat menjanjikan sehingga rumah makan berlomba-lomba untuk terus berinovasi dan kreatif dalam

[81] Wawancara kepada Andi Irawan selaku Karyawan Rumah Makan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 03 November 2019 pukul 12.50 WIB.

[82] Wawancara kepada Andi Irawan selaku Karyawan Rumah Makan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 03 November 2019 pukul 12.46 WIB.

[83] Wawancara kepada Andi Irawan selaku Karyawan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 03 November 2019 Pukul 13.02 WIB.

mengolah berbagai makanan siap saji tersebut. Sebelum disajkan tentunya pemilik harus mengetahui bakan baku apa saja yang digunakan dalam pengolahan jenis makanan tersebut. Masing-masing rumah makan dapat mengolah bakso sendiri sehingga bahan baku yang digunakan diketahui kehigenisa, kehalalan dan kenikmatan rasa namun untuk bahan baku olahan mie, sosis dan otak-otak pemilik usaha tidak mengetahui persis apa saja bahan baku (komposisi) yang digunakan hal ini dikarenakan pemilik rumah makan hanya membeli dalam jumlah yang lumayan banyak dan membeli berbagai merek sosis dan bakso aci.

Dalam pengolahannya pemilik rumah makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah menjelaskan bahwa

Untuk bahan pengolahan bakso pemilik rumah makan Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah memilih dan membeli daging sapi sendiri. Pemilik rumah makan dalam pemilihan bahan baku silakukan secara alamai dan teliti bahwa pemilik menggunakan dagaig sapi segar dan daging ayam yang berasal dari toko langganannya dalam dasar pembuatan bakso alami Pengolahan bakso dengan cara memilih daging ayam atau sapi yang masih segar kemudian digiling dan diberikan bumbu agar rasa lezat terasa saat dimakan selanjutnya dimasak dengan ait yang mendidik sehingga pengolahan bakso dapat dikatakan halal, higenis dan nikmat. Dalam penyimpanannya pemilik rumah makan menyimpan di lemari es atau frizer dengan suhu 15 derajat celcius apabila selalu disimpan dengan suhu tersebut maka akan bertahan lama selama kurang lebih 1-2 bulan namun untuk mie

yang digunakan untuk membuat mie ayam dapat bahan baku mie hanya dapat disimpan selama 3 hari untuk selanjutnya pemilik membeli mie dari orang yang menyediakan. Untuk pengangkutannya bakso dilakukan di rumah pemilik rumah makan namun untuk mie pemilik rumah makan membeli dari orang yang memproduksi mie itu sendiri dan penyajiannya pemilik rumah makan dapat menyajikan sesuai dengan selera pelanggan yang bervariasi. Penyajiannya pemilik rumah makan mengolahnya sendiri dan menggunakan bahan baku yang alami dan dicampur dengan saos, kecap dan mayonais sehingga dapat dijamin kehigenisannya dan kehalalannya.

Dalam pengolahannya pemilik rumah makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah menjelaskan bahwa Pemilik rumah makan memilih sendiri bahan baku yaitu daging sapi segar. Pengolahan bakso dalam rumah makan ini adalah pemilik rumah makan memilih daging sapi segar kemudian digiling dan dicampur dengan bumbun kemudian diolah berbagai bentuk yang diinginkan pemilik rumah makan sehingga pemilik rumah makan dapat menjamin kehalalan, kehigenisan dan rasa. Pengolahan makanan mie untuk makanan mie ayam bahwasannya pemilik rumah makan tidak mengetahui komposisi mie, pemilik rumah makan hanya membeli kepada agen kemudian dioleh menjadi makanan. Cara memprsesnya bakso digiling dan dicampur dengan rempah-rembah yang berasal dari buumbu alami dan digiling sesuai kehigenisan namun untuk mie dapat dilakukan perebusan dengan air yang sangat mendidih. Cara Penyimpanannya bakso disimpan di frizer dengan suhu 15 derajat celcius sehingga bakso dapat

bertahan sampai kurang lebih 2 bulan. Dan penyajiannya pemilik toko melakukan penyajian yang baik kepada pelanggan antara lain bakso aci dan bakso krikil dengan cara disajikan dengan saos, kecap dan mayonais

Dalam pengolahannya pemilik rumah makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah menjelaskan bahwa pemilik rumah makan memilih daging sapi dan ayam segar sebagai dasar bakan untuk membuat bakso. Diantara jenis bakso tersebut yang paling sangat diperhatikan adalah kehigenisan bakso beranak karena bentuk bakso beranak berukuran lebih besar dibandingkan bakso lainnya dan isinya berbagai macam sambal dan telur puyuh. Bakso beranak tidak boleh disimpan lebih dari 2 hari. Bahan baku mie pemilik rumah makan tidak mengetahui secara jelas namun untuk sementara ini pelanggan mengkonsumsi mie tidak mengalami keluham maka pemilik rumah makan dapat mengatakan mie bisa dikonsumsi secara higenis. Pengolahan bakso kerikil, bakso aci, bakso beranak hampir sama dengan bakso lainnya bedanya adalah bakso di buat dan disimpan dalam suhu dibawah 20 derajat celcius maka dapat dibertahan lama yaitu kurang lebih 2 bulan kecuali dengan bakso beranak paling lama 1 minggu setelah itu bakso dicampurkan dengan kuah dan bumbu. Kemudian dapat disajikan dengan berbagai variasi dan dilengkapi saos dan kecap.

Label halal mengandung aspek yuridis untuk memberikan perlindungan konsumen. Artinya secara hukum mencantumkan label halal berarti melindungi konsumen dan melaksanakan undang-undang perlindungan konsumen. Dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun

1999 tentang Perlindungan Konsumen, terdapat sejumlah hak konsumen yang dilindungi hukum, diantaranya yaitu: Pertama, hak atas kenyamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa. Kedua, hak untuk memilih barang atau jasa serta kesesuaiannya antara barang dan jasa dengan nilai tukar, dan yang tak kalah penting jaminan yang dijanjikan. Ketiga, hak mendapatkan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang yang digunakan. Keempat, hak untuk mendapatkan kompensasi atau ganti rugi jika barang atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau sebagaimana mestinya

C. Kesadaran Pengusaha Rumah Makan Tentang Regulasi Jaminan Produk Halal di Kotagajah Lampung Tengah

Makanan yang halal, yaitu makanan yang diperbolehkan bagi seorang muslim untuk memakannya. Islam menghalalkan sesuatu yang baik- baik Sedangkan makanan yang haram adalah terlarang seseorang muslim untuk memakannya. Selain itu makanan halal menurut hukum Islam yaitu makanan yang halal pada dzatnya, halal dalam pengadaannya ataupun cara memperolehnya dan halal dalam proses pengolahannya.

Dengan adanya kemajuan teknologi khususnya media sosial tentunya masyarakat paham atas keadaan sekitar khususnya jenis makanan yang dihalalkan dan diharamkan. Makanan yang diharamkan tentunya makanann yang tidak ada lebel kehalalannya sehingga masyarakat dituntut untuk lebih selektif dalam memilih makanan yang kemasan atau makanan siap saji. Beberapa masyarakat yang menjadi pelanggan mempunyai sikap yang kritis

dan sangat teliti dalam mengkonsumsi makanan maka tentunya pemilik rumah makan harus memberikan simbol atau label halal dalam segala makanan yang disajikan. Dengan adanya kritis dan saran dari pelanggan yang datang langsung maupun memesan melalui media sosial maka pemilik rumah makan harus benar-benar sadar mengenai kehahalaln dan kehigenisan produk yang disesuaikan dengan peminat pelanggan untuk wisata kuliner.[84]

Pemilik rumah makan tentunya seseorang yang pertama mengetahui bagaimana pengolahan bahan baku dan kehigenisan bahan baku yang nantinya akan digunakan untuk makanan yang akan disajikan oleh pelanggan. Terdapat beberapa pelanggan yang kritis dengan kehigenisan dan kehalalan makanan namun ada beberapa pelanggan yang tidak memperdulikan kehigenisan dan kehalalan produk. Pelanggan hanya mengikuti gaya hidup orang lain ketika di media sosial khususnya menyantap makanan yang siap saji atau dapat dikatakan makanan modern. Kesadaran harus ditumbuhkan oleh pemilik rumah makan dan pelanggan.[85]

Kesadaran pemilik rumah makan sangat ditumbuhkan saat bersamaan dalam mengolah makanan yang akan disajikan, pemilik rumah makan tidak mementingkan keuntungan saja melainkan mereka sangat mementingkan kehalalan, kehigenisan dan kelezatan bakso yang disajikan dalam menu. Pemilik rumah makan juga mengkonsumsi makanan bakso tersebut sehingga

---

[84] Wawancara kepada Bapak Rifki Aditya selaku pemilik Saung Enggal di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 31 Oktober 2019 pukul 16.00 WIB.

[85] Wawancara kepada Beti Anjarwati selaku Pemilik Rumah Makan Bakso Mercon di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 02 November 2019 pukul 17.00 WIB.

kehalalan, kehigensan dan kelezatan dapat dijamin baik dan halal sehingga masyarakat sangat mempercayai kehalalan bakso tersebut.[86]

Maraknya makanan siap saji maka pemerintah sering melakukan peninjauan dan pengawasan jenis makanan agat terhindar dari makanan yang berbahaya yang berakibat merusak organ tubuh. Selain itu media elektronik dan media sosial terus gencar memberi informasi terbaru mengenai makanan yang berbahaya serta maraknya berita pengolahan daging babi, tikus dan lainnya dijadikan bahan untuk pengeolahan bakso maka terdapat beberapa pelanggan menanyakan atas kehalalan produk makanan bakso, mereka khawatir apabila rumah makan sehingga nantinya akan mengganggu kesehatan, ketidakhigenisan dan tentunya haram untuk dimakan.

Pemilik rumah makan dituntut memiliki kesadaran dan lebih teliti terhadap kehalalan, kehigenisan dan kesehatan terhadap makanan yang akan dikonsumsi agar terhindar dari penyakit yang sangat merugikan dan mematikan, contohnya keracunan makanan, diare bahkan bisa mengalami penyakit yang mematikan yaitu kanker yang disebabkan mengkonsumsi makanan yang tidak higienis dan makanan yang mengandung zat berbahaya serta olahan makanan yang tercampur dengan bahan lainnya seperti minyak babi atau daging babi yang bnyak sekali mengandung kandungan berbahaya.

Produk pangan yang halal atau dinyatakan halal harus sesuai dengan ketentuan syariah Islam. Hal yang dimaksud sebagai berikut:

1. Tidak mengandung babi dan turunannya.

[86] Wawancara kepada Andi Irawan selaku Karyawan Rumah Makan Bakso Lumintu di Kotagajah Lampung Tengah, tanggal 03 November 2019 Pukul 13.02 WIB.

2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, bangkai, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
3. Semua bahan yang berasal dari hewan halal dan disembelih dengan tata cara syariat Islam.
4. Semua tempat penyimpanan, tempat pengolahan dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara menurut syariat Islam.[87]

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia adalah Lembaga yang bertugas untuk meneliti, mengkaji menganalisa dan memutuskan apakah-produk-produk baik pangan dan turunannya, obat-obatan dan kosmetika apakah aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dadi sisi agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim khususnya di Indonesia dan memberikan rekomendasi merumuskan ketentuan dan bimbingan kepada masyarakat.

Produk makanan yang bersifat halal maka perlu dicantumkan pengunaan label halal pada makanan produk olahan hal ini dikarenakan agar masyarakat yang akan mengkonsumsi mengetahui kehalalan produk makanan tersebut. Namun masih terdapat suatu produk yang tidak jelas bahan baku dan cara pengolahannya dapat saja ditempeli tulisan halal (dengan tulisan arab), maka seolah-olah makanan tersebut telah halal.

---

[87] Departemen Agama Republik Indonesia, *Panduan Sertifikat Halal,* (Jakarta : Departemen Agama Republik Indonesia, 2003), h.2

Makanan kemasan yang berlebel halal belum tentu bersifat halal hal ini dikarenakan bahwa adanya praktik pelabelan yang tidak sesuai dengan ketentuan, di mana pelaku usaha dapat mencantumkan label hal pada produk makanan kemasan dan kemudian dijual dipasar tradisional maupun modern. Produsen yang pada saat proses pengumpulan data yang mendaftarkan label halal pada makanan kemasan tidak sesuai dengan apa yang di produksinya. Pemilik rumah makan mempunyai merespon positif dan negatif, pandangan kedua golongan masyarakat tersebut sebagai berikut:

1. Golongan masyarakat yang memandang negatif

   Pemilik rumah makan memandang negatif bahwasannya dengan kemajuan teknologi sehingga sangat berpengaruh pada pengenalan makanan instan atau siap saji yang diterbaru dan diketahui oleh pelanggan. Dengan adanya macam-macam jenis makanan maka pemilik rumah makan harus menyediakan makanan instan yang diminati oleh pelanggan. Terkadang pemilik rumah makan mengesampingkan kehalalan produk demi minat pelanggan atas makanana tersebut. Pelanggan benar-benar ingin mencari keuntungan tanpa memperhatikan kehahalan produk.

2. Golongan masyarakat yang memandang positif

   Dengan adanya pengawasan dan peninjauan pemerintah terhadap kehalalan produk makanan maka berbagai tindakan yang dilakukan pemilik rumah makan diawasi oleh pemerintah. Begitu pula pemilik rumah makan di Kotagajah mempunyai respon dan kesadaran yang positif terhadap kehalalan produk makanan karena dapat menyebabkan penyakit para

pelanggan dan berakibat merasa enggan dan tidak mau kembali merasakan makanan di rumah makan tersebut sehingga pemilik rumah makan akan merasa merugi dalam bisnisnya. Maka pihak rumah makan benar-benar selektif dalam memilih jenis makanan yang nantinya akan dikonsumsi untuk bisnis kuliner

Pemilik usaha makanan tentunya harus mempunyai kesadaran yang tinggi karena dengan adanya kesadaran penggunaan dan produksi makanan halal maka pemilik usaha juga perduli pada kesehatan dirinya dan pelanggannya. Pemilik usaha harus benar-benar update dan teliti dalam memilih jenis makanan instan untuk bisnis kuliner. Makanan yang tidak berlabel halal akan mengakibatkan penyakit, namun makanan yang berlabel halal dapat menunjang kesehatan apabila dapat dikonsumsi sesuai dengan kadarnya. Makanan halal adalah makanan yang akan dikonsumsi mengandung gizi dan terhindar dari bahan-bahan yang berbahaya.

Kurangnya sosialisasi dari Pemerintah kepada pelaku usaha maupun konsumen merupakan salah satu faktor yang membuat kesadaran pelaku usaha untuk mencantumkan label halal masih rendah. Begitu pula dengan konsumen dalam membeli produk kurang memperhatikan label halal. Pemerintah memegang peranan penting dalam memberikan jaminan terhadap pengawasan atas peredaran produk tidak berlabel halal. Salah satu upaya yang bisa kita lihat saat ini telah dilakukan oleh Pemerintah adalah dengan membuat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH).

Pengawasan menjadi suatu bagian yang penting untuk memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat. Tanpa dilakukannya pengawasan maka tidak jarang terjadi pencantuman label halal terhadap produk yang dilakukan sendiri oleh pelaku usaha padahal sesungguhnya belum pernah dilakukan audit, penetapan halal maupun mendapatkan sertifikat halal dari lembaga yang berwenang. Hal inilah yang membuat pengawasan itu menjadi sesuatu yang penting agar para pelaku usaha yang melakukan pelanggaran ditindak lanjuti sehingga konsumen menjadi terlindungi.

Pemilik rumah makan harus mempunyai kesadaran dalam memilih produk yang halal dan higenis dan dibuktikan dengan pembelian produk makanan yang berlabel halal. Kehalalan produk pangan merupakan sesuatu penting bagi umat Islam, hal ini menjadi salah satu pertimbangan bagi mereka dalam membeli dan mengkonsumsinya. Jika pangan tersebut mengandung bahan yang haram, makanan tersebut dipertimbangan untuk tidak dikonsumsi, akhir-akhir ini sering terjadi berbagai jenis makanan yang diperjualbelikan dengan tekstur, rasa dan bentuk yang beraneka ragam. Sertifikat Halal MUI adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari’at Islam. Setelah memperoleh sertifikat halal, pelaku usaha memperoleh label halal dari MUI untuk kemudian dicantumkan pada label produknya. Sertifikasi halal ini hanya berlaku untuk jangka waktu tertentu dan pelaku usaha harus melakukan perpanjangan untuk memperoleh sertifikasi kehalalan produknya kembali.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil analisis dan pengolahan data yang telah dilaksanakan, berdasarkan analisis yang penulis kemukakan dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan yang halal adalah makanan yang mempunyai sertifikat halal MUI dan sudah dicantumkan lebel halal dalam kemasannya yaitu fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Selain itu makanan halal dapat dijamin kehigenisan sehingga makanan yang sehat mempunyai zat gizi yang cukup dan seimbang serta tidak mengandung unsur yang dapat membahayakn atau merusak kesehatan. Masyarakat dapat mengkonsumsi secara proporsional.

Pemilik rumah makan dituntut memiliki kesadaran yang baik dan perduli atas kejahatan makanan yang ada disekitar, namun tidak semua pemilik rumah makan mempunyai kesadaran yang baik masih saja terdapat pemilik rumah makan yang kurang perduli terhadap kehalalan produk makanan bahwa ia hanya mengutamakan keuntungan. Kesadaran pemilik rumah makan dapat memberikan respon yang positif dan negatif, dapat dijelaskan sebagai berikut:

3. Golongan masyarakat yang memandang negatif

Pemilik rumah makan memandang negatif bahwasannya dengan kemajuan teknologi sehingga sangat berpengaruh pada pengenalan makanan instan atau siap saji yang diterbaru dan diketahui oleh pelanggan. Dengan

adanya macam-macam jenis makanan maka pemilik rumah makan harus menyediakan makanan instan yang diminati oleh pelanggan. Terkadang pemilik rumah makan mengesampingkan kehalalan produk demi minat pelanggan atas makanana tersebut. Pelanggan benar-benar ingin mencari keuntungan tanpa memperhatikan kehahalan produk.

4. Golongan masyarakat yang memandang positif

Dengan adanya pengawasan dan peninjauan pemerintah terhadap kehalalan produk makanan maka berbagai tindakan yang dilakukan pemilik rumah makan diawasi oleh pemerintah. Begitu pula pemilik rumah makan di Kotagajah mempunyai respon dan kesadaran yang positif terhadap kehalalan produk makanan karena dapat menyebabkan penyakit para pelanggan dan berakibat merasa enggan dan tidak mau kembali merasakan makanan di rumah makan tersebut sehingga pemilik rumah makan akan merasa merugi dalam bisnisnya. Maka pihak rumah makan benar-benar selektif dalam memilih jenis makanan yang nantinya akan dikonsumsi untuk bisnis kuliner

Maka dapat dijelaskan bahwa belum adanya kesadaran pemilik usaha rumah makan tentang regulasi jaminan produk halal di Kotagajah Lampung Tengah hal ini dikarenakan orientasi pemilik usaha adalah keuntungan dan mengikuti perkembangan zaman tentang makanan contohnya sosis, bakso aci dan bahan yang digunakan untuk mengolah makanan. Pemilik usaha tidak mengetahui asal usul secara jelas pengolahan dan bahan makanan yang akan digunakan membuat sosis dan bakso aci dan tedapat beberapa yang tidak menggunakan label halal.

B. Saran

1. Pemerintah harus melakukan pengawasan dan sosialisai kepada pelaku usaha maupun konsumen untuk menumbuhkan kesadaran pelaku usaha dan konsumen agar lebih peka dalam mengkonsumsi makanan yang berlabel halal.
2. Pelaku usaha muslim harus menerapkan ajaran Islam dalam berbisnis sehingga tidak merugikan konsuman dan pelaku usaha lainnya.
3. Konsumen harus menerapkan hidup sehat dalam mengkonsumsi makanan yang dikonsumsinya serta harus lebih sensitif terhadap makanan yang tidak berlabel halal.

DAFTAR PUSTAKA

Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996.

Ainul Yakin, "Berita Kompasiana, Latar belakang sertifikasi halal", dalam http://www.kompasiana.com /zaim/latar-belakang -sertifikasi-halal di unduh pada tanggal 20 Juli 2019.

Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal* (Jakarta: LP POM MUI, 1998.

A. Anwar Prabu Mangkunegara, *Perilaku Konsumen*, Bandung : Eresco Anggota IKAPI, 2002.

Bagian Proyek Sarana Prasarana Produk Halal Direktrorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, Petunjuk Teknis Pedoman System Produksi Halal, Departemen Agama, Jakarta, 2003.

Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi,* Jakarta: Kencana Prenada Media, 2013.

Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*, Malang, UIN Maliki Press, 2011.

Dewi Sadiah, *Metodologi Penelitian Dakwah Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif*, Bandung: Remaja Rosdakarya, 2013.

Diana Candra Dewi, *Rahasia Dibalik Makanan yang Haram*, UIN-Malang,2007.

Ekawati Rahayu Ningsih, *Manajemen Pemasaran Syari'ah*, Kudus : Gelisa, 2009.

Endang Tjiroresmi dan Diah Setiari Suhodo, *Peluang Usaha Produk Halal diPasar Global*, Jakarta: LIPI Press, 2014.

Hasan KN. Sofyan, *Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan*, Palembang: Jurnal Dinamika Hukum, 2014.

http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/55/1360/page/1 diakses tanggal 16 April 2018, pukul 15.40 WIB.

Lexy J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif,* Bandung : Rosdakarya, 2005.

LPPOM MUI, Persyaratan Sertifikasi Halal MUI, dalam http://www.halalmui. org/mui14/index.php/main /go_to_section, diakses pada tanggal 26 April 2019.

Majelis Ulama Indonesia, Himpunan Fatwa, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003.

Masthu, *Makanan Indonesia dalam Pandangan Islam*, Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995.

Masyhuri dan Zainuddin, *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dan Aplikatif*, Bandung: Refika Aditama, 2011.

Moh. Nazir, *Metode Penelitian*,Bogor : Ghalia Indonesia, 2014.

Moh.Kasiram, *Metode Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*, Yogyakarta: UIN-Maliki Press, 2010.

Panji Adam, "Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam", AmwalunaVol 1 No 1, UNISBA, 2017, hal. 159, http://ejournal.unisba.ac.id, diakses tanggal 23 Januari 2018

Philip Kotler, *Manajemen Pemasaran Jilid 1*, Jakarta : Indeks, 2004

Soerjono Soekanto, *Suatu Tinjauan Sosiologi Hukum Terhadap Masalah-Masalah Sosial*. (Bandung: Alumni, 198.

Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif*, Yogyakarta : Aswaja Pressindo, 2014.

Sugiyono, *Memahami Penelitian Kulaitatif*, Bandung: Alfabeta, 2010.

Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta : Rineka Cipta, 2013.

Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2011.

Syarief, R. dan S. Santausa, *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*, IPB : PAU Pangan dan Gizi, 2010.

Syarief, R. dan S. Santausa, *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*, IPB : PAU Pangan dan Gizi, 2010.

Ṭabīb Al-ashar, *Bahaya Makanan HaramBagi Kesehatan Jasmani dan Rohani*, Jakarta: al-Mawardi Prima, 2003.

Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*, Bogor : Ghalia Indonesia, 2011.

Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Surakarta : Era Intermedia, 2007.

-------, *Norma dan Etika Ekonomi Islam*, Jakarta : Gema Insani Press, 1997.