

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan yang sudah penulis paparkan di atas bahwasannya dapat ditarik kesimpulan:

1. Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon telah memperoleh sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI dengan mengikuti rangkaian proses yang panjang dimulai dari registrasi, *sign up* di aplikasi sertifikasi halal Cerol-SS23000, upload dokumen halal, pemeriksaan bahan baku makanan toppoki dengan bahan baku seperti kue beras, bawang putih, ghocujang, cabai bubuk, gula pasir. Membayar akad ketetapan halal sebesar Rp. 5.000.000, audit, pemeriksaan kehalalan produk, komisi fatwa MUI dan download ketetapan halal. Sertifikasi halal di Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon berlaku selama 4 tahun mulai tanggal 29 desember 2021 sampai dengan tanggal 28 desember 2025 dengan nomor sertifikasi halal 01161272161221.
2. Faktor penghambat Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon dalam proses sertifikasi halal yaitu NIB (Nomor Induk Berusaha), terdapat beberapa kendala dalam proses mendaftar NIB yang ditemukan dalam sistem OSS (*Online Single Submission*) berbasis risiko yaitu tidak berhasil merubah data yang mengakibatkan belum bisa mendapatkan NIB untuk mendaftar sertifikasi halal. Sedangkan faktor pendukungnya adalah adanya tekanan dari konsumen yang selalu bertanya-bertanya mengenai sertifikasi halal ketika memesan produk, adanya tekanan koersif berupa peraturan yang mengatur kewajiban pelaku usaha untuk memiliki sertifikat halal yang terdapat di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dan adanya tekanan normatif dalam Islam terdapat dalam Al-Qur'an Surat Al-Maidah Ayat 87.
3. 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 dan sertifikasi halal berperan penting yaitu antara lain: pertama, adanya kepastian hukum kehalalan, kenyamanan dengan membersihkan restoran dan keselamatan terhadap produk yang di jual bagi para konsumen. Kedua, peningkatan keuntungan dan omset penjualan menjadi nilai tambah bagi restoran. Dan ketiga, memiliki sertifikat halal yang menjadi daya tarik konsumen.

B. Saran

Dari hasil temuan dan kesimpulan yang telah dipaparkan, peneliti akan mengemukakan beberapa rekomendasi yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak terkait dengan penelitian ini. Berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan:

1. Produsen khususnya perusahaan Restoran Mashu Yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon disarankan untuk lebih diperhatikan kebersihan dan kenyamanan restoran agar jangan sampai terjadi kasus restoran *all you can eat* di tempat lain dengan adanya penemuan tikus di hidangan shabu-shabu dan *grill* serta penemuan kecoa berlumuran di saos bumbu.
2. Lebih disempurnakan lagi sistem *Online Single Submission* (OSS) Berbasis Risiko agar memudahkan ketika para pelaku usaha ingin membuat Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk pembuatan sertifikasi halal.
3. Bagi penulis selanjutnya agar dapat memperdalam kembali mengenai sertifikasi halal, karena skripsi ini sepenuhnya belum sempurna.
4. Penelitian ini secara spesifik hanya mengkaji mengenai bisnis makanan halal khususnya di Restoran Mashu yakiniku Shabu Shabu Kota Cirebon sehingga tidak bisa memberikan gambaran umum mengenai masalah yang dihadapi dalam sertifikasi halal, kemudian dengan adanya perpindahan dari MUI kepada BPJPH sudah tidak relevan untuk dikaji di masa mendatang. Penulis mengharapkan penelitian lebih lanjut mengenai sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh BPJPH karena sertifikasi halal ini penting agar dapat menjadi pengeksport produk halal ke pasar global.