

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Maraknya kasus pada Restoran All You Can Eat yang terjadi di Cipete Jakarta Selatan sempat sepi pengungjung, kasus tersebut muncul dan viral di tiktok serta diberitakan melalui siaran liputan 6 pada tanggal 14 Maret 2024 menyatakan adanya penemuan beberapa ekor tikus saat menikmati hidangan shabu-shabu dan grill di tempat tersebut. Kemudian kasus lagi di Restoran All You Can Eat yang dibagikan pengguna TikTok dengan nama akun @itszaaaat menyatakan adanya kecoa di antara daging sapi berlumur saus bumbu. Sertifikasi halal menjadi suatu kewajiban bagi seluruh pelaku usaha sebagaimana tercantum dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Adanya Undang-Undang tersebut menjadikan pelaku usaha khususnya di bidang industri kuliner harus memiliki sertifikasi halal. Sertifikasi halal sangat penting karena restoran ini harus di kaji apakah produknya sudah halal sesuai syariat islam dan sesuai regulasi jaminan produk halal atau belum sesuai. Salah satu produk restoran yang menjanjikan makanan dengan adanya sertifikasi halal yakni Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon dengan konsep All You Can Eat.

Manusia merupakan makhluk sosial yang dalam kehidupannya memiliki banyak sekali kebutuhan guna untuk menjaga keberlangsungan hidupnya. Kebutuhan adalah suatu kondisi dimana merasa kekurangan akan suatu barang tertentu dan ada sebuah dorongan untuk memenuhinya. Hal ini biasanya dikaitkan dengan barang-barang pada kebutuhan pokok, misalnya kebutuhan akan makanan, minuman serta pakaian. Makanan tentunya merupakan suatu kebutuhan primer yang harus dipenuhi dalam kehidupannya.¹

Industri makanan serta minuman adalah salah satu industri yang berkembang sangat pesat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Berbagai

¹ Eva Apipah, "Pengaruh Labelisasi Halal dan Promosi terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Instan", (*Skripsi*: Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam Institut Agama Islam Negeri Syekh Nurjati Cirebon, 2020), 1.

jenis makanan dan minuman dengan tampilan yang menarik terus diproduksi demi meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. Proses produksi makanan dan minuman meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan makanan dan minuman, pengujian kualitas makanan dan minuman, pengemasan hingga proses distribusi makanan dan minuman. Setiap proses yang berlangsung harus dikontrol agar produk akhir yang dihasilkan aman dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen.²

Kehalalan produk pangan merupakan hal yang penting bagi umat Islam. Setiap umat Islam wajib hukumnya dalam mengonsumsi makanan halal.³ Islam mensyaratkan setiap makanan yang kita makan hendaknya diperoleh dari cara yang halal dan mengandung unsur-unsur yang halal sehingga mempunyai manfaat bagi seluruh unsur tubuh, manusia merupakan makhluk sosial yang tidak terlepas dari kegiatan ekonomi.⁴

Islam telah menetapkan kaidah tersendiri untuk mengonsumsi sesuatu yakni “yang halal dan yang baik” sesuai dengan Surat Al-Baqarah ayat 168, yaitu:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu”.⁵

Dari ayat Al-Qur’an di atas dijelaskan bahwa tujuan dari perintah untuk mengonsumsi makanan halal adalah agar tidak membahayakan tubuh, karena Allah menghalalkan apa yang ada di bumi, kecuali makanan dan minuman

² Abu Bakar, et al., “Analisis Fiqh Industri Halal”, *Jurnal Taushiah FAI UISU*, 11:1 (2021): 40.

³ Anggit Listyoningrum dan Albari, “Analisis Minat Beli Konsumen Muslim terhadap Produk yang Tidak Diperpanjang Sertifikat Halalnya”, *Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*, 2:1 (2012): 40.

⁴ Bagus Riski, et al., ”Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Label Halal, Harga Jual terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Muslim (Studi Kasus pada Cemilan Makanan Olahan UD. Rezeki Baru Kecamatan Medan Denai)”, *Kitabah: Jurnal Akuntansi dan Keuangan Syariah*, 3:2 (2019): 172-173.

⁵ Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahnya* (Jakarta: PT. Panjita Cemerlang, 2014), 156.

yang berbahaya bagi tubuh. Makanan halal tak sebatas pada jenis makanannya saja, tapi juga dari cara mendapatkannya. Jenis makanan halal yang didapatkan dari hasil mencuri, merampok, hingga korupsi akan menjadi makanan haram, jika makanan haram dan halal disatukan walaupun haramnya hanya sedikit maka tetap saja makanan tersebut tetap menjadi haram.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk, disediakan sertifikasi halal yang dapat diterbitkan oleh salah satu dari seratus lebih lembaga sertifikasi halal di seluruh dunia. Di lingkup Indonesia lembaga yang berhak mengeluarkan sertifikat halal di antaranya adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Lembaga ini mengawasi produk yang beredar di masyarakat dengan cara memberikan sertifikat halal, sehingga produk yang telah memiliki sertifikat halal tersebut dapat mencantumkan label halal pada produknya. Artinya produk tersebut secara proses dan kandungannya telah lulus diperiksa dan terbebas dari unsur-unsur yang dilarang oleh ajaran agama Islam, atau produk tersebut telah menjadi kategori produk halal dan tidak mengandung unsur haram dan dapat dikonsumsi secara aman oleh konsumen Muslim.⁶

Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah untuk memberikan kepastian, kenyamanan serta melindungi masyarakat terutama umat muslim atas produk yang beredar di tengah-tengahnya adalah dengan diterbitkannya Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Pada produk makanan jaminan kehalalannya dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikasi halal. Dengan adanya sertifikasi, pencantuman label halal pada kemasan produk dapat dilakukan oleh produsen.⁷

Penerapan Sertifikat halal di Indonesia mengalami perubahan, pasca berlakunya Undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk halal, perubahan yang terkait yaitu masalah kelembagaan penyelenggaran sertifikasi halal yang sebelumnya dilaksanakan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI),

⁶ Anggit Listyoningrum dan Albari, "Analisis Minat Beli Konsumen Muslim terhadap Produk yang Tidak Diperpanjang Sertifikat Halalnya", 41.

⁷ Syafrida, "Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen", *Adil : Jurnal Hukum*, 7:2 (2016): 7.

Namun dengan dikeluarkannya undang-undang tersebut sekarang proses penetapan sertifikasi halal di pegang oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang dibawah naungan Kementerian Agama. Perubahan terkait system pendaftaran sertifikasi ini yang sebelumnya *voluntary* (sukarela) atas permintaan pelaku usaha yang ingin memiliki sertifikat halal menjadi *mandatory* (wajib) bagi pelaku usaha yang ingin membuktikan atau menjelaskan status produknya harus melakukan sertifikasi dan Labelisasi. Sebelum ditetapkan wajib, Majelis Ulama Indonesia (MUI) melakukan pengawasan terhadap produk yang beredar. Namun ketika terjadi penyalahgunaan label halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) tidak bisa memberikan sanksi bagi pelaku usaha. Majelis Ulama Indonesia (MUI) hanya bisa memberikan teguran dan peringatan. diharapkan ada perlindungan dan kepastian hukum yang menjamin kehalalan produk yang beredar di Indonesia.⁸

Perkembangan restoran cepat saji di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir meningkat tajam. Seiring berkembangnya zaman, kebutuhan masyarakat menjadi sangat penting dan perkembangannya cukup pesat terutama dibidang kuliner. Saat ini, bidang kuliner hadir dengan berbagai konsep yang ada, diantaranya adalah konsep All You Can Eat atau yang sering disebut dengan AYCE yang memiliki konsep unik tetapi konsumen harus tetap mengikuti syarat dan ketentuan yang sudah diberikan oleh pihak restoran tersebut. Pada konsep All You Can Eat di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon tersebut konsumen dapat memilih dan mengambil sendiri sepuas hati menu yang tersedia dan hanya dengan sekali bayar, jika konsumen ingin menambah bisa mengambil sendiri di lemari pendingin. Kemudian, konsumen diberi waktu 90 menit untuk memasak setelah itu ketika waktu habis kompor dan arang akan dimatikan tetapi konsumen tetap bisa duduk santai sambil menikmati berbagai macam *dessert* dan buah segar yang sudah disediakan. Selanjutnya adanya pemberlakuan

⁸ Jawie Isti Atun Niza, "Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal sebagai Bentuk Kepastian Hukum Perlindungan Konsumen", *Jurnal Studi Islam Indonesia*, 1:1 (2023): 151.

denda Rp. 40.000 pergram untuk makanan yang sudah diambil tidak dihabiskan dan makanan yang di *charge* bisa dibawa pulang.⁹

Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu yang beralamat di CSB Mall Jl. DR. Mangunkusumo No. 26, Pekiringan, Kecamatan Kesambi, Kota Cirebon tersebut sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) terutama daging import yaitu tenderloin US, sirloin AUS, top cut AMBER, barbekyu chicken, black pepper dori, garlic dori, cumi, udang dan berbagai macam bakso, sayuran dan buah-buahan segar.

Maraknya kasus pada Restoran All You Can Eat yang terjadi di beberapa wilayah Indonesia, yaitu Restoran All You Can Eat di Cipete Jakarta Selatan sempat sepi pengunjung. Hal itu disebabkan karena adanya kasus yang muncul dan viral di tiktok serta diberitakan melalui siaran liputan 6 yang disiarkan melalui Televisi pada tanggal 14 Maret 2024 yang menyatakan adanya penemuan beberapa ekor tikus saat menikmati hidangan shabu-shabu dan grill di tempat tersebut. “Saya terkejut melihat tikus-tikus tersebut berani masuk ke area makan dan bahkan salah satunya sampai masuk ke dalam wadah makanan”, ucap pengunjung yang tidak ingin disebutkan namanya. “Saya sebagai pengunjung sudah memberi tahu kepada pihak yang bekerja disana, tetapi respon mereka hanya mengusir tikus ala kadarnya”, tambahnya.¹⁰

Kemudian kasus lagi di Restoran All You Can Eat yang dibagikan pengguna TikTok dengan nama akun @itszaaat menceritakan pengalamannya sedang makan bersama teman-temannya mereka memanggang daging, betapa terkejutnya mereka saat melihat ada hewan di antara daging sapi berlumur saus bumbu yang lebih mengejutkan lagi hewan ini masih hidup dengan bagian kaki masih bergerak gerak, setelah ditelisk

⁹ Hasil Wawancara dengan Ibu Citra selaku Head Waiter All You Can Eat Mashu Yakiniku Shabu-Shabu Kota Cirebon, Tanggal 31 Februari 2024, Pukul 13.30 WIB.

¹⁰ Liputan 6, “Restoran Khas Korea di Cipete Jakarta Selatan Tutup Sementara Benarkah karena Keluhan Pengunjung Mengklaim Makanannya Dimasuki Tikus”, <https://www.Google.Com/Amp/s/www.Liputan6.Com/Amp/5551618/Restoran-Khas-Korea-di-Cipete-Jakarta-Selatan-Tutup-Sementara-Benarkah-karena-Keluhan-Pengunjung-yang-Mengklaim-Makanannya-dimasuki-Tikus>. Diakses pada Tanggal 20 April 2024 Pukul 17.09 WIB.

lebih dekat ternyata hewan ini tak lain seekor kecoa “Buat kalian yang suka makan all you can eat 99 ribuan lebih diperhatiin lagi kebersihannya dan jangan sampe kejadian kaya aku gini” ujarnya.¹¹

Dari kasus tersebut para konsumen mengaku takut untuk mengonsumsi setelah maraknya berita-berita tersebut. Akibat dari isu ini, sebagian konsumen All You Can Eat merasa ragu ketika ingin mengonsumsi daging ini terutama konsumen yang mayoritas seorang muslim, karena salah satu produk All You Can Eat tersebut *import* dari Jepang dan pastinya masyarakat bertanya-tanya mengenai produk *import* tersebut apakah produk tersebut sudah halal atau belum.

Dari hasil pra observasi yang dilakukan mengenai peran Sertifikasi Halal pada Restoran Mashu Yakiniku Shabu-Shabu Kota Cirebon bahwa telah memperoleh sertifikasi halal dari LPPOM MUI. Ada beberapa faktor pendukung pelaku usaha sudah memiliki sertifikasi halal yaitu kesadaran pelaku usaha untuk usaha restorannya sangat penting karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam, pelaku usaha memiliki pengetahuan yang cukup mengenai sertifikasi halal untuk produk makanannya, serta sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan bagi masyarakat mengenai produk *import* tersebut.¹²

Dengan demikian, kesadaran pelaku usaha Restoran Mashu Yakiniku Shabu-Shabu Kota Cirebon dalam mensertifikasi patut diapresiasi sehingga produknya memiliki sertifikasi halal dan mampu bersaing dengan produk-produk restoran lainnya yang ada di Indonesia.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut di atas, maka peneliti ingin mengkaji penelitian dengan judul **“PERAN SERTIFIKASI HALAL PADA ALL YOU CAN EAT PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

¹¹Detik, “Jijik Netizen Temukan Kecoa Hidup saat Makan Daging Ayce Rp 99 Ribu”, <https://Food.Detik.Com/Info-Kuliner/d-5181863/Jijik-Netizen-Temukan-Kecoa-Hidup-saat-Makan-Daging-Ayce-rp-99-Ribu>. Diakses pada Tanggal 20 April 2024 Pukul 17.24 WIB.

¹² Hasil Wawancara dengan Ibu Citra selaku Head Waiter All You Can Eat Mashu Yakiniku Shabu-Shabu Kota Cirebon, Tanggal 31 Februari 2024, Pukul 14.00 WIB.

(Studi Kasus di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon)”.

B. Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

a. Wilayah Kajian

Penelitian ini mengkaji mengenai Peran Sertifikasi Halal Pada All You Can Eat Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon). Penelitian ini tergolong dalam wilayah kajian Halal Lifestyle dengan topik kajian Labelisasi dan Sertifikasi Halal.

b. Jenis Masalah

Jenis masalah pada penelitian ini adalah mengenai proses sertifikasi halal pada produk Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon. Selain itu faktor pendukung dan penghambat dari proses sertifikasi halal Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon dan pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

c. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah perlu dilakukan dalam sebuah penelitian guna menghindari meluasnya cakupan pembahasan masalah dalam penelitian. Oleh karena itu penulis membatasi masalah yang diteliti agar tidak terjadi perluasan masalah serta agar penelitian ini menjadi lebih terarah. Dengan demikian, pembatasan masalah dalam penelitian ini hanya pada Peran Sertifikasi Halal Pada All You Can Eat Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon).

2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka disini peneliti mengidentifikasi beberapa masalah pokok yang dibahas, sehingga muncul pertanyaan-pertanyaan peneliti sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses sertifikasi halal pada produk Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon ?
- b. Bagaimana faktor penghambat dan pendukung dalam proses sertifikasi halal Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon ?
- c. Bagaimana pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon perspektif undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui proses sertifikasi halal pada produk Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.
- b. Untuk mengetahui faktor penghambat dan pendukung dalam proses sertifikasi halal Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.
- c. Untuk mengetahui pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon perspektif undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

2. Kegunaan Penelitian

Dalam suatu penelitian atau pembahasan suatu masalah yang dilakukan tentunya diharapkan dapat memberi manfaat dan berguna bagi pihak-pihak yang tertarik dan berkepentingan dengan masalah-masalah yang diteliti dan dibahas, diantaranya adalah:

a. Kegunaan Teoritis

Diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya yang berkaitan dengan Sertifikat Halal yang telah ditetapkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang

Jaminan Produk Halal. Serta diharapkan agar penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya mengenai strategi dalam penjualan atau usaha bisnis.

b. Kegunaan Praktis

1) Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan untuk menambah wawasan berfikir peneliti mengenai Peran Sertifikasi Halal Pada All You Can Eat Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon).

2) Bagi Konsumen

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan bagi konsumen tentang sertifikat dan label halal suatu produk yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian produk itu sendiri.

3) Bagi Perusahaan (Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu)

Hasil penelitian ini diharapkan memberi informasi kepada pihak perusahaan agar perusahaan lebih memperhatikan kembali variabel labelisasi halal dalam penjualan produknya. Informasi ini juga diharapkan menjadi masukan bagi pimpinan perusahaan agar dapat memperbaiki produk menjadi lebih baik lagi. Serta dengan adanya penelitian ini diharapkan juga agar dapat mengembangkan industri kuliner halal di Indonesia khususnya Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu di Kota Cirebon.

4) Bagi Akademik

Sebagai perbendaharaan referensi kepustakaan bagi Universitas Islam Negeri (UIN) Siber Syekh Nurjati Cirebon serta dapat menambah pengetahuan dan informasi bagi pembaca.

D. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu bertujuan untuk menghindari anggapan kesamaan dengan penelitian ini dan memuat penelitian yang telah dilakukan sebelumnya. Sejauh pengetahuan dan pengamatan penyusun belum ada kajian akademik yang secara khusus mengkaji mengenai peran sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu di Kota Cirebon, namun demikian penyusun banyak menemukan beberapa penelitian yang memfokuskan diri pada penelitian yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya, baik dalam bentuk buku, jurnal, maupun karya tulis ilmiah lainnya. Adapun penelitian terdahulu yang membahas tentang sertifikasi dan labelisasi halal, yaitu:

Pertama, Skripsi Niko Sakti Anbela dengan judul “Penerapan Sertifikasi Halal Bagi Umkm Keripik Singkong Setelah Undang - Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Di Desa Plerean Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember)”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa label halal tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap Keputusan Pembelian Produk Cepat Saji Richeese Factory hal ini menggambarkan bahwa konsumen tidak terlalu memperhatikan adanya label halal pada produk tersebut. Jadi, pelaksanaan Undang-Undang Jaminan Produk Halal bisa dibilang belum maksimal, karena sampai saat ini masih banyak dari kalangan pengusaha belum mengetahui tentang Undang-Undang jaminan produk halal, sehingga pengaturan sertifikasi halal dapat dikatakan belum terselenggara dengan baik.¹³

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait faktor penerapan Sertifikasi dan Labelisasi Halal. Selain itu, sama-sama menggunakan perspektif positif saja. Perbedaannya, penelitian terdahulu

¹³ Niko Sakti Anbela, “Penerapan Sertifikasi Halal Bagi Umkm Keripik Singkong setelah Undang - Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Desa Plerean Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember)”, (*Skripsi*: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2022), 58.

tersebut menggunakan metode analisis penelitian adalah menggunakan *Partial Least Square (PLS)* dibantu dengan *software smartpls*, sementara penelitian ini menggunakan metode kualitatif.

Kedua, Skripsi Sefilla Al Maida dengan judul “Sertifikasi Halal Mie Gacoan Kota Cirebon Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa Halal dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa Perspektif Hukum Ekonomi Syariah terhadap sertifikasi halal Mie Gacoan Kota Cirebon antara lain mengamankan nilai kehidupan manusia, mengamankan diri manusia, mengamankan masyarakat, dan mengamankan lingkungan. Sedangkan Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mewajibkan pelaku usaha untuk memiliki sertifikat halal bagi produk olahannya. Untuk memiliki atau mencantumkan label halal pada produk olahan tentu harus adanya sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk itu bisa dinyatakan halal.¹⁴

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal dan labelisasi halal pada produk makanan. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut menggunakan hukum positif dan Hukum Islam, sedangkan penelitian ini menggunakan hukum positif saja. Selain itu, penelitian terdahulu dilakukan di Mie Gacoan Kota Cirebon, sementara penelitian ini dilakukan di All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Ketiga, Skripsi Faizal dengan judul “Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa peran sertifikasi halal pada Restoran Fannybella Resto memberikan peningkatan nilai tambah bagi pelaku usaha yang sangat signifikan untuk memproduksi dan menjual produk halal yang awalnya

¹⁴ Sefilla Al Maida, “Sertifikasi Halal Mie Gacoan Kota Cirebon Perspektif Hukum Ekonomi Syariah dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”, (*Skripsi*: Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Syekh Nurjati Cirebon, 2023), 87.

mendapatkan omset Rp. 35.000.000 – Rp. 40.000.000 perbulan menjadi Rp. 70.000.000 perbulan setelah mendapatkan sertifikasi halal tersebut.¹⁵

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait peran sertifikasi halal dan labelisasi halal pada produk makanan. Perbedaannya, Penelitian terdahulu berfokus pada peningkatan penjualan Fannybella di Kota Pekanbaru, sedangkan penelitian ini berfokus pada peran labelisasi dan sertifikasi halal pada produk makanan. Selain itu, penelitian terdahulu yang dilakukan di Restoran Fannybella di Kota Pekanbaru, sementara penelitian ini dilakukan di All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Keempat, Skripsi Adli Febrian dengan judul “Analisis Pemahaman Sertifikat Halal pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa pemilik rumah makan kesulitan dalam membuat sertifikat halal dikarenakan belum paham jalur pengurusannya dan memerlukan waktu yang lama, sehingga Rumah Makan Uda Denai belum memiliki sertifikat halal. Pemilik Rumah makan memiliki kesulitan dalam melengkapi dokumen-dokumen untuk diajukan dalam permohonan pembuatan sertifikat halal, seperti dokumen surat izin usaha pada Kelurahan yang nantinya akan diajukan kepada LPPOM-MUI, dan dari pihak lembaga sendiri kurangnya sosialisasi dalam penerbitan sertifikat halal.¹⁶

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal dan labelisasi halal pada produk makanan. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut menggunakan perspektif Fatwa Majelis Ulama saja,

¹⁵ Faizal, “Peran Sertifikasi Halal terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru”, (*Skripsi*: Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau Pekanbaru, 2022), 52.

¹⁶ Adli Febrian, “Analisis Pemahaman Sertifikat Halal pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)”, (*Skripsi*: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Bengkulu, 2021), 58.

sedangkan penelitian ini menggunakan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Selain itu, Penelitian terdahulu yang dilakukan di Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa, sementara penelitian ini dilakukan di All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Kelima, Skripsi Siti Noer Aisyah dengan judul “Kepastian Hukum Perlindungan Konsumen Labelisasi Kehalalan Produk (Studi Kasus Mixue Ice Cream And Tea)”, yang menjelaskan bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal menjadi kepastian hukum dimana pada peraturan produk halal sebelumnya termasuk pada Undang-Undang Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Pangan tidak mengatur dengan jelas aspek kehalalan produk halal dan mekanisme sertifikasi halal, sebelum diubahnya Undang-Undang Jaminan Produk Halal berlaku secara sukarela pada pelaku usaha yang hanya ingin melakukan sertifikasi halal. Sertifikasi halal sejak berlakunya Perpu Cipta Kerja Nomor 2 Tahun 2022 telah membagi jenis kewenangan dan peran antara MUI, BPJPH, pemerintah swasta/negeri dapat membentuk LPH dan masyarakat telah menguatkan kedudukan masing-masing pihak untuk mewujudkan wajib sertifikasi halal tahun 2024.¹⁷

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait labelisasi kehalalan produk. Selain itu, sama-sama menggunakan perspektif positif saja. Perbedaannya. Penelitian terdahulu lebih fokus pada perlindungan konsumen, sementara peneliti ini lebih meneliti tentang sertifikasi dan labelisasi halal All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Keenam, Skripsi Annisa Luthfiyana Khansa dengan judul “Faktor-Faktor Tidak Dilaksanakannya Sertifikasi Halal pada Usaha Kuliner di Pasar Kalirejo Lampung Tengah”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa tujuh pelaku usaha yang belum memiliki sertifikasi halal dan tujuh konsumen mengenai faktor-faktor tidak dilaksanakannya sertifikasi halal pada usaha kuliner di Pasar

¹⁷ Siti Noer Aisyah, “Kepastian Hukum Perlindungan Konsumen Labelisasi Kehalalan Produk (Studi Kasus Mixue Ice Cream and Tea)”, (*Skripsi*: Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2023), 70.

Kalirejo. Faktor internalnya tidak mengetahui adanya kewajiban sertifikasi halal dan ketentuannya serta belum adanya kesadaran atau kurangnya pemahaman dari pelaku usaha tentang kewajiban memiliki sertifikasi halal. Faktor eksternalnya kurangnya sosialisasi edukasi dari pemerintah mengenai sertifikasi halal membuat minimnya pengetahuan masyarakat akan sertifikasi halal.¹⁸

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal dan labelisasi halal pada produk makanan. Selain itu, sama-sama menggunakan perspektif positif saja. Perbedaannya, penelitian terdahulu berfokus pada masyarakat pelaku usaha pasar kalirejo lampung tengah, sementara penelitian ini berfokus pada perusahaan Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Ketujuh, Skripsi Neng Ratna Ayu Komala Sari dengan judul “Peran Sertifikasi Halal Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Ekonomi Syariah (Studi Kasus pada Usaha Bakso Kliwon di Desa Jatiwangi Kecamatan Jatiwangi Kabupaten Majalengka)”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa peran Sertifikasi Halal yang ditinjau dari Undang-Undang Jaminan Produk Halal terhadap usaha Bakso Kliwon Jatiwangi berperan penting terhadap keraguan yang selama ini sempat menjadi keresahan, dengan memiliki sertifikat halal, para konsumen menjadi percaya dengan kehalalan pada Bakso Kliwon Jatiwangi. Selain itu, Bakso Kliwon Jatiwangi juga menerapkan aturan-aturan yang sudah ditetapkan terhadap pelaku usaha yang sudah mendapatkan sertifikat halal, yaitu dengan tetap konsisten dalam memperbaharui masa berlaku sertifikat halal, sebagai upaya untuk tetap memberikan jaminan kepada konsumen.¹⁹

¹⁸ Annisa Luthfiyana Khansa, “Faktor-Faktor Tidak Dilaksanakannya Sertifikasi Halal pada Usaha Kuliner di Pasar Kalirejo Lampung Tengah”, (*Skripsi*: Fakultas Syari’ah Institut Agama Islam Negeri Metro, 2021), 58.

¹⁹ Neng Ratna Ayu Komala Sari, “Peran Sertifikasi Halal Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Ekonomi Syariah (Studi Kasus

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal dan labelisasi halal pada produk makanan. Perbedaannya, penelitian terdahulu menggunakan perspektif hukum positif dan hukum islam sedangkan penelitian ini menggunakan hukum positif. Selain itu, penelitian terdahulu dilakukan di Bakso Kliwon Jatiwangi Kabupaten Majalengka, sementara penelitian ini dilakukan di All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Kedelapan, Skripsi Inarotul Ulya dengan judul “Pengaruh Sertifikasi Halal, Religiusitas dan Bahan Makanan terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Kasus Mahasiswa Febi UIN Walisongo Semarang)”, yang menjelaskan bahwa berdasarkan data yang telah diuraikan di dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi Halal, Religiusitas dan Bahan Makanan berpengaruh secara simultan atau simultan berpengaruh positif dan signifikan terhadap Minat Beli mahasiswa FEBI UIN Walisongo Semarang. Hal ini dapat dilihat pada hasil uji Ftest menunjukkan bahwa variabel Sertifikasi Halal, Religiusitas dan Bahan Makanan secara simultan dan signifikan mempengaruhi variable Minat Beli dengan Nilai hitung lebih besar dari ftabel ($14,964 > 2,70$) dan tingkat signifikan $0,000 < 0,05$.²⁰

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal pada produk makanan. Selain itu, sama-sama menggunakan perspektif positif saja. Perbedaannya, Penelitian terdahulu tersebut menggunakan metode kuantitatif, sementara penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Selain itu, fokus penelitian pada penelitian terdahulu terfokus pada populasi Mahasiswa Febi UIN Walisongo Semarang, sementara penelitian ini berfokus pada perusahaan Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

pada Usaha Bakso Kliwon di Desa Jatiwangi Kecamatan Jatiwangi Kabupaten Majalengka)”, (Skripsi: Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Syekh Nurjati Cirebon, 2024), 74.

²⁰ Inarotul Ulya, “Pengaruh Sertifikasi Halal, Religiusitas dan Bahan Makanan terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Kasus Mahasiswa Febi UIN Walisongo Semarang)”, (Skripsi: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2021), 59.

Kesembilan, Jurnal Dewi Ayu Widyaningsih dengan judul “Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah”, menjelaskan bahwa sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen dalam memperoleh produk yang dijamin kehalalannya. Adapun standarisasi halal merujuk pada sistem jaminan halal MUI. Sertifikasi halal dalam pandangan maqashid syariah, sertifikasi halal berorientasi pada penjagaan lima aspek dasar hidup manusia yaitu pemeliharaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta. Sistem sertifikasi halal melibatkan beberapa pihak yang memainkan peran penting, antara lain BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), MUI (Majelis Ulama Indonesia), dan LPH (Lembaga Pemeriksa Halal).²¹

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut menggunakan perspektif maqashid syariah saja, sedangkan penelitian ini menggunakan hukum positif.

Kesepuluh, Jurnal Ratih Rahayu dan Akhmad Yusup dengan judul “Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal”, menjelaskan bahwa kesadaran hukum pelaku usaha Ayam Sawce terhadap kepemilikan sertifikat halal pada makan olahan siap saji dapat dikatakan bahwa kesadaran hukum pelaku usaha tersebut rendah dengan kata lain kurangnya kesadaran hukum pelaku usaha Ayam Sawce terhadap kepemilikan sertifikat halal pada makan olahan siap saji. Bentuk perlindungan dan jaminan pelaku usaha terhadap konsumen tentang kehalalan produk makanan yang diberikan oleh pihak Ayam Sawce diantaranya mengacu pada ketentuan hukum atau peraturan perundang-undangan.²²

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi

²¹ Dewi Ayu Widyaningsih, “Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah”, *FALAH: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4:1 (2023): 71.

²² Ratih Rahayu dan Akhmad Yusup, “Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal”, *Jurnal Riset Ekonomi Syariah (JRES)*, 2:2 (2022): 135.

halal. Selain itu, sama-sama menggunakan perspektif positif saja. Perbedaannya, Penelitian terdahulu lebih fokus pada Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha, sementara peneliti lebih meneliti tentang sertifikasi dan labelisasi halal All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Kesebelas, Jurnal Fachrul Marasabessy dengan judul “Pertanggungjawaban Hukum MUI dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Produk Haram yang Terlanjur Beredar”, menjelaskan bahwa Pengaturan dan penerapan sertifikasi serta labelisasi halal produk telah diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2017 tentang Jaminan Produk Halal, yaitu melakukan pembinaan dan pengawasan dalam hal memproduksi barang yang memenuhi persyaratan keamanan, keselamatan, kehalalan dan kualitas dari produk yang akan diedarkan ke masyarakat. Hanya saja implementasi dari Undang-Undang tersebut dan peraturan terkait harus dilaksanakan dengan sungguh-sungguh dan bertanggungjawab oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai lembaga yang diberikan otoritas tersebut.²³

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut menggunakan perspektif hukum positif dan fatwa mui, sedangkan penelitian ini menggunakan hukum positif saja. Selain itu, Penelitian terdahulu lebih fokus pada perlindungan hukum bagi konsumen muslim yang terlanjur mengkonsumsi produk haram berlabel halal, sementara peneliti lebih meneliti tentang sertifikasi dan labelisasi halal All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

Keduabelas, Jurnal Lilik Erliani dan Cucu Sobiroh dengan judul “Studi Komparasi Fatwa MUI No: Kep-018/Mui/I/1989 dan Undang-Undang Nomor

²³ Fachrul Marasabessy, “Pertanggungjawaban Hukum MUI dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Produk Haram yang Terlanjur Beredar”, *I-BEST: Islamic Banking & Economic Law Studies*, 1:2 (2022): 116 - 135.

33 Tahun 2014 Tentang Ketentuan Jaminan Produk Halal”, menjelaskan bahwa dalam fatwa MUI No :Kep-18/MUI/I/1998 dan UU No. 33 Tahun 2014, pelaku usaha harus mendaftarkan produk yang akan diperdagangkan untuk mendapatkan kepastian hukum atau jaminan kehalalan berupa Sertifikat Halal. Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Persamaan antara fatwa MUI No :Kep-18/MUI/I/1998 dan UU No. 33 Tahun 2014 bahwa setiap pelaku usaha yang mengedarkan atau memperdagangkan produknya harus bersertifikat halal dan terdapat label halal pada kemasan produknya. Sedangkan perbedaannya masa berlaku Sertifikat Halal Menurut fatwa MUI No :Kep-18/MUI/I/1998 berlaku selama 2 tahun dan menurut Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 berlakuselama 4 tahun.²⁴

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait jaminan produk halal. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut menggunakan perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dan fatwa MUI No :Kep-18/MUI/I/1998, sementara penelitian ini menggunakan perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014.

Ketigabelas, Jurnal Almira Kemala Dewi dan Tetty Marlina Tarigan dengan judul “Analisis Hukum Standar Akreditasi terhadap Sertifikat Halal Luar Negeri Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal”, menjelaskan bahwa produk impor yang sudah bersertifikat halal dari Negara asal dan sudah melakukan kerjasama penyesuaian dengan BPJPH maka sertifikat halalnya berlaku di Indonesia, namun diwajibkan untuk melakukan registrasi agar produknya bisa di edarkan di wilayah Indonesia. Badan Penyelenggaraan jaminan Produk Halal (BPJPH) ketika fatwa MUI nomor 4 tahun 2003 sudah dituangkan dalam bentuk undang-undang, maka setiap masyarakat harus mematuhi. Sehingga Hukum Standar Akreditasi Terhadap Sertifikat Halal Luar Negeri Perspektif

²⁴ Lilik Erliani dan Cucu Sobiroh, “Studi Komparasi Fatwa MUI No: Kep-018/Mui/I/1989 dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Ketentuan Jaminan Produk Halal, *FALAH: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 2:2 (2022): 15-28.

Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal untuk pelaksanaannya semakin baik.

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian yang peneliti lakukan, yaitu sama-sama membahas terkait sertifikasi halal. Perbedaannya, penelitian terdahulu tersebut lebih fokus pada Hukum Standar Akreditasi Terhadap Sertifikat Halal Luar Negeri, sementara peneliti lebih meneliti tentang sertifikasi dan labelisasi halal All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

E. Kerangka Pemikiran

Menurut Ahmad Tohardi, Kerangka pemikiran merupakan gambaran mengenai hubungan antara variable dalam suatu penelitian yang diuraikan oleh jalan pikiran menurut kerangka logis.²⁵ Menurut Riyadi peran dapat diartikan sebagai orientasi dan konsep dari bagian yang dimainkan oleh suatu pihak dalam oposisi sosial. Dengan peran tersebut, sang pelaku baik itu individu maupun organisasi akan berperilaku sesuai harapan orang atau lingkungannya. Peran juga diartikan sebagai tuntutan yang diberikan secara structural (norma-norma, harapan, tabu, tanggung jawab dan lainnya).²⁶

Pada penelitian ini, penelitian mengawali kerangka pemikiran dari kebutuhan yang sangat penting bagi setiap individu untuk mempertahankan hidup mereka, namun makanan juga harus menciptakan rasa aman pada saat dan setelah dikonsumsi terutama pada masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama islam. Dalam penelitian ini, Sertifikat Halal All You Can Eat Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon menggunakan hukum positif yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.²⁷ Norma-norma yang bersumber dari hukum Islam di bidang

²⁵ Ahmad Tohardi, *Buku Ajar Pengantar Metodologi Penelitian Sosial + Plus* (Tanjungpura: University Press, 2019), 323.

²⁶ Riyadi, *Perencanaan Pembangunan Daerah Strategi Mengendalikan Potensi dalam Mewujudkan Otonomi Daerah* (Jakarta: Gramedia, 2002), 138.

²⁷ Hasbi Hasan, *Kompetensi Peradilan Agama dalam Penyelesaian Perkara Ekonomi Syariah* (Jakarta: Gramata Publishing, 2010), 108.

kontrak (perikatan) ini telah lama dipraktikkan dalam masyarakat Islam Indonesia sebagai bagian dari pengamalan ajaran Islam.²⁸

Dalam hal ini semua produk makanan wajib mencantumkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dibawah Kementerian Agama (Kemenag), sertifikat halal tak lagi diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), hal ini juga sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), Beleid ini diundangkan pada masa Presiden ke-6 RI Susilo Bambang Yudhoyono pada 17 Oktober 2014.²⁹

Terdapat dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) “produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah wajib bersertifikat halal” namun dijelaskan juga pada Pasal 26 ayat 1 dan 2 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), ayat 1 “pelaku usaha yang memproduksi produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan sebagaimana yang dimaksud dalam Pasal 18 dan Pasal 20 dikecualikan dari mengajukan permohonan sertifikat halal”. Ayat 2 “pelaku usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib mencantumkan keterangan tidak halal pada produk.”³⁰

Jadi dalam hal ini pelaku usaha yang memproduksi produk yang berasal dari bahan yang diharamkan maka pelaku usaha tersebut dikecualikan dari Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan sertifikat halal tetapi pelaku usaha diwajibkan mencantumkan keterangan tidak halal pada produknya, sedangkan bagi produk makanan yang halal wajib bersertifikat halal dengan ketentuan yang berbunyi pelaku usaha yang mengajukan permohonan sertifikat halal wajib :

1. Memberikan informasi secara benar, jelas, dan jujur.

²⁸ Fitrianur Syarif, “Perkembangan Hukum Ekonomi Syariah di Indonesia,” *Jurnal Ilmu Hukum*, Vol. 9, No. 2 (Mei, 2019): 8.

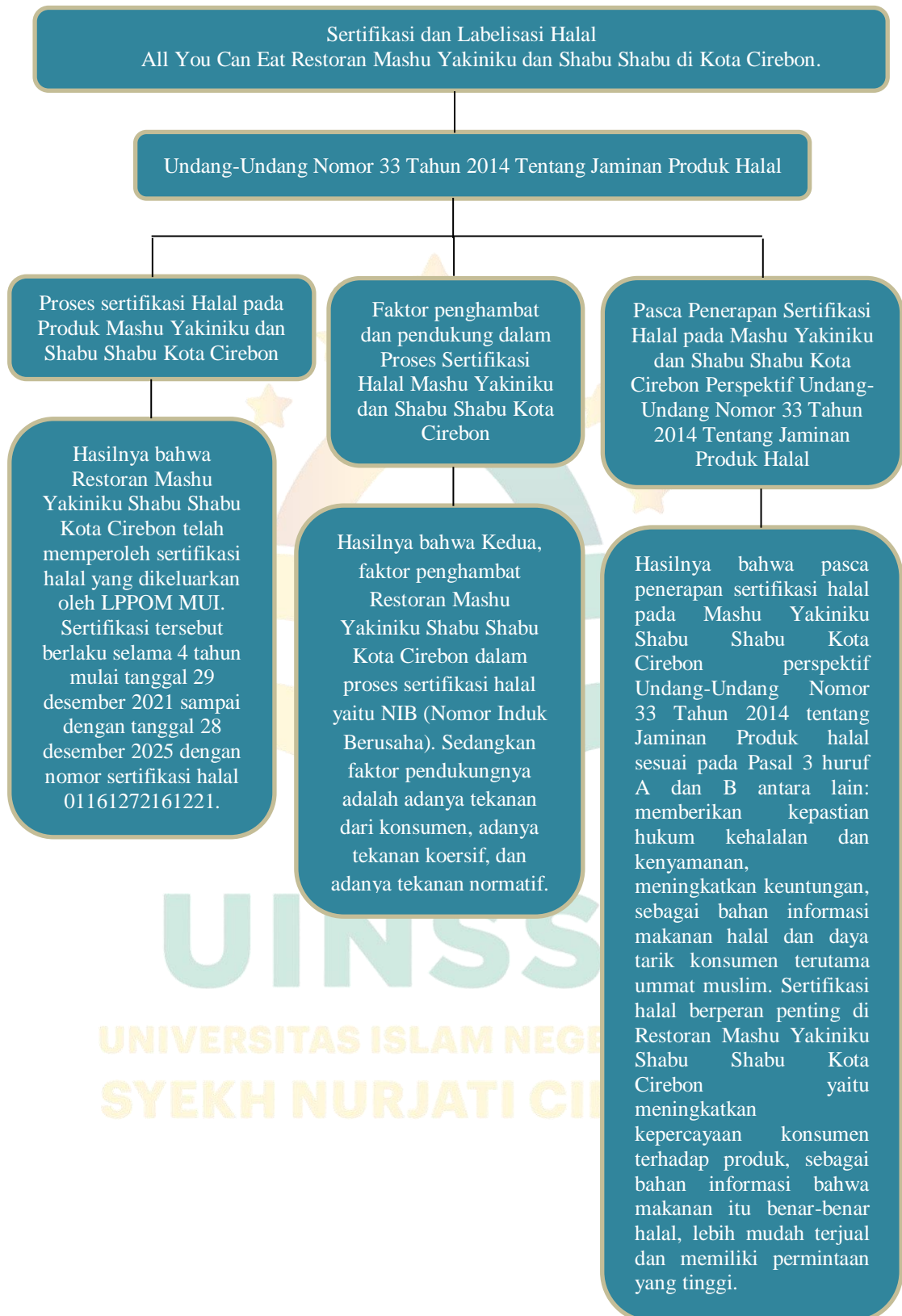
²⁹ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk Halal.

³⁰ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk Halal.

2. Memisahkan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal.
3. Memiliki penyelia halal, dan
4. Melaporkan perubahan komposisi bahan kepada BPJPH.

Oleh karena itu, penelitian ini mengupas lebih dalam terkait tentang proses sertifikasi halal dan faktor penghambat dan pendukung dalam proses sertifikasi halal Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon serta ingin mengetahui bagaimana pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan pertama, Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon telah memperoleh sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. Sertifikasi tersebut berlaku selama 4 tahun mulai tanggal 29 desember 2021 sampai dengan tanggal 28 desember 2025 dengan nomor sertifikasi halal 01161272161221. Kedua, faktor penghambat Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon dalam proses sertifikasi halal yaitu NIB (Nomor Induk Berusaha). Sedangkan faktor pendukungnya adalah adanya tekanan dari konsumen, adanya tekanan koersif, dan adanya tekanan normatif. Ketiga, pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal sesuai pada Pasal 3 huruf A dan B antara lain: memberikan kepastian hukum kehalalan dan kenyamanan, meningkatkan keuntungan, sebagai bahan informasi makanan halal dan daya tarik konsumen terutama ummat muslim. Sertifikasi halal berperan penting di Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon yaitu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk, sebagai bahan informasi bahwa makanan itu benar-benar halal, lebih mudah terjual dan memiliki permintaan yang tinggi. Maka dapat digambarkan kerangka pemikirannya sebagai berikut:



Bagan 1.1 Kerangka Pemikiran

F. Metodologi Penelitian

Menurut Sugiyono sebagaimana yang dikutip oleh Hardani, metodologi penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data atau informasi sebagaimana adanya dan bukan sebagaimana seharusnya dengan tujuan dan kegunaan tertentu.³¹

Dari hasil pemaparan yang penulis kemukakan di atas perlu adanya metode penelitian yang dipakai untuk merumuskan dan menganalisa persoalan tersebut, yaitu:

1. Jenis, Metode, dan Pendekatan Penelitian

a. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif yaitu suatu penelitian yang ditunjuk untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, pariwisata, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual maupun kelompok. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. Misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain.³² Adapun penelitian kualitatif mempunyai dua tujuan utama, yang pertama yaitu, menggambarkan dan mengungkap (*to describe and explore*) dan kedua menggambarkan dan menjelaskan (*to describe and explain*).

b. Metode Penelitian

Metode dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu, suatu metode yang digunakan untuk menganalisa atau menggambarkan suatu hasil penelitian terkait. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mengungkapkan gejala secara menyeluruh melalui pengumpulan data dan latar alami

³¹ Hardani, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif* (Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2020), 242.

³² Lexi J. Moleng, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT Remaja Rosda Karya, 2012), 6.

dengan memanfaatkan peneliti sebagai instrumen kunci.³³ Dalam penelitian ini penulis akan meneliti mengenai Peran Sertifikasi Halal Pada All You Can Eat Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon).

c. Pendekatan Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan empiris. Pendekatan empiris adalah suatu pendekatan penelitian yang digunakan untuk menggambarkan kondisi yang dilihat di lapangan secara apa adanya. Pendekatan empiris juga akan memberikan kerangka pembuktian atau pengujian untuk memastikan suatu kebenaran.³⁴ Pendekatan empiris ini diharapkan dapat menggali data dan informasi semaksimal mungkin tentang sertifikasi dan labelisasi halal pada Restoran Mashu Yakiniku Dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

2. Sumber Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan sumber data primer dan data sekunder yaitu:

a. Sumber Data Primer

Sumber data primer merupakan sumber data yang secara langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data tersebut meliputi hasil observasi, wawancara antara peneliti dengan orang-orang yang meliputi subjek penelitian.³⁵ Adapun yang menjadi sumber data primer dalam penelitian ini, yaitu pelaku usaha Restoran Mashu Yakiniku Dan Shabu Shabu Kota Cirebon.

b. Sumber Data Sekunder

³³ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2019), 282.

³⁴ Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek* (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), 142.

³⁵ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 26.

Sumber data sekunder merupakan sumber data kedua setelah sumber data primer. Data yang mencakup dokumen-dokumen resmi, bukubuku, hasil-hasil penelitian yang berwujud laporan, dan sebagainya. Bentuk maupun isi data sekunder, telah dibentuk dan di isi oleh peneliti-peneliti terdahulu, sehingga peneliti kemudian, tidak mempunyai pengawasan terhadap pengumpulan, pengolahan, analisis maupun konstruksi data.³⁶

3. Metode Pengolahan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Istilah observasi diarahkan pada kegiatan memerhatikan secara akurat, mencatat fenomena yang muncul, dan mempertimbangkan hubungan antar aspek dalam fenomena tersebut.³⁷ Dalam penelitian ini observasi yang dilakukan sebanyak 8 (delapan) kali pertemuan yaitu dengan mengadakan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk memperoleh data yang valid.

b. Wawancara

Wawancara adalah suatu percakapan yang diarahkan pada suatu masalah tertentu dan merupakan proses tanya jawab lisan di mana dua orang atau lebih berhadapan fisik. Wawancara dilakukan untuk memperoleh data atau informasi sebanyak mungkin dan sejelas mungkin kepada subjek penelitian.³⁸ Adapun wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini adalah wawancara tidak berstruktur, di mana di dalam metode ini memungkinkan pertanyaan berlangsung luwes, arah pertanyaan lebih terbuka, tetap fokus, sehingga diperoleh informasi yang kaya dan pembicaraan

³⁶ Amiruddin dan Zainal Asikin, *Pengantar Metodologi Penelitian Hukum* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2004), 30.

³⁷ Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik* (Jakarta: Bumi Aksara, 2015), 143.

³⁸ Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik*, 160.

tidak kaku. Wawancara terstruktur ini digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai sertifikasi dan labelisasi halal Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon. Dalam hal ini, peneliti melakukan wawancara di Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon bersama Head Waiter dan Konsumen Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon Ibu Citra.

c. Dokumentasi

Pengertian dokumen di sini adalah mengacu pada material (bahan) seperti fotografi, video, film, memo, surat, diari, rekaman kasus klinis dan sejenisnya yang dapat digunakan sebagai informasi suplemen sebagai bagian dari kajian kasus yang sumber data utamanya adalah observasi partisipan atau wawancara.³⁹ Adapun dokumentasi yang digunakan dalam penelitian di sini yakni catatan-catatan kecil, bukubuku dan gambar-gambar yang ditemukan peneliti di lapangan bersama Head Waiter Restoran Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon Ibu Citra.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah selesai di lapangan. Data yang telah diperoleh melalui observasi, wawancara, studi dokumentasi, dan studi literatur diolah kemudian dianalisis. Pada saat wawancara, peneliti sudah melakukan analisis terhadap jawaban yang diwawancarai. Bila jawaban yang diwawancarai setelah analisis terasa belum memuaskan, maka peneliti akan melanjutkan pertanyaan lagi, sampai tahap tertentu, diperoleh data yang dianggap kredibel.⁴⁰

³⁹ Rulam Ahmadi, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2014), 179.

⁴⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 324.

Sedangkan untuk meningkatkan pemahaman tersebut analisis data perlu dilanjutkan dengan berupaya mencari makna atau arti.⁴¹ Miles dan Huberman menyebutkan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terusmenerus pada setiap tahapan penelitian sampai tuntas. Proses analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis data Miles dan Huberman, yakni sebagai berikut:⁴²

a. Reduksi Data

Reduksi data identik dengan kegiatan pemilahan informasi hasil temuan di lapangan. Mereduksi data berarti proses pemilihan hal-hal pokok, merangkum data, memfokuskan pada hal-hal yang penting dan dicari tema beserta polanya.

b. Penyajian Data

Penyajian data penelitian kualitatif bisa dilakukan dalam uraian singkat, kata-kata, hubungan antar kategori, gambar, grafik serta tabel. Penyajian data bertujuan untuk menggabungkan data sehingga bisa menggambarkan kondisi yang terjadi.

c. Verifikasi atau Penyimpulan Data

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

5. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu yang beralamat di CSB Mall Jl. DR. Mangunkusumo No. 26, Pekiringan,

⁴¹ Noeng Muhadjir, *Metodologi Penelitian Kualitatif Pendekatan Positivistik, Rasionalistik, Fenomenologik, dan Realisme Metaphisik Telaah Studi Teks dan Penelitian Agama* (Jakarta: Rajawali Pers, 1998), 104.

⁴² Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, 323-329.

Kecamatan Kesambi, Kota Cirebon. Di samping itu, penelitian ini akan dilakukan pada bulan Februari-November 2024.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibuat untuk memudahkan pemahaman dan memberi gambaran kepada pembaca tentang penelitian yang diuraikan oleh penulis. Berikut sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

BAB I PENDAHULUAN. Pada bab ini akan diuraikan secara garis besar permasalahan penelitian yang meliputi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penelitian terdahulu, kerangka berfikir, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI. Pada bab ini berisikan tentang Sertifikasi halal dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Teori ini didapat melalui studi kepustakaan dan studi internet untuk memudahkan proses pengerjaan dan penyusunan penulisan.

BAB III GAMBARAN UMUM RESTORAN MASHU YAKINIKU DAN SHABU SHABU KOTA CIREBON. Pada bab ini membahas gambaran umum lokasi mengenai dimana dan bagaimana Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon CSB Mall Jl. DR. Mangunkusumo No. 26, Pekiringan, Kecamatan Kesambi, Kota Cirebon. Serta berisi bagaimana peran sertifikasi dan labelisasi halal Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon.

BAB IV PERAN SERTIFIKASI HALAL RESTORAN MASHU YAKINIKU DAN SHABU SHABU KOTA CIREBON. Pada bab ini berisi jawaban atas rumusan masalah penelitian. Dalam bab ini, diuraikan mengenai proses Sertifikasi pada Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon, faktor pendukung dan penghambat sertifikasi halal Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon dan pasca penerapan sertifikasi halal pada Mashu Yakiniku dan Shabu Shabu Kota Cirebon Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

BAB V PENUTUP, merupakan bagian terakhir dari penelitian ini yang terdiri dari kesimpulan dan saran. Kesimpulan merupakan uraian jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang diajukan dalam rumusan masalah. Sedangkan saran berisi rekomendasi temuan dari penelitian ini.



UINSSC

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SIBER
SYEKH NURJATI CIREBON**