

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Islam adalah agama yang bertujuan untuk kemaslahatan umat. Semua hal tentang kehidupan sudah diatur didalamnya. Ada 5 hukum Islam yang disebut khakam al khamsah yaitu wajib, sunnah, mubah, makruh, dan haram. wajib adalah suatu perbuatan yang dituntut Allah untuk dilakukan, yang diberi ganjaran dengan pahala bagi orang yang melakukannya dan diancam dosa bagi orang yang meninggalkannya karena bertentangan dengan kehendak yang menuntut.¹ القرآن

Sunnah adalah sesuatu yang dituntut untuk memperbuatnya secara hukum syar'î tanpa adanya celaan atau dosa terhadap orang yang meninggalkan secara mutlak. Sedang dalam arti dalil hukum mempunyai arti yang sama dengan ini, yaitu sesuatu yang berasal dari Nabi baik dalam bentuk ucapan, perbuatan atau pengakuan. Salah satu perbuatan apabila dilakukan akan mendapat siksa atau dosa, dan sebaliknya apabila ditinggalkannya maka akan mendapat ganjaran atau pahala. Prinsipnya, dalam penetapan hukum haram bagi yang dilarang adalah karena adanya sifat memberi mudharat (merusak) dalam perbuatan yang dilarang itu.

Islam mengatur banyak hal tentang halal haram termasuk di bidang pangan. Pangan merupakan kebutuhan primer yang menunjang aktifitas fisik manusia. Makanan tidak saja berfungsi sebagai pemasok tenaga, ia juga sebagai sumber pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit, sumber pembangun tubuh, baik untuk pertumbuhan atau perbaikan tubuh, selain juga sebagai sumber bahan pengganti sel-sel tua yang using dimakanusia. Melalui makanan yang mengandung kaloridan gizi tubuh manusia dapat bertahan dengan baik.

¹Amir Syarifuddin, *Ushul Fiqh Jilid 1*, (Jakarta: Kencana, 2009), 341-342.

Islam sebagai agama yang kaaffah (sempurna) dengan tujuan kesejahteraan masyarakat, menopang eksistensi serta ketinggian derajat seseorang. Dengan mengajarkan bahwa produksi adalah sebagai bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor yang diperbolehkan dan melipat gandakan income demikian produksi menurut Islam adalah selain untuk mendapatkan income yang banyak tentu yang perlu diperhatikan pula adalah dikerjakan dengan cara yang diperbolehkan menurut syari'at Islam yaitu tidak menggunakan bahan yang diharamkan, tidak membahayakan orang lain apalagi dapat membinasakan makhluk Allah lainnya.²

Pangan merupakan kebutuhan setiap dasar manusia yang utama dan bagian dari hak asasi setiap rakyat di Indonesia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Untuk mencapai semua itu, perlu diselenggarakan suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan, baik bagi pihak yang memproduksi maupun yang mengkonsumsi. Pemanfaatan pangan atau konsumsi pangan akan menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas dan unggul sebagai salah satu faktor penentu keberhasilan pembangunan di Indonesia.³

Indonesia sebenarnya cukup produktif dalam membuat perangkat undang-undang atau peraturan yang memberi perlindungan terhadap masyarakat. Saat ini Indonesia telah memiliki ketentuan perundang-undangan yang mengatur dan memberikan perlindungan bagi konsumen. Tepatnya sejak Indonesia membentuk dan menetapkan UU No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, UU Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Menggantikan Undang-undang Pangan No.7 Tahun 1996, UU No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, Peraturan Pemerintah No. 69

²Debbi Nukeriana, "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu", *Jurnal Hukum Islam dan Peradilan* 3: 2 (2018): 154-165.

³S Handayani, "Peran Logo dan Sertifikasi Halal terhadap Niat Beli Konsumen Pada Restoran Cheese Chicken", *Tesis* (Malang: Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UIN Syarif Hidayatullah, 2019), 77.

Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan, yang terbaru UU RI No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Peraturan tersebut mewajibkan semua produk harus terjamin kehalalannya.⁴

Dalam memperoleh bahan masakan siap saji tidak diketahui apakah disembelih sesuai syariat Islam atau tidak, kebanyakan daging ayam dan sapi langsung didatangkan dari luar Bengkulu tanpa diketahui proses penyembelihannya. Selain itu, lokasi dan prosedur pengolahan yang belum tentu sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat menghasilkan makanan yang tidak halal, sehingga pemilik rumah makan siap saji wajib mengikuti sertifikasi halal di LPPOM-MUI, supaya terjamin kehalalan makanannya. Makanan bagi umat Islam tidak semata-mata dipandang sebagai sarana pemenuhan kebutuhan lahiriah semata, namun juga merupakan bagian dari kebutuhan spiritual yang mutlak harus dilindungi.

Pengetahuan masyarakat akan makanan halal cukup tinggi namun kesadaran untuk mensertifikasi makanan yang terjamin kehalalannya masih lemah. Tentu saja hal ini harus didukung dengan sistem pengaturan yang kuat. Mengenai sertifikasi halal ada beberapa aturan yang mengatur diantaranya berdasarkan Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal Pasal 1 butir (d) dinyatakan bahwa: sertifikat produk halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh lembaga pemeriksa. Selanjutnya pada butir (e) dijelaskan bahwa lembaga pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional. Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikasi halal adalah Majelis Ulama Indonesia.

Salah satu bentuk perlindungan terhadap konsumen Muslim dan penyelesaian masalah halal di Indonesia adalah ditetapkannya Undang-undang No.33 Tahun 2014 atau yang dikenal dengan Undang-undang

⁴A. Kahfi, "Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim di Indonesia", *Jurnal Jurusan Ilmu Hukum Fakultas Syariah dan Hukum* 5: 1 (2018): 47-63.

jaminan produk halal (UU JPH). Saat UU JPH resmi diberlakukan 2019 mendatang, setiap produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Namun pemberlakuan UU tersebut dapat memberikan dampak bagi pengusaha yang produknya belum tersertifikasi. Ya belum tersertifikasi. Sejak Juni 2012 LPPOM MUI telah memberikan kemudahan dalam pengajuan sertifikasi halal secara online menggunakan sistem Cerol di halaman www.e-lppommui.org (E-Halal Registration, 2014). Tidak ada batasan waktu pendaftaran sertifikasi halal karena proses pengisian data dapat dilakukan secara bertahap (MUI, 2014). Cepat atau lambatnya proses pendaftaran sertifikasi halal bergantung pada ketepatan dan kelengkapan dokumen persyaratan yang diajukan. Pada proses pendaftaran sertifikasi halal, terdapat pengisian data bahan dalam tahap upload data sertifikasi⁵

Melalui Surat Keputusan (SK) Menteri Agama RI Nomor 518 tanggal 30 November 2001 tentang Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, pemerintah kembali berusaha menerapkan labelisasi halal pada produk makanan dan minuman. Keputusan tersebut disusul dengan SK 519 Tahun 2001 yang menunjuk Majelis Ulama Indonesia (MUI)³ sebagai lembaga pelaksana pemeriksaan pangan yang dinyatakan halal. Selain itu, melalui SK Nomor 525 Tahun 2001, Menteri Agama juga menunjuk peran percetakan Uang Republik Indonesia (PERURI) untuk mencetak label halal yang nantinya akan diberikan kepada produk yang dinyatakan halal oleh MUI⁶

Perkembangan restoran cepat saji di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir meningkat tajam. Fenomena ini miris terjadi di negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam seperti di Indonesia. Makanan menempati posisi yang sangat urgen dalam Islam, tidak hanya dipandang

⁵Fauziah, "Sistem Pendukung Keputusan Kenyedia Dokumen Dalam Pengajuan Sertifikasi Halal Menurut LPPOM-MUI." *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27: 3 (Juni 2017): 22-24.

⁶Septiawan dan Aji, "Kewenangan LPPOM MUI Pasca Pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal" *Jurnal Pendidikan*, 2: 3 (Maret 2016): 34.

dari kacamata kesehatan, tetapi terkait erat dengan etika moral yang berbanding lurus dengan iman dan takwa. Makanan yang masuk kedalam tubuh seseorang diyakini memiliki dampak terhadap sikap dan perilaku. Maka Islam memberi aturan untuk senantiasa memperhatikan setiap makanan yang dikonsumsi. Makanan tersebut haruslah memenuhi kriteria halal dan baik (halâlan thayyiban).

Dengan masih banyak pelaku usaha rumah makan cepat saji yang tidak mempunyai sertifikat halal, sedangkan masyarakat di Kota Palopo mayoritas beragama Islam yang sangat membutuhkan makanan yang terjamin kehalalannya. Melihat berbagai realita adanya bahan makanan yang haram dan berbahaya, ternyata masih banyak rumah makan siap saji yang belum mengetahui prosedur pengajuan sertifikasi. Seperti yang dilakukan oleh sebagian besar rumah makan siap saji, pemilik usaha kurang menyadari bahwa makanan yang mereka hasilkan perlu dijamin kehalalannya karena makanan tersebut akan dikonsumsi oleh masyarakat luas termasuk umat Islam.

Dari latar belakang diatas maka penulis mengambil judul "**Peran sertifikat halal pada restoran siap saji berdasarkan hukum ekonomi syariah (studi kasus roket chicken Ciledug)**"

B. Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

a. Wilayah Kajian

Wilayah kajian penelitian skripsi ini adalah Hak-hak restoran siap saji. Contohnya pada Hak keamanan dan keselamatan, Hak atas informasi, Hak untuk memilih, Hak untuk didengar, Hak atas lingkungan hidup

b. Jenis Masalah

Jenis masalah dalam penelitian skripsi ini adalah berkaitan dengan peran sertifikat halal pada restoran siap saji

2. Pembatasan Masalah

Dalam mempermudah pembahasan dan penelitian ini bertujuan untuk menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian ini, maka sangat di perlukan batasan masalah sehingga permasalahan lebih jelas dan terarah dan sesuai dengan harapan penulis, pembatasan masalah dalam penelitian ini dikarenakan berlakunya Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Jaminan Produk Halal

3. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian skripsi ini yaitu:

- a. Bagaimana pentingnya menggunakan sertifikat halal pada restoran siap saji roket ciken Ciledug?
- b. Bagaimana peran dan pengaruh sertifikat halal pada restoran makanan siap saji roket ciken Ciledug?
- c. Bagaimana tinjauan hukum ekonomi syariah terhadap sertifikasi halal?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai oleh peneliti adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui pentingnya menggunakan sertifikat halal pada restoran siap saji roket ciken Ciledug
- b. Untuk mengetahui peran sertifikat halal pada restoran makanan siap saji roket ciken Ciledug dalam perspektif hukum ekonomi syariah
- c. Untuk mengetahui pengaruh sertifikat halal terhadap makanan siap saji di roket ciken Ciledug berdasarkan hukum ekonomi syariah

2. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa dijadikan acuan bagi penelitian yang sejenis untuk memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan khususnya pada hal-hal yang berkaitan dengan persepsi konsumen terhadap kriteria makanan halal dan sertifikat halal.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis tentang persepsi konsumen terhadap kriteria makanan halal dan sertifikat halal.

2) Bagi Dosen

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap dosen yang akan mengkaji lebih jauh penelitian yang berkaitan dengan persepsi, makanan halal, dan sertifikat halal.

3) Bagi Masyarakat Umum

Penulisan skripsi ini juga bertujuan untuk menambah wawasan kepada masyarakat luas bahwa dalam menghadapi beberapa masalah kecurangan yang dilakukan oleh produsen dibidang kuliner dan sebagai konsumen yang cerdas adalah dengan membeli produk yang ada jaminan kehalalannya agar bukan saja mematuhi aturan agama tetapi juga tidak resah terhadap apa yang dikonsumsi.

4) Bagi Akademik

Dengan penelitian ini penulis mengharapkan dapat berguna untuk mengangkat permukaan tentang pentingnya sertifikat halal pada jaman global ini. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat pula bermanfaat pula bagi seluruh akademisi khususnya sebagai bahan informasi dan bahan penelitian tentang persepsi, makanan halal, dan sertifikat halal.

D. Literature Review/Penelitian Terdahulu

Untuk memudahkan penulis dalam menyusun penelitian ini, penulis melakukan tinjauan pustaka dari berbagai buku dan karya ilmiah yang membahas tentang persepsi, makanan halal, sertifikat halal, dan lain-lain. Adapun penelitian tentang kehalalan produk adalah sebagai berikut:

Pertama, Jurnal Ilmiah dari Eko Fitriantini yang berjudul “Pelaksanaan Sertifikat Halal di Hotel dan Restoran di Wilayah Kota Mataram dan Lombok Barat”.⁷ Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan sertifikasi halal, faktor-faktor penyebab pemilik hotel dan restoran tidak mengurus sertifikat halal dan upaya MUI untuk mengatasi masalah tersebut. Penelitiannya menggunakan jenis penelitian Normatif Empiris. Dari jumlah 863 hotel hanya 7 hotel yang telah bersertifikat halal. Sedangkan dari jumlah 803 restoran hanya 6 restoran yang bersertifikat halal, kecuali 1 restoran belum melakukan perpanjang. Hasil dari penelitiannya adalah Faktor-faktor penyebab tidak mengurus sertifikat halal, yaitu biaya mahal, meyakini produk makanannya benar halal, mekanismenya terlalu rumit dan lama, hanya mengetahui Dinas Kesehatan yang melakukan pemeriksaan serta kurangnya sosialisasi dari MUI. Upaya MUI masih sebatas melakukan sosialisasi mengenai sertifikasi halal. Penelitian dari Eko Fitriani ini hanya lebih meneliti kepada seberapa banyak hotel dan restoran yang tidak mempunyai sertifikat halal dan label halal beserta alasannya. Sangat jauh berbeda dengan penelitian penulis karena penulis meneliti persepsi konsumen muslim pada Rocket Chicken Boja apakah peduli atau tidak terhadap adanya sertifikat halal.

Kedua, Panji Adam (2017), “Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam”. Variabel sertifikat halal yang dimana peneliti mengkaitkan variabel dengan hukum nasional yang ada dalam upaya untuk melindungi

⁷Eko Fitriantini, “Pelaksanaan Sertifikat Halal di Hotel dan Restoran di Wilayah Kota Mataram dan Lombok Barat”, *Disertasi* (Jakarta; Fakultas Syariah IAIN Padangsidimpuan Jakarta, 2017), 75.

konsumen muslim agar tidak terjadi kecurangan, serta untuk melindungi hak konsumen muslim. Persamaannya sama-sama membahas mengenai sertifikat halal, sementara perbedaannya penelitian tersebut menggunakan sudut pandang hukum sebagai objek penelitiannya. Hasil penelitian ini yaitu kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral, karena sertifikasi halal termaktub dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara sistem hukum merupakan bagian dari sistem hukum.⁸

Ketiga, Tian Nur Ma'rifat, Muhammad Nur Kholis, Slamet Purwanto (2016), "Analisis persepsi Konsumen dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Industri Kecil dan Menengah Bidang Pangan di Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur". Variabel dalam penelitian yaitu jaminan halal. Tetapi objek penelitian/sampel penelitian tertuju untuk produsen dan konsumen di industry kecil dan menengah dibidang pangan di kabupaten ponorogo yang artinya ruang lingkup penelitian cukup luas. Persamaannya yaitu sama-sama membahas mengenai kehalalan suatu produk sementara perbedaannya penelitian tersebut lebih condong ke persepsi (pemahaman), tidak menjelaskan mengenai dampak dari jaminan halal itu sendiri. Dan objek penelitian tentative. Hasil dari penelitian ini yaitu faktor-faktor yang membuat konsumen percaya terhadap status halal dari produk, 50% dari responden menjelaskan tentang kedekatan dan kepercayaan kepada penjual yang telah berlangganan.⁹

Keempat, Felita Sasongko dan Hartono Subagio (2013)¹⁰, "Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Ayam Penyet Ria". Peneliti menjelaskan pengaruh variabel kualitas layanan terhadap kepuasan pelanggan di Restoran Ayam Penyet Riar. Persamaannya

⁸ Panji adam, "Kedudukan Sertifikat Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam", *Jurnal Ekonomi dan Keuanagn Syariah*, 1:1 (Januari 2017): 145.

⁹ Ria Setiawati, "Persepsi Masyarakat Hindu di Kelompok Barat Terhadap Branding Lombok Sebagai Destinasi Wisata Halal", *Skripsi*, (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Airlangga, 2019), 56.

¹⁰ Felita Sasongko, "Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Ayam Penyet Ria", *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra*, 1:2 (Mei 2013): 27.

hanyalah sama sama membahas tentang pencapaian kepuasan pelanggan, sementara perbedaannya aspek halal tidak menjadi acuan objek penelitian. Hasil dari penelitian ini yaitu Variabel tangible, reliability, responsiveness, assurance, dan empathy secara simultan dan parsial berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Pelanggan. Variabel responsiveness merupakan variabel yang berpengaruh paling dominan terhadap Kepuasan Pelanggan yang kemudian diikuti oleh variabel Assurance dan Empathy.

Kelima, Novie Putri Anggraini dan Sri Suryoko (2018)¹¹, “Pengaruh Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan”. Variabel labelisasi Halal, variabel harga, dan variabel kualitas yang dimana variabel tersebut memiliki pengaruh langsung terhadap kepuasan pelanggan. Persamaan penelitian ini dengan penelitian saya yaitu sama sama membahas mengenai pengaruh halal dan harga ke suatu produk, sementara perbedaannya pada penelitian tersebut menekankan kepada loyalitas pelanggan serta ada satu variabel yang berbeda dari penelitian yang saya ajukan. Hasil penelitian dari penelitian ini yaitu hasil uji pengaruh antara variabel labelisasi halal berpengaruh positif langsung terhadap kepuasan pelanggan sebesar 0.187 dengan signifikansi nilai p 0,026 , Harga berpengaruh positif langsung terhadap kepuasan pelanggan sebesar 0.256 dengan signifikansi nilai p 0,003.

Keenam, Labelisasi Halal, Harga, dan Kualitas Produk Terhadap Loyalitas skripsi yang ditulis oleh Meika Wahyuni, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, dengan judul “Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal)”, dalam skripsi ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: apa persepsi konsumen muslim di PT Rocket Chicken Indonesia cabang Boja Kendal terhadap pentingnya sertifikat halal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pertama, sebanyak 10 informan

¹¹Ela Septianti Novita “Analisis Pengaruh Fasilitas, Kualitas Pelayanan dan Kelengkapan Produk terhadap Kepuasan Pelanggan Apotek K-24 Bondowoso” *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi* 2:3 (Oktober 2018): 46.

(31,25%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu penting. Kedua, sebanyak 22 informan (68,75%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu tidak penting.¹²

Ketujuh, Aris Prisma Sandi dengan Jurnal Manajemen Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang yang berjudul “Persepsi Label Halal terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Produk Minuman Berenergi”¹³ Tujuan dari Penelitian tersebut adalah untuk mengetahui persepsi dan korelasi label halal terhadap keputusan pembelian konsumen pada minuman berenergi. Penelitian tersebut membahas tentang perhatian, pemahaman, dan ingatan secara stimulan berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen. Sedangkan diantara ketiga variabel tersebut, hanya variabel pemahaman saja yang tidak parsial terhadap variabel dependen. Tingkat hubungan atau korelasi antar variabel perhatian, pemahaman, ingatan dengan variabel keputusan pembelian kuat. Dilihat dari besaran R Square perhitungan regresi sebesar 0,891 atau 89,1%.

Kedelapan, Penelitian yang dilakukan oleh Virginita Daulay (2014) dengan judul, “Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)”, dalam penelitian ini terdapat persamaan yaitu meneliti tentang persepsi namun bukan sertifikat halal tetapi label halal dengan menghubungkan pengaruh persepsi tersebut terhadap keputusan pembelian, sedangkan pada penelitian ini penulis hanya ingin mengetahui bagaimana persepsi konsumen saja apakah sertifikat halal penting atau tidak untuk mereka, tidak mencari tau apakah berpengaruh kepada keputusan yang diambil oleh konsumen.¹⁴

¹² Mutia Ratna Asih, “Tinjauan Terhadap Hukum Ekonomi Syariah Terhadap Implementasi Pasal 4 Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Jual Beli Obat Tanpa Label Halal Di Kota Semarang)” *Skripsi*, (Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Walisongo, 2020), 65.

¹³ Aris Prisma Sandi, “Persepsi Label Halal terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada Produk Minuman Berenergi”, *Skripsi* (Malang: Fakultas Syariah Universitas Muhammadiyah Malang, 2013), 104.

¹⁴ Virginita Daulay, “Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)”, *Skripsi* (Bengkulu: Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Bengkulu, 2014), 112.

Kesembilan, Skripsi dari Muhammad Kholiq yang berjudul “Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)”.¹⁵ Penelitian Muhammad Kholiq ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Apa hukum produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal, 2) Alasan mengapa produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal. Menggunakan penelitian lapangan (field research) yang didasarkan studi kasus pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Kota Semarang. Penelitiannya mengambil perhatian pada masalah alasan mengapa produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan pola berfikir induktif. Setelah data-data dikumpulkan, dijelaskan kemudiannya analisis sehingga mendapatkan hasil yang diharapkan untuk kemudian diambil suatu kesimpulan sebagai hasil akhir. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa: 1) Produk makanan dan minuman olahan yang belum bersertifikat halal merupakan produk yang hukumnya tidak jelas halal haramnya sehingga perlu diketahui kejelasan kehalalannya, 2) Ada beberapa faktor yang mempengaruhi alasan mengapa produk makanan dan minuman olahan pada IKM di Kota Semarang belum bersertifikat halal yaitu: a) Sosialisasi sertifikat halal, b) Kondisi ekonomi perusahaan (IKM) dan biaya sertifikasi halal, c) Pemahaman dan kesadaran masyarakat terhadap produk halal dan sertifikat halal, serta d) Undang-undang dan peraturan pemerintahan. Kesamaan dari penelitian tersebut dengan penelitian penulis adalah sama-sama mengangkat tema sertifikat halal, namun banyak perbedaannya yaitu hampir sama dengan jurnal Sandi dkk bahwa disini Kholiq mengangkat tentang alasan mengapa suatu produk

¹⁵ Muhammad Kholiq, “Studi Analisis Terhadap Produk Makanan Dan Minuman Olahan Yang Belum Bersertifikat Halal (Studi Kasus Pada IKM di Kota Semarang)”, *Skripsi* (Semarang: Fakultas Syariah IAIN Walisongo Semarang, 2010), 43.

tidak mempunyai sertifikat halal dan bagaimana hukumnya, sedangkan pada penelitian ini penulis ingin mengetahui persepsi konsumen tentang sertifikat halal, apakah penting atau tidak untuk mereka.

Kesepuluh, Skripsi yang ditulis oleh Ricky Prabowo, Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Bandar Lampung dengan judul “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Olahan Keripik Pisang (Studi Pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Lampung”. Dalam skripsi ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: pertama bagaimana prosedur pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI di Provinsi Lampung, kedua bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap legalitas sertifikasi halal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Kesimpulan dari penelitian ini yakni temuan dari penelitian ini adalah pertama, bahwa pelaku usaha keripik pisang olahan yang tidak mempunyai sertifikasi halal dikarenakan tidak mengetahui prosedur pengajuan sertifikasi halal salah satunya dalam hal biaya.¹⁶ skripsi yang ditulis oleh Virginita Daulay, Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Bengkulu, Dengan Judul “Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi Di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu). Dalam penelitian ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: Bagaimana persepsi konsumen dalam memilih makanan cepat saji (studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu). Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Kesimpulan dari penelitian ini yakni Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi konsumen mengenai rasa, kemasan dan restoran. Dalam hal rasa, persepsi konsumen menunjukkan bahwa KFC mempunyai rasa yang enak, sehingga konsumen menyukai produk ini. Sedangkan kemasan dianggap praktis dan efisien. Kenyamanan memberi peran penting sehingga konsumen merasa leluasa duduk berlama-lama di

¹⁶ Ricky Prabowo, “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Olahan Keripik Pisang (Studi Pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Lampung”, *Skripsi* (Lampung: Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Bandar Lampung, 2018), 102.

KFC. Lingkungan sosial menjadi pemicu konsumen untuk memilih makanan cepat saji, terutama teman sepermainan (Peer Grup) yang memberi pengetahuan akan keberadaan makanan ini dan mampu menularkan kebiasaan bagi para konsumen.¹⁷ Persamaannya yaitu sama-sama membahas mengenai kehalalan suatu produk sementara perbedaannya penelitian tersebut lebih condong ke persepsi(pemahaman), tidak menjelaskan mengenai dampak dari jaminan halal itu sendiri. Dan objek penelitian tentative. Hasil dari penelitian ini yaitu faktor-faktor yang membuat konsumen percaya terhadap status halal dari produk, 50% dari responden menjelaskan tentang kedekatan dan kepercayaan kepada penjual yang telah berlangganan.

skripsi yang ditulis oleh Meika Wahyuni, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, dengan judul “Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal”, dalam skripsi ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: apa persepsi konsumen muslim di PT Rocket Chicken Indonesia cabang Boja Kendal terhadap pentingnya sertifikat halal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pertama, sebanyak 10 informan (31,25%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu penting. Kedua, sebanyak 22 informan (68,75%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu tidak penting.

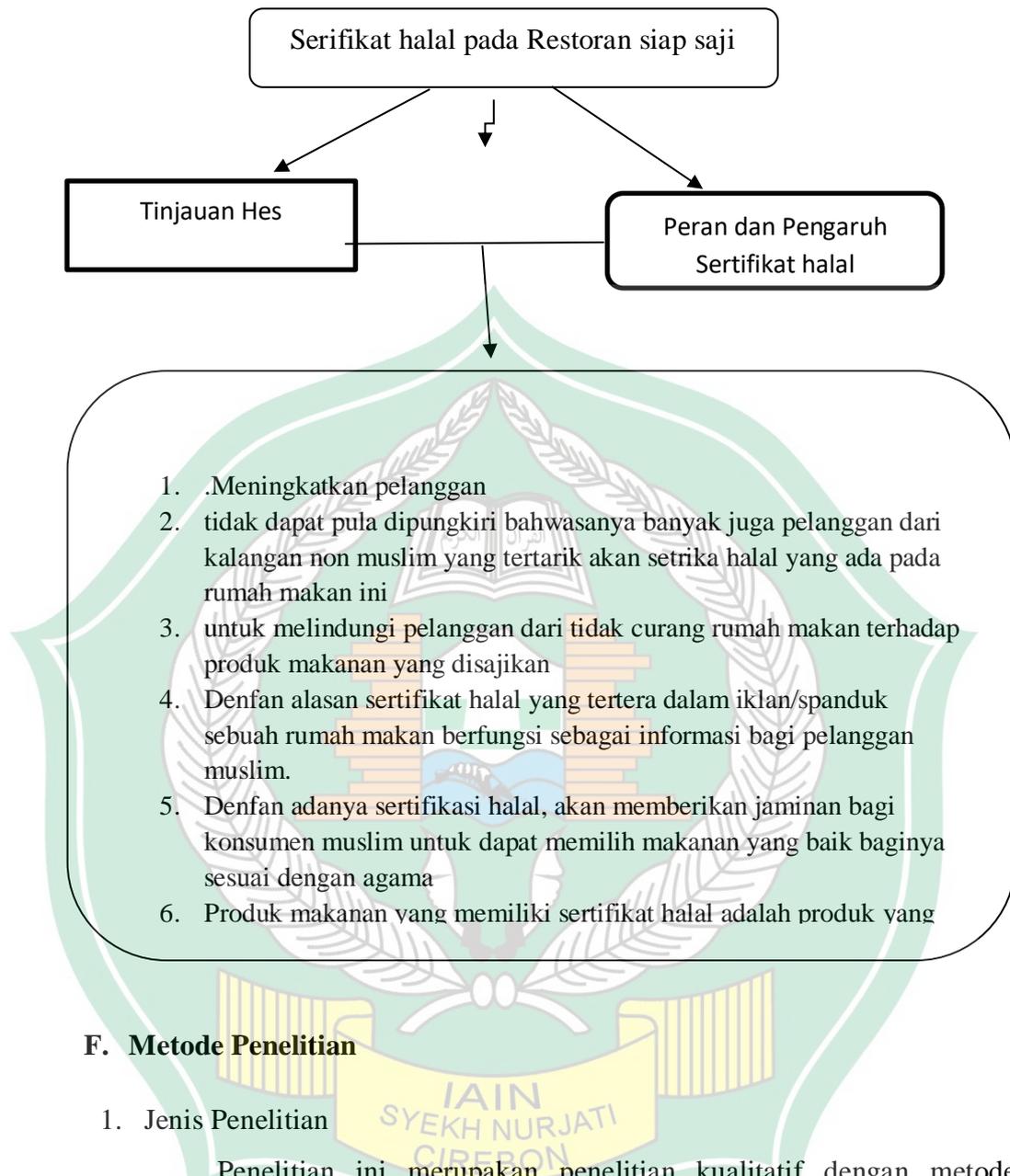
Adapun yang menjadi perbedaan dengan penelitian penulis adalah penelitian yang dilakukan oleh Ricky Prabowo tentang tinjauan hukum Islam terhadap prosedur pengajuan sertifikasi halal pada produk makanan olahan keripik pisang, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. Walaupun sama-sama tentang sertifikasi halal akan tetapi objeknya berbeda. Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh

¹⁷ Virginita Daulay, “Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)”, *Skripsi* (Bengkulu: Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Bengkulu, 2014), 119.

Virginita Daulay tentang persepsi konsumen dalam memilih makanan cepat saji, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. Walaupun sama-sama tentang cepat saji akan tetapi konteksnya berbeda peneliti mengkaji sertifikasi halal, sedangkan Virginita Daulay mengkaji persepsi konsumen dalam memilih makanan. Terakhir penelitian yang dilakukan oleh Meika Wahyuni tentang persepsi konsumen muslim terhadap sertifikat halal, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. peneliti mengkaji sertifikasi halal rumah makan, sedangkan Meika Wahyuni mengkaji persepsi konsumen muslim terhadap sertifikat halal.

E. Kerangka Pemikiran

Pada penelitian ini, peneliti mengawali kerangka berfikir dari kebutuhan manusia untuk makan ditambah lagi pada era modern seperti ini banyak orang yang sibuk, sampai-sampai tidak sempat mengolah makanan untuk kebutuhan mereka sendiri. Makanan menjadi suatu kebutuhan yang sangat penting bagi setiap individu untuk mempertahankan hidup mereka, namun sekedar makan saja tidaklah cukup, makanan juga harus menciptakan rasa aman pada saat dan setelah dikonsumsi. Konsumen yang beragama Islam membutuhkan keterangan tambahan dalam pelabelan atau sertifikat, yaitu label atau sertifikat halal yang menjelaskan produk tersebut, tidak diharamkan dalam syariat Islam. Restoran siap saji yang memiliki sertifikat halal, akan memberikan ketenangan secara lahir dan batin pada konsumen, terkhusus konsumen muslim



F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam penelitian status kelompok manusia atau objek situasi dan kondisi. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan mengenai situasi atau kejadian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman secara sistematis dan akurat.¹⁸

¹⁸Nasir, *Metode Penelitian*, (Jakarta: Ghalia, 2003), 7.

2. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian dalam skripsi ini menggunakan pendekatan studi kasus. Studi kasus adalah rancangan penelitian yang ditemukan di banyak bidang, khususnya evaluasi, dimana peneliti mengembangkan analisis mendalam atas suatu kasus, seringkali program, peristiwa, aktivitas, proses atau satu individu atau lebih. Perkara masalah dibatasi oleh waktu dan kegiatan, serta penelitian mengumpulkan informasi secara lengkap menggunakan berbagai prosedur pengumpulan data berdasarkan waktu yang telah ditentukan.

3. Lokasi Penelitian

Bertempat di Desa ciledug Kabupaten Cirebon .Adapun penelitian lokasi yang penulis pilih selain mudah dijangkau oleh peneliti, serta efektif dan efisien dari segi waktu, biaya dan tenaga.Pertimbangan dipilihnya lokasi ini peneliti ingin mengetahui Peran sertifikat halal pada restoran siap saji berdasarkan hukum ekonomi syariah.

4. Sumber Data

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa sumber data yakni sebagai berikut:

- a. Data Primer Data primer dalam penelitian ini adalah yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara pada 6 (enam) rumah makan siap saji, 8 orang (delapan) konsumen, serta 6 (enam) orang pemilik usaha rumah makan siap saji serta LPPOM MUI berkaitan dengan masalah penelitian, yakni data tentang sertifikasi halal dan manfaat sertifikat halal pada rumah makan siap saji .
- b. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data dokumentatif yang diperoleh melalui sumber lain, yaitu data yang diperoleh dari tabloid, internet, dan buku-buku yang menjadi salah satu data pendukung pada penelitian ini. Data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen resmi wilayah penelitian.

5. Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi

Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pada lokasi penelitian di rumah makan siap saji.

b. Wawancara (interview)

Yaitu teknik pengumpulan data dimana penulis melakukan wawancara secara langsung kepada objek yang akan diteliti, 6 (enam) pemilik rumah makan siap saji di kota CILEDUG

c. Kepustakaan

yaitu cara yang digunakan untuk mencari data mengenai hal-hal berupa catatan-catatan, buku, surat kabar, artikel baik cetak maupun online yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti penulis.

6. Teknik analisa data

Setelah semua data yang diperlukan terkumpul dan dianggap telah memadai, maka data tersebut dianalisa secara deskriptif kemudian disimpulkan secara deduktif yaitu dengan menarik kesimpulan dari pernyataan yang bersifat khusus. Dari hasil analisis itu maka dapat dilakukan penafsiran data sesuai dengan tujuan yang akan dicapai, adapun dalam penelitian ini penafsiran data yang digunakan adalah deskriptif semata-mata dengan jalan menghubungkan kategori-kategori data yang berkaitan untuk disimpulkan, menganalisa berdasarkan kualitas data yang relevan dengan permasalahan yang dibahas dalam penulisan ini tentang sertifikasi halal pada rumah makan siap saji di ciledug. Dalam hal ini akan dikemukakan secara deduktif mengenai beberapa teori atau ketentuan-ketentuan umum yang berlaku menurut Hukum Islam, kemudian penulis berusaha menganalisa dan menemukan lebih spesifik menuju sasaran pembahasan.

G. Sistematika penulisan

Penelitian ini terdiri atas lima bab yang membahas tentang Peran Sertifikat Halal Pada Restoran Siap Saji Berdasarkan Hukum Ekonomi Syariah (Studi Kasus Raket Chicken Ciledug):

Pada Bab I dalam bab ini berisi pendahuluan yang meliputi latar belakang masalah; rumusan masalah; tujuan penelitian dan sistematika penulisan

Pada Bab II membahas tentang kajian teori, di antaranya yaitu menguraikan landasan teori mengenai Halal dan Haram, Peraturan Mewajibkan Jaminan produk halal kepada pelaku usaha, klasifikasi makanan cepat saji,

Pada Bab III membahas tentang tinjauan umum Restoran Siap Saji Raket Chicken Celedug, berisikan gambaran umum Raket Chicken Celedug dan Desa Ciledug. Sehingga dapat memberikan informasi yang jelas yang berhubungan dengan penelitian.

Pada Bab IV berisi pentingnya menggunakan sertifikat halal pada restoran siap saji roket chicken ciledug, peran pengaruh sertifikat halal pada restoran makanan siap saji, tinjauan hukum ekonomi syariah terhadap sertifikat halal.

Pada Bab V berisi Penutup, menguraikan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan sebagai jawaban terhadap permasalahan yang diteliti. Penulis juga akan menyampaikan saran terhadap hasil penelitian yang telah diuraikan