

SUMBANGSIH SERTIFIKAT HALAL DALAM KONTRIBUSI USAHA PADA WAROENG *STEAK AND SHAKE* DI LUMAJANG

Saifuddin

Universitas Nurul Jadid (UNJ) Paiton Probolinggo
Email: saifuddin.unuja@gmail.com

Abrori

Universitas Nurul Jadid (UNJ) Paiton Probolinggo
Email: Abrroryalbroy97@gmail.com

Bahrudin

Universitas Nurul Jadid (UNJ) Paiton Probolinggo
Email: rudibahrudin682@gmail.com

Abstrak: Negara Indonesia kini mengalami perkembangan bisnis dibidang kuliner, sehingga restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik dalam meningkatkan minat pelanggannya masing-masing. Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang semakin cepat banyak bermunculan restoran/rumah makan ala luar negeri yang sedang banyak digandrungi masyarakat lokal. Namun negara Indonesia yang penduduknya mayoritas muslim pastinya akan berhati-hati dalam memilih rumah makan, dikarenakan dalam Islam ada hukum halal dan haram yang mengatur mereka, sehingga sebuah rumah makan diharapkan dapat memiliki sertifikat halal dari MUI selaku badan pemerintahan yang mengawasi ini, begitu juga pada waroeng *steak and shake*. Tujuan penelitian ini, bagaimana penting dan perannya menggunakan sertifikat halal pada usaha waroeng *steak and shake*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Adapun jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan. Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1). Sertifikat halal sangat penting keberadaanya pada usaha rumah makan, hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada usaha waroeng *steak and shake*. 2). Peran sertifikat halal pada usaha waroeng *steak and shake* dalam meningkatkan pelanggan sangatlah besar.

Kata Kunci: Sertifikat halal, kontribusi, usaha

Abstract: The country of Indonesia is now experiencing business development in the culinary field, so that local restaurants or restaurants compete to rack their brains to provide good and unique services in increasing the interest of their respective customers. Coupled with the increasingly rapid development of globalization, many foreign-style restaurants/restaurants have emerged which are being loved by local people. However, the Indonesian state with a Muslim majority population will certainly be careful in choosing a restaurant, because in Islam there are halal and haram laws that regulate them, so that a restaurant is expected to have a halal certificate from the MUI as the government agency that oversees this, as well as in *waroeng* steak and shakes. The purpose of this study, how important and its role is to use a halal certificate in the *waroeng* steak and shake business. This research uses descriptive qualitative method. The type of research used is field research. The data used are primary and secondary data. Data collection techniques used include observation, interviews, and documentation. The results of this study indicate that 1). Halal certificates are very important in the restaurant business, this can be seen from the results of research conducted by researchers on the *waroeng* steak and shake business. 2). The role of halal certificates in the *waroeng* steak and shake business in increasing customers is very large.

Keywords: Halal certificate, contribution, business

A. Latar Belakang

Kehidupan manusia dalam kesehariannya sering kali menyamakan antara istilah kebutuhan dengan keinginan. Orang sering mengatakan kebutuhan padahal sebenarnya yang dimaksud adalah keinginan. Kedua istilah ini mengandung pengertian yang sangat berbeda. Kebutuhan adalah sesuatu yang kita butuhkan dalam diri kita entah itu barang atau jasa yang harus dipenuhi, apabila tidak dipenuhi akan menimbulkan dampak yang negatif.¹ Contohnya: Makanan, minuman, pakaian, dan tempat tinggal. Sementara keinginan adalah sesuatu yang kita inginkan, yang dimana apabila tidak dipenuhi maka tidak akan berdampak pada kelangsungan hidup. Contohnya: mobil, motor, laptop, hp, dan lain sebagainya. Dalam hal ini terlihat jelas perbedaan antara kebutuhan

¹ Celina Tri Siswi Kristiyanti, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2008), hal 41.

dan keinginan, maka dapat digarisbawahi bahwa kebutuhan harus dipenuhi tetapi keinginan tidak harus dipenuhi.

Menurut para ahli kebutuhan dibagi menjadi tiga jenis yakni kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Kebutuhan primer ini disebut juga sebagai kebutuhan alamiah karena kebutuhan ini erat kaitannya dengan kodrat kita sebagai manusia. Kebutuhan primer merupakan kebutuhan mutlak yang harus dipenuhi demi kelangsungan hidup manusia, kebutuhan primer juga disebut kebutuhan pokok karena apabila kebutuhan primer tidak dipenuhi, maka kelangsungan hidup manusia akan terancam. Contohnya : makan, minum, pakaian, tempat tinggal.²

Kebutuhan sekunder adalah kebutuhan yang dipenuhi setelah kebutuhan pokok terpenuhi. Kebutuhan sekunder merupakan kebutuhan pelengkap kebutuhan pokok atau kebutuhan primer. Kebutuhan sekunder setiap orang berbeda-beda. Contohnya : prabot rumah tangga, radio, pendidikan, tas, sepeda motor, meja, kursi, alat tulis, alat olah raga.³ Kebutuhan tersier adalah kebutuhan yang dapat dipenuhi setelah kebutuhan primer dan sekunder terpenuhi dengan baik. Pada umumnya pemenuhan kebutuhan tersier dilakukan oleh orang-orang yang berpenghasilan tinggi dan biasanya digunakan untuk status sosial, misalnya Rumah mewah, perhiasan, berlian, dan mobil mewah.⁴

Indonesia sekarang ini sudah mengalami perkembangan bisnis dibidang kuliner, sehingga restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik untuk memikat pelanggannya masing-masing . Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang kian cepat banyak bermunculan restoran/rumah makan ala luar negeri yang sedang banyak diganrunji masyarakat lokal. Dalam meningkatkan pelanggan, selain memberikan pelayanan yang baik, restoran/rumah makan juga harus melihat pangsa pasar /sosiologi masyarakat muslim, sehingga label halal sangat peka bagi keputusan masyarakat dalam memilih restoran/rumah makan.⁵

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis majelis ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan bukti yang diberikan MUI, bukan sekedar halal karena menurut UU 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 2 yang berbunyi, Pemeriksaan sebagaimana yang dimaksud pada ayat 1 dilaksanakan dengan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan menteri agama dengan mempertinbangkan saran lembaga keagamaan yang memiliki potensi dibidang tersebut.

² M.Sadar, Moh.Taufik Makaroi, Habloel Mawardi, *"Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia"*, (Cet.I, Jakarta: Akademia, 2012), hal 2

³ Arief, Abd.Rachman. *Pengantar Perhotelan dan Restoran*. (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005) hal 33

⁴ Marsum W.A, *Restoran dan Segala Permasalahannya*. (Yogyakarta: Percetakan Andi, 2005) hal 40

⁵ Marsyang, *Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu*. (Bogor : ghalia Indonesia, 1999) hal 71

Sekertaris umum Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar, mengatakan produk dengan sertifikat halal dapat memberikan nilai tambah, tidak hanya bagi kesehatan, tetapi juga pada nilai ekonomi. "Perusahaan yang sudah punya sertifikat halal omsetnya lebih meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok bisa jadi 200 mangkok. Jadi otomanis sertifikat halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran" ujar Rafani. Menurutnya, dengan sertifikasi halal juga akan mampu menambah daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN yang akan dimulai tahun 2015.

Maraknya kasus pada warung makan yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia termasuk di kota Lumajang, membuat beberapa warung makan sepi pengunjung. Seperti yang sudah diliput oleh berita online kompas.com Beredar isu bahwa salah satu produk KFC, yakni burger, disebutkan terbuat dari bahan yang tidak layak konsumsi. Dalam pesan itu juga menyebutkan bahwa bahan baku yang digunakan oleh KFC seperti kecap dan mayones sudah tercampur degan unsur minyak babi. Penyebar pesan itu mengajak umat Islam agar memboikot KFC karena memang sudah sejak lama mengetahui bahwa produk-produk KFC tidak halal atau haram.⁶ Ini membuat sertifikasi halal sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya masyarakat muslim dan hal ini tentunya sangatlah berpengaruh besar bagi usaha rumah makan. Apalagi mungkin banyak masyarakat pengelola rumah makan yang menyajikan menu-menu luar negeri.⁷

Ini menjadi kekhawatiran bagi konsumen muslim memilih tempat makan yang sesuai hukum islam. Padahal kriteria suatu makanan memenuhi syarat kehalalan makanan adalah tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti bahan-bahan yang berasal dari organ tubuh manusia, darah, kotoran, dan lain sebagainya. Semua berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, proses pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, semua makanan dan minuman tidak boleh mengandung khamar (minuman beralkohol).⁸

Bagi seorang muslim, mengkonsumsi makanan halal dan menjauhi makanan yang haram adalah sebuah keniscayaan dan sesuatu yang tidak bisa ditawar-tawar lagi. Perbuatan tersebut sangat menentukan kualitas keimanan dan ketaatan disisi Allah Swt. Bukan tanpa alasan Allah Swt. Menetapkan aturan yang ketat dalam hal makanan ini tujuannya tidak lain adalah agar akal, jiwa,

⁶ <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/14/143000165/beredar-isu-burger-kfc-mengandung-babi-perusahaan-dan-mui--tidak-benar-?page=all> diakses hari kamis tgl 17-03-2022 Pukul 19.30

⁷ Subianto, Pratiwi, "Rantai Nilai Dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal", Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Vol. 1, (2018): 141

⁸ Mardesci, Hermiza, "Pangan Halal Dan Cara Memilih Produk Kemasan Yang Aman Dan Halal", Jurnal Teknologi Pertanian, (2010): 31

dan raga manusia senantiasa terjaga hingga amal ibadah yang dilakukan bisa optimal dan diterima oleh Allah Swt seperti yang tertuang dalam Surat Al-Mu'minun Ayat 51:

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ﴿٥١﴾

Artinya: Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.

Pentingnya menjaga kehalalan makanan yang masuk kedalam tubuh juga dijelaskan dalam sebuah Hadits yang diriwayatkan oleh Abu Hurairah dalam kitab Shahih Muslim halaman 65 Nomor 1015, yang berbunyi:

"Abu Kuraib Muhammad bin Al-'Ala' telah menceritakan kepadaku: Abu Usamah menceritakan kepada kami: Fudhail bin Marzuq menceritakan kepada kami: 'Adi bin Tsabit menceritakan kepadaku, dari Abu Hazim, dari Abu Hurairah; Beliau berkata: Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda, "Wahai manusia, sesungguhnya Allah itu baik, tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan kaum mukminin dengan apa yang diperintahkan kepada para rasul"

Memperhatikan makanan berarti mewaspadaai makanan yang memungkinkan mengandung unsur-unsur haram, waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap hukum islam, yang dimaksud waspada disini selektif dan memperhatikan apa saja yang menjadi alasan hingga suatu makanan atau minuman benar-benar dapat dikatakan halal. Berdasarkan latar belakang diatas terkait pentingnya mengkonsumsi makanan halal dan adanya jaminan halal yang diberikan oleh pihak MUI pada beberapa usaha rumah makan berupa sertifikat halal, maka dapat ditarik masalah yang dapat dikemukakan yaitu bagaimana pentingnya menggunakan sertifikat halal dan peran sertifikat halal pada usaha waroeng *steak and shake* di Lumajang.

B. Landasan Teori

1. Halal dan Haram

Halal adalah boleh, kata halal berasal dari bahasa Arab melepaskan dan tidak terikat secara etimologi, halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat karena ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau diartikan sebagai salah satu yang bebas dari bahaya duniawi. Dari pengertian tersebut dapat dipahami tentang dasar sertifikat halal yakni fatwah tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam melalui pemeriksaan terperinci oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).⁹

⁹ Fauzi, Muchamad, "Fatwa dan Problematika Pentapan Hukum Halal Di Indonesia", Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam (2018): 53

Literatur penyusunan manual system jaminan halal bagi industri kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa “kebijakan halal merupakan kebijakann tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, serta konsistensi dalam proses produksi halal sesuai sayariat Islam. Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan dalam Al-Qur’an dan Hadist”. Kriteria halal terbagi menjadi dua, yaitu halal berdasarkan proses dan halal berdasarkan subtansinya.¹⁰ Halal berdasarkan proses, yaitu untuk pangan yang berasal dari tumbuhan dan ikan lalu pada waktu proses pengolahan, penyimpanan, transportasi, serta alat yang digunakan tidak habis digunakan untuk babi dan bahan tambahanya berasal dari hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah. Halal berdasarkan subtansi yakni :

- a. Tidak mengandung babi binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya.
- b. Semua bentuk minuman yang tidak mengandung alkohol

Literatur pedoman penyusunan manual system jaminan halal bagi industry kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa: “Haram adalah sesuatu yang Allah Swt. melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas, setiap orang yang menentangny akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat. Bahkan terkadang ia terancam sanksi syariah di dunia”. Kriteria haram ada dua, yang pertama : Haram *Lidzatihi* (makanan yang haram karena dzatnya). Maksudnya hukum asal dari makanan itu memang sudah haram sendiri. Allah dan Rasulnya telah mengharamkan beberapa jenis makanan dikonsumsi bagi manusia karena dzat pada makanan itu sendiri. Kedua : Haram *Lighairihi* (makanan yang haram karena faktor luar). Maksudnya hukum asal makanan itu sendiri halal, akan tetapi dia berubah menjadi haram dikarenakan adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut, misalnya makanan dari hasil mencuri atau dibeli dengan uang hasil korupsi, transaksi ribah, upah pelacuran, menyembelih tanpa menyebutkan asma Allah, sesajen perdukunan dan lain sebagainya.¹¹

Paham tentang halal dan haram yang lainnya mengacuh kepada dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram kecuali ada nas yang sah misalnya karena ada sebagian Hadits lemah atau tidak addanya nas tegas (Sharikh) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah. Ruang lingkup haram dalam syariat Islam sebenarnya sangatlah sempit, sedangkan ruang lingkup halal sangatlah luas, hal ini dapat dilihat dari nash-nash yang sahih dan tegas dalam hal haram sangat minim sekali sedangkan sesuatu yang tidak ada keterangan halal haramnya kembali ke

¹⁰ Lies Afroniyati, 2014, “Analisi Ekonomi Politik Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia”, Yogyakarta, Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik, hal: 40.

¹¹ Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram Dalam Islam*, (Jakarta: PT Bina Ilmu, 1993) , hal 10

hukum asal yaitu halal dan termasuk dalam kategori yang dima'fukan Allah.¹² Dasar kedua, bahwa islam telah memberikan batasan wewenang untuk menentukan halal dan haram, yaitu dengan melepaskan hak tersebut dari tangan manusia, betapapun tingginya kedudukan manusia tersebut dalam bidang agama maupun duniawi, maka hak tersebut semata-mata ditangan Allah. Jika Islam mencela sikap orang-orang yang suka menentukan halal dan haram itu semua maka dia telah memberikan kekhususan kepada mereka yang suka mengharamkan itu dengan suatu beban yang sangat berat, karena memandang bahwa hal ini akan merupakan suatu penyempitan bagi manusia terhadap sesuatu yang sebenarnya oleh Allah diberikan keleluasaan. Disamping hal tersebut memang karena ada beberapa pengaruh yang akan ditimbulkan oleh ahli agama yang berlebihan.¹³

Dalam Islam diketahui bahwa mengharamkan sesuatu yang halal itu dapat membawa suatu keburukan dan bahaya. Seluruh bentuk bahaya hukumnya adalah haram, sebaliknya yang bermanfaat hukumnya adalah halal. Jika suatu persoalan bahayanya lebih besar dari pada manfaatnya maka hal tersebut hukumnya haram sebaliknya jika manfaatnya lebih besar maka hukumnya menjadi halal. Allah telah mengharamkan semua jenis makanan yang tidak baik, tetapi dibalik itu semua Allah telah memberikan gantinya berupa makanan-makanan yang baik. Salah satu prinsip yang telah diakui oleh Islam adalah apabila Islam telah mengharamkan sesuatu, maka wasilah dan cara apapun yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka, hukumnya haram.¹⁴

Kaidah ini senada dengan apa yang diakui oleh Islam bahwa dosa perbuatan haram tidak terbatas pada pribadi pelakunya itu sendiri secara langsung, tetapi meliputi ruang lingkup yang sangat luas sekali, termasuk semua orang yang bersekutu dengan dia baik melalui harta maupun sikap, masing-masing mendapatkan dosa sesuai dengan keterlibatannya. Semua yang dapat membantu orang kepada perbuatan yang haram, hukumnya adalah haram juga, sedangkan semua orang yang membantu orang yang berbuat haram, maka ia akan terlibat pula didalam dosanya. Apa saja yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka hukumnya haram.¹⁵

Islam memberikan penghargaan terhadap setiap hal yang dapat mendorong untuk berbuat baik, tujuan yang mulia dan niat yang baik, baik dalam perundang-undangannya maupun dalam seluruh pengarahannya. Niat

¹² Yuli Mutiah Rambe dan Syaad Afifudin, 2012, "Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim", Desember 2012, Jurnal Ekonomi dan Keuangan, hal 39

¹³ [Http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/](http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/) diakses pada Tanggal 16 Maret 2022, Pukul 19.00

¹⁴ Aal Lukmanul Hakim, *Dissecting the contents of law of Indonesia on Halal Product Assurance, Indonesia Law Review* (January-April 2015), hal. 89.

¹⁵ Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2015), hal. 80-81

yang baik itu dapat menggunakan seluruh yang mubah dan adab untuk berbakti kepada Allah. Oleh karena itu siapa yang makan dengan niat untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya dan memperkuat tubuhnya agar dapat melaksanakan kewajibannya untuk beribadah kepada Allah dan ummatnya, maka makan dan minumnya itu dinilai sebagai ibadah.

Setiap hukum Allah pasti memiliki alasannya yang tidak lain untuk kebaikan hambanya itu sendiri, dapat dilihat dari hukum Islam yang mengharamkan daging babi untuk dikonsumsi umat muslim. Babi adalah hewan yang kerakusannya dalam makan tidak tertandingi hewan lain, ia akan memakan semua makanan yang ada di hadapannya, jika perutnya telah penuh atau makanannya telah habis ia akan memuntahkan isi perutnya dan memakanya lagi untuk memuaskan kerakusannya, ia tidak berhenti makan bahkan memaka muntahnya, termasuk kotoran apapun yang ada di hadapannya, baik kotoran manusia, hewan lain, maupun kotorannya sendiri, hingga tidak ada lagi yang dapat ia makan di hadapannya kadang ia juga buang air kecil pada kotorannya lalu kemudian dimakannya jika berada di hadapannya.¹⁶

2. Ruang Lingkup Produk Halal dan Sertifikat Halal

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai bahan konsumsi bagi manusia baik makanan maupun minuman, termasuk tambahan pangan, bahan baku pangan, bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Menurut Pasal 1 angka 2 undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Labelisasi halal sifatnya sukarela, kecuali untuk makanan siap saji itu sifatnya wajib.¹⁷

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang telah dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal yang selanjutnya di singkat sebagai BPJHP. Pemasangan label halal terhadap produk halal sangatlah penting, karena merupakan sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Untuk itu para pelaku usaha hendaklah mengacuh pada undang- undang nomor 18 tahun 2012 pasal 97 ayat 3, pada suatu label harus membuat sekurang-kurangnya keterangan mengenai :¹⁸ a). Nama produk, b). Daftar bahan yang digunakan, c). Berat bersih atau isi bersih, d). Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, e). Halal bagi

¹⁶ Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan", Jurnal Dinamika Hukum, Volume 14 Nomor 2, 2 Mei 2014, Palembang: Universitas Sriwijaya, hal: 231.

¹⁷ Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 *Tentang Label dan Iklan Pangan*

¹⁸ Dessy Rezfi "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen" (Studi di Kota Padang Panjang) (Padang: Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang). hal 35

yang dipersyaratkan, f). Tanggal dan kode produksi, g). Tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa, h). Nomor izin edar bagi pangan olahan, i). Asal usul bahan pangan tertentu.

Pada dasarnya, umat Islam diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal menurut syariat agama Islam. Untuk itu pencantuman label halal pada produk makanan sangatlah penting. Hal ini juga ditegaskan dalam peraturan pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan pasal 10 ayat 1: "setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan, menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan keterangan atau tulisan halal pada kemasan."¹⁹

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu :

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c. Semua baha yang berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang telah diatur dalam syariat Islam.
- e. Semua makanan dan minuman tidak mengandung khamar.

Sertifikat halal ini dikeluarkan oleh LPPOM dibawah naungan Majelis Ulama Indonesia, yang selanjutnya disingkat LPPOM MUI.²⁰ Sertifikat halal adalah fatwah tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan hasil siding komisi, fatwah MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.²⁰ Fatwah adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh komisi fatwah tentang status hukum suatu kasus tertentu, sertifikat halal ini merupakan syarat pencantuman label halal pada produk kemasan. Pemegang sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab memelihara kehalalan produk yang di produksinya dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya termasuk foto copynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Tujuan pelaksanaan sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetik adalah untuk memberika kepastian

¹⁹ Toto Suryana, *Pendidikan Agama Islam*, (Jakarta: Tiga Mutiara, 1996), hal. 179

²⁰ <http://halal.mui.com/> Pedoman Penyusunan Manual Sistem Halal Bagi Industri Kecil dan Menengah/ diakses pada Tanggal 17 Maret 2022 Pukul 19.56

kehalalan suatu produk sehingga dapat menenangkan hati yang mengkonsumsinya.²¹

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat sertifikat halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur bahan haram (najis), MUI berhak mencabut sertifikat halal produk bersangkutan. disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperhatikan atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap dua tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal dan kehalalan produk-produknya diluar tanggung jawab MUI. Bagi masyarakat yang ingin mendapatkan informasi tentang produk (perusahaan) yang telah mendapatkan sertifikat halal MUI dan masa berlakunya, LPPOM MUI telah menerbitkan jurnal halal ketentuan administrasi aatau pengajuan sertifikasi halal.²²

Adapun ketentuan administrasi untuk pengajuan sertifikasi halal secara umum, sebagai berikut :

- a. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/ fasilitas), maupun perpanjangan dapat melakukan pendaftaran secara online.
- b. Mengisi data pendaftaran: status sertifikasi (baru / pengembangan / perpanjangan), data sertifikat hala, status surat jaminan halal (SJH) jika ada dan kelompok produk.
- c. Membayar biaya pendaftaran biaya sertifikasi halal.
- d. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftar, (baru/ pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran dan industri jasa), diantaranya : manual SHJ, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
- e. Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alur proses sertifikasi halal sebagai berikut:

²¹ Siti, Maemonah. 2017. *"Pengaruh Merk dalam Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jilbab Zoya: Studi Kasus Pada Konsumen di Outlet Produk Jilbab Zoya Pamularsih Semarang"*. Skripsi Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang. Hal 4-5

²² Lies Afroniyati, 2014, *"Analisi Ekonomi Politik Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia"*, Yogyakarta, Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik, hal 38



Gambar 1
Diagram Alur Proses Sertifikasi Halal

3. Fungsi dan Pera LPPOM-MUI dalam Sertifikasi Halal

a. Fungsi LPPOM-MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) dibentuk pada tahun 1989 melalui Surat keputusan Dewan Pimpinan Pusat Majelis Ulama Indonesia No.018/MUI/I/1989 dengan fungsi sebagai pelindung umat dalam hal konsumsi makanan dan minuman, fungsi ini juga sesuai dengan fungsi Majelis Ulama Indonesia yang melakukan perlindungan umat secara umum, baik dalam hal pemikiran maupun muamalah. Lembaga ini juga mengurus permasalahan hukum halal dan haram baik dalam hal pangan, obat-obatan maupun produk kosmetika. Dalam Islam, masalah halal dan ketakwaan sebagai muslim yang utuh. Badan inilah yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal. Sebelum mengeluarkan sertifikat halal tersebut badan ini menjalin kerjasama dengan para ahli untuk menilai kandungan suatu produk sebelum diputuskan statusnya menjadi halal.

b. Peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.

- 1) Mengadakan inventarisasi, klarifikasi dan pengkajian terhadap kehalalan makanan, obat-obatan dan kosmetik yang beredar di masyarakat.
- 2) Mengkaji dan menyusun konsep-konsep yang berkaitan dengan peraturan-peraturan mengenai penyelenggaraan rumah makan/restoran, perhotelan, hidangan dalam pelayaran atau penerbangan, pemotongan hewan serta penggunaan berbagai jenis bahan bagi pengelolaann pangan, obat-obatan dan kosmetik yang digunakan oleh masyarakat khususnya umat Islam harus terjamin kehalalannya.²³

²³ Saifuddin dan Sitti Aisyah, "Preferensi Dan Persepsi Konsumen Generasi Millenial Terhadap Halal Cosmetics (Study Kasus Di PP Nurul Jadid Paiton Probolinggo)", Probolinggo, Jurnal PROFIT: Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan Syariah, 2021, hal 6

- 3) Menyampaikan hasil-hasil pengkajian dan konsep-konsep itu kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia sebagai bahan pertimbangan dalam perumusan kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan, jual beli dan penggunaan pangan, obat-obatan dan kosmetik.
- 4) Mengadakan berbagai kegiatan dalam rangka mejalin kerjasama dengan instansi-instansi pemerintah dan swasta, dalam dan luar negeri.

Selain peran yang tersebut diatas, masih ada peranan LPPOM-MUI yang lainnya yaitu untuk melindungi umat dari makanan yang tidak halal, selain itu memegang prinsip untuk melindungi fatwa-fatwa tentang makanan yang halal dan yang tidak sehingga tidak menimbulkan fatwa-fatwa yang kontroversial yang menghalalkan makanan yang haram dan sebaliknya mengharamkan makanan yang halal. Umat disini tidak hanya konsumen, tetapi dalam paham Majelis Ulama Indonesia adalah seluruh unsur di negara ini, termasuk prosuden dan lembaga asosiasi.

4. Minat Beli

Minat beli (*Purchase Intention*) adalah kecendrungan konsumen untuk membeli sesuatu atau mengambil tindakan yang berhubungan dengan membeli dan diukur tingkat kemungkinan konsumen melakukan pembelian. diukur dengan, Pernyataan ingin membeli atau tidak membeli, akan membeli atau tidak akan membeli, akan melakukan pembelian ulang atau tidak akan membeli ulang.²⁴

Niat adalah keadaan dimana seseorang melakukan perilaku dan dianggap sebagai perilaku langsung, Berdasarkan *Theory Planned Behavior*, TPB berkaitan dengan sikap, norma subjektif, dan kontrol perilaku yang dirasakan. Unsur-unsur ini digunakan dalam upaya untuk memahami niat orang untuk terlibat langsung atau tidak langsung dalam sejumlah kegiatan seperti kemauan untuk berpendapat dan kemauan memberikan sesuatu. Pengukuran langsung dari faktor penentu dapat diartikan sebagai sikap yang mengacu pada penilaian evaluatif tentang keuntungan dan kerugian dari melakukan suatu tindakan, sementara norma subjektif mengacu pada persepsi seseorang atas tekanan sosial untuk melakukan perilaku, dan persepsi kontrol perilaku yakni menyangkut rasa percaya diri yang tinggi dari suatu individu untuk melakukan suatu tindakan.²⁵

Theory Planned Behavior telah banyak digunakan dalam mengukur niat beli dikalangan konsumen. Dalam aplikasi yang lebih dalam dan penggunaan *Theory Planned Behavior* atau BTP juga digunakan oleh berbagai peneliti mengukur

²⁴ Assael, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal* (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta), Yogyakarta, hal 17

²⁵ Hrubes, Ajzen & Daigle, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal* (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta), Yogyakarta, hal 10

niat orang untuk membeli, mengkonsumsi dan menerima produk makanan halal. Berdasarkan *Theory Planned Behavior* digunakan sebagai landasan pengukuran minat beli konsumen, beberapa peneliti sepakat bahwa niat adalah ukuran untuk menunjukkan keyakinan individu untuk membeli produk makan halal. Misalnya, seorang konsumen muslim memiliki niat untuk membeli produk makanan halal yang disajikan dalam poin penataan produk. Ukuran langsung ini memberikan pedoman untuk memprediksi perilaku sosial manusia. Selain itu, peneliti lain juga sepakat bahwa konseptualisasi TPB yang disajikan oleh Ajzen menyiratkan hubungan sebab akibat antara empat variabel tersebut, yaitu: kepercayaan, sikap, niat dan perilaku.

Keputusan pembelian didasarkan pada perilaku konsumen yang dinamis, berarti perilaku seorang konsumen, grup konsumen ataupun masyarakat luas selalu berubah sepanjang waktu. Schiffman dan Kanuk mendefinisikan perilaku konsumen sebagai perilaku yang diperlihatkan konsumen dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan menghabiskan produk dan jasa yang mereka harapkan, sehingga akan memuaskan kebutuhan mereka. Para pemasar wajib memahami keragaman perilaku konsumen agar mampu memasarkan produknya dengan baik. Disamping itu, para pemasar juga perlu memahami mengapa dan bagaimana konsumen mengambil keputusan membeli, sehingga pemasar dapat merancang strategi pemasaran dengan lebih baik. Pemasar yang mengerti perilaku konsumen akan memperkirakan bagaimana kecenderungan konsumen untuk bereaksi terhadap informasi yang diterimanya.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis metode penelitian kualitatif, yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian misalnya perilaku, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang dialami dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah,²⁶ dan metode pengumpulan datanya berupa wawancara, observasi dan dokumentasi. Menggunakan teknik analisis secara deskriptif untuk melihat secara mendalam mengenai Sumbangsih Sertifikat Halal Dalam Kontribusi Usaha Pada Waroeng *Steak And Shake* Di Lumajang.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Singkat Waroeng *Steak and Shake*

Pada awalnya, usaha ini didirikan di teras rumah kontrakan oleh Jody Brotosuseno dan istrinya Siti Hariyani di Jalan Cenderawasih no. 30 Yogyakarta. Usaha ini tidak terlepas dari pengaruh ayah Jody. Sebelum mempunyai usaha

²⁶ Amiruddin dan Zainal Asikin, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2012), hal. 84

sendiri, mereka berdua telah aktif membantu usaha ayah Jody yang memang telah lebih dulu berkecimpung di dunia bisnis restoran steak bernama Obonk Steak. Obonk Steak memang sudah cukup lama berdiri di Yogyakarta dan sasaran konsumen restoran ini adalah kelas menengah ke atas. Dari sinilah, Aniek (nama panggilan Siti Haryani) dan Jody mempunyai ide untuk membuka tempat makan steak yang dapat menyentuh lapisan menengah ke bawah.

Mereka kemudian memilih nama Waroeng sebagai nama tempat yang mereka dirikan bukan restoran atau kafe yang nampak mewah. Hal ini dimaksudkan agar dapat menarik minat mahasiswa. Mereka juga tak segan memasang daftar harga di depan Waroeng agar calon pembeli dapat mengetahui harga menu mereka yang murah. Uniknya, Waroeng Steak & Shake menyediakan nasi untuk dimakan dengan steak (bukan kentang, kacang panjang, wortel, atau jenis makanan lain yang biasa dimakan bersama steak. Sampai saat ini outlet Waroeng *Steak and Shake* berkembang menjadi 80an outlet di seluruh Indonesia dari Medan sampai Makassar.²⁷

2. Pentingnya Menggunakan Sertifikat Halal

Kota Lumajang merupakan salah satu kota yang memiliki jumlah penduduk yang terbilang banyak, bahkan mereka adalah mayoritas umat Islam yang dimana sesuai dengan ketentuan syariat Islam melarang umatnya memakan makanan yang haram contohnya seperti daging babi ataupun daging anjing. Menjadikan penggunaan sertifikat halal sangatlah penting sebagai faktor pembuat keputusan pelanggan dalam memilih rumah makan atau warung dan pada saat mengkonsumsi produk olahan dalam rumah makan tersebut.

Dilihat dari materi pentingnya sertifikat halal yang dijelaskan pada bab landasan teori, disitu diterangkan bahwa persoalan halal selalu dikaitkan dengan kepentingan konsumen muslim. Pencantuman label halal pada produk diberikan setelah pelaku usaha menyatakan produk yang diperdagangkannya halal dikonsumsi oleh konsumen muslim. Memang persoalan halal dan haram sangatlah peka bagi umat Islam dan dapat dikatakan bahwa persoalan ini menjadi salah satu kepentingan umat Islam dalam mengkonsumsi produk yang halal. Dalam ajaran islam seorang muslim tidaklah diperkenankan memakan sesuatu kecuali yang halal.

Seperti halnya kasus Ajinomoto yang pernah beredar dengan ditemukannya enzim babi dalam proses pembuatannya, hal ini dapat kita jadikan sebagai pelajaran agar lebih berhati-hati dan lebih mengantisipasi agar hal tersebut tidak lagi terjadi lagi dikemudian hari dalam hal produksi pangan. Suatu produk terhadap produk pangan harus jelas keberadaan halal dan haramnya. Hal tersebut juga telah diterangkan Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3, yang berbunyi:

²⁷ <http://www.waroengsteakandshake.com/about>, diakses pada tanggal 18 Maret 2022 Pukul 22.55

حَرَمْتُ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ، وَالْمُنْخَنِقَةَ وَالْمَوْقُوذَةَ وَالْمَمْرُودِيَّةَ
وَالتَّطِيحَةَ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى التُّصْبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكَ كُمْ
فَسَقُ الْيَوْمِ يَبْسُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَأَحْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ
وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْصَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِهِ
فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿٣﴾

Artinya:

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Dari ayat diatas dapat diambil kesimpulan, bahwa dalam pengelolaan makanan haruslah sangat berhati-hati apalagi untuk dikonsumsi oleh konsumen muslim, terkhusus untuk sebuah usaha rumah makan ,karena hal tersebut sangatlah berkaitan dengan akidah seorang muslim. Letak waroeng *steak and shake* ini berada dikawasan dengan populasi mayoritas muslim, sehingga sertifikat halal sangatlah penting bagi pihak waroeng *steak and shake* maupun pengunjung, karena hal tersebut merupaka tanggung jawab bagi pihak waroeng *steak and shake*, Tanggung jawab yang dimaksud disini ialah tanggung jawab pihak waroeng *steak and shake* untuk melindungi konsumennya dan bertanggung jawab atas pelanggan muslim untuk menjaga diri dari mengkonsumsi yang haram. Sebagai umat muslim yang baik dan cerdas seharusnya konsumen muslim mengimplemantasikan syariat atau hukum dari Allah yang memerintahkan untuk memperhatikan makanannya, seperti yang disebutkan pada surat Abasa ayat 24:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ﴿٢٤﴾

Artinya:

maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.

Meninjau makanan yang dikonsumsi berarti mewaspadaai makanan yang memungkinkan memiliki unsur-unsur haram, merupakan tanggung jawab bagi masing-masing seorang muslim. Konsumen harus menjauhi makanan maupun minuman haram, sehingga kewaspadaan konsumen harus dilakukan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi karena hal ini berhubungan dengan pertanggung jawaban kepada Allah Swt. waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap perintah Allah, yang dimaksud waspada disini adalah selektif dan memperhatikan apa-apa saja yang menjadikan alasan hingga suatu makanan atau minuman dapat dikatakan benar-benar halal.

Sebagaimana hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap beberapa narasumber dari pihak konsumen:

*"Label halal merupakan informasi yang utama bagi saya dalam memilih warung makan setelah tingkat kelezatan dan harganya. karena itu adalah tanggungjawab saya sebagai muslim untuk menjaga diri saya dari makanan yang diharamkan oleh Allah."*²⁸

*"Saya sering makan dirumah makan ini, dari sebelum ada label halalnya. Saya tidak ragu karena setau saya, pemilik rumah makan ini juga beragama muslim, jadi tidak mungkin menyediakan makanan non halal. Tetapi kalau sudah adda sertifikat halalnya yaa lebih bagus lagi saya lebih leluasa mencoba menu-menu lainnya tanpa khawatir."*²⁹

*"Saya orangnya milih-milih masalah tempat makan apalagi saya seorang muslim. Saya tau rumah makan ini sudah lama sekali tapi baru mampir pas awal tahun 2017 kemarin pas dapat info dari teman kalau rumah makan ini sudah memiliki sertifikat halal jadi baru berani kesini. Terlihat dari penyajian makanan disini bersih, tempatnya juga bersih, makanannya juga enak. Saya cukup puas dengan makanan disini."*³⁰

Hal ini juga sesuai dengan hasil wawancara yang telah dilakukan kepada narasumber pak Hadi selaku manager waroeng *steak and shake*, beliau menyatakan bahwa:

"Waroeng steak and shake sendiri pertama kali didaftarkan untuk memperoleh sertifikat halal pada tahun 2002. Sebenarnya Waroeng

²⁸ Wawancara dengan Agus, konsumen waroerng steak and shake, 12 Februari 2022

²⁹ Wawancara dengan Mahendra, konsumen waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

³⁰ Wawancara dengan Laili, konsumen waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

steak and shake ini yang didirikan pada tahun 2000 sudah difikirkan matang-matang, dengan konsep rumah makan keluarga, target kami dari awal mendirikan itu memang pangsa pasarnya untuk masyarakat muslim. Karena dilihat dari penduduk kota Lumajang yang memang mayoritas muslim. Selain itu rumah makan ini didaftarkan untuk memperoleh seertifikat halal agar pelanggan yakin dan percaya akan kehalalan menu-menu yang tersedia dirumah makan ini.”³¹

Apabila label halal yang telah diberikan kepada produk/rumah makan maka hal itu merupakan tanggung jawab pengelolah rumah makan tersebut, itu juga agar pelanggan tidak khawatir dalam memesan menu yang ada. Ketua Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), Lukmanul Hakim pada konferensi pers bersama LPPOM MUI dengan badan pengawasan obat obatan dan makanan (BPOM) di salemba, Jakarta, senin 5 Februari 2018, menyatakan kewajiban produk mencantumkan sertifikat halal pada tahun 2019. Hal ini sama seperti yang narasumber jelaskan pada saat wawancara:

“Saya pernah mendengar dari salah seorang anggota MUI, tentang adanya peraturan langsung dari pemerintah daerah bahwasanya, pada tahun 2019 semua rumah makan dan hotel diseluruh wilayah kota diwajibkan agar memiliki sertifikat halal pada usahanya.”³²

Kesadaran pihak rumah makan untuk mencantumkan lebel halal pada usaha rumah makannya adalah suatu keharusan dan merupakan tanggung jawab sosial, apalagi mayoritas penduduk negara Indonesia beragama Muslim. Pengelolah rumah makan harus menggunakan bahan-bahan yang halal, dan menghindari bahan yang tidak halal,. Selain itu, setelah melalui proses sertifikasi halal untuk suatu produk makanan, diperlukan peran dari lembaga yang berwenang dalam hal pengawasan secara berkala tidak hanya selepas pemberian sertifikat halal itu saja dan MUI merupakan pihak yang berperan bukan hanya sebagai pemberi tetapi juga pengawas.

Pentingnya sertifikat halal dan pengawasan dari MUI bagi sebuah usaha rumah makan untuk menjaga pelanggan muslim. Melihat kasus-kasus yang terjadi belakangan ini, banyaknya desas desus tentang warung atau rumah makan yang sengaja mengambil bahan baku yang tidak sesuai dengan syariat islam, hanya untuk menguangi biaya pengeluarannya.

Berdasarkan penjelasan diatas, diketahui bahwa kehalalan suatu makanan atau produk yang digunakan sangatlah penting bagi konsumen muslim yang

³¹ Wawancara dengan pak Hadi, manajer waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

³² Wawancara dengan pak Hadi, manajer waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

taat akan syariat islam dan dengan adanya sertifikat halal pada rumah makan sangatlah penting perannya karena melalui sertifikat halal tersebut konsumen muslim dapat mengetahui bahwa sertifikat halal adalah jaminan halal yang diterbitkan oleh MUI yang tentunya dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada, dan pihak MUI selaku penanggung jawab, dalam hal ini sudah menghimbau seluruh rumah makan yang ada didaerah perkotaan, baik rumah makan yang disediakan pihak hotel, maupun rumah makan yang berdiri sendiri, pada tahun 2019 harus sudah mensertifikasikan produknya.

3. Peran Sertifikat Halal

Fungsi lebelitas halal adalah untuk melindungi pelanggan dari tindakan curang oleh rumah makan terhadap produk makanan yang disajikan. Dengan adanya sertifikat halal yang tertera dalam iklan/spanduk sebuah rumah makan berfungsi sebagai informasi bagi pelanggan muslim. Dengan adanya sertifikasi halal, akan memberikan jaminan bagi konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki sertifikat halal adalah produk yang dalam proses pengelolannya memiliki standar dalam keamanan dan kebersihannya.

Jika ditinjau dari hak-hak konsumen dalam undang-undang perlindungan konsumen, pada pasal 4 huruf C, disebutkan bahwa konsumen berhak mendapatkan informasi yang benar, jelas, dan jujur. Dan mengenai kondisi jaminan barang dan jasa. Terkait dengan hal tersebut, maka produsen berkewajiban untuk memberikan informasi kepada konsumennya bahwa produk makanan tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Hal ini juga mewajibkan setiap produk makanan memiliki label dalam menentukan produk tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Karena setiap produk makanan juga harus memiliki kepastian hukum terkait hal tersebut. Pemeriksaan produk dilaksanakan berdasarkan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan oleh menteri agama dengan memperhatikan pertimbangan dan saran dari lembaga keagamaan yang memiliki potensi di bidang tersebut.

Legalisasi halal yang berupa sertifikasi halal pada sebuah rumah makan, bukan sekedar jaminan terhadap ketentraman pelanggan, tetapi juga jaminan bahwa menu-menu yang disajikan akan semakin diminati oleh konsumen dengan adanya sertifikasi halal yang dimiliki waroeng *steak and shake*, membuat konsumen muslim tidak ragu-ragu dalam memilih menu-menanya. Disamping hal yang telah dikemukakan diatas masih ada keuntungan lain bagi pelanggan yaitu, konsumen muslim akan lebih mudah memilih rumah makan apa yang sudah dinyatakan MUI sudah dijamin kehalalannya, sehingga rumah makan yang memiliki konsep keluarga ini mengalami kenaikan setelah mendapatkan sertifikasi halal pada pengelolaan makanannya.

Sekretaris Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar mengatakan, produk dengan sertifikasi halal dapat memberikan nilai tambah, tak hanya bagi kesehatan tetapi juga nilai ekonomi."perusahaan yang sudah

punya sertifikat halal omsetnya bisa meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok bisa menjadi 200 mangkok. Jadi otomatis sertifikat halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran, “ujar Rafani. Menurutnya dengan sertifikasi halal akan mampu menambah daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN yang akan telah dimulai 2015 lalu. “nanti produk Malaysia dan Thailand yang bersertifikasi halal juga dapat masuk ke Indonesia dengan mudah, karena itu sertifikat halal tidak hanya mengenai aspek memberikan jaminan halal pada suatu produk tetapi juga memberikan daya saing.”

Seperti hasil wawancara yang didapat langsung dari narasumber, yang mengatakan bahwa:

“Memang sangatlah penting bagi usaha rumah makan memiliki label halal dari MUI, ini bisa saya lihat langsung perubahannya. Setelah terbit sertifikasi halal dari MUI ke waroeng steak and shake ini, minat pelanggan itu meningkat Alhamdulillah sekali”. Pak Hadi menambahkan bahwa “sebenarnya awal berdirinya rumah makan berkonsep keluarga ini memang pangsa pasarnya umat Islam, karena Indonesia terkhususnya daerah Lumajang dominan muslim.” “Sejak sudah ada label halal memang saya lihat lebih banyak pelanggan datang setiap hari dibandingkan sebelum ada sertifikat halalnya disini, banyak juga pegawai baru, karena banyak juga pelanggan yang harus dilayani dengan baik.”³³

Peran sertifikat halal pada waroeng *steak and shake*, selain berdampak dengan meningkatnya minat pelanggan muslim, juga memberikan citra rumah makan dengan pengolahan bahan baku dan proses masakannya yang bersih. Karena selain kehalalan yang diterapkan dengan tidak menggunakan bahan-bahan yang dianggap haram bagi umat muslim. Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam, yaitu: tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, semua bahan berasal dari hewan yang halal yang disembelih menurut tatacara syariat islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya, terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang telah diatur menurut syariat islam dan semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar. Syarat-syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam antara lain:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti, bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran-kotoran. Semua bahan berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat islam.

³³ Wawancara dengan pak Ismail, HRD waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

- c. Semua penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika pernah digunakan untuk babi atau bahan yang tidak halal lainnya, terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diatur menurut syariat islam.
- d. Semua makanan dan minuman tidak mengandung khamar.

Seperti hasil wawancara narasumber yang telah dilakukan mengatakan bahwa :

*"Bagi saya dengan adanya label halal, sudah memberika citra bersih bagi sebuah rumah makan. Dan itu membuat saya memilih waroeng steak and shake sebagai salah satu tempat makan saya bersama keluarga atau rekan-rekan kantor saya."*³⁴

*"Kami sangat menjaga kehalalan dan kebersihan makanan yang disajikan disini, mulai dari bahan baku hingga proses masaknya kami jaga, bahan baku yang kami gunakan pun tidak ada yang mengandung sesuatu yang haram, jadi kami bisa menjamin kehalalan makanan dan minuman yang disajikan".*³⁵

Setelah MUI memberikan sertifikat halal kepada waroeng *steak and shake*, dan terjadi peningkatan terhadap minat pelanggan yang datang ke waroeng *steak and shake*. Pihak waroeng *steak and shake* melakukan beberapa konsep baru untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi pelanggan, diantaranya adalah disediakanya paket catring dari waroeng *steak and shake*.

Dalam wawancara yang sama oleh bapak Thohir juga menyatakan bahwa, sertifikat halal memiliki peran yang sangat penting dalam menarik minat pelanggan dalam membeli, hal ini dikarenakan bukan hanya dari masyarakat muslim saja yang memilih waroeng *steak and shake* karena alasan adanya sertifikat halal pada rumah makan ini, tentunya dengan alasan yang berbeda-beda. Diantaranya adalah citra halal bagi mereka itu berarti proses masak dan tempatnya dijamin kebersihannya. Selain alasan itu, yang paling sering dinyatakan oleh konsumen non muslim selama peneliti melakukan wawancara langsung adalah karena ketika mereka hendak melakukan suatu acara syukuran atau meeting, tentunya mereka akan mengundang kerabat mereka yang tidak semua non muslim saja, tapi banyak juga yang beragama muslim. Untuk menghindari kekawatiran kerabat mereka yang beragama muslim akan makanan yang mereka konsumsi dan juga karena mereka menghargai keyakinan dan agama yang kerabat mereka yakini. Seperti wawancara yang telah dilakukan kepada pelanggan non muslim, secara sengaja untuk

³⁴ Wawancara dengan ayu, pelanggan waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

³⁵ Wawancara dengan yudi, karyawan waroeng steak and shake, 12 Februari 2022

mengetahui pendapatnya tentang adanya sertifikasi halal pada rumah makan ini :

“Saya sering melakukan meeting dilanjutkan dengan makan siang disini dengan rekan-rekan kerja, tidak semua dari kami beragama nonmuslim tapi kami saling bertoleransi antar Agama, saya pikir sertifikat halal tidak ada masalah bagi saya sebagai non muslim. Itu semua baik-baik saja, dan selama teman saya yang beragama muslim nyaman dengan itu”³⁶

“Banyak pelanggan tetap non muslim yang sering memesan catering disini, untuk keperluan acara pernikahan atau acara lainnya. Pernah saya bertanya kenapa pilih tempat disini, katanya para tamu undangan bukan hanya sesama non muslim, kita juga harus memikirkan kerabat-kerabat kami yang beragama muslim”.³⁷

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan mengambil materi-materi yang ada dan ditambah hasil wawancara langsung yang dilakukan kepada beberapa narasumber. Peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa adanya sertifikat halal yang diberikan kepada waroeng steak and shake memberikan peningkatan minat terhadap pelanggan, terutama pelanggan muslim untuk memilih rumah makan yang menyajikan masakan ini. Sertifikasi halal mempunyai nilai positif dalam persaingan antar rumah makan terkhusus di daerah Lumajang.

E. KESIMPULAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan dan dibahas pada bab sebelumnya, maka penulis selaku peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Sertifikat halal sangat penting keberadaanya pada usaha rumah makan hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada waroeng steak and shake, karena dengan adanya sertifikat halal tersebut pengunjung akan merasa lebih tenang dan nyaman pada saat memesan makanan tanpa rasa khawatir akan apa yang akan mereka konsumsi, terutama konsumen muslim yang memiliki pemahaman akidah yang mendalam mengenai halal dan haram suatu makanan apabila dikonsumsi, karna adanya jaminan yang diberikan MUI dalam bentuk sertifikat halal ini.
2. Peran sertifikat halal pada usaha waroeng steak and shake dalam meningkatkan pelanggan sangatlah besar, karena banyak dari pelanggan yang memang sengaja mencari rumah makan yang memiliki sertifikat halal dengan alasan adanya jaminan kehalalan yang ditawarkan oleh rumah makan kepada para pelanggan muslim dalam bentuk sertifikat, dan tidak dapat pula dipungkiri bahwasanya banyak juga pelanggan dari kalangan

³⁶ Wawancara dengan kusuma, pelanggan waroeng steak and shake, 15 Februari 2022

³⁷ Wawancara dengan gracia, pelanggan waroeng steak and shake, 15 Februari 2022

non muslim yang tertarik akan sertifikat halal yang ada padaa rumah makan ini.

Daftar Rujukan

- Afronyati, Lies, *"Analisi Ekonomi Politik Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia"*, Yogyakarta, Jurnal Kebijakan dan Administrasi Publik, 2014
- Amiruddin & Asikin, Zainal, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2012)
- Arief, Abd.Rachman. *Pengantar Perhotelan dan Restoran*. (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005)
- Assael, dalam Waskito, Danang, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, (Yogyakarta, 2015)
- Fauzi, Muchamad, *"Fatwa dan Problematika Pentapan Hukum Halal Di Indonesia"*, Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam (2018)
- Hakim, Aal Lukmanul, *Dissecting the contents of law of Indonesia on Halal Product Assurance*, *Indonesia Law Review* (January-April 2015)
- Hasan, Sofyan, *"Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan"*, Jurnal Dinamika Hukum, Volume 14 Nomor 2, 2 Mei 2014, Palembang: Universitas Sriwijaya,
- Hrubes, Ajzen & Daigle, dalam Danang Waskito, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, 2015
- [http://halal.mui.com/ Pedoman Penyusunan Manual Sistem Halal Bagi Industri Kecil dan Menengah/](http://halal.mui.com/Pedoman%20Penyusunan%20Manual%20Sistem%20Halal%20Bagi%20Industri%20Kecil%20dan%20Menengah/) diakses pada Tanggal 17 Maret 2022 Pukul 19.56
- [Http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/](Http://Wikipedia.com/Macam-macam%20Haram/) diakses pada Tanggal 16 Maret 2022, Pukul 19.00
- <http://www.waroengsteakandshake.com/about>, diakses pada tanggal 18 Maret 2022 Pukul 22.55
- <https://www.kompas.com/tren/read/2021/08/14/143000165/beredar-isu-burger-kfc-mengandung-babi-perusahaan-dan-mui--tidak-benar?page=all> diakses hari Kamis tgl 17-03-2022 Pukul 19.30
- Kristiyanti, Celina Tri Siswi, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2008),
- Maemonah, Siti. *"Pengaruh Merk dalam Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jilbab Zoya: Studi Kasus Pada Konsumen di Outlet Produk Jilbab Zoya Pamularsih Semarang"*. Skripsi Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam

- Negeri Walisongo Semarang. 2017
- Mardesci, Hermiza, *“Pangan Halal Dan Cara Memilih Produk Kemasan Yang Aman Dan Halal”*, Jurnal Teknologi Pertanian,(2010)
- Marsyang, *Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu*. (Bogor : ghalia Indonesia, 1999)
- Miru, Ahmadi & Yudo, Sutarman, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2015)
- Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- Qardhawi, Muhammad Yusuf, *Halal dan Haram Dalam Islam*, (Jakarta: PT Bina Ilmu, 1993)
- Rambe, Yuli Mutiah & Afifudin, Syaad, 2012, *“Pengaruh Pencantuman Label Halal Pada Kemasan Mie Instan Terhadap Minat Pembelian Masyarakat Muslim”*, Desember 2012, Jurnal Ekonomi dan Keuangan,
- Rezfi, Dessy, *“Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen” (Studi di Kota Padang Panjang)* (Padang: Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang). 2016
- Sadar, M., Makaroi, Moh. Taufik, Hawardi, Habloel, *“Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia”*, (Cet.I, Jakarta: Akademia, 2012)
- Saifuddin dan Aisyah, Sitti, *“Preferensi Dan Persepsi Konsumen Generasi Millennial Terhadap Halal Cosmetics (Study Kasus Di PP Nurul Jadid Paiton Probolinggo)”*, Probolinggo, Jurnal PROFIT: Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan Syariah, 2021
- Subianto, Pratiwi, *“Rantai Nilai Dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim Akan Makanan Halal”*, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis,Vol. 1, (2018)
- Suryana, Toto, *Pendidikan Agama Islam*, (Jakarta: Tiga Mutiara, 1996)
- W.A., Marsum, *Restoran dan Segala Permasalahannya*. (Yogyakarta: Percetakan Andi, 2005)