

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Manusia merupakan makhluk hidup yang paling sempurna dengan kelebihan akal dan pikiran yang bertujuan untuk kehidupan sejahtera. Dalam mewujudkannya, diperlukan kebutuhan utama berupa sandang, pangan, dan papan sebagai dasar yang harus dipenuhi untuk bertahan hidup dengan layak. Salah satu kebutuhan yang paling utama adalah pangan, pangan merupakan sumber nutrisi tubuh yang dikonsumsi agar produktif dalam melakukan aktivitasnya, sehingga manusia berhak memilah dan memilih pangan yang cukup tersedia sehat, aman, bermutu, bergizi, dan beragam sesuai selera masing-masing dengan harga yang bisa dijangkau.<sup>1</sup>

Seiring berjalannya waktu, industri pangan olahan tidak akan menyia-nyaiakan berbagai teknik dan metode pengolahan baru dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi demi mendapat keuntungan yang diperkirakan cukup besar, misalnya dengan adanya produk yang harus serba praktis termasuk makanan yang kita konsumsi berupa makanan yang siap saji atau dalam bentuk kemasan. Dengan beredarnya makanan bentuk kemasan ini diharapkan dapat mempengaruhi masyarakat agar tertarik membeli dan mengonsumsinya, sebab selain praktis juga terdapat informasi mengenai produk yang tertera pada kemasan baik nama produk, bahan yang terkandung, kegunaan, berat bersih, maupun keterangan halal.<sup>2</sup> Namun, informasi yang terdapat dalam kemasan ini belum tentu dapat dipahami oleh seluruh kalangan masyarakat terutama konsumen, karena seringkali kita mendengar bahwa konsumen menjadi korban terhadap produk makanan yang belum sepenuhnya memenuhi perlindungan konsumen dan bahkan kebanyakan masyarakat juga tidak mengerti akan informasi yang ada dalam kemasan

---

<sup>1</sup> Azmi Siradjuddin, "Regulasi Makanan Halal di Indonesia," *Tapis*, 13: 1 (Januari-juni 2013), 113.

<sup>2</sup> Kurniawan, Budi Sutrisno, Dwi Martini, "Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Pemberian Label Halal pada Produk Makanan dan Minuman Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen," *Jurnal Penelitian UNRAM*, 18:1 (Februari 2014), 81.

tersebut sehingga bisa saja makanan yang dikonsumsi telah menimbulkan hal yang negatif.

Hal tersebut berkaitan dengan keamanan dalam mengonsumsi makanan, sehingga masyarakat terutama konsumen yang bertempat tinggal di Indonesia dengan mayoritas beragama Islam, harus benar-benar dalam memilih sesuatu apapun dengan berlandaskan halal dan baik, halal yang dimaksud dapat menjadi simbol bahwa produk tersebut bersih, aman, dan memiliki kualitas yang tinggi. Halal secara umum biasanya mengandung arti diperbolehkan atau diijinkan dalam agama Islam. Kata halal secara etimologi adalah segala sesuatu yang dibolehkan untuk dilakukan sebab tidak terikat dengan ketentuan yang dilarang.<sup>3</sup> Sebagaimana firman Allah SWT dalam QS. Al-Baqarah ayat 168, yaitu:

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

Artinya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”<sup>4</sup>

Berdasarkan kitab *Jamiul Bayan fi al-Tafsir al-Qur'an* karya ath-Thabari, bahwa beliau menegaskan mengenai ayat diatas yaitu Allah adalah Tuhan Yang Maha Esa dengan penciptaannya berupa alam semesta. Dalam hal ini Allah-lah yang memberikan rezeki kepada setiap makhluk-Nya, sehingga memperbolehkan untuk menikmati makanan yang ada di bumi ini sesuai ketentuan yaitu berupa makanan yang halal dan baik saja serta menjauhi makanan haram yang telah diterangkan pada ayat sebelumnya, karena yang haram termasuk langkah setan yang menyuruh kepada kejelekan sehingga setan merupakan musuh yang nyata bagi manusia dengan cara menghalalkan yang haram atau sebaliknya tanpa perintah Allah bahkan manusia diperintahkan untuk mengatakan bahwa orang-orang Yahudi dan Musrikin

<sup>3</sup> Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Pusat Bahasa, 2008), 503.

<sup>4</sup> QS. Al-Baqarah (2): 168

Quraisy melakukan syariat Allah.<sup>5</sup> Kemudian diterangkan pula dalam *Tafsir al-Misbah* karya Quraisy Shihab bahwa ayat tersebut merupakan seruan Allah untuk mengetahui beriman atau tidaknya seluruh manusia yang dilihat dari kehalalan makanan, dimana semua makanan yang halal belum tentu *thayyib* dan yang *thayyib* belum tentu halal sebab harus melihat kondisi tertentu, misal terdapat makanan yang halal dan baik tetapi makanan tersebut tidak baik untuk kesehatan seseorang atau baik untuk seseorang namun tidak baik untuknya dan juga makanan yang baik namun tidak bergizi sehingga dapat dikategorikan kurang baik. Oleh karena itu, makanan erat kaitannya dengan kesehatan jasmani dan rohani yang apabila setan memperdayakannya dengan melangkah selangkah demi langkah maka akan menjerumuskan ke dalam bahaya yang akhirnya mengakibatkan masuk neraka.<sup>6</sup>

Dijelaskan pula dalam hadits Rasulullah Saw., bahwa mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban, karena makanan tersebutlah yang akan menjadi darah daging dan sumber energi bagi kehidupan. Adapun haditsnya sebagai berikut:

عن جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ يَا كَعْبُ بْنُ عُجْرَةَ إِنَّهُدْخُلُ الْجَنَّةَ لَحْمٌ  
نَبَتَ مِنْ سَحْتٍ

Artinya: “Dari Jabir bin Abdullah bahwa Rasulullah Saw. mengatakan ‘wahai Ka’b bin ‘Ujrah, sesungguhnya tidak akan masuk surga, daging yang tumbuh dari makanan haram (ad-Darimi).”<sup>7</sup>

Dari ayat dan penafsirannya yang dilakukan ath-Thabari dan Quraisy Shihab serta hadits Rasulullah Saw. tersebut di dapatkan penjelasan bahwa Allah memerintahkan (menyeru) kepada seluruh manusia untuk mengonsumsi makanan halal, baik, berkualitas dengan memanfaatkan hasil bumi yang ada dan Allah melarang mengonsumsi makanan yang buruk dan menjijikkan dengan cara yang dilakukan syaithan, baik dari segi kebersihan dan

<sup>5</sup> Abu Ja’far Muhammad bin Jarir at-Tabari, *Tafsir Ath-Thabari*, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2008), 138.

<sup>6</sup> Auliyah Izzah Hasanah, Rizka Fauziah, Rachmad Risqy Kurniawan, “Konsep Makanan Halal dan Thayyib dalam Perpesktif al-Qur’an,” *Ulumul Qur’an: Jurnal Ilmu Al-Qur’an dan Tafsir*, 10: 10 (September 2020), 4.

<sup>7</sup> Husnul Taffjirah, “Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembeli Produk KFC (Studi pada KFC Hertasning di Kota Makassar),” (*Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Alauddin Makassar, 2017), 3.

kandungannya yang kurang terjaga demi terwujudnya kemaslahatan manusia itu sendiri yaitu untuk memelihara jiwa dan menjamin kehidupan, sebab halal atau haramnya suatu makanan merupakan salah satu tanggung jawab kita di akhirat kelak.

Kehalalan produk makanan menjadi sesuatu yang paling sensitif di kalangan masyarakat, sebab kehalalan ini tidak hanya sebatas pemberitahuan dalam lisan saja, namun dengan adanya bukti nyata yang menjamin bahwa produk tersebut telah diuji dan terjamin kehalalannya. Terkait hal tersebut, adanya kegiatan produksi merupakan kunci utama dalam menghasilkan produk sesuai ajaran Islam. Dengan adanya kehalalan itu sendiri, mengartikan bahwa masyarakat terutama konsumen telah dilindungi oleh produsen (pelaku usaha) maupun pemerintah sebagaimana tanggung jawabnya secara hukum, moral, dan etika bisnis. Untuk itu, sebagai pelaku usaha yang menciptakan makanan, sudah selayaknya untuk memperhatikan dan bersikap selektif dalam memproduksi dan mengedarkan produknya dengan memenuhi kriteria halal yang ditentukan sebagai salah satu syarat untuk dipercaya dan tidak menimbulkan keraguan masyarakat sekitar terutama konsumen yang mengkonsumsi. Salah satu upayanya dengan melalui sertifikat halal sebagai wujud jaminan kehalalan yang tertuang dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal ini merupakan penegasan akan persoalan halal atau haramnya suatu produk dalam kegiatan produksi yang dilakukan mulai dari pelaku usaha, distributor, grosir atau pengecer hingga produk sampai di tangan konsumen dan siap untuk dikonsumsi. Selain itu, undang-undang ini juga sebagai bentuk penerapan nyata yang dilakukan pemerintah yang tertuang dalam Pasal 4 Undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dalam menjamin kepastian hukum bagi penduduk mengenai hak konsumen yang paling utama berupa kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen terutama yang beragama Islam, sehingga diharapkan dapat mendorong pelaku usaha untuk memproduksi makanan sesuai standar yang berlaku yaitu dengan mengaitkan halal, misalnya adanya kewajiban sertifikasi halal dan labelisasi

halal yang memberikan dampak positif bagi konsumen dan produsen.<sup>8</sup> Sebagaimana yang tertera dalam Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, yang menjelaskan bahwa “produk yang masuk dan beredar serta diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.”<sup>9</sup> Oleh karena itu, suatu produk dapat mengikat para konsumen agar tertarik membeli dengan mencantumkan label yang berlogo LPPOM MUI pada kemasannya sebagai kriteria halal dan jaminan akan adanya perlindungan konsumen yang menjadi kelayakan akan mutu dan kualitas pada produk tersebut.

Persoalan halal dan haramnya suatu makanan telah diatur dalam al-Quran dan as-sunnah yang menjelaskan baik dari segi bahan, proses, dan perolehan makanan itu sendiri. Akan tetapi, seiring berkembangnya pengetahuan dan teknologi yang ada dapat menyebabkan terjadinya rekayasa genetika sehingga memungkinkan tercampurnya bahan yang tidak halal dalam prosesnya. Menyangkut proses produk halal yang harus dilakukan dalam Islam, diatur juga dalam Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, diantaranya:

1. Lokasi, tempat, dan alat proses produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk yang tidak halal.
2. Lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sebagaimana ayat (1) wajib:
  - a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya,
  - b. Bebas dari najis, dan
  - c. Bebas dari bahan tidak halal.<sup>10</sup>

Dalam hal ini, Islam memandang bahwa masalah halal atau haramnya suatu makanan berasal dari bahan itu sendiri, dimana dikatakan halal apabila segala jenis biji-bijian, buah-buahan, dan hewan yang suci serta tidak

<sup>8</sup> Ahmad Adi Fadlillah, “Sertifikasi Halal Rumah Makan Nasi Jamblang Mang Dul di Cirebon Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Halal,” (*Skripsi*, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Syekh Nurjati Cirebon, 2020), 4.

<sup>9</sup> Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

<sup>10</sup> Pasal 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

mengakibatkan adanya kemudharatan. Sedangkan dikatakan haram apabila mengandung najis seperti bangkai, darah, ataupun sesuatu yang menyebabkan kemudharatan seperti racun dan sebagainya.<sup>11</sup>

Berkaitan dengan hal tersebut, belakangan ini di kalangan masyarakat ada saja yang berpersepsi mengenai makanan berlabel halal tetapi kualitasnya kurang terjaga, baik dari kebersihan maupun kandungan yang dapat membahayakan bahkan diperoleh pelabelan halal yang palsu. Sehingga memungkinkan adanya pencampuran bahan antara yang halal dan yang haram, baik dilakukan secara sengaja maupun tidak disengaja. Padahal, makanan yang kita konsumsi bukan sekedar sebagai pelengkap saja melainkan memiliki pengaruh yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan.<sup>12</sup> Berkaitan dengan realitas yang terjadi ini, berbagai produk yang beredar semakin mengkhawatirkan masyarakat akan kehalalannya, sebab halal juga bukan tentang label yang tertera tetapi juga berkaitan mengenai proses sebuah industri dalam menjamin kehalalannya tersebut. Sehingga industri pengolahan makanan menempatkan posisi yang sangat penting.

Salah satu industri pengolahan makanan tersebut adalah PD. Surabraja Putra, dimana hasil produksinya berupa saus sambal dengan bahan utama berupa ubi yang dapat diproduksi dalam berbagai macam variasi harga, ukuran, kemasan, dan lain sebagainya. Hal tersebut menjadi keunikan tersendiri dimana ubi pada umumnya menghasilkan aroma dan rasa yang terkadang manis, namun dijadikan bahan utama saus sambal yang memiliki rasa pedas. Padahal pada umumnya saus sambal yang sering ditemui memiliki bentuk berupa cairan kental yang ditambahkan pada makanan untuk meningkatkan penampilan, aroma, dan rasa makanan tersebut dengan bahan utama cabai.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> Shalih bin Fauzan bin Abdullah Al-Fauzan, *Fiqh Makanan (Hukum-hukum Seputar Makanan, Hewan Buruan, dan Sembelihan)*, (Jakarta: Griya Ilmu, 2011), 29.

<sup>12</sup> Agung Yonanda Pratama, "Persepsi Pelaku usaha Makanan terhadap Jaminan Halal (Studi Kasus pada Produk Industri di Kota Metro)," (*Skripsi*, Fakultas Syariah IAIN Metro, 2020), 21.

<sup>13</sup> Nadia Lorenza, "Analisis Perilaku Konsumen dalam Membeli Saus Sambal di Pasar Modern (Studi Kasus: Irian Supermarket Kecamatan Medan Area Kota Medan)," (*Skripsi*, UMSU Medan, 2019), 2.

Produksi saus sambal ini selalu mengalami peningkatan hingga mencapai 6.500.000 kemasan perbulannya. Hal ini beriringan dengan adanya label halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI yang diperoleh pada 10 Maret 2021.<sup>14</sup> Terbukti berdasarkan wawancara dengan beberapa masyarakat yang berlokasi di sekitar pabrik yang bertindak sebagai konsumen saus sambal PD. Surabraja Putra didapatkan informasi tiga diantaranya Bapak Jaya yang menuturkan bahwa produk saus sambal tersebut telah memenuhi halal yang terbukti dari adanya label halal dan ia pun mengetahui betul bagaimana proses pengolahan yang dilakukan akan tetapi ia merahasiakannya.<sup>15</sup> Sedangkan dari penuturan Ibu Dwi Purwanti didapatkan informasi bahwa ia memilih produk saus sambal tersebut karena harga yang terjangkau dan mudah ditemukan namun untuk kehalalannya apabila dilihat dari kemasan sudah tertera label halal akan tetapi masih ragu sebab terdapat pendengaran bahwa produknya ketika diolah mengalami ketidak higienisan karena menggunakan kaki saat pembuatannya dan ia mengakui dengan adanya bahan zat pewarna makanan yang susah untuk dihilangkan di tangan sedangkan zat pewarna tersebut termasuk salah satu unsur halal yang dilihat dari zatnya meskipun ia tidak pernah mengetahui secara langsung proses pengolahannya.<sup>16</sup> Sementara Ibu Ida menuturkan apabila ia mengonsumsi saus sambal tersebut karena disetiap toko yang ada hanya produk saus sambal tersebut dan untuk kehalalannya ia tidak mengerti dan tidak mengetahui proses pembuatannya apakah halal atau tidak yang terpenting saat dikonsumsi merasakan nyaman.<sup>17</sup>

Dari pernyataan tersebut keberadaan label halal mempengaruhi kenyamanan bagi konsumen atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi jaminan barang, apalagi menimbulkan persepsi di kalangan masyarakat akan keraguan bahan yang mengandung unsur tidak halal maupun dari proses pembuatannya yang terlebih menggunakan ubi, sehingga amankah untuk dikonsumsi dan apakah kehalalan yang tercantum dalam label kemasan produk ini mampu diterapkan oleh pelaku usaha dalam pengolahan saus

---

<sup>14</sup> Wawancara dengan Bapak Hary Juana selaku general manager PD. Surabraja Putra, Tanggal 12 Januari 2022, Pukul 10.30 WIB.

<sup>15</sup> Wawancara dengan Bapak Jaya, Tanggal 16 Februari 2022, Pukul 15.00 WIB.

<sup>16</sup> Wawancara dengan Ibu Dwi Purwanti, Tanggal 16 Februari 2022, Pukul 15.30 WIB.

<sup>17</sup> Wawancara dengan Ibu Ida, Tanggal 16 Februari 2022, Pukul 16.15 WIB.

sambal atau sebaliknya. Padahal kita sebagai seorang konsumen muslim yang beriman harus memperhatikan sesuatu yang dikonsumsinya dengan berlandaskan halal dan baik. Oleh karena itu, sebagai konsumen yang cerdas dan baik harus memperhatikan makanan yang dikonsumsinya, sebagaimana dalam QS. ‘Abasa ayat 24, yaitu:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَىٰ طَعَامِهِ

Artinya: “Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.”<sup>18</sup>

Berdasarkan firman Allah SWT tersebut, manusia diperintahkan untuk memakan makanan yang telah pasti kehalalannya, baik dari sertifikat halal, bahan, pengolahan, dan lainnya. Oleh karena itu, adanya perbedaan persepsi dari setiap individu selaku konsumen ini, mengakibatkan respon yang berbeda juga dalam memilih dan menafsirkan produk yang akan dikonsumsinya karena dengan melalui akal yang ada, kita dapat membedakan akan sesuatu yang baik dan buruk. Sehingga, dengan melalui persepsi masyarakat sebagai konsumen ini diharapkan mampu mengukur kejelasan suatu produk yang dihasilkan PD. Surabraja Putra dalam mengimplementasikan kehalalannya sebagaimana yang tertuang dalam sertifikat dan label halal yang terjamin mampu mengikat kriteria halal baik menurut undang-undang dan hukum Islam.

Dengan demikian, berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka peneliti tertarik untuk meneliti dan membahasnya dalam suatu karya ilmiah yang berbentuk skripsi dengan mengambil judul “Persepsi Masyarakat Terhadap Kehalalan Produk Saus Sambal PD. Surabraja Putra Perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.”

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka perumusan masalah penelitian dapat dijelaskan pada tiga hal berikut:

---

<sup>18</sup> QS. ‘Abasa (80): 24

## **1. Identifikasi Masalah**

### **a. Wilayah Kajian**

Penelitian ini mengkaji tentang persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam. Penelitian ini termasuk dalam golongan wilayah kajian Halal Lifestyle dengan topik kajian Halal Food.

### **b. Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan informasi yang dialami subjek penelitian secara holistik-kontekstual melalui pengumpulan data, penentuan fokus, dan analisis data dengan memanfaatkan peneliti sebagai instrumen kunci. Penelitian kualitatif bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan yuridis sosiologis, artinya penelitian ini bertujuan untuk menyajikan gambaran, fakta objektif dalam masyarakat yang dikaitkan dengan menggunakan ketentuan-ketentuan hukum dan peraturan perundang-undangan yang berlaku khususnya yang terkait dengan masalah yang diteliti. Dalam penelitian ini penulis akan mendeskripsikan dan mengkaji “Persepsi Masyarakat Terhadap Kehalalan Produk Saus Sambal PD. Surabaja Putra Perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.” dengan cara melakukan wawancara dan observasi langsung kepada masyarakat selaku konsumen dan pelaku usaha saus sambal PD. Surabaja Putra tersebut. Sehingga penulis akan mendapatkan informasi yang lengkap mengenai permasalahan yang diteliti.

### **c. Jenis Masalah**

Jenis masalah dalam penelitian ini adalah mengenai perbedaan persepsi masyarakat terutama konsumen akan kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra pada praktiknya. Dalam hal ini, apakah persepsi masyarakat mengenai ketentuan halal yang diterapkan pada produk makanan saus sambal ini baik dari komposisi, cara pembuatan,

dan legalitas sudah sesuai dengan ketentuan halal yang ada dalam UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan syariat hukum Islam atau sebaliknya.

## **2. Pembatasan Masalah**

Penulis membatasi masalah yang diteliti agar lebih fokus dan tidak terjadi perluasan masalah yang dibahas serta memberikan kemudahan dalam proses penelitian, mengingat adanya keterbatasan waktu, dana, tenaga, dan sumber referensi yang dimiliki. Oleh karena itu, pembatasan masalah pada penelitian ini hanya pada persepsi masyarakat selaku konsumen yang mengkonsumsi saus sambal PD. Surabaja Putra mengenai penerapan kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra dalam pengolahannya yang dikaitkan dengan UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Halal dan dilihat dari pandangan hukum Islam yakni Majelis Ulama Indonesia terkait kehalalan produk makanan.

## **3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka sub-sub masalah yang akan dibahas, yaitu:

- a. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra?
- b. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra menurut UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal?
- c. Bagaimana pandangan hukum Islam mengenai persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra.

2. Untuk mengetahui persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra menurut UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
3. Untuk mengetahui pandangan hukum Islam mengenai persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra.

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

Dengan adanya penelitian ini, penulis berharap akan memperoleh dan memberikan manfaat sebagai berikut:

##### **1. Manfaat secara Teoritis**

- a. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis sekaligus sebagai pelaksanaan tugas akademik yaitu untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Hukum pada Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam IAIN Syekh Nurjati Cirebon.
- b. Memperkaya khasanah ilmu pengetahuan bagi pembaca maupun masyarakat luas tentang persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam.
- c. Dapat digunakan sebagai bahan referensi atau kajian untuk penelitian berikutnya bagi mahasiswa dan masyarakat yang akan meneliti sehingga mampu memperbaiki dan menyempurnakan kelemahan penelitian ini.
- d. Menyumbangkan pemikiran bagi pelaku usaha PD. Surabaja Putra Kabupaten Cirebon dalam proses meningkatkan produksinya sebagai produk yang halal.

##### **2. Manfaat secara Praktis**

- a. Sebagai bahan masukan, pertimbangan dan menjadi referensi bagi pelaku usaha maupun pihak yang berkepentingan dalam menerapkan kehalalan produk makanan agar lebih berhati-hati.
- b. Mengembangkan pola pikir yang dinamis dan mengetahui kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu yang diperoleh.

- c. Sebagai implementasi fungsi Tri Darma perguruan tinggi yang hasilnya diharapkan memberikan kontribusi yang positif bagi dunia keilmuan khususnya jurusan Hukum Ekonomi Syariah IAIN Syekh Nurjati Cirebon.

## E. Literature Review

Penelitian terdahulu adalah upaya seorang peneliti yang menjadi acuan dasar penelitian dalam menemukan perbandingan yang digunakan sebagai inspirasi yang baru untuk penelitian selanjutnya dan membantu memposisikan penelitian serta dapat menunjukkan bahwa penelitian tersebut memiliki keorsinalitasan.<sup>19</sup> Untuk itu, sebelumnya peneliti melakukan kajian pustaka dan menemukan beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul peneliti saat ini diantaranya, sebagai berikut:

1. Skripsi Syahirah Banun (2015), Fakultas Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta, dengan judul “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Produk Saus Sambal Indosari.” Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peraturan pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha produk pangan olahan yang telah diatur undang-undang perlindungan konsumen terkait pemenuhan hak konsumen atas informasi produk pangan dalam faktanya. Penelitian ini menggunakan metode yuridis normatif dengan pendekatan perundang-undangan (*statute approach*) berupa UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan pendekatan kasus (*case approach*) yakni menelaah produk pangan saus sambal. Adapun hasil penelitian menyarankan untuk menerapkan prinsip kehati-hatian dalam membeli produk pangan dengan melihat pengawasan peredaran produk baik BPOM atau yang lainnya agar terpenuhi hak-hak konsumen.<sup>20</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas perlindungan produk makanan

<sup>19</sup> Angga Reza Maulana, “Implementasi Labelisasi Halal MUI Pada Produk Pangan Industri Rumah Tangga di Kota Palangkaraya,” (*Skripsi*, Fakultas Syariah IAIN Palangkaraya, 2019), 11.

<sup>20</sup> Syahirah Banun, “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Produk Saus Sambal Indosari.” (*Skripsi*, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2015).

saus sambal. Akan tetapi, objek permasalahan yang diteliti berbeda dimana produk makanan saus sambal yang diteliti ialah saus sambal Indosari dan hanya membahas pemenuhan hak perlindungan konsumen tanpa membahas adanya kehalalan produk. Sedangkan dalam penelitian ini lebih membahas persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.

2. Skripsi Muhammad Nur Fathan (2020), Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya, dengan judul “Persepsi Konsumen Terhadap Standarisasi Halal Masyarakat Muslim di Palangka Raya.” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi halal konsumen pada masyarakat Muslim di Palangka Raya dan untuk perilaku konsumen masyarakat Muslim di Palangka Raya dalam menentukan standarisasi halal. Penelitian ini berjenis penelitian lapangan yang menggunakan metode penelitian kualitatif etnografi dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi yang dilakukan dengan teknik pengabsahan data menggunakan triangulas sumber data yang sejenis. Adapun hasil dari penelitian diketahui bahwa persepsi halal konsumen pada masyarakat Muslim Palangka Raya bisa dikatakan sesuai pengertian konsep halal dan syarat makanan halal seperti zat, pengolahan, dan sumbernya. Dan perilaku konsumen dalam menentukan standarisasi halal dengan melihat gambar ulama islam, tulisan Arab atau ornament Islam.<sup>21</sup> Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas tentang persepsi masyarakat. Akan tetapi, permasalahan yang diteliti berbeda dimana lokusnya di Palangka Raya. Sedangkan dalam penelitian ini membahas produk makanan saus sambal PD. Surabaja Putra yang ditinjau menurut UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.

---

<sup>21</sup> Muhammad Nur Fathan, “Persepsi Konsumen Terhadap Standarisasi Halal Masyarakat Muslim di Palangka Raya.” (*Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palangka Raya, 2020).

3. Skripsi Nurhayati (2018), Fakultas Syariah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo, dengan judul “Persepsi Produsen dan Konsumen Muslim terhadap Sertifikat Halal (Studi Kasus pada Produsen dan Konsumen Muslim Bakso Gibrass Cabang Ponorogo).” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi produsen dan konsumen muslim di Bakso Gibrass Cabang Ponorogo tentang sertifikat halal. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif bersifat deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun hasil dari penelitian ini bahwa persepsi produsen termasuk *external perception*, persepsi visual, persepsi auditori dan konsumen muslim termasuk *external perception*, *self perception*, persepsi auditori, persepsi visual, persepsi perabaan dan pengecapan dengan hasil akhir produsen beranggapan sertifikat halal itu penting sedangkan konsumen muslim tidak menganggap sertifikat halal itu penting.<sup>22</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas tentang persepsi. Akan tetapi, terdapat perbedaan dimana dalam penelitian terdahulu membahas tentang persepsi produsen dan konsumen muslim atas sertifikat halal dengan objeknya berupa bakso Gibrass cabang Ponorogo. Sedangkan dalam penelitian ini produknya tertera jelas yaitu membahas produk makanan saus sambal PD. Surabraja Putra yang dipersepsikan oleh masyarakat yang berperan sebagai konsumen.

4. Skripsi Maria Ulfa (2020), Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung, dengan judul “Analisis Hukum Islam tentang Penetapan Halal pada Produk Olahan Bakso Sony (Studi pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung).” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mekanisme penetapan halal pada olahan Bakso Sony terhadap aturan MUI Provinsi Lampung dan pandangan hukum Islam terhadap penetapan halal yang dilaksanakannya. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif analitik dengan teknik

---

<sup>22</sup> Nurhayati. “Persepsi Produsen dan Konsumen Muslim terhadap Sertifikat Halal (Studi Kasus pada Produsen dan Konsumen Muslim Bakso Gibrass Cabang Ponorogo).” (*Skripsi*. Fakultas Syariah IAIN Ponorogo. 2018).

pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Adapun hasil dari penelitian didapatkan kesimpulan bahwa penetapan halal yang dilakukan meliputi pendaftaran, monitoring pra audit dan membayar akad sertifikasi, pelaksanaan audit, rapat auditor halal LPPOM MUI, rapat Komisi Fatwa MUI, ditetapkan kehalalannya, dan penerbitan sertifikasi, sehingga penetapan halal oleh MUI Provinsi Lampung sejalan dengan peraturan hukum Islam karena sudah jelas setiap proses penetapannya terdapat aturan yang kuat untuk melaksanakannya.<sup>23</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas tentang kehalalan pada produk makanan menurut pandangan hukum Islam. Namun, permasalahan yang diteliti berbeda dimana makanan yang diteliti berupa olahan Bakso Sony dengan lokus penelitian di MUI Provinsi Lampung. Sedangkan dalam penelitian ini produknya tertera jelas yaitu membahas kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra dan berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.

5. Penelitian dalam bentuk jurnal yang dilakukan oleh Tian Nur Ma'rifat, Muhammad Nur Kholis, dan Slamet Purwanto (2016), Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Darussalam Gontor, dengan judul "Analisis Persepsi Konsumen dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Industri Kecil dan Menengah Bidang Pangan di Kabupaten Ponorogo Jawa Timur." Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi produsen dan konsumen baik industri kecil maupun menengah yang bergerak di bidang pangan Kabupaten Ponorogo terkait penerapan sistem jaminan halal, sehingga di ketahui minat konsumen dalam mengonsumsi produk halal tersebut. Penelitian ini bersifat analisis dengan mengadakan wawancara yang dilakukan dengan metode pengambilan sampel berupa *purposive sampling*. Adapun hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa konsumen memiliki pengetahuan

---

<sup>23</sup> Maria Ulfa, "Analisis Hukum Islam tentang Penetapan Halal pada Produk Olahan Bakso Sony (Study pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung)," (*Skripsi*, UIN Raden Intan Lampung, 2020).

yang cukup tentang halal terkait hukum Islam, akan tetapi masih kurang kesadaran untuk menjamin status halal dari produk tersebut. Dan produsen dianggap masih rendah pengetahuannya akan syarat dan prosedur pengajuan sertifikat halal sebab sosialisasi LPPOM MUI ke produsen daerah kurang diimplementasikan.<sup>24</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas persepsi pada industri di bidang pangan terkait jaminan halal. Akan tetapi, terdapat perbedaan yang terletak pada pembahasannya dimana dalam penelitian terdahulu persepsi yang ditunjukkan tersebut kepada konsumen dan produsen pada industri kecil dan menengah. Sementara dalam penelitian ini pembahasan persepsi hanya dilakukan oleh masyarakat terhadap produk makanan saus sambal PD. Surabaja Putra yang ditinjau dari UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam.

6. Penelitian dalam bentuk jurnal yang dilakukan oleh Auliyah Izzah Hasanah, Riza Fauziah, dan Rachmad Risqy Kurniawan (2020), Program Studi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir Sekolah Tinggi Ilmu Ushuluddin Darul Qur'an Bogor, dengan judul "Konsep Makanan Halal dan *Thayyib* dalam Perspektif Al-Quran," Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam dan menguraikan makna dan unsur yang terkandung dalam konsep halal dan *thayyib* pada ayat QS. Al-Baqarah:168 dan QS. Al-Maidah:88. Penelitian ini menggunakan studi kepustakaan dengan metode penafsiran tematik. Adapun hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa makanan halal dan baik dalam QS. Al-Baqarah:168 dan QS. Al-Maidah: 88 memiliki dua aspek yaitu yang dzatnya dihalalkan Allah, diperoleh dengan cara yang halal bukan cara paksaan, menipu, mencuri, korupsi.

---

<sup>24</sup> Tian Nur Ma'rifat, Muhammad Nur Kholis, Slamet Purwanto, "Analisis Persepsi Konsumen dan Produsen Sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Industri Kecil dan Menengah Bidang Pangan di Kabupaten Ponorogo Jawa Timur," *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*, (2016).

Dan hendaklah baik, tidak menjijikkan dan kotor, mengandung zat yang dibutuhkan tubuh.<sup>25</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama menguraikan tentang makanan halal menurut al-Qur'an, Adapun letak perbedaannya pada pembahasan dimana dalam penelitian terdahulu hanya terfokus pada penjelasan ayat al-Qur'an mengenai makanan halal dan baik. Sedangkan dalam penelitian ini membahas persepsi masyarakat mengenai kehalalan produk makanan berdasarkan undang-undang dan hukum Islam yang bersumber dari al-Qur'an, hadits, dan pendapat ulama.

7. Penelitian dalam bentuk jurnal yang dilakukan oleh Diwayana Putri Nasution, Annisa Ilmi Faried Lubis, dan Rahmad Sembiring (2018), Fakultas Sosial dan Sains Universitas Pembangunan Panca Budi, dengan judul "Identifikasi Persepsi Perilaku Konsumen Tentang Produk Makanan Halal di Kota medan." Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap sikap, norma subyektif dan persepsi kontrol perilaku konsumen terhadap minat beli produk halal, yang berbasis *Theory of Planned Behavior* dari Ajzen (1991). Penelitian ini berjenis penelitian analisis kualitatif. Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian ini bahwa terdapat pengaruh positif makanan halal terhadap minat beli konsumen muslim/ perilaku konsumen.<sup>26</sup>

Persamaan penelitian terdahulu di atas dengan penelitian yang akan penulis lakukan ini yaitu sama-sama membahas persepsi produk makanan halal. Akan tetapi, dalam penelitian terdahulu tidak diketahui produk makanan apa yang diteliti dan tidak ditinjau dari hukum Islam hanya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sedangkan dalam penelitian ini membahas lebih rinci produk makanannya yang

---

<sup>25</sup> Auliyah Izzah Hasanah, Rizka Fauziah, Rachmad Risqy Kurniawan, "Konsep Makanan Halal dan *Thayyib* dalam Perpesktif al-Qur'an," *Ulumul Qur'an: Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir*, 10: 10 (September 2020).

<sup>26</sup> Diwayana Putri Nasution, Annisa Ilmi Faried Lubis, Rahmad Sembiring, "Identifikasi Persepsi Perilaku Konsumen Tentang Produk Makanan Halal di Kota medan," *Jurnal Kajian Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 4:2 (2018).

berupa saus sambal PD. Surabraja Putra yang ditinjau menurut UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam.

## F. Kerangka Pemikiran

Dengan adanya suatu kerangka berfikir dapat dijadikan sebagai fokus analisis dalam masalah penelitian, sebab merupakan dasar pemikiran peneliti yang di peroleh dari sintesis fakta, observasi, dan pengkajian kepustakaan. Kerangka berfikir sendiri memiliki arti bahwa suatu model konseptual mengenai bagaimana teori dapat berkesinambungan dengan beragam faktor yang diidentifikasi sebagai masalah penting.<sup>27</sup>

Makanan halal adalah semua jenis makanan yang tidak mengandung unsur bahan yang haram/terlarang atau yang diolah menurut hukum-hukum Islam.<sup>28</sup> Menurut UU JPH pasal 1 ayat (3) menyatakan bahwa proses produk halal diartikan sebagai kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang meliputi persediaan bahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.<sup>29</sup> Adapun dalam membuktikan bahwa makanan tersebut halal sebagaimana tercantum menurut Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah RI No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, bahwa jaminan produk halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan adanya sertifikat halal.<sup>30</sup>

Sertifikat halal ini diterapkan dan dicantumkan oleh pelaku usaha dalam kemasan produk makanan atau yang sering disebut labelisasi halal. Sehingga dengan adanya labelisasi halal yang merupakan sebuah legalitas produk, para masyarakat terutama konsumen merasa diutamakan perlindungannya karena adanya jaminan produk halal. Menurut Pasal 1 ayat (1) UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, bahwa perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi

---

<sup>27</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2014), 96.

<sup>28</sup> Husnul Taffirah, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembeli Produk KFC (Studi pada KFC Hertasing di Kota Makassar)," 4.

<sup>29</sup> Pasal 1 ayat (3) UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

<sup>30</sup> Pasal 1 ayat (1) Peraturan Pemerintah RI No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

perlindungan kepada konsumen. Sertifikasi halal adalah fatwa MUI dan merupakan syarat untuk mencantumkan label halal.<sup>31</sup>

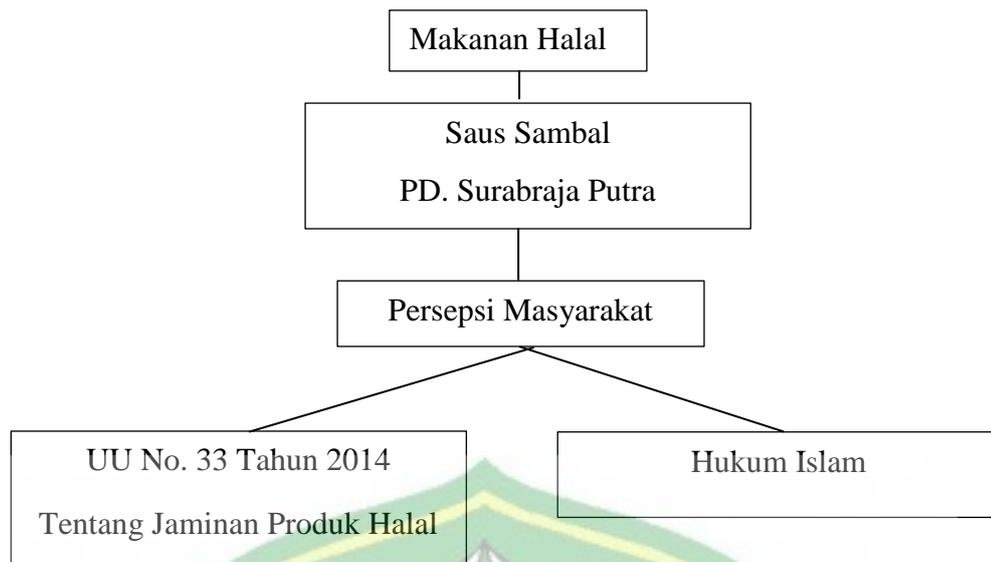
Salah satu pelaku usaha yang sudah mencantumkan label halal pada produknya adalah PD. Surabaja Putra dengan produk yang dihasilkan berupa saus sambal yang memiliki keunikan tersendiri berupa ubi sebagai bahan utamanya dan menggunakan teknik pengolahan yang sederhana. Meskipun demikian, beberapa masyarakat terutama konsumen ada saja yang meragukan akan bahan baku dan teknik pengolahan yang diterapkan perusahaan tersebut akan kandungan produk sehingga amankah untuk mengonsumsinya. Hal tersebut menimbulkan persepsi yang berbeda dalam masyarakat terutama konsumen, karena masyarakat secara aktif membangun pandangan diri mereka, baik dari pengetahuan, pengalaman, dan lainnya mengenai lingkungan sekitar tempat tinggalnya. Lingkungan sekitar ini merupakan sesuatu yang sangat berpengaruh karena didalamnya terdapat tetangga, kondisi geografis, dan status ekonomi. Jadi, dapat disimpulkan bahwa persepsi masyarakat adalah sebuah proses dimana sekelompok individu yang hidup dan tinggal bersama dalam wilayah tertentu, memberikan tanggapan terhadap hal-hal yang dianggap menarik dari lingkungan tempat tinggal mereka.

Islam telah memerintahkan untuk memakan makanan yang halal, dimana kehalalannya tersebut berdasarkan dzatnya, pengolahannya, dan cara memperolehnya. Dan pemerintah telah membantu dengan memberikan perlindungan kepada konsumen melalui UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, mengenai proses produk halal dapat dilihat dari lokasi, tempat, dan alat proses produk yang dijaga kebersihannya, bebas dari najis dan benda tidak halal.<sup>32</sup> Adapun kerangka pemikiran yang digunakan dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:

---

<sup>31</sup> Sri Nuryati, *Halalkah Makanan Anda?*, (Solo: PT Aqwam Media Profetika, 2008), 155.

<sup>32</sup> Agung Yonanda Pratama, "Persepsi Pelaku Usaha Makanan terhadap Jaminan Halal (Studi Kasus pada Produk Industri di Kota Metro)." 2-3.



**Gambar 1.1 Bagan Kerangka Berfikir**

## G. Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian adalah suatu cara atau prosedur yang dilakukan secara sistematis untuk memecahkan masalah dalam penelitian sehingga dapat mencapai suatu tujuan dari apa yang dilakukan dan dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah.<sup>33</sup> Metode penelitian memiliki arti penting dalam kegiatan penelitian karena digunakan untuk mengetahui keaslian mengenai adanya penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode penelitian kualitatif yang bersifat yuridis sosiologis, dengan tujuan utamanya adalah untuk mengkaji sesuatu yang terjadi di masyarakat dengan berdasarkan ketentuan hukum yang berlaku melalui persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam secara akurat, rinci dan sistematis yang dilakukan melalui pendekatan yuridis sosiologis agar diperoleh suatu makna.

### 1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode atau prosedur penelitian yang berlandaskan pada filosofi

<sup>33</sup> Zainab Al Qubra, "Persepsi Pemilik Warung Terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare," (*Skripsi*, STAIN Parepare, 2017), 43.

postpositivisme, dimana penggunaannya untuk meneliti kondisi obyek yang bersifat alamiah (lawannya eksperimen) dalam hal ini peneliti berperan sebagai instrumen kunci, dengan teknik pengumpulan data yang dilakukan secara triangulasi (gabungan), dan analisis data yang bersifat induktif/ kualitatif, sehingga menghasilkan data penelitian yang menekankan makna atau kata-kata tertulis/lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamatinya dibanding generalisasi.<sup>34</sup> Adapun penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman sehingga diharapkan dapat mengembangkan teori dengan cara menggambarkan secara keseluruhan (kompleks) berupa uraian mendalam mengenai ucapan, tulisan atau perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif yang dilakukan ini termasuk ke dalam penelitian yang bersifat *deskriptif*, dimana memaparkan data yang diperoleh sesuai apa yang ada agar mendapat gambaran mengenai kondisi objek penelitian kemudian dilakukan penganalisisan untuk menghasilkan beberapa kesimpulan.<sup>35</sup> Jadi, peneliti berperan penting dalam mendeskripsikan dan menganalisis fenomena atau masalah yang terjadi terkait dengan penelitian tersebut secara sistematis dan akurat sehingga mampu menarik kesimpulan dari apa yang terjadi di lapangan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan yuridis sosiologis. Pendekatan yuridis sosiologis adalah pendekatan dengan mengidentifikasi hukum sebagai gejala masyarakat yang dilakukan dengan melihat kenyataan atau praktek di lapangan.<sup>36</sup> Dalam penelitian ini tidak menguji hipotesis, akan tetapi hanya mendeskripsikan atau menguraikan informasi yang diperoleh untuk memperoleh pengetahuan hukum secara empiris dengan terjun langsung berdasarkan fenomena yang diteliti yaitu hasil penelitian di lapangan terkait kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra kemudian membandingkan dengan sumber pustaka yang ada dan mencermati perundang-undangan yang

---

<sup>34</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 9.

<sup>35</sup> Diwayana Putri Nasution, Annisa Ilmi Faried Lubis, Rahmad Sembiring, "Identifikasi Persepsi Perilaku Konsumen Tentang Produk Makanan Halal di Kota Medan," 22.

<sup>36</sup> Bambang Waluyo, *Penelitian Hukum dalam Praktek*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2002),

terkait akan hal tersebut, yaitu UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam.

## 2. Sumber Data

Data merupakan kumpulan bahan informasi yang disusun secara jelas yang diperoleh dari hasil pencatatan selama penelitian. Sumber data pada penelitian adalah subjek darimana perolehan data itu di dapat.<sup>37</sup> Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

- a. Sumber data primer adalah sumber pertama data asli yang dianggap penting terkait dengan permasalahan yang diteliti sebab langsung dikumpulkan oleh peneliti.<sup>38</sup> Adapun yang dijadikan sumber data primer dalam penelitian ini adalah wawancara langsung secara mendalam dengan masyarakat sebagai konsumen produk PD. Surabraja Putra dan manager PD. Surabraja Putra, observasi langsung, dan dokumentasi.
- b. Sumber data sekunder adalah sumber data yang diperoleh secara tidak langsung dalam mengumpulkan datanya, seperti melalui orang lain atau dokumen.<sup>39</sup> Adapun sumber data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari buku-buku, jurnal, internet, dan sumber data lainnya yang dijadikan sebagai bahan acuan dan rujukan yang berkaitan dengan pembahasan judul penelitian ini.

## 3. Teknik Penentuan Informan Penelitian

Dalam penelitian kualitatif narasumber atau yang disebut sebagai informan memiliki peran yang sangat penting sebagai pemberi informasi dalam mengungkapkan permasalahan penelitian. Dalam hal ini, Suharsimi Arikunto berpendapat bahwa informan adalah orang-orang yang dianggap bersedia memberikan dan mengetahui permasalahan yang diteliti.<sup>40</sup> Populasi sendiri memiliki arti wilayah secara keseluruhan yang ditetapkan seorang peneliti berdasarkan kualitas dan karakteristik tertentu

<sup>37</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2013), 172.

<sup>38</sup> Sumadi Surya Brata, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2003), 39.

<sup>39</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 137.

<sup>40</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, 188.

memuat subjek/objek yang dapat dipelajari dan ditarik kesimpulan. Menurut Sugiyono dalam penelitian kualitatif tidak ada istilah populasi, namun disebut juga *social situation* yang mana didasarkan pada tempat (place), pelaku (actor), dan aktivitas (kegiatan).<sup>41</sup> Sedangkan sampel adalah sebagian dari populasi yang memiliki jumlah dan karakteristik tertentu.<sup>42</sup> Alasan mengambil sampel yaitu berkaitan dengan kemampuan baik waktu, tenaga, dan dana yang dimiliki seorang peneliti, dan memudahkan dalam penyebaran angket.

Adapun teknik penentuan informan yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan untuk menentukan sumber data dengan melakukan pertimbangan tertentu. Penentuan sampel ini termasuk kedalam jenis *Non Probability Sampling* karena tidak dipilih secara acak, sehingga belum tentu semuanya memiliki kesempatan untuk dipilih menjadi sampel. Menurut Suharsimi Arikunto, apabila jumlah responden kurang dari 100, maka yang diambil adalah seluruh sampelnya atau termasuk penelitian populasi. Sedangkan apabila responden melebihi dari 100, maka sampel yang diambil adalah 10%-15% atau 20%-25% hingga lebih dari itu.<sup>43</sup> Adapun penggunaan teknik ini dilakukan dengan melihat tiga situasi menurut Dr. Ibrahim, diantaranya:

- a. Untuk memilih responden yang sangat berperan sebab dapat memberikan informasi penting.
- b. Untuk memilih responden yang sulit dicapai, sehingga peneliti cenderung memilih sesuai apa yang diinginkan peneliti.
- c. Dalam penelitian bertujuan mengidentifikasi responden tertentu agar dapat dilakukan wawancara secara mendalam.<sup>44</sup>

Berdasarkan pernyataan tersebut, dalam penelitian ini penulis mengambil subjek penelitian berdasarkan ciri-ciri spesifik yang dimiliki oleh sampel tersebut, meliputi:

---

<sup>41</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 61.

<sup>42</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 80-81.

<sup>43</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, 112.

<sup>44</sup> Ibrahim, *Metodologi Penelitian Kualitatif Panduan Penelitian beserta Contoh Proposal Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2015), 72.

- 1) Masyarakat yang bertindak sebagai para konsumen dan memiliki matapencaharian berdagang produk saus sambal PD. Surabraja Putra yang bertempat tinggal di sekitar pabrik tersebut, yaitu RT 13 RW 05, RT 14 RW 05 dan RT 20 RW 08 Desa Kasugengan Kidul Kecamatan Depok Kabupaten Cirebon.
- 2) Beragama Islam.
- 3) Telah berusia 21 tahun keatas.
- 4) Bersedia diwawancarai.

Dengan melihat dari pendapat tersebut, maka pengambilan sampel dalam penelitian ini berjumlah 20 orang responden yang dapat digambarkan dalam tabel berikut:

**Tabel 1.1**  
**Jumlah Responden yang Dijadikan Sampel**

No	RT/RW	Jumlah Pedagang/ Sampel
1.	RT 13 RW 05	6 Orang
2.	RT 14 RW 05	10 Orang
3.	RT 20 RW 08	4 Orang
Jumlah		20 Orang

Sumber: Data Primer Tahun 2022

#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara-cara yang dilakukan dalam mengumpulkan data sebagai langkah awal yang harus ditempuh dalam penelitian agar memperoleh data yang tepat, akurat dan dapat dipertanggung jawabkan, maka data dapat diperoleh melalui:

##### a. Wawancara

Wawancara adalah suatu proses kegiatan tanya jawab secara lisan yang dilakukan oleh dua orang atau lebih secara berhadapan mendengarkan langsung suatu informasi atau keterangan dari

informan.<sup>45</sup> Wawancara yang dilakukan dua pihak antara pewawancara yang bertanya dan pewawancara yang menjawab pertanyaan dengan tujuan tertentu.<sup>46</sup>

Wawancara yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah wawancara secara tidak terstruktur karena peneliti belum mengetahui secara pasti jawaban yang akan disampaikan informan dan juga memungkinkan bertanya secara terbuka tetapi tetap fokus dan tidak kaku, sehingga informan berkesempatan untuk menyampaikan pandangannya secara lebih luas dan peneliti harus mendengarkan secara baik, untuk itu agar wawancara berjalan dengan baik dan lancar dalam pelaksanaan penelitian ini maka digunakan alat bantu berupa *tape recorder*.

b. Observasi

Istilah observasi merupakan suatu perhatian yang dilakukan untuk fokus terhadap kejadian, gejala atau sesuatu.<sup>47</sup> Observasi dapat dilakukan dengan cara pengamatan dan pencatatan langsung secara sistematis untuk memperoleh gambaran dari fenomena yang diteliti.<sup>48</sup> Dalam penelitian ini observasi diartikan sebagai pengamatan dengan cara terjun langsung ke lokasi penelitian, sehingga di dapat gambaran secara jelas dan nyata atau valid mengenai data yang dibutuhkan dari suatu kondisi lingkungan atau objek penelitian yang mendukung kegiatan tersebut.

c. Dokumentasi

Dokumen mengacu pada suatu catatan terjadinya peristiwa yang telah berlalu berupa tulisan (catatan harian, sejarah, biografi, peraturan), gambar (foto, sketsa, dan lainnya), atau karya dari seseorang (patung, film).<sup>49</sup> Dokumentasi adalah menemukan data

<sup>45</sup> Agung Yonanda Pratama, "Persepsi Pelaku Usaha Makanan terhadap Jaminan Halal (Studi Kasus pada Produk Industri di Kota Metro)," 35.

<sup>46</sup> Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2004), 186.

<sup>47</sup> Emzir, *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*, (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2010), 37.

<sup>48</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, 128.

<sup>49</sup> Lexy J Moeleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 126.

berupa hal-hal terkait yang bersumber dari catatan, buku, surat kabar, agenda, dan sebagainya yang digunakan sebagai informasi.<sup>50</sup> Dalam penelitian ini dokumentasi yang digunakan berupa gambar atau foto yang diambil saat observasi di lapangan dan wawancara terhadap informan berlangsung dan peneliti juga banyak membaca buku, jurnal dan artikel untuk memperoleh informasi yang terkait dengan penelitian.

## 5. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah suatu proses mencari dan menyusun data secara sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan lainnya yang terkait dengan kegiatan penelitian, dimana data tersebut akan mengalami pengkategorian untuk dijabarkan kemudian disusun dengan membuat sintesa dan dibentuk pola dan setelahnya dipilih data yang dianggap penting untuk dipelajari dan di buat suatu kesimpulan dari data-data yang ada, sehingga hal tersebut menjadikan data sederhana, mudah dibaca dan dipahami oleh diri sendiri dan orang lain.<sup>51</sup> Dalam penelitian ini yang menggunakan metode kualitatif, peneliti mengolah data kemudian menganalisisnya dengan model mengikuti langkah analisis data menurut Miles dan Huberman yang dilakukan secara interaktif dan terus menerus pada setiap tahapan penelitian hingga tuntas. Dengan demikian, peneliti nantinya menggambarkan masalah persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra dan kemudian mengkaji hasil kegiatan penelitian tersebut dengan kandungan kehalalan pada Undang-undang yang terkait dan Hukum Islam. Adapun prosedur dalam menganalisis data pada penelitian ini, menggunakan empat tahapan diantaranya, yaitu:

### - Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara mencari, mencatat apa yang ada sesuai hasil observasi dan wawancara yang berlangsung di lapangan. Dengan demikian, kaitannya dengan penelitian ini adalah

---

<sup>50</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, 199.

<sup>51</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 244.

peneliti mengumpulkan data dari informan mengenai kehalalan produk makanan saus sambal PD. Surabaja Putra.

- *Data Reduction* (Reduksi Data)

Reduksi data dapat diartikan dengan suatu kegiatan merangkum, memilah hal pokok yang dianggap penting ke dalam konsep atau tema tertentu secara teliti dan rinci, sebab adanya perolehan data yang cukup banyak.<sup>52</sup> Dengan demikian, dalam penelitian ini data yang didapat dari penelitian mengenai kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra setelah dipaparkan dengan apa yang ada, maka yang dianggap kurang pantas atau tidak valid akan dihilangkan dan tidak akan dimasukkan ke dalam pembahasan.

- *Data Display* (Penyajian Data)

Penyajian data yang dilakukan dalam penelitian ini berupa uraian singkat, hubungan antar kategori yang berbentuk teks dan naratif dengan cara memaparkan data yang telah direduksi secara sistematis tanpa menutupi kekurangannya.<sup>53</sup> Dengan demikian, data yang disajikan dalam penelitian ini mengenai kehalalan produk saus sambal PD. Surabaja Putra dipaparkan dengan apa yang ada secara sistematis.

- *Conclusion* (Pengambilan Kesimpulan)

Kesimpulan yang dikemukakan di awal masih bersifat sementara dan masih bisa berubah jika tidak terdapat bukti yang mendukung kuat pada tahap berikutnya, namun sebaliknya jika ditemukan bukti yang valid dan konsisten saat diadakan penelitian di lapangan kembali maka kesimpulan yang diperoleh merupakan kesimpulan yang reliabel.<sup>54</sup> Untuk itu, setelah data diproses sesuai langkah diatas, maka dapat ditarik kesimpulan secara kritis untuk digeneralisasikan agar bersifat umum dari adanya suatu fakta yang konkrit tersebut. Dengan demikian, dalam penelitian ini kesimpulan

<sup>52</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 247.

<sup>53</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 249.

<sup>54</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 252.

yang didapat dari kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra tidak menyimpang dari permasalahan penelitian.

## 6. Uji Validitas Data

Dalam penelitian kualitatif, validitas data adalah suatu alat dalam mengukur kepastian dan ketepatan atas data yang terdapat dalam objek yang diteliti dengan yang dihasilkan seorang peneliti. Dengan demikian, Creswell dan Miller mendasarkan keakuratan telah dipastikan pada hasil penelitian dari sudut pandang peneliti, partisipan, atau pembaca secara umum.<sup>55</sup> Adapun standar validitas terdiri atas validitas internal yang mana dapat mengukur keakuratan yang mencerminkan keberhasilan penelitian sesuai objek yang diukur. Dan validitas eksternal adalah mengukur keakuratan hasil penelitian dengan cara diterapkan pada populasi penelitian.<sup>56</sup> Dalam penelitian ini, akan menggunakan uji validitas yang dilakukan dengan melalui:

### a. Triangulasi

Triangulasi adalah teknik yang digunakan untuk memeriksa keabsahan data dengan mengecek atau membandingkan data yang diperoleh dengan sumber lain.<sup>57</sup> Adapun triangulasi yang dilakukan berupa triangulasi sumber (membandingkan perkataan subyek dengan informan) dan triangulasi metode (membandingkan data hasil pengamatan dan wawancara dengan isi dokumen yang berkaitan).

### b. Menggunakan bahan referensi

Bahan referensi yang digunakan adalah pendukung yang menjadi bukti data, misalnya hasil wawancara menggunakan alat perekam dan laporan yang dibuat secara jelas, sistematis, rinci, dan dapat dipercaya.

---

<sup>55</sup> John W. Creswell, *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed Edisi Ketiga*, diterjemahkan oleh Achmad Fawaid, (Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2013), 286.

<sup>56</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, 360.

<sup>57</sup> Lexy J Moeleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 330.

## H. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pembahasan dan penulisan dalam membaca hasil penelitian dan mengarahkan penyusun agar tidak membahas selain hal-hal yang diteliti, maka peneliti menyusun penulisan skripsi ini dengan sistematika dibagi menjadi beberapa bab dan setiap bab memiliki sub bab pembahasan yang saling berkesinambungan, diantaranya sebagai berikut:

### **Bab 1 : Pendahuluan**

Menggambarkan secara keseluruhan isi dan bentuk penelitian sebagai dasar pengantar permasalahan, yang mencakup tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, *literature review*, kerangka pemikiran, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

### **Bab II : Tinjauan Persepsi Masyarakat Terhadap Kehalalan Produk Saus Sambal.**

Menguraikan tentang landasan teori yang terkait mengenai persepsi masyarakat, kehalalan produk makanan, produk saus sambal, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan hukum Islam.

### **Bab III : Kondisi Objektif PD. Surabraja Putra**

Berisi mengenai kondisi objektif produk saus sambal PD. Surabraja Putra dengan menjelaskan tentang gambaran umum PD. Surabraja Putra yang memuat tentang profil PD. Surabraja Putra, visi dan misi PD. Surabraja Putra, dan proses produksi saus sambal yang dihasilkan PD. Surabraja Putra.

### **Bab IV : Persepsi Masyarakat Terhadap Kehalalan Produk Saus Sambal PD. Surabraja Putra Perspektif UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Hukum Islam.**

Dalam bab ini menjabarkan analisis dan pembahasan mengenai persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra, persepsi masyarakat terhadap kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra menurut UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Produk Jaminan Halal, dan pandangan hukum Islam apakah bersesuaian dengan persepsi masyarakat tentang kehalalan produk saus sambal PD. Surabraja Putra Kabupaten Cirebon.

**Bab V : Penutup**

Menguraikan mengenai kesimpulan atas hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan pada bab sebelumnya dan saran penulis dalam menyelesaikan permasalahan penelitian tersebut sebagai masukan kepada pihak-pihak yang terkait.

