

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Keyakinan dan kepercayaan terhadap suatu ajaran agama mempengaruhi cara dan gaya hidup masyarakat. Dalam ajaran Islam terdapat beberapa peraturan yang diperbolehkan dan dilarang untuk dilakukan oleh umat muslim, salah satunya adalah aturan dalam memilih makanan yang dikonsumsi. Al-Quran dan Hadist merupakan pedoman dasar yang digunakan umat muslim dalam memilih makanan. Dalam Al-Quran manusia diperintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik atau istilah umumnya *halalan thayyiban*.<sup>1</sup> Kehalalan sesuatu makanan berdasarkan sifat dan zat makanan dinyatakan secara jelas dalam al-Quran dan al-Sunnah. Allah SWT menjelaskan bahwa yang diharamkan adalah makanan yang baik. Islam telah menggariskan beberapa prinsip yang perlu dipatuhi, diantaranya mengenal secara pasti makanan yang diperoleh halal atau haram, senantiasa memastikan makanan tidak dilarang oleh *syara'*, serta memastikan agar makanan atau bahan yang digunakan tidak mendatangkan kemudharatan pada tubuh dan akal pikiran. Pemilihan sumber makanan dan produk halal seharusnya menjadi keutamaan bagi umat Islam sehingga telah menjadi suatu budaya bagi mereka.

Kewajiban pencantuman logo halal pada kemasan produk dilatar belakangi oleh urgensi pemenuhan hak konsumen atas informasi yang transparan mengenai status kehalalan bahan yang terkandung di dalamnya, sebagaimana penelitian yang dilakukan Prof. Dr Tri Susanto dari Universitas Brawijaya Malang pada tahun 1988 penelitian tersebut menemukan beberapa makanan dan minuman yang mengandung gelatin. Di beberapa negara gelatin merupakan produk yang mengandung unsur turunan lemak babi. Hal ini

---

<sup>1</sup> Claudia Gadizza Perdania, et al., "Prinsip-prinsip Bahan Tambahan Pangan yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal", *Halal Research* 2, No. 2 (2022): 97-111.

menjadi penyebab utama pecahnya krisis kepercayaan konsumen di Indonesia pada masa itu, yang kemudian mendorong pemerintah dan ulama untuk merumuskan sistem pengawasan pangan melalui sertifikasi halal dan logo halal pada produk makanan dan minuman.<sup>2</sup> Hal tersebut mendapat sambutan baik dari kalangan umat muslim maupun non muslim baik dari dalam dan luar negara.<sup>3</sup> Seorang konsumen akan mempertimbangkan manfaat dan berkah yang dihasilkan dari kegiatan konsumsinya. Konsumen merasakan adanya manfaat suatu kegiatan konsumsi ketika ia mendapatkan pemenuhan kebutuhan fisik, psikis atau material. Di sisi lain, berkah akan diperolehnya ketika ia mengonsumsi barang atau jasa yang dihalalkan oleh syariat Islam. Mengonsumsi yang halal saja merupakan kepatuhan kepada Allah, karenanya memperoleh pahala. Pahala inilah yang kemudian dirasakan sebagai berkah dari barang atau jasa yang telah dikonsumsi, dan sebaliknya konsumen tidak akan mengonsumsi barang atau jasa yang haram karena tidak mendatangkan berkah.<sup>4</sup>

Istilah halal merupakan sebuah istilah dari bahasa Arab *ḥalla*, *yahillu*, *hillān* yang bermaksud keluar dari sesuatu yang haram yaitu yang ditegah atau dilarang. Oleh yang demikian halal berarti sesuatu yang harus dan tidak dihalang oleh Allah. Pengertian bahasa ini hampir sama dengan maksud istilah yaitu sesuatu yang dibenarkan *Syara'*, bukan sesuatu yang haram serta bersifat pilihan yaitu boleh melakukan atau meninggalkannya dan dengan tidak menjadi satu kesalahan atau dosa yang mengakibatkan siksaan di hari akhirat jika melakukannya. Dari sudut ini perkataan halal hampir sama pengertiannya dengan istilah harus atau ibahah atau mubah dalam konteks pengajian *Ushul al-Fiqh* dan lazim diterjemahkan sebagai *permissible* di dalam bahasa Inggris

---

<sup>2</sup> Safrizal, "Strategi Komunikasi Pendamping PPH dalam Mensosialisasikan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil," *Journal of Innovative and Creativity* 5, No. 2 (2025): 16789.

<sup>3</sup> Asiah Shafie, et al., "Makanan Halal Menurut Perspektif Islam dan Kepentingan Pelabelan", *BITARA International Journal Of Civilizational Studies And Human Sciences* 2, Issue 3 (2019): 70-84.

<sup>4</sup> Nur Fadilah, "Teori Konsumsi, Produksi dan Distribusi dalam Pandangan Ekonomi Syariah", *Salimiya: Jurnal Studi Ilmu Keagamaan Islam* 1, No. 4 (Desember 2020): 22-39.

yang menunjukkan konotasi kebebasan untuk memilih melakukan atau meninggalkan perbuatan berkenaan (*ikhtiyar*).<sup>5</sup>

Halal dapat didefinisikan juga sebagai standar kualitas yang sesuai dengan hukum *Syariah Islamiah* dan digunakan pada setiap aktivitas yang dilakukan oleh umat Muslim. Produk dan jasa halal dipilih oleh umat Muslim sebagai bentuk ketaatan terhadap hukum Syariah Islam.<sup>6</sup>

Al-Qur'an sebagai kitab suci umat Islam memberikan banyak informasi tentang makanan halal yang baik dan sehat (*halalan thayyiban*), misalnya dalam surah al-Baqarah ayat 168, al-Maidah ayat 88, an-Nahlayat 114, dan al-Anfal ayat 69. Hal yang menarik untuk dikemukakan bahwa semua ayat yang didahului oleh panggilan mesra Allah untuk ajakan makan, baik yang ditujukan kepada seluruh manusia maupun kepada orang-orang mukmin selalu dirangkaikan dengan kata *halalan* dan *thayyiban*. Ini menunjukkan bahwa makanan yang terbaik adalah yang memenuhi kedua unsur tersebut. Bahkan ditemukan empat ayat yang menggabungkan kedua sifat-sifat tersebut.<sup>7</sup> Pertama, perintah memakan makanan halal lagi baik, sebagaimana firman Allah SWT.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.” (Al-Baqarah/2:168)

Dengan adanya peristiwa itu, maka ayat tersebut turun yang berlaku untuk semua orang baik islam maupun non-muslim. Haram disini ada dua: (1) Haram zatnya; (2) Haram *Arid* (haram mendatang karena suatu sebab). Dari

<sup>5</sup> Ahmad Hidayat Buang dan Siti Fatimah Hamidon, “Halal, Haram dan Syubhah dalam Makanan dari Perspektif Syariah dan Undang-undang”, *Al-Basirah* 6, No. 1 Desember (2016): 51-61.

<sup>6</sup> Faqiatul Mariya Waharini, Anissa Hakim Purwantini, “Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia”, *Muqtasid* 9, No. 1 (2018): 2-13.

<sup>7</sup> Halim setiawan, “Karakteristik Makanan halalan thayyiban dalam Al-qur'an,” *Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah* 3, No. 2 (2020): 40-54.

penafsiran ayat di atas, bahwa halal berarti zatnya (yang telah ditetapkan oleh Allah), sedangkan *thayyiban* berarti cara memperolehnya. Setelah Allah SWT. menjelaskan bahwasanya tiada sembah yang hak kecuali Dia dan bahwasanya Dia sendiri yang menciptakan, Dia pun menjelaskan bahwa Dia Maha Pemberi rezeki bagi seluruh makhluk-Nya. Dalam hal pemberian nikmat, Dia menyebutkan bahwa Dia telah membolehkan manusia untuk memakan segala yang ada di muka bumi, yaitu makanan yang halal, baik, dan bermanfaat bagi dirinya serta tidak membahayakan bagi tubuh dan akal pikirannya.<sup>8</sup>

Dalam industri catering sendiri, proses produksi dan distribusi merupakan dua tahapan penting yang saling berkaitan untuk menjamin kualitas layanan kepada pelanggan. Proses produksi mencakup seluruh proses pengolahan bahan mentah menjadi hidangan siap saji yang higienis dan lezat, sementara proses distribusi memastikan bahwa makanan dapat dikirim ke pelanggan tepat waktu dan dalam kondisi terbaik. Kedua proses ini sangat penting untuk keberhasilan bisnis catering.

Dalam perspektif ekonomi Islam kegiatan produksi adalah kegiatan menciptakan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berproduksi dapat diartikan sebagai kegiatan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang dan jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik) menurut Islam. Tujuan Produksi dalam Islam adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai tanggung jawab sosial produsen. Sementara itu distribusi merupakan kegiatan menyampaikan sumber-sumber ekonomi kepada masyarakat agar kebutuhannya terpenuhi. Oleh karena itu, kegiatan distribusi adalah mendistribusikan barang yang dihasilkan atau memberikan jasa kepada pasar sasaran dan aset atau kekayaan sebagai alat tukar.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Sri Mulyati, et al., "Makanan Halal dan Tayyib dalam Perspektif Al-Quran", *Isihumor: Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* 1, No. 1 (2023): 5-33.

<sup>9</sup> Siti Amelia, et al., "Pengaruh Implementasi Etika Bisnis, Konsep Produksi dan Distribusi Pada UMKM Terhadap Profitabilitas dalam Perspektif Ekonomi Islam", *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi* 1, No. 4 (Januari 2022): 308-313.

Bisnis catering merupakan salah satu bisnis yang banyak diminati oleh ibu-ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan sekaligus tetap dapat mengurus rumah dengan baik. Bisnis ini terlihat mudah didirikan dibanding bisnis lain, karena hanya perlu rumah sebagai tempat produksi. Namun tidak semudah yang dilihat, bisnis catering ini perlu manajemen yang ekstra dalam pengelolaannya adapun mengenai pengimplementasian prinsip halal pada proses produksi dan distribusinya agar dapat berjalan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.<sup>10</sup>

Fatwa memiliki kedudukan penting dalam kehidupan umat Islam, khususnya dalam memberikan pedoman terhadap kehalalan suatu produk maupun aktivitas ekonomi. Peran fatwa ini menjadi topik diskusi yang intens di kalangan akademisi dan praktisi di berbagai negara muslim, seiring dengan meningkatnya kebutuhan jasmani manusia yang mencakup aspek sandang, pangan, dan papan. Dalam konteks ini, fatwa halal menjadi instrumen normatif dalam menjamin bahwa kebutuhan tersebut terpenuhi sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Pengaturan standar halal di Indonesia telah ditetapkan melalui Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Halal. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI (LPPOM-MUI) bertindak sebagai pelaksana pemeriksaan kehalalan produk makanan atas mandate dari MUI.

Sejalan dengan itu, di dalam menentukan masalah kehalalan pada suatu produk dan untuk mencegah kekhawatiran masyarakat terkait kualitas produk dari aspek kehalalannya, MUI secara tegas mengeluarkan Fatwa Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal. Di dalam fatwa tersebut dijelaskan mengenai syarat-syarat dan kriteria produk yang bisa dikategorikan

---

<sup>10</sup> Febyana Magfiroh, *Pengelolaan Bisnis Catering Ditinjau dari Manajemen Syariah (Studi Kasus di Rumah Catering "Elvita" di Kelurahan Banjarmati Kecamatan Mojojoto Kota Kediri)*, (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri (Iain) Kediri, 2021), 2-74.

halal, baik dari segi bahan yang digunakan, tata cara penyembelihan hewan, penggunaan nama produk, media pertumbuhan, dan lain sebagainya.<sup>11</sup>

Dalam standarisasi fatwa halal diterangkan pada poin keempat mengenai masalah penggunaan nama dan bahan, dimana tidak boleh memakan dan mempergunakan nama atau simbol makanan dan minuman yang menuju kepada kekufuran dan kebatilan. Kekufuran dan kebatilan yang dimaksud dalam hal ini adalah pemakaian nama-nama setan yang mana setan adalah musuh yang nyata bagi manusia, jika hal tersebut diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maka dapat dikatakan bahwa seseorang tidak beriman kepada Allah SWT.

Sehubungan dengan hal tersebut, dalam penelitian ini penulis tertarik melakukan penelitian pada CV. Prima Gizi di Kota Banjar. Katering CV. Prima Gizi. Berdasarkan hasil wawancara yang telah penulis lakukan dengan pemilik bisnis katering tersebut yaitu Ibu Jojoh Hodijah diketahui bahwa usaha CV. Prima Gizi ini, bergerak di bidang katering yang didirikan pada tanggal 13 April 2013. Sejarah pendiriannya bermula dari penunjukkan pemilik katering untuk menyediakan makanan bagi pasien disebuah klinik. Dengan inisiatif pemilik, layanan tersebut dikembangkan menjadi bisnis katering yang melayani kebutuhan makanan pasien pasca rawat inap atau keluarga yang membutuhkan makanan sehat, dengan motivasi usaha untuk membantu masyarakat. Target konsumen pada katering CV. Prima Gizi sangat luas dengan pesanan harian dari 4 klinik yang dilayani secara rutin.<sup>12</sup>

Dalam menjaga prinsip halal pada proses produksinya, CV. Prima Gizi mengklaim telah memilih bahan makanan yang halal dan baik, mulai dari sayuran, kecap, dan minyak wijen dengan prioritas kualitas terbaik dan verifikasi label halal. Prosedur khusus dalam memilih bahan baku halal dilakukan dengan membeli daging langsung dari pasar yang dikenal tidak

---

<sup>11</sup> Harisah-harisah, et al., "Analisa Status Halal Produk UMKM Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Ftwa Halal (Studi Kasus UMKM At-Tarqiyah, UD. Nayla Az-Zahrah, Dapur Aim Talang Siring di Kabupaten Pamekasan)", *Al-Hiwalah: (Sharia Economic Law)* 2 No. 1 (Januari-Juni 2023): 95.

<sup>12</sup> Wawancara dengan Jojoh Hodijah, selaku pemilik katering dan pengolah, di rumah pemilik, pada tanggal 17 Juni 2025 pukul 18.20 WIB.

menjual bahan non halal. Untuk memastikan tidak ada kontaminasi bahan non halal selama produksi, pemilik katering hanya mengandalkan label halal yang tertera pada kemasan produk. Pada proses distribusi, produk dilakukan dengan mengemas bahan makanan dalam wadah box atau *cup*, sementara untuk klinik dengan rantang bersih. Produk kemudian dikemas ulang dengan plastik *warp* untuk mencegah kontaminasi selama pengantaran.<sup>13</sup>

Adapun hasil wawancara di atas teridentifikasi bahwa pemilik kurang memahami terkait peraturan prinsip halal dalam proses produksi dan distribusi menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman. Dalam hal ini pengimplementasian pada usaha katering CV. Prima Gizi Kota Banjar masih belum maksimal, karena pemilik bisnis katering tersebut dalam memilih bahan baku hanya terpaku pada label halal dikemasan produk tersebut.

Berdasarkan dari uraian masalah di atas, penelitian ini menjadi penting karena meskipun industri katering berkembang pesat, khususnya di Kota Banjar belum banyak penelitian yang secara spesifik mengkaji Implementasi Prinsip Halal dalam Produksi dan Distribusi dalam Katering lokal. Lebih lanjut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4/2003 tentang pedoman umum penerapan prinsip syariah dalam kegiatan ekonomi yang merupakan landasan hukum syariah yang krusial bagi kelangsungan usaha halal namun implementasinya disektor catering sering kali belum teridentifikasi dengan jelas.

Penelitian ini mengisi celah tersebut dengan menganalisis secara mendalam bagaimana CV. Prima Gizi Kota Banjar menerapkan prinsip halal mulai dari proses produksi hingga distribusi, ditinjau dari perspektif Fatwa tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan studi hukum ekonomi syariah khususnya dalam bidang prinsip halal pada produksi dan distribusi usaha catering. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik meneliti lebih dalam terkait sejauh mana pengimplementasian

---

<sup>13</sup> Jojoh Hodijah, Pemilik Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, wawancara oleh penulis, Banjar, 17 Juni 2025.

prinsip halal dengan judul penelitian, **“Implementasi Prinsip Halal dalam Produksi dan Distribusi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar Menurut Perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003”**.

## **B. Permasalahan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, pada sub bagian ini akan diuraikan secara sistematis mengenai identifikasi masalah, pembatasan masalah, dan perumusan masalah. Ketiga komponen tersebut disusun untuk memperjelas fokus kajian dan batas ruang lingkup penelitian, sehingga pelaksanaan penelitian dapat terarah sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.

### **1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan hasil observasi awal dan kajian dokumen, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan berikut:

- a. Belum optimalnya pemahaman dan implementasi komprehensif terhadap standar kehalalan sebagaimana diatur dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman oleh pelaku usaha katering.
- b. Adanya kesenjangan (*gap*) antara kondisi ideal (*das sollen*) yang menuntut usaha katering di pasar Muslim untuk memahami dan menerapkan setiap aspek Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 secara konsisten, dengan realitas empiris (*das sein*) di lapangan pada CV. Prima Gizi Kota Banjar.
- c. Ketergantungan praktik jaminan kehalalan pada CV. Prima Gizi Kota Banjar yang masih sebatas melihat label produk bahan baku, tanpa didukung oleh pemahaman holistik tentang seluruh mata rantai produksi dan distribusi internal, sehingga berpotensi menimbulkan celah dalam jaminan kehalalan produk secara keseluruhan.
- d. Belum diperolehnya hasil sertifikasi halal yang konkret meskipun telah dilakukan pendaftaran, yang mengindikasikan bahwa upaya tersebut mungkin tidak didukung oleh fondasi pemahaman dan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) yang kuat di seluruh rantai

proses, sesuai tuntutan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003.

## 2. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini lebih fokus dan mendalam, maka ruang lingkup kajian ini dibatasi meliputi:

- a. Objek dan Lokasi Penelitian Wilayah penelitian hanya dibatasi pada Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar sebagai objek studi kasus (*Case Study*).
- b. Fokus Kajian Teoritis dan Normatif Aspek yang dikaji difokuskan pada Implementasi Prinsip Halal Food dengan menggunakan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman sebagai kerangka acuan normatif utama.
- c. Fokus Kajian Praktis Kajian praktis dibatasi pada analisis mendalam mengenai pelaksanaan prinsip halal dalam dua mata rantai operasional utama usaha katering, yaitu Proses Produksi (meliputi bahan baku, pengolahan, dan penyimpanan) dan Proses Distribusi (meliputi pengemasan dan pengantaran).
- d. Analisis Kesenjangan hanya menyoroti sejauh mana kesesuaian (kepatuhan) praktik yang dilakukan oleh CV. Prima Gizi Kota Banjar (realitas empiris / *das sein*) terhadap ketentuan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 (kondisi ideal / *das sollen*).
- e. Aspek Kehalalan yang Perlu di Evaluasi kehalalan dibatasi pada identifikasi potensi celah dalam jaminan kehalalan produk secara keseluruhan, khususnya praktik yang masih sebatas melihat label halal produk bahan baku tanpa didukung pemahaman holistik tentang seluruh mata rantai proses.

### 3. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini disusun dalam beberapa pertanyaan sebagai berikut:

- a. Bagaimana implementasi prinsip halal food dalam proses produksi dan distribusi pada usaha Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar?
- b. Bagaimana tinjauan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman mengenai standar kehalalan yang diterapkan di Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar?
- c. Bagaimana kesesuaian implementasi prinsip halal food dalam usaha katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dengan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman?

### C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan yang akan dicapai oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan implementasi prinsip halal food dalam proses produksi pada usaha Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar
2. Untuk mendeskripsikan tinjauan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman mengenai standar kehalalan yang diterapkan di Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar
3. Untuk menganalisis kesesuaian implementasi prinsip halal food dalam usaha katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dengan ketentuan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan, baik secara teoritis maupun praktis.

##### **1. Manfaat Secara Teoritis**

- a. Menambah, memperluas, dan memperdalam wawasan dibidang ilmu ekonomi syariah dan manajemen halal, khususnya tentang bagaimana sebuah Fatwa (aturan agama) diterapkan dalam bisnis kuliner skala menengah.
- b. Menambah, memperluas, memperdalam dan menunjukkan contoh nyata bagaimana Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang standar halal bisa diwujudkan dalam kegiatan usaha sehari-sehari, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian kepada konsumen.
- c. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber acuan atau bisa untuk bahan perbandingan bagi mahasiswa atau peneliti lain yang ingin melakukan penelitian serupa di masa depan, mungkin dengan objek bisnis yang berbeda atau di kota lain.

##### **2. Manfaat Secara Praktis**

- a. Bagi akademisi, diharapkan bisa menjadi sumber referensi studi kasus mengenai prinsip produk halal maupun tentang fatwa halal yang bisa melihat contoh nyata nya dari penelitian ini dan bisa menjadi masukan bagi peneliti selanjutnya.
- b. Bagi penulis, sebagai salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana hukum pada jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, UIN Siber Syekh Nurjati Cirebon. Diharapkan bisa dijadikan sebagai pengalaman, pembelajaran dan wawasan bagi penulis dalam membuat karya ilmiah baru untuk akademisi, peneliti lainnya, dan juga masyarakat.
- c. Bagi pelaku usaha Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, diharapkan dapat mengetahui prinsip halal food yang sesuai dengan Fatwa (aturan

agama) dan juga dapat mengimplementasikan prinsip halal tersebut pada bisnis kateringnya.

#### E. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang menjadi rujukan penulis sehingga mengangkat judul ini yaitu sebagai berikut:

*Pertama*, penelitian yang ditulis oleh Erwan Aristyanto dan Agus Sarwo Edi (2023) yang berjudul, “Implementasi Sertifikasi Halal *Self Declaire* Pada Usaha Mikro dan Kecil di Surabaya”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Data penelitian ini dikumpulkan melalui teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang diabsahkan melalui teknik triangulasi metode dan triangulasi sumber dan kemudian dianalisis melalui tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data serta menarik kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk mengetahui, menganalisa dan mengevaluasi implementasi sertifikasi halal yang pada usaha mikro dan kecil melalui bpjph serta untuk mengetahui, menganalisa dan mengevaluasi bagaimana sertifikasi halal melalui BPJPH bagi pelaku usaha mikro dan kecil di kota surabaya dalam perspektif ekonomi Islam. Penelitian ini dilakukan sesuai dengan rencana strategis penelitian perguruan tinggi universitas wijaya putra tahun 2020–2024 bidang unggulan *managing innovation & creative industry* dengan topik penelitian standarisasi dan daya saing umkm dan industri kreatif.<sup>14</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang dikaji yaitu pada metode yang digunakan ialah kualitatif dan mengenai pembahasan terkait pengimplementasian pada sebuah usaha. Adapun perbedaannya diantara keduanya yaitu pada penelitian terdahulu fokus pengimplementasian sertifikasi halal pada usaha mikro dan kecil di kota Surabaya, sedangkan pada penelitian penulisan saat ini berfokus pada

---

<sup>14</sup> Erwan Aristyanto dan Agus Sarwo Edi, “Implementasi Sertifikasi Halal *Self Declaire* Pada Usaha Mikro dan Kecil di Surabaya”, *Seminar Nasional Teknologi dan Multidisiplin Ilmu (SEMNASTEKMU)* 3, No.1 (2023): 90-108.

pengimplementasian prinsip halal food dalam proses produksi dan distribusi pada usaha catering di kota Banjar.

*Kedua*, penelitian yang ditulis oleh Munawwarah Sahib dan Nur Ifna (2024) yang berjudul, “Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan *Thayyib* dalam Kegiatan Konsumsi”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar konsumen memahami pentingnya prinsip halal, kesadaran akan prinsip *thayyib* masih kurang. Banyak konsumen yang menganggap produk bersertifikat halal sudah cukup, tanpa mempertimbangkan aspek kualitas dan kebersihan yang lebih mendalam. Pelaku usaha makanan menghadapi tantangan dalam memenuhi standar *thayyib*, terutama terkait biaya tambahan untuk memastikan kebersihan dan kualitas produk. Lembaga sertifikasi halal juga menghadapi kendala dalam pengawasan dan penegakan standar yang ketat. Penelitian ini menekankan urgensi edukasi dan sosialisasi yang lebih intensif mengenai prinsip *thayyib* di samping prinsip halal. Disarankan adanya kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi halal, dan komunitas untuk meningkatkan kesadaran dan penerapan kedua prinsip ini. Penerapan yang efektif dari prinsip halal dan *thayyib* tidak hanya akan memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam tetapi juga akan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.<sup>15</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pembahasan mengenai urgensi prinsip halal dan *thayyib* dalam kegiatan konsumsi kemudian adapun perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pada penelitian terdahulu tidak mencantumkan objek pasti hanya menerangkan secara umum terkait urgensi prinsip halal, sementara pada penulisan penelitian saat ini fokus objek yang teliti jelas pada usaha catering. Selain itu, penulis juga menambahkan perspektif dalam penelitian ini sedangkan penelitian terdahulu tidak.

*Ketiga*, penelitian yang ditulis oleh Hartini dan Malahayatie (2024) yang berjudul “Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri

---

<sup>15</sup> Munawwarah Sahib dan Nur Ifna, “Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi”, *POINT: Jurnal Ekonomi & Manajemen* 6, No. 1 (Juni 2024): 53-64.

Makanan dan Minuman”. Penelitian ini menggunakan studi pustaka (*library research*) yaitu kegiatan penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dan data melalui berbagai macam sumber yang tersedia di perpustakaan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki implikasi dalam manajemen bisnis, termasuk pengaruhnya terhadap strategi pemasaran, akses pasar global, dan efisiensi operasional. Manajemen bisnis syariah menjadi relevan dalam konteks ini, mengatur operasi bisnis berdasarkan prinsip-prinsip syariah untuk memastikan kepatuhan terhadap aturan dan prinsip yang ditetapkan Islam. Dengan memperkuat manajemen bisnis yang sesuai dengan prinsip syariah dan memanfaatkan sertifikasi halal, pelaku bisnis dapat meningkatkan daya saing, memperluas pasar, dan memperoleh kepercayaan konsumen, mendukung pertumbuhan industri makanan dan minuman halal di Indonesia dan secara global. Ditemukan bahwa sertifikasi halal memiliki dampak strategis dalam pemasaran produk, memberikan akses pasar global, dan memperkuat posisi pelaku bisnis. Implementasi manajemen bisnis syariah juga penting dalam memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah dalam operasi bisnis.<sup>16</sup>

Terdapat kesamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pada metode yang digunakan ialah kualitatif adapun fokus penelitian mengenai kesesuaian prinsip syariah pada sebuah bisnis. Sementara perbedaan antara keduanya yaitu pada metode penelitian terdahulu yang menggunakan study pustaka sementara penelitian yang sedang diteliti menggunakan metode studi kasus. Kemudian mengenai pembahasan fokus yang diteliti mengenai implikasi dari sertifikasi halal, sementara penelitian saat ini fokusnya terkait pengimplementasian prinsip halal dalam proses produksi dan distribusi pada sebuah bisnis.

*Keempat*, penelitian yang ditulis oleh Aminatuz Zahrah dan Achmad Fawaid (2019) yang berjudul “Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan”. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif,

---

<sup>16</sup> Hartini dan Malahayatie, “Implikasi Sertifikat Halal dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman”, *Great: Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam* 1 No. 2 (2024): 117-129.

dengan tujuan agar peneliti dapat mengungkapkan fakta, fenomena, dan keadaan yang terjadi saat penelitian berjalan. Tulisan ini berupaya untuk mengetahui bagaimana industri makanan halal di era Revolusi Industri 4.0, dampak Revolusi Industri 4.0 terhadap keberadaan makanan halal di Indonesia serta sangat mudahnya pebisnis dalam mengelola makanan halal baik proses maupun penjualannya yakni melalui mesin kompleks, laboratorium lengkap, modern halal *valley*, alat dan aplikasi kecerdasan buatan. Semua ini berdampak terhadap keberadaan makanan halal di Indonesia yang semakin terkenal, penjualannya yang lebih efisien dan lebih luas, proses pemesanan dan produksi yang lebih efektif, pembaruan menu yang lebih cepat, dan pasar yang lebih terbuka, sehingga industri makanan halal pun semakin dituntut untuk memiliki daya saing.<sup>17</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian penulis, yaitu mengenai topik pembahasan, yang menjelaskan mengenai halal food pada industri makanan, serta metode penelitian yang digunakan sama yaitu kualitatif. Perbedaan diantara kedua penelitian ini, yaitu penelitian terdahulu fokus yang dibahas terkait penguatan manajemen bisnis yang sesuai dengan prinsip syariah, sedangkan penelitian yang sedang diteliti fokusnya menjelaskan terkait pengimplementasian prinsip halal pada proses produksi dan distribusi usaha bisnis.

*Kelima*, penelitian yang ditulis oleh Nurpani Lestari (2024) yang berjudul “Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan”. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu data yang berupa informasi yang memberikan penjelasan berupa uraian yang menggambarkan peristiwa atau proses. Hasil dari penelitian skripsi ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku yang bersertifikasi halal dalam proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka telah sesuai dengan syariah Islam. Pemilihan bahan baku yang berkualitas dan bermutu. Kualitas

---

<sup>17</sup> Aminatuz Zahrah dan Achmad Fawaid, “Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan”, *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies* 3, No. 2 (Juli 2019): 123-138.

bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil Songka dalam operasional usaha sangat memperhatikan kehalalan bahan baku yang digunakan. Warung Bakso Fadil Songka memenuhi bahan baku dari peternak sapi secara langsung tanpa perantara pihak ketiga. Dengan operasional usaha tersebut telah didukung oleh bahan baku yang diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan yang dilakukan. Dengan demikian usaha Warung Bakso Fadil Songka tersebut telah memberikan perhatian penuh dalam memperoleh bahan yang digunakan dalam pembuatan dan pengolahan makanan seperti bakso dan sejenisnya. Proses produksi yang dilakukan oleh Warung Bakso Fadil Songka dengan penuh kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku hingga proses produksi tersebut adalah satu upaya yang dilakukan untuk mendorong penerapan halal food pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan. Penyajian, pengantaran, dan penyimpanan bahan di warung bakso fadil sangat memperhatikan kebersihan tempat, alat makan dan menjaga kepuasan konsumen.<sup>18</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian penulis, yaitu dibagian topik pembahasan, yang menjelaskan proses produksi pada halal food di industri makanan, serta metode penelitian yang digunakan sama yaitu kualitatif. Perbedaan diantara kedua penelitian ini, yaitu penelitian terdahulu fokus yang dibahas terkait proses produksi yang sudah sesuai dengan sertifikasi halal, sedangkan penelitian yang sedang diteliti fokusnya menjelaskan terkait pengimplementasian prinsip halal pada proses produksi dan distribusi usaha bisnis.

*Keenam*, penelitian yang ditulis oleh Nanda Herdiansyah (2017) yang berjudul “Implementasi Prinsip dan Etika Bisnis Syariah di Kalangan Pedagang Muslim di Kelurahan Tuban, Bali”. Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, data yang dikumpulkan berasal dari hasil wawancara dan observasi lapangan. Hasil penelitian ini menemukan realita bisnis sehari-hari pedagang muslim di Kelurahan Tuban

---

<sup>18</sup> Nurpani Lestari, *Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan*, (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Palopo, 2024), 23-67.

sangat kondusif dilihat dari minimnya konflik dan timbal balik positif yang diberikan masyarakat lokal pada pedagang muslim yang merupakan pendatang. Kemudian, proses dagang yang dilakukan para pedagang muslim di Kelurahan Tuban telah menerapkan etika bisnis islam dengan menjual produk halal, jujur akan kualitas makanan, dan ramah pada konsumen. Mereka juga menyamakan harga sesuai pasaran demi mencegah monopoli diikuti dengan memastikan praktek mal bisnis seperti ikhtikar tidak mereka lakukan. Para pedagang juga selalu menyempatkan waktu untuk beribadah di saat proses berdagang sedang berlangsung. Kegiatan para pedagang muslim selalu pada koridor agama Islam agar cara dan hasil usaha yang digunakan mendapatkan ridho Allah SWT. Sehingga dalam semua kegiatannya, para pedagang muslim mampu mendapatkan keuntungan dunia dan akhirat.<sup>19</sup>

Terdapat kesamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pada metode yang digunakan ialah kualitatif adapun fokus penelitian mengenai kesesuaian prinsip syariah pada sebuah bisnis. Sementara peredaan antara keduanya yaitu penelitian terdahulu fokus yang diteliti mengenai prinsip dan etika bisnis syariah, sementara penelitian yang sedang diteliti fokusnya menjelaskan terkait prinsip halal pada proses produksi dan distribusi usaha bisnis.

*Ketujuh*, penelitian yang ditulis oleh Husna Fitriani dan Retty Ikawati (2025) yang berjudul “Analisis Kesiapan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Industri Catering (Studi Kasus Catering AB)”. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif melalui observasi, wawancara, dokumentasi. Tulisan dari penelitian ini berupaya untuk menganalisis kondisi kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Catering AB dengan standar kriteria Sistem Jaminan Produk Halal menurut Kep. Kaban No.57 Tahun 2021 serta menganalisis kriteria yang belum siap dipenuhi untuk pengajuan sertifikasi halal pada Catering AB. Kriteria SJPH sesuai aturan

---

<sup>19</sup> Nanda Herdiansyah, *Implementasi Prinsip dan Etika Bisnis Syariah di Kalangan Pedagang Muslim di Kelurahan Tuban, Bali*, (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2017), 16.

tersebut meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produksi, produk dan pemantauan dan evaluasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada Catering AB belum memenuhi kriteria SJPH yaitu pada kriteria komitmen dan tanggung jawab. Oleh karena itu catering AB perlu melakukan sosialisasi kepada stake holder yaitu supplier, manajemen dari level tertinggi sampai dengan karyawan sehingga komitmen dan tanggung jawab penerapan sistem jaminan produk halal di semua kriteria dapat lebih optimal.<sup>20</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian penulis, yaitu mengenai topik pembahasan, yang menjelaskan mengenai halal food pada industri makanan, serta metode penelitian yang digunakan sama yaitu kualitatif. Perbedaan diantara kedua penelitian ini, yaitu penelitian terdahulu fokus yang dibahas terkait menganalisis kriteria yang belum siap dipenuhi untuk pengajuan sertifikasi halal pada Catering AB, sementara penelitian yang sedang diteliti fokus pada pembahasan terkait prinsip halal dalam proses produksi dan distribusi pada Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar.

*Kedelapan*, penelitian yang ditulis oleh Salmiah Mattoreang (2022) ini yang berjudul “Konsep Produksi dan Distribusi dalam Perspektif Ibnu Khaldun”. Jenis penelitian termasuk kepustakaan (*library research*) dengan metode penelitian yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan studi kepustakaan untuk menguraikan teori dari pemikiran jadi sumber data seluruhnya bersifat tertulis dengan membaca referensi dan mengutip sumber primer dari buku-buku Ibnu Khaldun sehingga mendapatkan kesimpulan untuk menjawab rumusan masalah. Adapun metode pengolahan data yaitu metode induktif dan deduktif. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa didalam produksi menurut Ibnu Khaldun membahas tentang tabiat manusiawi dari produksi, organisasi sosial dari produksi, dan organisasi internasional dari produksi. Adapun distribusi dalam perspektif Ibnu

---

<sup>20</sup> Husna Fitriani dan Retty Ikawati, “Analisis Kesiapan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Industri Catering (Studi Kasus Catering AB)”, *Baitul Maal: Journal of Sharia Economicse* 2, No. 1 (2025): 1-9.

Khaldun yaitu membahas harga produk yang terdiri dari gaji, laba dan pajak. Implementasi pemikiran Ibnu Khaldun tentang produksi dan distribusi dalam perkembangan sistem ekonomi modern masih diterapkan meskipun dengan bahasa yang tidak langsung.<sup>21</sup>

Terdapat persamaan Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu fokus penelitian mengenai proses produksi dan distribusi dalam sistem ekonomi serta menekankan pentingnya keteraturan, etika, dan prinsip dalam kegiatan ekonomi. Perbedaan antara keduanya terletak pada pendekatan dan landasan teori yang digunakan. Peneliti terdahulu lebih bersifat filosofis dan historis, mengangkat pemikiran tokoh klasik islam yang menggambarkan sistem ekonomi secara makro dan teoritis sementara penelitian yang sedang diteliti berfokus pada pelaksanaan standar halal dalam industri makanan sesuai dengan ketetapan formal dari lembaga Fatwa.

*Kesembilan*, penelitian yang ditulis oleh Chusnul Chotimah (2019) yang berjudul “Analisis Etika Bisnis Islam Pada Proses Produksi dan Distribusi (Penjualan) di Toko Pengrajin Kulit Pribadi Kabupaten Ponorogo”. Penelitian ini adalah penelitian lapangan dengan jenis kualitatif metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dokumentasi. Hasil analisis data menunjukkan kesimpulan sebagai berikut: 1) Proses produksi produk kulit di Toko Pengrajin Kulit Pribadi Kabupaten Ponorogo telah melanggar prinsip-prinsip dasar etika bisnis Islam yaitu prinsip kesatuan dan kebenaran. Produsen sudah berbuat tidak adil kepada pembeli, karena membuat produk kulit campuran, bahannya telah dicampur antara kulit kualitas no 1 dengan kulit kualitas no 2. 2) Mengenai proses distribusi (penjualan) di Toko Pengrajin Kulit Pribadi telah melanggar beberapa nilai dalam etika bisnis Islam, seperti tidak tertib dan disiplin dalam menjalankan tugasnya. Hal ini dapat dilihat dari

---

<sup>21</sup> Salmiah Mattoreang, *Konsep Produksi dan Distribusi dalam Perspektif Ibnu Khaldun*, (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Parepare, 2022), 8-66.

penggantian objek pesanan yang telah dilakukan oleh toko Pribadi secara sepihak kepada pembeli.<sup>22</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pada metode yang digunakan ialah kualitatif, adapun fokus dalam kedua penelitian mengenai isu dalam proses produksi dan distribusi, serta menilai kegiatan usaha dari sudut pandang ajaran Islam. Perbedaan antara keduanya yaitu penelitian terdahulu lebih menekankan pada pelanggaran etika bisnis Islam secara umum, sementara penelitian yang sedang diteliti sejauh mana prinsip halal food telah dilaksanakan sesuai standar fatwa yang berlaku.

*Kesepuluh*, penelitian yang ditulis oleh Nor Afifa Oktafiani (2022) yang berjudul “Sistem Produksi dan Distribusi Jamu Pada PT. Sarigading Pusaka Kalimantan Ditinjau dari Perspektif Manajemen Syariah”. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu observasi serta wawancara. Hasil penelitian ini berupaya untuk menganalisis serta mengetahui langkah-langkah yang tepat dalam produksi serta pendistribusian jamu di PT. Sarigading Pusaka Kalimantan dengan fokus manajemen syariah. Pembuatan jamu tradisional PT. Sarigading Pusaka Kalimantan sudah memperlihatkan cara serta sistem produksi beserta pendistribusiannya yang benar dengan selalu mengedepankan aspek-aspek manajemen syariah yang berlaku dengan pembuktian sertifikasi halal dari MUI sehingga dapat dipastikan seluruh proses bahan baku, produksi, maupun distribusi telah terverifikasi halal.<sup>23</sup>

Terdapat persamaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian yang sedang diteliti yaitu pada metode yang digunakan ialah kualitatif, adapun fokus dalam kedua penelitian mengenai fokus pada proses produksi dan distribusi produk konsumsi berdasarkan prinsip-prinsip syariah. Perbedaan antara keduanya yaitu penelitian terdahulu menyoroati aspek manajemen syariah

---

<sup>22</sup> Chusnul Chotimah, *Analisis Etika Bisnis Islam Pada Proses Produksi dan Distribusi (Penjualan) di Toko Pengrajin Kulit Pribadi Kabupaten Ponorogo*, (Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, 2020), 2-85.

<sup>23</sup> Nor Afifa Oktafiani, *Sistem Produksi dan Distribusi Jamu Pada PT. Sarigading Pusaka Kalimantan ditinjau dari Perspektif Manajemen Syariah*, (Skripsi, Universitas Islam Negeri Antasari, 2022), 6-88.

secara umum tanpa secara khusus merujuk pada fatwa atau undang-undang tertentu, sementara penelitian yang sedang diteliti menggunakan fatwa (aturan agama) sebagai dasar analisisnya.

#### **F. Kerangka Pemikiran**

Kerangka berpikir merupakan landasan pemikiran logis dalam penelitian yang anggapan dasarnya dapat diterima oleh peneliti. Kerangka berpikir ini menjadi pedoman dan fondasi dalam menyelesaikan permasalahan yang akan diteliti. Penting bagi peneliti untuk membangun kerangka berpikir yang kuat sebelum memulai penelitian.<sup>24</sup> Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa kerangka penelitian menjadi bagian integral dari tinjauan pustaka yang mengintegrasikan seluruh teori pendukung yang relevan. Didalamnya, terlukis jelas namun singkat mengenai alur metodologi penelitian. Proses perumusan kerangka berpikir studi ini ditempuh melalui beberapa tahapan, yaitu:

Dalam ajaran Islam, prinsip kehalalan makanan dan minuman memiliki cakupan yang luas, melampaui sekadar jenis bahan yang dikonsumsi. Kehalalan juga mencakup keseluruhan rantai nilai, mulai dari proses produksi hingga distribusi. Prinsip ini menjadi krusial karena makanan yang dikonsumsi oleh seorang Muslim tidak hanya memengaruhi kesehatan fisik, tetapi juga ibadah, spiritualitas, dan keberkahan hidup. Oleh karena itu, setiap tahapan dalam aktivitas produksi dan distribusi makanan wajib mematuhi prinsip-prinsip halal yang telah digariskan dalam syariat Islam secara komprehensif.

Salah satu rujukan normatif utama yang menjadi landasan dalam menilai kehalalan proses produksi makanan di Indonesia adalah Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman. Fatwa ini secara eksplisit menegaskan bahwa kehalalan suatu produk tidak hanya diukur dari bahan baku semata, melainkan juga harus mencakup seluruh aspek operasional, termasuk alat produksi, metode pengolahan, prosedur penyimpanan, teknik pengemasan, hingga mekanisme

---

<sup>24</sup> Eko Murdiyanto, *Metode Penelitian Kualitatif (Teori Dan Aplikasi Disertai Contoh Proposal)*, (Yogyakarta: LP2M UPN “Veteran” Yogyakarta Press, 2020), 12-184.

distribusi. Setiap tahapan ini secara mutlak harus terbebas dari unsur najis, zat haram, dan proses yang bertentangan dengan prinsip syariah demi menjamin integritas kehalalan produk secara holistik.

Katering, sebagai bagian integral dari industri jasa makanan, memiliki hubungan langsung dan signifikan dengan konsumen. Oleh karena itu, penerapan prinsip halal pada usaha katering menjadi sangat penting dan mendesak untuk menjamin perlindungan konsumen Muslim dan memberikan kepastian hukum serta ketenteraman batin. Dalam konteks ini, usaha katering CV. Prima Gizi di Kota Banjar menjadi objek studi yang sangat relevan untuk dikaji secara mendalam. Penelitian ini akan berfokus pada implementasi prinsip halal food dalam seluruh spektrum operasionalnya, khususnya pada proses produksi dan distribusinya, untuk mengevaluasi sejauh mana kesesuaian praktik di lapangan dengan standar halal yang berlaku.

Dengan mengacu secara ketat pada Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 sebagai instrumen normatif, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif bagaimana prinsip-prinsip halal diterapkan dalam praktik nyata usaha katering CV. Prima Gizi Kota Banjar. Kerangka analitis ini memungkinkan peneliti untuk mengevaluasi secara sistematis kesesuaian antara praktik lapangan dan standar halal yang telah ditetapkan dalam fatwa, serta untuk menilai apakah pelaku usaha telah memenuhi ketentuan yang digariskan dalam hukum Islam secara konsisten. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran jelas mengenai tingkat kepatuhan halal pada usaha katering tersebut dan menjadi referensi bagi pengembangan praktik bisnis halal di masa depan.

**Gambar 1.1: Skema Kerangka Berfikir**

## G. Metodologi Penelitian

Penelitian ini disusun dengan pendekatan dan metode yang sesuai untuk menggali secara mendalam tentang implementasi prinsip halal dalam produksi dan distribusi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003. Adapun komponen metodologis dalam penelitian ini dijelaskan sebagai berikut:

### 1. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, yaitu metode untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau sekelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan. Penelitian ini dilaksanakan dengan cara mengumpulkan data secara langsung dari sumber utama melalui teknik seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi. Proses penelitian

kualitatif dilakukan dengan mengajukan pertanyaan penelitian yang terbuka, kemudian mengumpulkan data sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara induktif, yaitu dimulai dari data-data khusus di lapangan untuk kemudian dikelompokkan ke dalam tema-tema tertentu hingga diperoleh kesimpulan umum. Hasil analisis tersebut kemudian ditafsirkan untuk memahami makna dan menjawab permasalahan penelitian.

## 2. Pendekatan Penelitian

Pendekatan yang digunakan pada penelitian ini yaitu pendekatan Studi Kasus (*Case Study*). Pendekatan ini berfokus pada analisis kesesuaian praktik Implementasi Prinsip Halal Dalam Produksi dan Distribusi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dengan pedoman hukum Islam. Penelitian ini menggunakan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 tentang Pedoman Penentuan dan Pelaksanaan Halal sebagai norma fundamental dan kerangka acuan utama. Peneliti secara mendalam akan mengkaji dan menganalisis kesesuaian implementasi prinsip halal dalam seluruh tahapan produksi dan distribusi katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dengan ajaran agama Islam.

Analisis utama akan berpusat pada Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Halal sebagai kerangka normatif dan hukum syariah. Pendekatan ini akan menyoroti landasan filosofis dan hukum Islam mengenai kehalalan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian dan distribusi, untuk mengukur sejauh mana praktik katering tersebut telah memenuhi tuntutan syariat Islam, dengan penekanan pada kategori halal, haram, serta aspek kesucian (*thaharah*) dalam setiap prosesnya.

## 3. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis berupa hukum empiris atau penelitian lapangan yaitu penelitian yang objeknya mengenai gejala, peristiwa, dan fenomena yang terjadi dimasyarakat lembaga atau negara yang bersifat non pustaka dengan melihat fenomena yang terjadi di

masyarakat. jenis penelitian hukum empiris adalah jenis penelitian hukum yang menggunakan metode empiris, seperti analisis statistik dan pengumpulan data untuk mempelajari dan memahami fenomena hukum. penelitian hukum empiris mengacu pada metode dan teknik yang digunakan dalam ilmu sosial untuk mengumpulkan dan menganalisis data.

Tujuan dari hukum empiris adalah untuk memberikan pemahaman yang lebih berbasis bukti tentang masalah hukum dan untuk menguji hipotesis tentang bagaimana hukum bekerja dalam praktiknya. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan informasi terkait Implementasi prinsip halal food dalam proses produksi dan distribusi Katering CV. Prima gizi Kota Banjar dalam perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman.

#### 4. Sumber Data Penelitian

##### a. Data Primer

Data primer adalah sumber informasi utama yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti dalam proses penelitian. Data ini diperoleh dari sumber asli, yaitu responden atau informan yang terkait dengan variabel penelitian. Data primer yaitu data pokok yang diperoleh secara langsung dari lapangan yang dapat berupa hasil observasi, wawancara, atau pengumpulan data melalui angket.<sup>25</sup> Informan atau responden yang terkait dengan variabel penelitian ini meliputi:

- 1) Ibu Joch Hodijah selaku Pemilik bisnis Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar
- 2) Karyawan yang berjumlah 2 orang di Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar
- 3) Fatwa Majelis Ulama Indonesia

---

<sup>25</sup> Undari Sulung dan Mohamad Muspawi, "Memahami Sumber Data Penelitian: Primer, Sekunder, dan Tersier", *Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)* 5, No. 3 (September 2024): 112-116 .

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara. Artinya, data ini tidak dikumpulkan langsung oleh peneliti melainkan dari sumber yang telah ada sebelumnya, seperti dokumen, literatur, atau data yang dikumpulkan oleh pihak lain. Contoh sumber data sekunder meliputi buku, jurnal akademis, artikel, laporan keuangan, dan data sensus yang dikumpulkan oleh pemerintah.

Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber, termasuk dokumen, publikasi pemerintah, analisis industri oleh media, situs web, dan internet. Peneliti menggunakan metode dokumentasi untuk mengumpulkan data sekunder, seperti mencari dan menganalisis dokumen-dokumen yang relevan dengan topik penelitian. Selain itu, peneliti juga dapat menggunakan referensi buku, jurnal, dan internet untuk mendapatkan data sekunder yang diperlukan.<sup>26</sup> Adapun dokumen sumber data sekunder yang meliputi yaitu:

- 1) Buku
- 2) Jurnal Ilmiah
- 3) Dokumen dan data lainnya yang berhubungan dengan permasalahan dalam skripsi nanti.

5. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini terdapat beberapa teknik, cara, atau metode yang dilakukan penulis untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dan sesuai dengan jenis penelitian kualitatif, yaitu sebagai berikut:

a. Wawancara Mendalam

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui percakapan yang dilakukan dengan maksud tertentu, dari dua pihak atau lebih.<sup>27</sup> Peneliti dalam hal ini berkedudukan sebagai interviewer,

<sup>26</sup> Ariyaningsih, et al., "Korelasi Kejahatan Siber dengan Percepatan Digitalisasi di Indonesia", *Justitia: Jurnal Ilmu Hukum* 1, No. 1 (2023): 1-11.

<sup>27</sup> Farida Nugrahani, *Metode Penelitian Kualitatif: Dalam Penelitian Pendidikan Bahasa*, (Surakarta: Pustaka Cakra, 2014), 124-305.

mengajukan pertanyaan, menilai jawaban, meminta penjelasan, mencatat dan menggali pertanyaan lebih dalam. Dipihak lain, informan menjawab pertanyaan dan memberikan penjelasan.

Dalam wawancara ini, peneliti menggunakan wawancara terstruktur. Dalam melakukan wawancara terstruktur, peneliti telah menyiapkan instrument penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis yang telah direncanakan dan telah disusun sebelumnya. Pihak yang diwawancarai yaitu pemilik bisnis Katering Ibu Jojoh Hodijah. Wawancara ini digunakan untuk menggali informasi dan mengetahui secara mendalam mengenai prinsip halal dalam proses produksi dan distribusi pada Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar.

b. Observasi Partisipatif

Observasi adalah peninjauan secara cermat. Observasi adalah kegiatan pengamatan terhadap keadaan, objek, atau peristiwa yang akan diteliti. Hasil dari observasi atau pengamatan ditulis dengan lengkap mengenai perincian objek pengamatan. hasil observasi ditulis dalam bentuk teks laporan hasil observasi. Dalam kata lain pengamatan atau observasi adalah aktivitas terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian.<sup>28</sup> Di dalam penelitian ini observasi akan dilakukan di rumah Ibu Jojoh pemilik Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar.

c. Studi Dokumentasi

Dokumenter atau disebut juga teknik dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data penelitian melalui sejumlah dokumen (informasi yang didokumentasikan) berupa dokumen tertulis maupun dokumen terekam. Dokumen tertulis dapat berupa arsip, catatan

---

<sup>28</sup> Putri Adinda Pratiwi, et al., “Mengungkap Metode Observasi yang Efektif Menurut Pra-Pengajar EFL”, *Mutiata: Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah* 2, No. 1 (Februari 2024): 133-149.

harian, autobiografi, memorial, kumpulan surat pribadi, klipng, dan sebagainya. Sementara dokumen terekam dapat berupa film, kaset rekaman, mikrofilm, foto dan sebagainya.<sup>29</sup>

## 6. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah sebuah kegiatan untuk mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode atau tanda, dan mengkategorikannya sehingga diperoleh suatu temuan berdasarkan fokus atau masalah yang ingin dijawab. Melalui serangkaian aktivitas tersebut, data kualitatif yang biasanya berserakan dan bertumpuktumpul bisa disederhanakan untuk akhirnya bisa dipahami dengan mudah. Setelah data terkumpul selanjutnya dianalisis. Di dalam penelitian ini penulis menggunakan kualitatif deskriptif berbasis studi kasus, maka dalam analisis tersebut memiliki tiga alur kegiatan yaitu sebagai berikut:

### a. Reduksi Data

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemustan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Proses ini berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung, bahkan sebelum data benar-benar terkumpul sebagaimana terlihat dari kerangka konseptual penelitian, permasalahan studi, dan pendekatan pengumpulan data yang dipilih peneliti. Reduksi data meliputi meringkas data, mengkode, menelusur tema, membuat gugus-gugus. Caranya yaitu seleksi ketat atas data, ringkasan atau uraian singkat, dan menggolongkannya ke dalam pola yang lebih luas. Meringkas hasil pengumpulan data ke dalam konsep, kategori, dan tema-tema, itulah kegiatan reduksi data, pengumpulan data dan reduksi data saling berinteraksi dengan melalui konklusi dan penyajian data, ia tidak bersifat sekali jadi, tetapi secara bolak balik, perkembangannya

---

<sup>29</sup> Rahmadi, *Pengantar Metodologi Penelitian*, (Banjarmasin: Antasari Press, 2011), 85-125.

bersifat sekuensial dan interaktif, bahkan melingkar. Kompleksitas permasalahan bergantung pada ketajaman pisau analisis.<sup>30</sup>

b. Penyajian Data

Penyajian data merupakan proses penyusunan informasi yang memberi kemungkinan adanya kesimpulan dalam penelitian kualitatif, penyajian data ini dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan dan sejenisnya. Dengan penyajian data ini akan memudahkan peneliti untuk memahami masalah yang terjadi dan merencanakan tindakan selanjutnya sesuai dengan yang sudah dipahami. Penyajian data adalah suatu usaha merangkai informasi yang terorganisir dalam upaya menggambarkan kesimpulan dan mengambil tindakan. Biasanya bentuknya menggunakan teks narasi. Sebagaimana reduksi data, kreasi dan penggunaan display juga bukan merupakan sesuatu yang terpisah dari analisis, akan tetapi merupakan bagian dari analisis.

Dengan demikian, sajian data merupakan upaya peneliti untuk mendapatkan gambaran dan penafsiran dari data yang telah diperoleh serta hubungannya dengan fokus penelitian yang dilaksanakan. Penyajian Data dengan tujuan agar data yang telah dikumpulkan dan disusun dapat disebarluaskan dan mudah dilihat secara visual dalam bentuk tabel, grafik ataupun diagram Maka dapat disimpulkan bahwa penyajian data adalah usaha dalam merangkai informasi untuk menggambarkan kesimpulan dan mengambil tindakan. Penyajian data bertujuan untuk memudahkan pemahaman terhadap informasi yang disampaikan. Metode yang umum digunakan dalam penyajian data meliputi diagram, tabel, dan grafik. Dengan demikian, penyajian data yang efektif sangat penting untuk memastikan informasi dapat diakses dan dipahami oleh audiens yang dituju.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> Ahmad Rijali, "Analisis Data Kualitatif", *Jurnal Alhadharah* 17, No. 33 (Januari-Juni 2018): 91.

<sup>31</sup> Nurhaswinda, et al., "Penyajian Data", *Lancah: Jurnal Inovasi dan Tren* 3, No. 1 (Mei 2025): 63.

c. Verifikasi Data

Tahap akhir dalam proses analisis data. Bagian ini mengutarakan kesimpulan dari data-data yang telah diperoleh. Penarikan kesimpulan bisa dilakukan dengan jalan membandingkan kesesuaian pernyataan dari subyek penelitian dengan makna yang terkandung dengan konsep-konsep dasar dalam penelitian tersebut.<sup>32</sup> Verifikasi data ini digunakan untuk menarik kesimpulan dari data temuan yang telah dianalisis. Hasil dari analisis tersebut kemudian digunakan untuk menyimpulkan Implementasi prinsip halal food dalam proses produksi dan distribusi Katering CV. Prima gizi Kota Banjar dalam perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman.

## H. Sistematika Penulisan

Dalam proposal yang berjudul “Implementasi Prinsip Halal Food Dalam Proses Produksi dan Distribusi Catering CV. Prima Gizi Kota Banjar Dalam Perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman” pembahasannya itu dikelompokkan dalam lima bagian dengan sistematika penyusunan sebagai berikut:

### **Bab I: Pendahuluan**

Pada bab ini memuat tentang pendahuluan, diuraikan secara garis besar beberapa permasalahan penelitian yakni latar belakang masalah; perumusan masalah yang terdiri dari identifikasi masalah, pembatasan masalah serta pertanyaan penelitian; manfaat penelitian yang didalamnya mencakup manfaat bagi peneliti, akademik dan bagi tempat penelitian; penelitian terdahulu; kerangka pemikiran; metodologi penelitian yang terdiri dari lokasi penelitian, pendekatan dan jenis penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, dan teknik analisis data; serta sistematika penulisan.

---

<sup>32</sup> Sandu Siyoto dan Ali Sodik, *Dasar Metodologi Penelitian*, (Yogyakarta: Literasi Media Publishing, 2015), 129-136.

## **Bab II: Tinjauan Teoritis**

Pada bab ini menyajikan teori yang didasarkan pada hasil kajian pustaka, penelitian terdahulu dan studi pustaka beserta teori mengenai Implementasi Prinsip Halal Food Dalam Proses Produksi dan Distribusi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar Dalam Perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman yang membahas mengenai konsep penelitian guna mendukung penyusunan teori dalam penelitian ini.

## **Bab III: Deskripsi Umum Objek Penelitian**

Dalam bab ini menjelaskan tentang gambaran umum mengenai, profil lokasi penelitian yaitu di lingkungan Katering CV. Prima Gizi tepatnya di Kota Banjar. Terkait dengan Sejarah Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Letak Geografis Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Visi dan Misi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Tujuan Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Sasaran Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Sarana dan Prasarana Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, Struktur Organisasi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dan Data Produksi dan Distribusi Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar.

## **Bab IV: Analisis Dan Pembahasan**

Pada bab ini menganalisis tentang implementasi prinsip halal food dalam proses produksi pada usaha Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, tinjauan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman mengenai standar kehalalan yang diterapkan di Katering CV. Prima Gizi Kota Banjar, serta kesesuaian implementasi prinsip halal food dalam usaha katering CV. Prima Gizi Kota Banjar dengan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standar Halal Produk Makanan dan Minuman.

## **Bab V: Penutup**

Dalam bab ini memuat tentang penutup yang terdiri dari kesimpulan yang merupakan uraian jawaban atas pertanyaan-pertanyaan penelitian dan saran-saran yang merupakan rekomendasi penulis dari hasil pembahasan.