

**FAKTOR-FAKTOR PENGHAMBAT DALAM
MEMPEROLEH SERTIFIKASI HALAL USAHA
KERUPUK NASI DEWI PUPUNG DI DESA
SALAMBUE**



SKRIPSI

*Diajukan sebagai Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE)
dalam Bidang Ekonomi Syariah*

Oleh

DEPI SATRIANI

NIM : 19 402 00143

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SYEKH ALI HASAN AHMAD ADDARY
PADANGSIDIMPUAN**

2023

**FAKTOR-FAKTOR PENGHAMBAT DALAM
MEMPEROLEH SERTIFIKASI HALAL USAHA
KERUPUK NASI DEWI PUPUNG DI DESA
SALAMBUE**



SKRIPSI

*Diajukan sebagai syarat
Memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE)
Dalam Bidang Ekonomi Syariah*

Oleh

DEPI SATRIANI

NIM : 19 402 00143

Pembimbing I

Noffnawati, M.A.
NIP. 198211162011012003

Adi Prasasti
20/10-23

Pembimbing II

Adanan Murroh Nasution, M.A.
NIDN. 2104118301

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SYEKH ALI HASAN AHMAD ADDARY
PADANGSIDIMPUAN**

2023

Hal : Lampiran Skripsi
a.n. DEPI SATRIANI

Padangsidempuan, 7 Desember 2023
Kepada Yth:
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Islam UIN SYAHADA
Padangsidempuan
Di-
Padangsidempuan

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Setelah membaca, menelaah dan memberikan saran-saran perbaikan seperlunya terhadap skripsi a.n. DEPI SATRIANI yang berjudul "*Faktor-Faktor Penghambat Dalam Memperoleh Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung Di Desa Salambue*". Maka kami berpendapat bahwa skripsi ini telah dapat diterima untuk melengkapi tugas dan syarat-syarat mencapai gelar Sarjana Ekonomi (S.E) dalam bidang Ekonomi Syariah Spada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN SYAHADA Padangsidempuan.

Seiring dengan hal di atas, maka saudara tersebut dapat menjalani sidang munaqosyah untuk mempertanggungjawabkan skripsi ini.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama dari Bapak kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

PEMBIMBING I



Nofinawati, M.A.
NIP. 198211162011012003

PEMBIMBING II



Adanan Murroh Nasution, M.A.
NIDN. 2104118301

SURAT PERNYATAAN MENYUSUN SKRIPSI SENDIRI

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, bahwa saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : DEPI SATRIANI
NIM : 19 402 00143
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : **FAKTOR-FAKTOR PENGHAMBAT DALAM PEMPEROLEH SERTIFIKASI HALAL USAHA KERUPUK NASI DEWI PUPUNG DI DESA SALAMBUE**

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah menyusun skripsi ini sendiri tanpa meminta bantuan yang tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing dan tidak melakukan plagiasi sesuai dengan Kode Etik Mahasiswa UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan pasal 14 ayat 11 tahun 2014.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sebagaimana tercantum dalam Pasal 19 Ayat 4 Tahun 2014 tentang Kode Etik Mahasiswa IAIN Padangsidempuan yaitu pencabutan gelar akademik dengan tidak hormat dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padangsidempuan, ²⁷ Oktober 2023

ya yang Menyatakan,



DEPI SATRIANI

NIM. 19 402 00143

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Sebagai civitas akademika Universitas Islam Negeri Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : DEPI SATRIANI
NIM : 19 402 00143
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Islam Negeri Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan. Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul berjudul **“Faktor-Faktor Penghambat Dalam Memperoleh Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung Di Desa Salambue ”**. Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Islam Negeri Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai peneliti dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini Saya buat dengan sebenarnya.

Padangsidempuan, 27 Oktober 2023
ang membuat pernyataan



DEPI SATRIANI
NIM. 19 402 00143



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SYEKH ALI HASAN AHMAD ADDARY PADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl.H. Tengku Rizal Nurdin Km. 4,5Sihitang, Padangsidimpuan 22733
Tel.(0634) 22080 Fax.(0634) 24022

DEWAN PENGUJI
SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

NAMA : DEPI SATRIANI
NIM : 19 402 00143
FAKULTAS/JURUSAN : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM/EKONOMI SYARIAH
JUDUL SKRIPSI : FAKTOR-FAKTOR PENGHAMBAT DALAM
MEMPEROLEH SERTIFIKASI HALAL USAHA
KERUPUK NASI DEWI PUPUNG DI DESA SALAMBUE

Ketua

Sry Lestari, M.E.I.
NIDN. 2005058902

Sekretaris

Idris Saleh, M.E
NIDN. 2009109301

Anggota

Sry Lestari, M.E.I.
NIDN. 2005058902

Idris Saleh, M.E
NIDN. 2009109301

Ananda Anugrah Nasution, SE., M.Si
NIDN. 0117109102

Adanan Murroh Nasution, M.A
NIDN. 2104118301

Pelaksanaan Sidang Munaqasyah

Di : Padangsidimpuan
Hari/Tanggal : 23 November 2023
Pukul : 14.00 WIB
Hasil/Nilai : Lulus/ 68,25 (C)
Index Prestasi Kumulatif : 3,64
Predikat : Pujian/ Cumlaude



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SYEKH ALI HASAN AHMAD ADDARYPADANGSIDIMPUAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan. T. Rizal Nurdin Km. 4,5Sihitang, Padangsidimpuan 22733
Telepon.(0634) 22080 Faximile. (0634) 24022

PENGESAHAN

**JUDUL SKRIPSI : Faktor-Faktor Penghambat Dalam Memperoleh
Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung di
Desa Salambue**

NAMA : DEPI SATRIANI

NIM : 19 402 00143

Telah dapat diterima untuk memenuhi
Syarat dalam memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi (S.E)
Dalam Bidang Ekonomi Syariah

Padangsidimpuan, 21 Desember 2023
Dekan



Dr. H. Agus Harahap, S.H.I., M.Si.
NIP. 19780818 200901 1 015

ABSTRAK

Nama : Depi Satriani

NIM : 19 402 00143

Prodi : Ekonomi Syariah

Judul : Faktor-faktor Penghambat Dalam Memperoleh Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung di Desa Salambue.

Pemerintah telah menerbitkan Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mengacu kepada Hukum Perlindungan Konsumen. Peraturan yang telah diterbitkan oleh pemerintah bertujuan untuk melindungi secara hukum para pelaku usaha dan para konsumen. Namun tidak semua pelaku usaha sudah memiliki sertifikat halal pada produknya, seperti pada usaha kerupuk nasi Dewi Pupung ini belum memperoleh Sertifikat Halal pada produk makanan yang mereka buat dikarenakan oleh beberapa faktor kendala. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apa saja faktor kendala dalam memperoleh sertifikat halal bagi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan menggunakan dua sumber data yaitu wawancara sebagai data primer dan buku, artikel sebagai data sekunder. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hambatan dan kendala dalam memperoleh sertifikasi halal bagi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara disebabkan oleh karena pelaku usaha belum memiliki biaya untuk mengurus sertifikasi halal, pelaku usaha masih fokus mengembangkan usahanya dan pemahaman pelaku usaha dalam mengurus prosedur sertifikasi halal.

Kata Kunci : Sertifikasi Halal, Kerupuk Nasi, Dewi Pupung.

ABSTRACT

Name : Depi Satriani
Reg. Number : 19 402 00143
Study Program : Sharia Economics
Title : Inhibiting Factors in Obtaining Halal Certification for the Dewi Pupung Rice Cracker Business in Salambue Village.

The government has issued Law no. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees which claims to be a Consumer Protection Law. The regulations issued by the government aim to legally protect business actors and consumers. However, not all business actors already have a halal certificate for their products, for example the Dewi Pupung rice cracker business has not yet obtained a Halal Certificate for the food products they make due to several obstacles. The aim of this research is to find out what are the obstacle factors in obtaining a halal certificate for the Dewi Pupung rice cracker business in Salambue Village, Padangsidempuan Tenggara District. The research method used in this research is a qualitative research method using two data sources, namely interviews as primary data and books and articles as secondary data. The results of this research show that the obstacles and constraints in obtaining halal certification for the Dewi Pupung rice cracker business in Salambue Village, Padangsidempuan Tenggara District are caused by business actors not yet having the funds to process halal certification, business actors are still focused on developing their business and business actors' understanding of managing procedures. halal certification. The government has issued Law no. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantees which claims to be a Consumer Protection Law. The regulations issued by the government aim to legally protect business actors and consumers. However, not all business actors already have a halal certificate for their products, for example the Dewi Pupung rice cracker business has not yet obtained a Halal Certificate for the food products they make due to several obstacles. The aim of this research is to find out what are the obstacle factors in obtaining a halal certificate for the Dewi Pupung rice cracker business in Salambue Village, Padangsidempuan Tenggara District. The research method used in this research is a qualitative research method using two data sources, namely interviews as primary data and books and articles as secondary data. The results of this research show that the obstacles and constraints in obtaining halal certification for the Dewi Pupung rice cracker business in Salambue Village, Padangsidempuan Tenggara District are caused by business actors not yet having the funds to process halal certification, business actors are still focused on developing their business and business actors' understanding of managing procedures. halal certification.

Keywords : Halal Certification, Rice Crackers, Dewi Pupung.

خلاصة

الاسم : ديفي ساترياني

رقم : ١٩٤٠١٠٠١٤٣

برنامج الدراسة : الاقتصاد الشرعي

عنوان الرسالة : العوامل المانعة في الحصول على شهادة الحلال أعمال ديوي بوبونج الخاصة بتكسير الأرز في قرية سالامبو.

أصدرت الحكومة القانون رقم . قانون رقم ثلاثة وثلاثين لسنة ألفين وأربعة عشر بشأن ضمانات المنتجات الحلال والذي يدعي أنه قانون حماية المستهلك تهدف اللوائح الصادرة عن الحكومة إلى الحماية القانونية للجهات الفاعلة في مجال الأعمال والمستهلكين . ومع ذلك، ليس كل الجهات الفاعلة في مجال الأعمال لديها بالفعل شهادة حلال لمنتجاتها، على سبيل المثال، لم تحصل شركة آلهة بوبونج لتكسير الأرز بعد على شهادة حلال للمنتجات الغذائية التي تصنعها بسبب العديد من العوائق . الهدف من هذا البحث هو معرفة ما هي العوائق التي تحول دون الحصول على شهادة حلال لشركة ديوي بوبونج لتكسير الأرز في قرية سالامبو، منطقة بادانجسيديمبوان تينجارا . طريقة البحث المستخدمة في هذا البحث هي طريقة البحث النوعي باستخدام مصدرين للبيانات، وهما المقابلات كبيانات أولية والكتب والمقالات كبيانات ثانوية . تظهر نتائج هذا البحث أن العقبات والقيود في الحصول على شهادة الحلال لأعمال تكسير الأرز في ديوي بوبونج في قرية سالامبو، مقاطعة بادانجسيديمبوان تينجارا، ناجمة عن عدم امتلاك الجهات الفاعلة التجارية الأموال اللازمة لمعالجة شهادات الحلال، ولا تزال الجهات الفاعلة في مجال الأعمال تركز على تطوير فهم أعمالهم والجهات الفاعلة في مجال الأعمال لإجراءات الإدارة شهادة الحلال.

الكلمات المفتاحية : شهادة الحلال، مقرمشات الأرز، ديوي بوبونج.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat, nikmat dan hidayah-Nya yang senantiasa mencurahkan kelapangan hati dan kejernihan pikiran, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul penelitian **“Faktor-faktor Penghambat Dalam Memperoleh Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung di Desa Salambue”**. Serta tidak lupa juga shalawat dan salam senantiasa dicurahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW, seorang pemimpin ummat yang patut dicontoh dan diteladani kepribadiannya dan yang senantiasa dinantikan di hari akhir.

Skripsi ini disusun dengan bekal ilmu pengetahuan yang sangat terbatas dan amat jauh dari kesempurnaan, sehingga tanpa bantuan, bimbingan, petunjuk, serta doa dari berbagai pihak, maka sulit bagi peneliti untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. H. Muhammad Darwis Dasopang, M.Ag., selaku Rektor UIN SYAHADA Padangsidempuan serta Bapak Dr. Erawadi, M.Ag, Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga, Dr. Anhar, M.A, Wakil Rektor Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan , dan Bapak Dr. Ikhwanuddin, M.Ag., Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Hubungan Institusi.

2. Bapak Dr. Darwis Harahap, S.HI., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN SYAHADA Padangsidimpuan, Bapak Dr. Abdul Nasser Hasibuan, S.E., M.Si., selaku Wakil Dekan I Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga Ibu Dr. Rukiah, S.E, M.Si, selaku Wakil Dekan II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Ibu Dra. Hj. Replita, M.Si, selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama dan Alumni Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidimpuan.
3. Ibu Delima Sari Lubis, M.A selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN SYAHADA Padangsidimpuan dan Ibu Rini Hayati Lubis, M.P selaku Sekretaris dan seluruh civitas akademika Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN SYAHADA Padangsidimpuan.
4. Ibu Nofinawati, S.E.I., M.A. selaku Pembimbing I dan Bapak Adanan Murroh Nasution, M.A. selaku pembimbing II yang telah mengarahkan dan memberikan bantuan tenaga dan pikiran kepada peneliti untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Muhammad Isa, ST., M.M. selaku Penasehat Akademik peneliti yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada peneliti.
6. Bapak serta Ibu Dosen UIN SYAHADA Padangsidimpuan yang dengan ikhlas telah memberikan ilmu pengetahuan dan dorongan yang sangat bermanfaat bagi peneliti dalam proses perkuliahan di UIN SYAHADA Padangsidimpuan.

7. Bapak Kepala dan Pegawai Perpustakaan, yang telah menyediakan fasilitas bagi peneliti untuk memperoleh buku-buku dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teristimewa kepada kedua orangtua ku, Almh Ibunda Tercinta Robina Rambe dan Ayahanda Tersayang Tercinta Bakti Simatupang yang sudah memegang peran ayah sekaligus ibu untuk kami anak-anaknya. Tak lupa kepada ketiga saudaraku Riski Hajopan, Nilmaya Tanti dan Nurma Sari terima kasih sudah menjadi penyemangat selama kita bersama serta doa untuk keberhasilan peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga amalan yang baik tersebut akan memperoleh balasan rahmat dari Allah SWT. Akhir kata, peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat peneliti harapkan demi bertambahnya pengetahuan peneliti. Akhirnya hanya kepada Allah SWT. peneliti serahkan segalanya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi peneliti dan bagi pembaca pada umumnya.

Padangsidempuan, 10 November 2023
Peneliti

DEPI SATRIANI
NIM. 1940200143

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf, sebagian dilambangkan dengan tanda dan sebagian lain dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus. Berikut ini daftar huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf latin.

Huruf Arab	Nama Huruf Latin	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṣa	ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Ḍal	Ḍ	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	Ḍ	de (dengan titik di bawah)

ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	Koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1. Vokal Tunggal adalah vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat transliterasinya sebagai berikut :

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	A	A
ـِ	Kasrah	I	I

ـُ	Dammah	U	U
----	--------	---	---

2. Vokal Rangkap adalah vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya gabungan huruf.

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...يَ	Fathah dan ya	Ai	a dan u
...وَ	Fathah dan wau	Au	a dan u

3. Maddah adalah vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda.

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...أَ...إِ	Fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
...يِ	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
...وُ	Dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

B. Ta Marbutah

Transliterasi untuk *Ta marbutah* ada dua, yaitu :

1. *Ta marbutah* hidup yaitu *Ta marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah, dan dommah, transliterasinya adalah /t/.
2. *Ta marbutah* mati yaitu *Ta marbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah /h/.

Kalau pada suatu kata akhir katanya *Ta marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al, serta bacaan kedua kata itu terpisah maka *Ta marbutah* itu ditransliterasikan dengan ha (h).

C. *Syaddah (Tasydid)*

Syaddah atau *tasydid* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda *syaddah* atau tanda *tasydid*. Pada transliterasi ini tanda *syaddah* tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda *syaddah* itu.

D. **Kata Sandang**

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu : ﺍﻝ. Namun, dalam tulisan transliterasinya kata sandang itu dibedakan antara kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiyah* dengan kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariyah*.

1. Kata sandang yang diikuti huruf *syamsiyah* adalah kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiyah* ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /I/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung diikuti kata sandang itu.
2. Kata sandang yang diikuti huruf *qamariyah* adalah kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariyah* ditransliterasikan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

E. **Hamzah**

Dinyatakan di depan Daftar Transliterasi Arab-Latin bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya terletak di tengah dan di

akhir kata. Bila hamzah diletakkan diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

F. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik *fi'il isim*, maupun huruf, ditulis terpisah. Bagi kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab yang sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka dalam transliterasi ini penulisan kata tersebut bisa dilakukan dengan dua cara, bisa dipisah per kata dan bisa pula dirangkaikan.

G. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem kata sandang yang diikuti huruf tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, diantaranya huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal, nama diri dan permulaan kalimat. Bila nama diri itu dilalui oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kata penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harkat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

H. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian tak terpisahkan dengan ilmu *tajwid*. Karena

itu, keresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman *tajwid*.

Sumber : Tim Puslitbang Lektur Keagamaan Pedoman Transliterasi Arab-Latin. Cetakan Kelima 2003. Jakarta : Proyek Pengkajian dan Pengembangan Lektur Pendidikan Agama.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	
SURAT PERNYATAAN PEMBIMBING	
SURAT PERNYATAAN MENYUSUN SKRIPSI SENDIRI	
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	
DEWAN PENGUJI SIDANG MUNAQASYAH	
HALAMAN PENGESAHAN DEKAN	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iv
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN	vii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Batasan Istilah.....	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
G. Sistematika Pembahasan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Kerangka Teori	8
1. Konsep Halal Dalam Islam	8
2. Tinjauan Umum Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal	16
a. Tujuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal	16
b. Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal	18
3. Tinjauan Umum Sertifikat Halal.....	19
a. Pengertian Sertifikat Halal	19
b. Prosedur Sertifikat Halal	32
c. Masa Berlakunya Sertifikasi Halal.....	33
d. Prosedur Pemeriksaan Produk Halal	33
e. Kriteria Halal	37
f. Kriteria Produk Halal	44
4. Kendala Umum Dalam Mengurus Sertifikasi Halal	51
B. Penelitian Terdahulu	53
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan waktu penelitian	59
B. Jenis penelitian	59
C. Sumber Data	59
D. Teknik Pengumpulan Data	60

E. Teknik Analisis Data	62
F. Teknik Pengecekan Keabsahan Data.....	63

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	65
1. Sejarah UD. Kerupuk Nasi Dewi Pupung	65
2. Letak Geografis Desa Salambue Kota Padangsidempuan	69
B. Pemahaman dan Pengetahuan Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung Mengenai Sertifikasi Halal	69
C. Pembahasan Hasil Penelitian Tentang Kendala dalam Memperoleh Sertifikasi Halal Pada Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung	74
D. Keterbatasan Penelitian	77

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	78
B. Implikasi Penelitian.....	78
C. Saran	79

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu	52
--------------------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penduduk Indonesia yang mayoritas Muslim merupakan pasar potensial untuk aneka produk halal. Presentase jumlah pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang tinggi (usaha mikro : 98.79 %, usaha kecil : 1.11%, dan usaha menengah : 0.09%), dan usaha besar hanya 0.01% (Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah 2013) dari total unit usaha di Indonesia, menjadikan pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berperan sebagai penggerak perniagaan di Indonesia.

Sepanjang tahun, peminat produk halal meningkat pesat di kalangan masyarakat Muslim bahkan bukan Muslim. Peningkatan tersebut disebabkan adanya peningkatan kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal dan bagi Muslim hal ini merupakan keharusan menurut agama. Kualitas merupakan jaminan standar dalam makanan dan minuman sedangkan untuk pelanggan Muslim standar memecahkan keraguan mereka dalam pembelian makanan. Bagi konsumen bukan Muslim di seluruh dunia mengonsumsi produk halal karena produk halal berkualitas tinggi, aman dan higienis. Alasan lain suatu Negara menyediakan makanan halal seperti yang terjadi di Kanada, karena meningkatnya imigran Muslim.

Produk halal merupakan kebutuhan Muslim dan ketersediaannya merupakan suatu keharusan di negara yang mengakui keberadaan Muslim. Fakta di lapangan bahwa pelaku UMKM makanan beku banyak yang tidak

bisa mengajukan sertifikat halal dapat mengakibatkan bisnis produk makanan beku halal di Indonesia sulit berkembang dan berpotensi menimbulkan konflik.

Salah satu usaha dagang kerupuk nasi yang terdapat di desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara Kota Padangsidimpuan. Kegiatan utama dalam usaha ini adalah mengolah tepung tapioka sebagai bahan dasar menjadi berbagai macam jenis kerupuk. Seperti kerupuk nasi, kerupuk warna-warni dan kerupuk melingkar.

Dalam hal usaha pengolahan atau produksi makanan, negara mempunyai peraturan perundang-undangan yang mengatur masalah kehalalan produk pangan yakni, “ Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam pasal 4 Undang-undang mengenai jaminan produk halal tersebut dijelaskan bahwa : *Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal*”. Dengan keberadaan peraturan tersebut dipandang sebagai angin segar bagi umat islam dalam mendapatkan kepastian hukum atas produk-produk yang beredar dipasaran sehingga mampu menghilangkan keraguan bagi masyarakat muslim dalam mengkonsumsi pangan yang berlabel halal. ¹

Undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pada pasal 4 menjelaskan mengenai hak-hak seorang konsumen yang disana menjelaskan bahwa konsumen berhak mendapatkan kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam menggunakan suatu barang/jasa. Dalam pasal tersebut

¹ Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

menegaskan bahwa konsumen muslim yang dimana merupakan mayoritas penduduk Indonesia berhak mendapatkan keamanan dan kenyamanan dalam mengonsumsi suatu produk.

Halalnya makanan ditinjau dari tiga hal, yaitu halal wujudnya/zatnya, halal cara memperolehnya dan halal cara pengolahannya. Allah telah menentukan berbagai jenis makanan yang dihalalkan. Oleh karena itu, dengan keberadaan peraturan Undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen mampu memberikan perlindungan khusus kepada para konsumen dan menjadikan para pelaku usaha untuk memenuhi kriteria Jaminan Produk Halal sesuai dengan Undang-undang No. 33 Tahun 2014. Sehingga keterkaitan antara kedua peraturan tersebut mampu menjamin kehalalan produk yang beredar di Indonesia.

Usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung sendiri memiliki beberapa kendala dalam memperoleh label halal untuk olahan makanan yang di produksinya. Berdasarkan latar belakang ini, maka peneliti tertarik untuk meneliti bagaimana “ **Faktor-faktor Penghambat Memperoleh Sertifikasi Halal Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung di Desa Salambue.**”

B. Batasan Istilah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat diuraikan batasan istilah dalam penelitian ini adalah :

1. Sertifikat Halal

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam dan ini

juga merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk instansi pemerintah yang berwenang dengan tujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat menenteramkan batin konsumen dalam mengkonsumsinya. Kestinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal.

2. Faktor Penghambat

Faktor penghambat adalah hal-hal yang berpengaruh sedikit atau bahkan menghentikan sesuatu menjadi lebih dari sebelumnya. Dapat diartikan bahwa faktor penghambat merupakan sesuatu yang dapat mempengaruhi seseorang dalam mengimplementasikan sesuatu, seperti pengaruh yang disebabkan dari dalam diri sendiri maupun pengaruh dari luar.

3. UD. Kerupuk Nasi Dewi Pupung

UD. Kerupuk Nasi Dewi Pupung adalah salah satu usaha yang dipimpin oleh Jefri yang didirikan sejak tahun 2002. Usaha ini beralamat di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara Kota Padangsidempuan Provinsi Sumatera Utara. Usaha ini bergerak dalam pengolahan makanan yang terbuat dari tepung tapioka seperti kerupuk nasi, kerupuk warna-warni dan kerupuk melingkar.

C. Batasan Masalah

Dari latar belakang masalah di atas, maka peneliti membuat batasan masalah agar peneliti lebih terarah dan terfokus pada judul penelitian tentang

faktor-faktor penghambat memperoleh sertifikasi halal usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di desa Salambue.

D. Rumusan Masalah

Dari uraian di atas dapat disajikan rumusan masalah yaitu apa yang menjadi faktor penghambat dalam memperoleh sertifikasi halal bagi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara ?

E. Tujuan Penelitian

Setiap kegiatan tentu mempunyai tujuan yang akan diwujudkan, sehingga pelaksanaannya selalu terkontrol dan terarah demikian juga dengan penelitian ini tentu mempunyai tujuan. Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kendala dalam memperoleh sertifikasi halal pada usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara.

F. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk penulis, penelitian ini sebagai pengembangan kemampuan dalam bidang penelitian dan menjadi syarat untuk menyelesaikan pendidikan yang penulis tempuh saat ini serta untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E).
2. Untuk pemerintah, penelitian ini digunakan sebagai bahan masukan bagi pembuat kebijakan dan pengambil keputusan dalam merumuskan dan merencanakan arah kegiatan pembangunan ekonomi indonesia.

3. Untuk akademisi, penelitian ini dapat menambah pengetahuan mengenai pertumbuhan ekonomi di Indonesia khususnya bagi UIN Syahada Padangsidimpuan dan dapat menambah referensi dan bahan baca di perpustakaan.
4. Untuk masyarakat, penelitian ini dapat menambah wawasan masyarakat mengenai pertumbuhan ekonomi di Indonesia sehingga diharapkan dapat membuah aspirasi-aspirasi untuk pertumbuhan ekonomi yang lebih baik.

G. Sistematika Pembahasan

Bab I Pendahuluan membahas mengenai latar belakang penelitian, batasan istilah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian dan juga manfaatnya. Latar belakang penelitian menjelaskan kenapa penulis tertarik mengambil tema dan judul tersebut. Bagian ini menjelaskan tentang mengapa penelitian penting atau menarik untuk dilakukan.

Bab II Landasan Teori yang berisi tentang pembahasan yang lebih luas terkait inovasi produk bolu salak kenanga dalam meningkatkan kepuasan konsumen di kota Padangsidimpuan.

Bab III Metode Penelitian yang membahas tentang metode penelitian yang terdiri dari waktu dan lokasi penelitian, jenis penelitian, subjek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

Bab IV Hasil penelitian yang sudah dilakukan baik dalam bentuk narasi, tabel, grafik atau diagram. Peneliti akan menuangkan hasil penelitian

lapangan berdasarkan fakta yang dikumpulkan secara kronologis di bagian ini.

Bab V Penutup bagian ini berisi tentang kesimpulan dan saran. Kesimpulan menyajikan hasil penelitian secara keseluruhan yang di dapatkan berdasarkan metode yang digunakan. Untuk rekomendasi atau saran ditujukan kepada para peneliti yang akan menggunakan skripsi penulis sebagai rujukan, para pembuat kebijakan dan lainnya.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kerangka Teori

1. Konsep Halal dalam Islam

Al-Quran dengan tegas telah meletakkan konsep dasar halal dan haram yang berhubungan dengan transaksi dalam kaitan dengan akuisisi, disposisi dan semacamnya. Menurut Mustaq Ahmad, semua hal yang berhubungan dengan harta benda hendaknya dilihat dan dihukumi dengan kedua kriteria halal dan haram ini. Orang-orang Makkah yang hidup di zaman Rasulullah SAW sama sekali tidak membedakan antara bisnis dan riba, bagi mereka keduanya adalah sama.

Akhirnya Al-Quran membangun konsep halal dan haram dengan penegasan bahwasanya bisnis adalah dihalalkan, sedangkan riba diharamkan. Pengharaman riba apapun bentuk dan namanya karena merupakan kedzaliman terhadap oranglain sehingga menciderai rasa keadilan. Sebab itu semua bentuk transaksi yang dilakukan dengan praktek jahat dilarang oleh Islam. Semua larangan itu berdasarkan pada satu prinsip “ jangan ada ketidakadilan dan jangan ada penipuan dalam segala aktivitas bisnis yang dilakukan oleh siapapun”.

Makanan berasal dari bahasa Arab yaitu ta'am. Ta'am secara istilah berarti segala sesuatu yang bisa dimakan secara mutlak.

Sedangkan minuman bahasa Arabnya adalah syarab. Syarab adalah sebutan untuk semua jenis minuman yang diminum baik air maupun minuman lainnya, dan dalam keadaan apapun. Hukum asal semua makanan adalah halal, kecuali ada dalil yang mengharamkannya.

Kata halal sendiri berasal dari bahasa Arab, yaitu halla, yahillu, hillan, yang artinya bebas, lepas, legal, diterima, tidak dilarang, dan diizinkan. Halal dalam pengertian umum dapat diterjemahkan sebagai makna diperbolehkan atau dibenarkan. Pemahaman dasar tentang apa yang halal, merupakan inti dari keyakinan setiap Muslim. Dan tentunya Muslim harus mengerti arti kata tersebut, karena melaksanakan atau melakukan hal yang halal akan mengarah ke Surga dan haram ke Neraka.

Allah SWT memerintahkan umat Muslim untuk makan makanan yang halal seperti yang telah disebutkan di atas bukan tanpa alasan, namun ada manfaat yang bisa dirasakan oleh setiap Muslim yaitu : akhlaknya akan baik, hatinya akan hidup, dapat menjadi penyebab doa terkabul, bermanfaat untuk kesehatan baik lahir maupun batin, dan lidahnya selalu berkata-kata yang baik. Sedangkan dasar dari makanan yang haram diantaranya yaitu hewan mati atau bangkai, darah, babi, hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, hewan yang giginya runcing, primate, reptil dan amfibi, keledai, bagal, kuda tidak dilarang, lycaonpictus, kebanyakan serangga.

Dari apa yang telah diuraikan di atas maka hendaknya seorang Muslim harus dapat mengidentifikasi apa yang halal dan apa yang tidak. Agar tidak salah dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi dalam kegiatan sehari-harinya. Jadi, konsep makanan halal dari apa yang telah dijelaskan di atas yaitu terdiri dari kebersihan, keamanan, kebajikan, kemurnian, manufaktur, produksi, proses, kejujuran, kebenaran, dan pelayanan makanan serta kegiatan keuangan dan sosial lainnya.²

Label halal adalah merk pada makanan yang dibenarkan menurut syariat Islam, memenuhi syarat dan tidak membahayakan kesehatan manusia. Makanan halal tidak hanya dikonsumsi oleh umat Islam, namun non-Muslim juga mengonsumsinya. Di samping itu, ada perdebatan dimana sejumlah pelanggan mungkin memiliki persepsi bahwa label adalah jaminan validitas dan keamanan produk, sedangkan yang lain tidak memikirkan label halal.

Namun, isu label halal saat ini tidak hanya dalam wilayah agama tetapi sudah menjadi isu global. Muslim dan non-Muslim sama-sama berhati-hati tentang masalah halal, bahkan non-Muslim waspada karena masalah halal ini adalah bisnis baru bagi mereka. Selain itu, permintaan untuk makanan label halal terus bertumbuh setiap harinya sehingga terbentuklah pasar makanan halal. Oleh karena itu, pelabelan merupakan suatu hal yang penting karena tujuan

² Anisa Amini, Muhammad Iqbal Fasa dan Suharto, "Urgensi Halal Food Dalam Tinjauan Konsumsi Islami," *Jurnal Ekonomi Industri Halal* Volume 2, No. 2 (January 2022): hlm.5-7.

dari pelabelan yaitu untuk menyampaikan informasi yang tertera pada kemasan produk sebagai tanda untuk mengenal produk tersebut.

Dalam bahasa sebelumnya, bahwa pada dasarnya semua hal boleh dimakan, diminum, dipakai, digunakan dan sebagainya. Namun ada agama, norma dan etika meningkat, sehingga manusia terikat dengan aturan. Salah satu agama yang memiliki aturan adalah Islam. Islam juga memiliki aturan untuk makanan, minuman dan obat-obatan yang dapat dikonsumsi. Islam juga memiliki aturan untuk pakaian dan kosmetik dan dapat digunakan oleh manusia. Begitu juga Islam mengatur bagaimana memiliki sesuatu dan memiliki aturan terkait dengan keuangan.

Hal yang boleh untuk dikonsumsi, digunakan, dan dimiliki disebut halal. Sedangkan hal yang sebaliknya disebut haram. Islam sangat melarang hal-hal yang diharamkan untuk dikonsumsi, digunakan dan dimiliki oleh orang yang beragama Islam. Hal itu dikarenakan Islam memiliki konsekuensi terkait dengan balasan, ada pahala dan dosa, ada surga dan neraka.

a. Berdasarkan Al-Qur'an

1) Surat Al-Baqarah (2) Ayat 168

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا
خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“Allah memerintahkan manusia untuk makan (minum) semua yang ada di muka bumi asalkan *halalan* (halal) *thayyiban* (baik dan sehat).”

2) Surat Al-Baqarah (2) Ayat 172

يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا
لِلَّهِ إِن كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

“Allah membolehkan manusia makan dan minum dari hal-hal yang baik dan dihalalkan oleh Allah.”

3) Surah Al-Maidah (5) Ayat 3

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ؎

“Allah melarang manusia untuk mengkonsumsi atau mengambil manfaat dari hal-hal yang diharamkan oleh Allah seperti bangkai, daging babi, hewan yang disembelih tidak dengan menyebut nama Allah dan lain-lain.”

b. Berdasarkan Hadits

Setelah ayat-ayat Al-Qur’an di atas, berikut adalah dasar halal berdasarkan hadits diantaranya adalah Hadits riwayat Muslim, bahwa Rasulullah SAW telah bersabda yang artinya :

يا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا ، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ -
به المرسلين فقال يا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا
تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ وقال يا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ قَالَ وَذَكَرَ

الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَهُ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ
حَرَامٌ وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ وَغَدِّيَ بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يَسْتَجَابُ لِذَلِكَ

Artinya " Wahai umat manusia, sesungguhnya Allah ta'ala itu baik, tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan orang beriman sebagaimana dia memerintahkan para rasul-Nya dengan firmanNya: 'Wahai Para Rasul makanlah yang baik-baik dan beramal shalihlah.' Dan Dia berfirman, 'Wahai orang-orang yang beriman makanlah yang baik-baik dari apa yang Kami rezekikan kepada kalian.' Kemudian beliau Shallallahu Alaihi wa Sallam menyebutkan ada seseorang melakukan perjalanan jauh dalam keadaan kumal dan berdebu. Dia memanjatkan kedua tangannya ke langit seraya berkata, 'Yaa Robbku, Ya Robbku, padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan kebutuhannya dipenuhi dari sesuatu yang haram, maka (dalam kondisi demikian) bagaimana doanya akan dikabulkan.'" (HR. Muslim).

Ada juga Hadits lain yang diriwayatkan Bukhari dan Muslim bahwasanya Nabi SAW bersabda :

إِنَّ الْحَالَ بَيْنَ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيْنٌ وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ
مِّنَ النَّاسِ فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي
الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ

artinya "Sungguh perkara yang halal itu jelas, dan perkara haram itu juga jelas. Antara keduanya ada perkara syubhat yang tidak diketahui oleh banyak orang. Siapa yang menjauhkan dirinya dari perkara syubhat, maka telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka ia terjerumus dalam perkara haram (HR Bukhari dan Muslim)."

c. Berdasarkan Tokoh Islam

Tokoh Islam yang dimunculkan dalam tulisan ini adalah *Hujjatul Islam* Iman Abul Hamid al-Ghazali yang hidup antara tahun 445-505 H atau 1059-1111 M. Beliau merupakan pakar yang menyalakan ilmu agama Islam dan telah memberikan uraian yang jelas tentang persoalan halal dan haram secara seksama dalam *magnum opusnya ihya'ulum al-Din*. Hal tersebut disarikan dalam beberapa pakar kitab *Mau'idhah al-Mukminin min ihya'ulum al-Din* oleh Syekhul Islam Jalaluddin al-Qasimi dengan mengatakan : "Halal berarti membebaskan, melepaskan, memecahkan dan membolehkan.

Dalam kaitan dengan hukum syara', dengan pengertian itu halal memiliki dua pengertian. Yang pertama kata halal menunjukkan bahwa adanya kebolehan untuk menggunakan benda-benda atau apapun dalam memenuhi kebutuhan yang bersifat fisik, seperti berupa makanan, minuman dan obat-obatan. Yang kedua,

pengertian tersebut berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan, memakan, meminum, dan mengerjakan sesuatu yang kesemuanya itu ditentukan dengan dasar *nash*. Permasalahan halal ini tidak dibahas dalam wacana *Ushul Fiqh*, justru yang banyak dibahas adalah berkaitan dengan mubah.

Konsep halal hanya diulas secara sederhana dengan kata yang maknanya sama dengan mubah selain *jaiiz*. Dalam hukum *syara'* halal adalah sinonim dari kata *mubah* karena *nash* sering menggunakan kata tersebut, seperti halnya dalam istilah Hukum Islam, haram dapat dipandang dengan menggunakan dua segi: pertama, dari segi batasan dan esensinya, dan kedua, dari segi bentuk dan sifatnya. Dengan demikian konsep halal dan haram dalam kehidupan kaum muslimin menjadi dua kutub ekstrim yang saling bertentangan satu sama lain. Akhirnya, dalam rangka membuat mudah pembahasan dalam kajian ini, perlu kiranya sebuah rumusan operasional untuk menjadi titik simpul dengan pengertian-pengertian di atas. Rumusan itu adalah bahwa halal yaitu sesuatu yang “dibolehkan”, sedangkan haram merupakan sesuatu yang “dilarang”. Adapun yang tidak jelas atau sesuatu yang diantara keduanya apakah sesuatu itu halal atau haram maka disebut” *syubhat*”.

2. Tinjauan Umum Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

a. Tujuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal

Telah disebutkan di dalam pasal 3 yang berbunyi :
penyelenggaraan JPH bertujuan untuk :

- 1) Memberikan Kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk.
- 2) Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Diantara tujuan yang telah dijelaskan dalam pasal 3, ada beberapa tujuan yang dapat menguntungkan dunia industri, yaitu :³

- a) Jumlah penduduk Masyarakat Indonesia yang lebih dari 200 juta penduduk dan sekitar 87% beragama Islam memiliki potensi besar dalam pemasaran produk-produk halal. Karena pada saat ini, konsumen muslim di berbagai daerah cenderung tertarik kepada produk-produk di luar Negeri karena produk tersebut sudah memiliki label halal dan terakreditasi dan dapat dipertanggungjawabkan.

³ Djakfar Muhammad, *Hukum Bisnis Membangun Wacana Integrasi Perundangan Nasional Dengan Syariah* (Malang: UIN Maliki Press, 2016), hlm. 238.

- b) Meningkatkan kesadaran dalam diri masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi produk halal yang menjadi tanggungjawab pemerintah dalam melakukan kebijakan dengan baik guna membuat dan menjamin produk yang beredar di Indonesia dengan halal.
- c) Untuk memasyarakatkan system produk halal di Indonesia, karena produk impor yang dilakukan dalam menjadi ancaman bagi daya saing produk-produk dalam negeri.
- d) Disisi lain dengan diberlakukannya era persaingan bebas seperti AFTA pada tahun 2003 yang telah dicantumkannya ketentuan halal dalam KODEX, maka produk nasional harus bisa meningkatkan daya saingnya dalam persaingan pasar dalam negeri maupun luar negeri.
- e) Dari sekitar 1,5 juta produsen makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika, dan produksi lainnya, kurang dari seribu yang menggunakan label dan sertifikasi halal. Hal tersebut disebabkan karena belum siapnya pemerintah dalam menyediakan fasilitas yang sesuai dengan tuntutan pasar. Sebagai akibat dari kondisi tersebut terjadi kecenderungan bagi para pelaku usaha untuk mendirikan pabrik di Malaysia dan Singapura hanya karena sekedar untuk memperoleh sertifikat dan label halal dari pemerintah yang bersangkutan. Walaupun untuk mendapatkan hal tersebut di Singapura, rata-rata pelaku usaha harus membayar 500

dolar lebih, dan untuk mendapat label harus membayar 2-3 sen dolar persaset/kemasan/bungkus.

Dari beberapa tujuan yang dijelaskan diatas, dapat disimpulkan bahwa adanya sertifikat halal disisi lain bertujuan untuk memberikan jaminan dan perlindungan kepada konsumen Muslim.

b. Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

Dalam Penyelenggaraannya JPH dibantu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), dimana BPJPH berwenang :⁴

- A. Menetapkan dan merumuskan kebijakan JPH.
- B. Menerapkan standar, norma, kriteria dan prosedur JPH.
- C. Mencabut dan menerbitkan Sertifikat Halal dan Label Halal pada produk.
- D. Melakukan sosialisasi, publikasi, dan edukasi Produk Halal.
- E. Melakukan registrasi Sertifikat Halal produk luar negeri.
- F. Melakukan akreditasi terhadap LPH.
- G. Melakukan registrasi Auditor LPH.
- H. Melakukan pengawasan terhadap JPH.
- I. Melakukan pembinaan Auditor Halal.
- 10). Melakukan kerjasama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.

⁴ Pasal 6 Undang-Undang Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

3. Tinjauan Umum Sertifikat Halal

a. Pengertian Sertifikat Halal

Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI berisi tentang pernyataan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah.⁵ Yang dimaksud produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan ketentuan syari'at, yaitu :⁶

- 1) Tidak mengandung bahan yang berasal dari babi.
- 2) Semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan yang halal dan disembelih menurut tata cara yang ditentukan oleh syari'at Islam.
- 3) Tidak mengandung produk turunannya yang memabukkan.
- 4) Tempat yang berkaitan dengan penyimpanan, pengelolaan, penjualan tidak boleh digunakan untuk barang yang tidak halal.

Penetapan halal tidaknya sebuah produk pangan pada era sekarang tentu tidak mudah bahkan mempunyai tingkat kesulitan

⁵ LPPOM MUI, "Persyaratan Sertifikat Halal MUI", diakses pada, Selasa, 25 Februari 2020.

⁶ Thohib Al-Asyha, *Bahaya Makanan Minuman Bagi Kesehatan Jasmani Dan Kesucian Rohani* (Jakarta: PT. Al Mawardi Prima, 2003). hlm. 136-137.

yang cukup tinggi dikarenakan banyaknya bahan baku atau dasar pokok produk yang masuk ke Indonesia berasal dari luar.⁷

Dalam Undang-Undang produk halal menyatakan bahwa seluruh produk yang masuk, di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Dan adapun kewajiban yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha dalam mengajukan permohonan sertifikat halal, yaitu :

- 1) Memberikan informasi secara benar, jelas, dan jujur.
- 2) Memisahkan lokasi, tempat dan alat, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal. Dan melaporkan apabila terdapat perubahan komposisi bahan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Sertifikasi halal harus memenuhi tiga unsur yang mencakup dibidang fiqh, sains dan bisnis. Yang apabila dilihat dari unsur fiqh, yaitu segala persoalan mengenai sertifikasi halal harus sesuai dengan mazhab dijadikan rujukan. Sehingga memiliki standard mutu yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikasi halal.

Apabila dilihat dari unsur sains, produk makanan melewati beberapa proses kimiawi dalam pengolahannya. Dari sinilah tugas para ilmuwan berperan penting dalam proses pembuatannya. Dan

⁷ Muhammad Ibnu Elmi As, *Label Halal: Antara Spriritualitas Bisnis Dan Komoditas Agama* (Malang: Madani, 2009). hlm.22.

bila dilihat dari unsur bisnis. Adanya sertifikat halal untuk memberikan kepastian status kehalalan, sehingga dapat memberikan keyakinan dan keamanan kepada konsumen dalam mengkonsumsinya.⁸

Sebelum adanya sertifikasi halal yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tahun 1989, labelisasi halal terhadap produk pangan di Indonesia telah dimulai sejak akhir tahun 1976 oleh Kementerian Kesehatan. Tepatnya pada tanggal 10 November 1976 semua makanan dan minuman yang mengandung babi. Hal ini diatur dalam Surat Keputusan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 280/Men.Kes/Per/XI/76 mengenai ketentuan peredaran dan penandaan pada makanan yang mengandung bahan berasal dari babi. Bagi produsen makanan yang menggunakan babi maupun turunannya harus mencantumkan tanda peringatan pada wadah atau bungkus baik dicetak maupun direkatkan pada kemasan. Tanda peringatan harus membuat dua unsur yaitu adanya gambar babi serta tulisan “MENGANDUNG BABI” yang diberi warna merah dan berada di dalam kotak persegi merah.

Pada saat itu, pemilihan label haram dinilai lebih efektif daripada pemberian label halal karena diduga hanya sebagian kecil produk yang mengandung unsur babi. Sehingga hanya perlu

⁸ Panduan Umum Sistem Jaminan Halal, Jakarta, LPPOM-MUI, 2008, hlm.8.

memberikan label kepada sedikit produk yang jelas-jelas mengandung babi. Dalam rangka mempercepat publikasi, menteri kesehatan bekerjasama dengan Gabungan Pegusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI) untuk membagikan label tersebut kepada perusahaan yang membutuhkan.

Sepuluh Tahun kemudian tepatnya pada 12 Agustus 1985 terjadi pergantian label yang semula menempelkan label “MENGANDUNG BABI” akhirnya diganti dengan label yang bertuliskan “HALAL”. Pemerintah mengeluarkan surat keputusan bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama No.42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dan No.68 Tahun 1985 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada label makanan. Label boleh dicantumkan setelah produsen melaporkan komposisi bahan dan cara pengolahan produk kepada Departemen Kesehatan (Depkes). Pengawasan dilakukan bersama oleh Departemen Agama melalui Tim Penilaian Pendaftaran Makanan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Depkes.

Lembaga ini berdiri berdasarkan Surat Keputusan MUI Nomor Kep./18/MUI/I/1989 pada 6 Januari 1989 yang memiliki tugas utama untuk mengadakan pemeriksaan terhadap produk yang beredar dan melakukan sertifikasi halal. Dan implementasinya, MUI baru bisa mengeluarkan sertifikat halal pada tahun 1994, lima tahun setelah terbentuknya LPPOM.

Sertifikat ini dikeluarkan berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan LPPOM.

Produk yang beredar di Indonesia sangat beraneka ragam baik produk lokal maupun produk impor dari luar negeri. Pada setiap produk tersebut perlu adanya penanda halal untuk memudahkan konsumen dalam memilih produk halal. Oleh karena itu perlu adanya sertifikasi dan labelisasi produk dalam memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat khususnya warga muslim. Sertifikasi dan labelisasi merupakan dua hal yang berbeda namun saling memiliki keterkaitan.

Sertifikasi halal adalah proses untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan (LPPOM MUI 2008). Sertifikasi dilakukan dengan melakukan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya sehingga tercipta suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal. Perusahaan harus memberikan jaminan halal dengan selalu menjaga konsistensi kehalalan produk. Secara berkala setiap enam bulan sekali harus melaporkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada perusahaannya.

Label adalah bagian dari suatu barang yang berupa keterangan mengenai barang atau penjualnya. Label adalah sesuatu yang melekat pada produk yang dipasok dan merupakan bagian dari kemasan. Label harus menjelaskan siapa yang membuatnya, dari mana dibuat, kapan dibuat, cara penggunaannya, tanggal kadaluarsa, dan keterangan lainnya. Tipe label mencakup berikut ini, label lambang adalah merek yang terdapat pada suatu produk atau kemasan atau semata-mata kemampuannya sebagai logo label tingkat kualitas yaitu label yang mengidentifikasi produk menyenangkan melalui huruf, angka atau abjad label deskriptif , khususnya label yang menawarkan fakta tentang penggunaan, pelestarian tampilan dan sifat-sifat lainnya.⁹

Labelisasi halal adalah pencantuman label atau logo halal pada kemasan produk halal. Label ini berfungsi untuk menunjukkan kepada konsumen bahwa produk tersebut merupakan produk berstatus halal. Lembaga yang berwenang untuk memberikan izin pencantuman label halal adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Sertifikasi dan labelisasi merupakan dua hal yang saling berkaitan. Sertifikat halal yang

⁹ Zulaika matondang dan Hamni Fadillah Nasution (ed.), -Pengaruh Pengetahuan Produk, Label Halal, Dan Harga Produk Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Dengan Religiusitas Sebagai Variabel Moderating, *dalam Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Islam*, Volume 5, No.1, January 2023, hlm.6.

dikeluarkan oleh MUI menjadi syarat untuk mencantumkan logo atau label halal pada produk.¹⁰

Dengan adanya sertifikat halal meningkatkan kepercayaan pasar terhadap produknya sehingga mampu diterima baik oleh konsumen. Sertifikat halal akan mendatangkan keuntungan yang baik bagi konsumen maupun produsen. Sertifikat halal mampu memberikan jaminan terhadap empat unsur :¹¹

- 1) Jaminan produk berkualitas .
- 2) Jaminan kesesuaian konsumsi syariah.
- 3) Jaminan perlakuan yang baik terhadap hewan sembelihan.
- 4) Jaminan keamanan produk terutama dari segi kesehatan.

Allah SWT berfirman dalam surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۚ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ ﴿١٦٨﴾

“Wahai manusia ! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan . Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”(Q.S. Al-Baqarah: 168).

¹⁰ Hayyun Durrotul Faridah, -Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi, Volume 2, No.2, Desember 2019, hlm. 3-5.

¹¹ Endang Tjiroresmi dan Diah Setiari Suhodo, *Peluang Usaha Produk Halal Di Pasar Global* (Jakarta: LIPI Press, 2014). hlm. 96

Bahwa halal itu penting , di Indonesia yang menjadi patokan kehalalan suatu produk adalah sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).¹²

Secara bahasa halal ialah segala sesuatu yang diperbolehkan dalam Islam yang sifatnya baik untuk manusia. Sering kali halal juga dikaitkan dengan kata *thayyib* yang artinya baik. Sayangnya selama ini pandangan mengenai halal acap kali mengerucut dan berfokus hanya pada produk berbasis makanan, padahal sektor halal sesuai dengan definisi sendiri sebenarnya mengatur berbagai segi kehidupan seperti pada bidang jasa, finansial, farmasetika dan masih banyak lagi.

Pesatnya peningkatan jumlah penduduk Muslim di dunia, terutama di negara-negara dimana Islam bukan merupakan agama mayoritas penduduk wilayah setempat, seperti di China, Eropa, Amerika Serikat dan Kanada, tetap membuat negara-negara tersebut berlomba-lomba mengembangkan industri produk halal secara global mengikuti negara-negara Asia yang telah lebih dulu menguasai tren industri yaitu Malaysia dan Indonesia.

Sebagai contoh, saat ini marak industri makanan Eropa berbondong-bondong berinvestasi pada pengembangan produk halal, seperti produsen daging di Belanda yang menambahkan pilihan daging halal segar sebagai salah satu opsi produk mereka,

¹² LPPOM MUI, “ Al-Quran panduan hidup halal”, diakses pada Januari 8, 2021.

dimana produk ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Muslim dalam negeri, juga ditujukan untuk diekspor ke negara-negara Muslim di dunia.¹³

Adanya berbagai aturan, selektivitas pemilihan bahan, serta proses yang amat ketat sebelum suatu produk dapat dinyatakan dan diberi label sebagai sebuah produk yang halal rupanya bukan hanya dapat memenuhi tendensi umat Muslim dalam penggunaan produk halal tetapi juga menghadirkan kualitas yang amat baik dari segi keamanan pangan, terhindar dari ancaman penyakit maupun mikrobakteria yang tidak menguntungkan yang mana hal ini bahkan mempengaruhi kecenderungan non-Muslim untuk ikut memilih produk halal karena mereka percaya bahwa produksi makanan halal membutuhkan bahan-bahan yang ketat, proses pengolahan yang bersih, sehingga mengurangi kemungkinan kontaminasi. Ini menyiratkan bahwa permintaan produk dan layanan halal saat ini dapat berkembang menjadi lebih besar lagi.¹⁴

Dalam upaya memberikan jaminan kepada konsumen bahwa sebuah produk telah teruji dan terjamin kehalalannya, tentu dibutuhkan sistem sertifikasi dan verifikasi halal yang baik dan terjamin yang dikeluarkan oleh lembaga terpercaya yang juga berwenang dalam mengeluarkan sertifikasi halal tersebut.

¹³ Dian Kartika Rahajeng dan Sony Budiars, *Sertifikasi Halal* (Yogyakarta,: Grafindo, 2022). hlm 4-13.

¹⁴ Ibid, hlm. 15

Sertifikasi halal sendiri merupakan proses sertifikasi produk atau layanan yang berdasar pada aturan yang tertera pada hukum syariah yang berarti “legal” atau ‘diizinkan’ dan sesuai dengan aturan agama Islam. Sertifikasi halal sangat vital peranannya bagi kehidupan masyarakat Muslim sehari-hari, dalam membantu memberikan jaminan atas kehalalan produk makanan, barang, jasa, sandang, kecantikan, sampai layanan bahkan gaya hidup halal yang tentu merupakan kebutuhan esensial masyarakat.¹⁵

Sistem sertifikasi halal sendiri pertama kali dikembangkan di Malaysia pada tahun 1980-an dan terus menyebar luas ke negara lainnya. Sampai saat ini, terdapat lebih dari 400 halal Certification Organization (HCO) atau lembaga sertifikasi halal yang ada di dunia. Akibatnya, ada banyak standar halal yang berbeda, seperti standar lokal yaitu meliputi standar yang dikembangkan oleh badan pengembangan standar nasional atau oleh HCO suatu negara, standar regional misalnya standar oleh halal Dewan Kerjasama Teluk Arab, dan standar halal internasional seperti yang dikeluarkan oleh aliansi Internasional Halal Integrity (IHI), suatu organisasi nirlaba internasional yang dibentuk untuk menegakkan integritas pasar halal, juga Standards and Metrology Institute For Islamic Countries (SMIIC) atau organisasi negara-negara yang bertujuan untuk menetapkan

¹⁵ Ibid, hlm. 16

standar umum untuk diterapkan di seluruh wilayah Organisasi Kerjasama Islam (OKI). OKI juga mendorong upaya perlindungan konsumen dan interoperabilitas produk halal dalam pasar ekonomi global.¹⁶

Pada setiap negara, HCO atau lembaga sertifikasi halal ini menyediakan layanan audit dan sertifikasi yang membebaskan biaya tetap untuk mengidentifikasi produk tertentu, terutama mengenai bahan dan proses produksi, yang memungkinkan produsen untuk dapat menempatkan logo halal HCO tersebut pada kemasan produk. Logo ini menyampaikan pesan kepada konsumen bahwa produk tersebut telah bersertifikat halal sesuai dengan standar halal dari HCO masing-masing negara.

Standar kualitas halal melalui sertifikasi halal ini diterapkan pada berbagai kelompok produk dan manufaktur meliputi makanan olahan, kosmetik, farmasi dan produk medis. Proses sertifikasi halal bukan hanya memberikan manfaat bagi konsumen Muslim, tetapi juga memberikan keunggulan yang kompetitif bagi produsen. Bagi konsumen, manfaat sertifikasi halal sudah sangat jelas, yaitu konsumen tidak perlu repot-repot memeriksa semua komposisi bahan dan mempelajari semua proses produksi untuk menentukan apakah produk tersebut halal atau tidak. Sertifikasi halal juga memungkinkan konsumen untuk lebih percaya diri

¹⁶ Ibid, hlm. 17

dalam membuat keputusan secara tepat paada saat pmbelian yang memberikan efisiensi waktu, memberikan kenyamanan serta rasa aman bahwa produk yang disajikan terjamin kehalalannya dan sesuai standar hukum yang berlaku.¹⁷

Selain itu, pada saat yang bersamaan sertifikasi halal juga memberi jaminan bahwa produk tersebut terjamin dengan baik kebersihan, kesehatan, kualitasnya. Melalui berbagai manfaat yang ditawarkan tersebut, tentu wajar apabila nantinya produk-produk halal tersebut juga bisa menggaet konsumen non-Muslim yang akan memperluas eksistensi produk di pasar sehingga meningkatkan nominal penjualan. Dalam kelompok produk-produk ekspor, sertifikasi halal juga akan bermanfaat dalam meningkatkan daya tarik dan daya jual produk terutama di negara dengan keberadaan penduduk Muslim yang berkewajiban menggunakan produk-produk halal. Pada akhirnya, implementasi sertifikasi halal pada produk ini akan meningkatkan pendapatan serta daya jual produk suatu usaha.¹⁸

Dalam upaya memenuhi harapan masyarakat Muslim khususnya terhadap kepastian kehalalan produk makanan (POM), maka LP POM MUI mengeluarkan rekomendasi sertifikat halal bagi setiap produsen yang berniat mencantumkan label halal pada kemasan produknya.

¹⁷ Ibid, hlm. 18

¹⁸ Ibid, hlm. 20

Pada prinsipnya semua bahan makanan dan minuman adalah halal, kecuali yang diharamkan Allah adalah bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Sedangkan minuman yang diharamkan Allah adalah semua bentuk khamar (minuman beralkohol).

Adapun keberadaan fatwa sangat dibutuhkan oleh umat Islam karena fatwa memuat penjelasan tentang kewajiban agama, batasan-batasan serta menyatakan tentang halal atau haramnya sesuatu. Menurut Ma'ruf Amin ketua Komisi Fatwa MUI, "fatwa merupakan pedoman dalam melaksanakan ajaran agamanya. Demikian pula dengan fatwa kehalalan suatu produk. Melalui fatwa tersebut umat Islam memiliki panduan atau pedoman berbagai produk yang dapat ia konsumsi. Sehingga fatwa halal tentang suatu produk berperan sangat penting dalam memberikan perlindungan dan ketenangan bagi umat Islam dalam mengkonsumsi suatu produk." Namun hal yang terpenting adalah bahwa fatwa ini ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kompetensi untuk itu.¹⁹

Adapun mengenai sertifikat halal adalah fatwa yang ditulis oleh Majelis Ulama Indonesia untuk menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syariat Islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan

¹⁹ Ibid, hlm. 21

produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Tujuan pelaksanaan sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetika adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin yang mengkonsumsinya. Selain itu bagi produsen, sertifikasi halal akan dapat mencegah kesimpangsiuran status kehalalan produk yang dihasilkan.²⁰

b. Prosedur Sertifikat Halal

Adapun proses sertifikasi halal dengan tahapan sebagai berikut ini :

- 1) Sertifikasi dilakukan oleh MUI melalui LP-POM-MUI.
- 2) Mengisi formulir yang berisikan seluruh data.
- 3) Tim Auditor mengunjungi pabrik perusahaan yang akan disertifikasi produknya.
- 4) Pemeriksaan meliputi keabsahan berkas. Seperti : bahan baku dan kemasan yang digunakan .
- 5) Observasi berakhir pada kunjungan digudang yang digunakan sebagai ruang penyimpanan dan distribusi produk,.
- 6) Hasil kunjungan didiskusikan secara bertahap.

²⁰ Hasyim Asy'ari, *Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazim Dan MUI* (Jakarta: LIPI Press, 2011). hlm. 28-32.

c. Masa Berlakunya Sertifikasi Halal

1. Sertifikat halal berlaku selama satu tahun, kecuali untuk daging impor, sertifikasi halal hanya berlaku untuk setiap kali pengepakan.
2. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan mengirim surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.
3. Satu bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftarkan kembali untuk mendapatkan sertifikat tahun berikutnya.
4. Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halal, maka untuk tahun itu produsen tidak diizinkan lagi untuk menggunakan label halal berdasarkan sertifikat yang tidak berlaku dan akan diumumkan di berita berkala LPPOM MUI.
5. Pada saat berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus segera mengembalikan sertifikat halal yang dipegangnya kepada LPPOM MUI.²¹

d. Prosedur Pemeriksaan Produk Halal

Setelah permohonan diterima, proses selanjutnya adalah pemeriksaan sebagaimana ketentuan yang telah diberlakukan,

²¹ Darwis Harahap, Nando Farizal, Masbulan Nasution, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Instan Pada Mahasiswa Jurusan Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan," *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis Islam* Volume. 4, No. 2 (July 2018): hlm.16.

misalnya siapakah lembaga pemeriksanya, bagaimanakah prosedur pemeriksaannya, dan apa saja yang menjadi objek pemeriksaan.

1. Lembaga Pemeriksa

Lembaga pemeriksa ialah lembaga yang berwenang untuk melakukan pemeriksaan kehalalan produk. Untuk dapat melaksanakan wewenang tersebut, lembaga pemeriksaan harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut :

- a) Tenaga *auditor* atau *inspector* dalam jumlah dan kualitas yang memadai.
- b) Prosedur tetap pemeriksaan kehalalan produk.
- c) Laboratorium yang mampu melakukan pengujian produk untuk mendukung pemeriksaan kehalalan produk.
- d) Jaringan dan kerjasama dengan lembaga-lembaga sertifikasi halal luar negeri.

2. Prosedur Pemeriksaan

Setiap produsen maupun importir yang mengajukan permohonan pemeriksaan dan penetapan produk halal dari lembaga pemeriksa harus memenuhi prosedur sebagai berikut :

- a) Mengisi formulir pendaftaran yang telah disediakan oleh lembaga pemeriksa.
- b) Khusus bagi produk yang menggunakan bahan yang berasal dari hewan harus melampirkan Sertifikat Halal dari MUI atau lembaga sertifikasi luar negeri yang dilalui MUI yang

menyatakan bahwa pemotongan hewan dilakukan berdasarkan hukum Islam.

- c) Data penunjang bahan, seperti sertifikat halal, asal-usul bahan dan lain-lain.
- d) Bagan atur proses produksi.
- e) Sertifikat dan sumber bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong lainnya.

Surat permohonan dan lampirannya dibuat dalam tiga rangkap :

- a) Satu rangkap diserahkan kepada lembaga pemeriksaan.
- b) Satu rangkap ditembuskan kepada Departemen Agama.
- c) Satu rangkap diarsipkan pemohon.

Sebelum produsen mengajukan permohonan pemeriksaan maka terlebih dahulu disyaratkan yang bersangkutan menyiapkan hal-hal sebagai berikut :

- a) Produsen menyiapkan suatu sistem halal.
- b) Sistem halal tersebut harus di dokumentasikan secara jelas dan rinci serta merupakan bagian kebijakan manajemen produsen.
- c) Dalam pelaksanaannya, sistem halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal. Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen.

- d) Produsen menyiapkan prosedur pelaksanaan untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin.
- e) Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di lingkungan produsen sehingga seluruh jajaran mulai dari direksi sampai karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal dan baik.
- f) Produsen melakukan pemeriksaan serta mengevaluasi apakah sistem halal yang menjamin kehalalan produk ini dilakukan sebagaimana mestinya.
- g) Untuk melaksanakan butir 6 perusahaan harus mengangkat seorang auditor halal internal yang beragama Islam.

Apabila prosedur dan persyaratan sebagaimana dimaksud telah dipenuhi, lembaga pemeriksa merupakan auditor atau inspektor dalam bentuk sebuah tim pemeriksa untuk melaksanakan pemeriksaan setempat ke arah produksi dan sarana distribusi.

3. Pelaksanaan Pemeriksaan

- a) Untuk melaksanakan pemeriksaan produk halal pimpinan lembaga pemeriksa menerbitkan surat tugas pemeriksaan kepada tim pemeriksa dalam dengan menyebutkan nama Ketua

Tim dan Anggota Tim serta penetapan hari dan tanggal pemeriksaan.

- b) Pada waktu yang telah disepakati pemerintah mengadakan pemeriksaan di perusahaan yang mengajukan permohonan pemeriksaan.
- c) Tim pemeriksa meminta pihak perusahaan untuk memberikan penjelasan dan mengadakan tanya jawab mengenai perusahaan.
- d) Pemeriksaan administrasi untuk pemastian ulang
- e) Pemeriksaan proses produksi
- f) Pemeriksaan laboratorium bila diperlukan dilakukan dengan mengambil contoh secara acak.

e. Kriteria Halal

Yang dimaksud makanan halalan thayyiban adalah makanan yang boleh untuk dikonsumsi secara syariat dan baik bagi tubuh secara kesehatan (medis). Makanan dikatakan halal paling tidak harus memenuhi tiga kriteria, yaitu halal zatnya, halal cara perolehannya, dan halal cara pengolahannya.²²

1) Halal Zatnya

Makanan halal zatnya adalah makanan yang pada dasarnya halal dikonsumsi karena tidak ada dalil yang melarangnya. Dalam

²² Dzakfar , hlm. 211-215

sebuah Hadits yang diriwayatkan Ibnu Majah dan At-Tarmizi ,
Rasulullah SAW bersabda :

“Barang halal adalah apa yang dihalalkan Allah SWT dalam kitabnya, dan barang haram adalah apa yang diharamkan Allah SWT dalam kitabnya, dan sesuatu yang tidak dijelaskan maka barang itu termasuk yang dimaafkan oleh-Nya” (H.R Ibnu Majah No.3358 dan At-Tarmizi No.1648).

Hadits tersebut menjelaskan kepada kita bahwa makanan apa pun pada dasarnya halal dikonsumsi, kecuali ada larangan yang menjelaskannya. Yakni yang menegaskan bahwa makanan itu haram untuk dikonsumsi oleh manusia (Muslim). Pertanyaannya adalah justru mengapa makanan itu diharamkan. Dalam hal ini sering kali akal manusia kesulitan untuk memberi jawaban yang pasti. Karena pada hakikatnya hanya Allah lah yang maha tahu. Karena itu segala apa yang datang dari Allah bagaimanapun kita wajib mengikutinya.²³

Yang diharamkan karena dzatnya. Maksudnya asal dari makanan tersebut memang sudah haram seperti bangkai. Bangkai adalah semua hewan yang mati tanpa penyembelihan yang syar’i dan juga bukan hasil perburuan. Allah SWT menyatakan dalam firman-Nya : “Diharamkan bagimu memakan bangkai, darah, daging babi yang disembelih atas nama selain Allah, yang

²³ T. Ibrahim, *Pemahaman Al-Quran Dan Hadits* (Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, 2004.) hlm. 13

tercekik, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya”. (QS.Al-Ma’idah: 3). Diperkecualikan darinya 3 bangkai, ketiga bangkai ini halal dimakan :

- a) Ikan, karena dia termasuk hewan air dan telah berlalu penjelasan bahwa semua hewan air adalah halal bangkainya kecuali kodok.
- b) Belalang, berdasarkan Hadits Ibnu Umar secara marfu “Dihalalkan untuk kita dua bangkai dan dua darah. Adapun kedua bangkai itu adalah ikan dan belalang. Dan adapun kedua darah itu adalah hati dan limfa”. (HR.Ahmad dan Ibnu Majah)
- c) Janin yang berada dalam perut hewan yang disembelih. Hal ini berdasarkan Hadits yang diriwayatkan oleh Imam Ahmad dan Ashhabus Sunan kecuali An-Nasa’i, bahwa Nabi Muhammad SAW bersabda “penyembelihan untuk janin adalah penyembelihan induknya”. Maksudnya jika hewan yang disembelih sedang hamil, maka janin yang ada dalam perutnya halal untuk dimakan tanpa harus disembelih ulang.

Makanan dari segi dzatnya yang mana seluruh yang ada di bumi ini merupakan halal dikonsumsi kecuali beberapa jenis hewan dan tumbuhan yang disebut dalam Al-Qur’an, seperti : babi, darah, dan bangkai. Lalu hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah atau atas nama selain Allah. Adapun jenis-

jenis nabati yang diharamkan contohnya yaitu seperti khamr yang mana mengkonsumsi khamr dapat memabukkan seseorang, hal ini diharamkan oleh syariat Islam.

Halal mempunyai arti diijinkan ataupun diperbolehkan, sedangkan haram merupakan hal yang dilarang oleh agama. Contohnya seorang muslim dilarang untuk mengkonsumsi babi, alkohol, darah, bangkai, serta daging hewan yang tidak sesuai dengan ajaran agama Islam.

Halal secara ringkas yaitu sesuatu yang diperbolehkan, dilakukan, digunakan, diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakan dengan memperhatikan cara memperolehnya yang sesuai dengan ajaran Islam. Menurut Qardhawi Agama Islam adalah agama yang sangat bijak dalam mengatur umatnya agar tidak memakan makanan yang haram dengan menjelaskan semua yang halal dimakan maupun yang diharamkan. Allah telah menciptakan bumi lengkap dengan isinya agar manusia dapat memilih dan tidak mengikuti langkah-langkah syaitan yang selalu menggoda manusia untuk mengikuti jalannya.

Respon Ulama mengenai makanan halal dari segi dzatnya, dari segi makanan itu juga yang makanan-makanan yang halal menurut Islam dan menurut fatwa-fatwa MUI pusat. Allah SWT mengharamkan bangkai, darah, daging babi, burung-burung yang

mengambil makanannya dengan cakar. Jadi intinya yang tidak halal itu seperti mohon maaf anjing dan babi kemudian yang tidak boleh dimakan seperti kera, burung yang saya katakan tadi, lalu kucing. Nah kucing itu memang suci lagi hidup tapi kalo sudah mati jadi bangkai haram. Kemudian makanan-makanan yang halal tentu saja juga yang diperuntukkan untuk orang-orang Muslim

2) Halal Cara Perolehannya

Makanan yang semula halal akan berubah menjadi haram apabila perolehannya dengan cara yang tidak sah. Sebab itu untuk memperoleh makanan yang halal hendaknya kita menggunakan cara yang dibenarkan oleh syariat. Diantaranya adalah dengan cara bertani, berdagang, menjadi pekerja bangunan, atau menjual jasa.

Sebaliknya berbagai cara memperoleh makanan yang dilarang oleh Islam bisa saja dilakukan oleh seseorang, antarlain dengan mencuri, merampok, menipu. Hal ini mengindikasikan, kendati makanan yang diperoleh halal zatnya, tetapi karena cara mendapatkannya dengan cara yang haram, maka makanan tersebut berubah menjadi haram hukumnya. Adapun illat (sebab-sebab) pengharaman itu, antarlain karena telah terjadi penampasan hak manusia oleh seseorang yang tidak berhak yang dilakukan dengan cara melawan hukum. Menurut hukum syariat,

sanksi bagi pelakunya adalah akan mendapat dosa dan siksa kelak di kemudian hari (sanksi akhirat) di hadapan Allah SWT.

Ulama menerangkan bahwa makanan tidak hanya dilihat berdasarkan dzatnya saja, akan tetapi juga cara memperolehnya dan juga prosesnya. Karena tidak semua makanan yang halal dikonsumsi berarti baik, cocok serta menyehatkan bagi tubuh seseorang. Hal ini seringkali salah diartikan dalam mengkonsumsi makanan yang tidak seharusnya untuk dikonsumsi dirinya sendiri. Kesadaran akan halal sangat penting bagi umat Muslim, karena kesadaran dalam konteks halal mengerti mengenai apa yang baik atau boleh dikonsumsi dan mengerti tentang apa yang buruk dan tidak boleh dikonsumsi sesuai dengan ajaran agama Islam yang bersumber kepada Al-Qur'an dan Hadits.

Halal dan baik atau disebut halalan thayyiban merupakan syarat mutlak yang harus dilaksanakan oleh setiap Muslim. Halal disini dijelaskan bahwa hal yang dibolehkan dan tidak bertentangan dengan agama Islam. Sedangkan thayyib lebih kepada suatu kualitas produk, yang bermanfaat kepada kesehatan dan tidak membahayakan bagi setiap orang yang mengkonsumsinya. Memakan makanan yang halal dan baik merupakan suatu perintah yang wajib bagi umat muslim dan beriman. Karena memakan makanan yang halal dan baik merupakan suatu hal yang bertentangan dengan kehendak syaiton

yang ingin menjerumuskan orang muslim kepada yang haram. Jadi dapat disimpulkan makanan halal dan baik bukan hanya kewajiban bagi setiap orang untuk melaksanakannya akan tetapi juga mengandung manfaat bagi seseorang yang mengkonsumsinya.²⁴

3) Halal Cara Pengolahannya

Betapa banyak makanan halal yang bisa kita konsumsi. Tetapi , makanan-makanan itun dapat berubah menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan tuntunan syariat. Misalnya , kambing yang mati tanpa disembelih, anggur yang diolah menjadi minuman keras, atau bakso yang diolah dengan lemak babi. Adapun ajaran yang menganjurkan agar kita mengonsumsi makanan yang baik. Baik dalam arti bermanfaat dan tidak mengganggu kesehatan tubuh.

Kriteria baik dapat dilihat dari seberapa banyak kandungan gizi dan vitamin yang ada dalam makanan itu. Apabila mengandung gizi dan vitamin yang bermanfaat dan mencukupi untuk kesehatan tubuh kita, maka makanan itu masuk dalam kategori baik. Sedangkan yang dimaksud tidak mengganggu kesehatan adalah berbagai jenis makanan yang antara lain tidak

²⁴ Ahmad Dhea Satria, "Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) Di Kota Palangka Raya," *Jurnal Studi Islam* Volume. 22, No. 2 (Desember 2021): hlm. 4.

menjijikkan, tidak membusuk, dan tidak mengakibatkan efek negatif bagi kesehatan.²⁵

f. Kriteria Produk Halal

Bahan yang dimaksudkan di dalam pasal 17 ayat (1) UU JPH meliputi :

- 1) Bahan olahan
- 2) Bahan baku
- 3) Bahan penolong
- 4) Bahan tambahan

Keempat jenis bahan yang disebutkan diatas bisa berasal dari :

- a) Hewan
- b) Tumbuh-tumbuhan
- c) Mikroba atau
- d) Bahan yang melalui proses kimiawi, biologi atau proses rekayasa genetik.²⁶

Bahan yang berasal dari hewan yang digunakan harus sesuai dengan kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat, dan dalam penyembelihan hewan harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan, yang meliputi, bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya semua halal, terkecuali apabila tumbuhan tersebut memabukkan atau membahayakan kesehatan.

²⁵ Dzakfar, hlm. 196-197.

²⁶ Pasal 17 ayat (2) Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Bahan mikroba yang berasal dari mikroba melalui proses biologi atau kimiawi dapat diharamkan jika dalam prosesnya bahan tersebut tercampur dengan bahan yang diharamkan. Sebagaimana yang diatur dalam pasal 21 ayat (1), untuk menjamin kehalalan sebuah produk, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan dan penyajian produk yang tidak halal,²⁷ wajib :

- a) Bebas dari najis
- b) Dijaga kebersihannya
- c) Bebas dari bahan tidak halal

Secara bahasa kata halal berarti terbuka. Sedangkan secara istilah, menurut al-jurjani berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Kemudian dalam penjelasan Imam Syaukani dinyatakan sebagai halal karena telah terurainya simpul tali atau ikatan larangan yang mencegah. Lalu dalam ensiklopedi hukum Islam definisi halal adalah segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara'.

Kriteria makanan halal dalam syariat Islam seperti tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi, tidak memabukkan atau bukan *khamr* maupun produk turunannya, bahan yang

²⁷ Pasal 21 ayat (1) Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

berasal dari hewan yang halal serta serta disembelih sesuai syariat Islam.

Kehalalan suatu makanan haruslah komprehensif tidak hanya dipandang pada satu faktor saja, haruslah substansi integratif dari berbagai faktor dan sektor. Syarat-syarat dalam kriteria kehalalan harus mencakup halal pada zatnya, cara memperolehnya, cara memprosesnya, kemudian dalam penyimpanannya, pengangkutannya dan penyajiannya.

Secara bahasa makanan dapat diartikan dengan *tha'am*, *aklun*, dan *ghidan'un* yang berarti mencicipi sesuatu dan atau memasukkan sesuatu kedalam perut melalui mulut, *ghidza* juga menjadi kata serapan gizi dalam bahasa Indonesia. Di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia makanan adalah segala bentuk yang dapat dicicipi dan dikonsumsi, seperti kue-kue, lauk pauk dan sebagainya.

Defenisi makanan secara istilah dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, baik berasal dari darat maupun berasal dari laut. Adapun makanan halal adalah makanan yang dibolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya, yaitu sesuai dengan Al-Qur'an dan Hadits Nabi SAW.

Penggunaan kata *tha'am* dalam Al-Qur'an bersifat umum, yakni setiap yang dapat dimakan, baik makanan itu berasal dari darat dan laut, maupun makanan yang belum diketahui

hakikatnya. Dengan demikian kata *al-tha'am* makanan, adalah menunjukkan arti semua jenis yang biasa dicicipi (makanan dan minuman). Makanan menurut Al-Qur'an, ada yang halal dan ada yang haram.

Thayyib berasal dari bahasa Arab *thaba* yang artinya baik, lezat, menyenangkan, enak dan nikmat atau berarti pula bersih atau suci. Para ahli tafsir menjelaskan kata *thayyib* berarti makanan yang tak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau dicampuri benda najis. Ada juga yang mengartikan sebagai makanan yang mengandung selera bagi yang akan memakannya atau tidak membahayakan fisik atau akalnya.

Menurut pandangan Kalamuddin Nurdin di dalam kamus *Syawarifiyyah* memberikan pemahaman kata *thayyib* adalah kata kebajikan, kebaikan, kemuliaan, keberkahan dan juga nikmat. Al-Raghib al- Ashfahani menjelaskan bahwa kata *thayyib* khusus digunakan untuk menggambarkan sesuatu yang memberikan kelezatan kepada panca indra dan jiwa, seperti makanan, pakaian, tempat tinggal dan sebagainya.²⁸

Setelah memperhatikan jenis-jenis makanan yang halal dan haram, maka didapati adanya dampak positif mengkonsumsi makanan halal dan adanya dampak negative dari mengkonsumsi makanan haram.

²⁸ Auliya Izzah Hasanah dan Rizka Fauziah, (ed.), -Konsep Makanan Halal Dalam Perspektif Al-Qur'an, dalam *Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir*, Volume. 10, No.10, September 2020, hlm. 3.

6. Dampak positif mengkonsumsi makanan halal :

- a) Membawa ketenangan hidup dalam kegiatan sehari-hari.
- b) Dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani.
- c) Mendapat perlindungan dari Allah SWT.
- d) Mendapatkan iman dan ketaqwaan kepada Allah SWT.
- e) Tercermin kepribadian yang jujur dalam hidupnya dan sikap apa adanya.
- f) Rezeki yang diperolehnya membawa barokah dunia akhirat.
- g) Manusia dapat bertahan hidup di dunia sampai batas yang ditentukan Allah SWT.
- h) Manusia dapat mencapai Ridha Allah SWT dalam hidup karena dapat memilih jenis makanan maupun minuman yang baik sesuai petunjuk Allah SWT.
- i) Manusia dapat memiliki Akhlak karimah karena makanan dan minuman yang halal mempengaruhi watak dan perangai manusia menjadi seperti sabar, tenang, dan qanaah.
- j) Manusia dapat terhindar dari Akhlak mazmumah karena tidak mengkonsumsi makanan dan minuman yang haram. Makanan dan minuman yang haram akan mempengaruhi sikap mental menjadi tidak terpuji seperti mudah marah, kasar ucapan, maupun perbuatannya.

7. Dampak negatif mengkonsumsi makanan haram :

- a) Merusak jiwa.

- b) Berbahaya dan merusak hak orang lain.
- c) Memubazirkan dan membahayakan kesehatan.
- d) Menimbulkan permusuhan dan kebencian.
- e) Menghalangi mengingat Allah SWT.
- f) Doa yang dilakukan oleh pengonsumsi makanan dan minuman haram tidak maqbul.
- g) Nama baik, kepercayaan, dan martabatnya jatuh bila ketahuan.²⁹

Konsumsi adalah pembelanjaan atas barang-barang dan jasa-jasa yang dilakukan oleh rumah tangga dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dari orang yang melakukan pembelanjaan tersebut. Teori konsumsi adalah teori yang mempelajari bagaimana manusia/konsumen itu memuaskan kebutuhannya dengan pembelian/penggunaan barang dan jasa. Sedangkan pelaku konsumen adalah bagaimana ia memutuskan berapa jumlah barang dan jasa yang akan dibeli dalam berbagai situasi.³⁰

Perilaku konsumsi yang sesuai dengan ketentuan Al-Qur'an dan Sunnah akan membawa pelakunya mencapai keberkahan dan kesejahteraan hidupnya. Allah melarang mereka mengikuti langkah-langkah setan, seperti mengharamkan bahirah (hewan unta bahirah), saibah (hewan unta saibah), wasilah (hewan unta

²⁹ Amir Salim, Muharir dan Ayu Hamni Juniar, -Edukasi Dalam Penerapan Hukum Halal Dan Haram Pada Makanan Di Desa Nusa Makmur Kecamatan. Air Kumbang Kabupaten. Banyuasin, *dalam Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume. 1, No. 2, Juni 2021, hlm. 9-10.

³⁰ Azwar Hamid, -Konsumsi Dalam Ekonomi Islam, *dalam Jurnal AL-MASHARIF*, Volume. 5, No. 2, Desember 2017, hlm. 2.

wasilah) yang dihiaskan oleh setan terhadap mereka dalam masa Jahiliyah.

Kehalalan makanan yang dikonsumsi adalah hal penting dalam syariat Islam. Dalam ekonomi Islam, konsumsi dikendalikan oleh lima prinsip dasar yaitu (1) prinsip keadilan, mengkonsumsi sesuatu yang halal dan baik. Ia boleh makan makanan yang terlarang itu sekedar yang dianggap perlu untuk kebutuhan ketika itu saja, (2) prinsip kebersihan, makanan harus baik dan tidak kotor ataupun menjijikkan. Sebab tujuan konsumsi adalah untuk kesehatan, (3) prinsip kesederhanaan, Islam menghendaki suatu kuantitas dan kualitas konsumsi yang wajar bagi kebutuhan manusia sehingga tercipta pola konsumsi yang efisien dan efektif secara individual maupun sosial, (4) prinsip kemurahan hati, untuk kelangsungan hidup dan kesehatan yang baik dengan tujuan untuk menunaikan perintah Allah dengan keimanan yang kuat dalam tuntutan-Nya dan perbuatan adil sesuai dengan itu, yang menjamin persesuaian bagi semua perintah-Nya, (5) prinsip Moralitas, Allah selalu menyertainya dan itu sangat penting karena Islam mengkehendaki perpaduan nilai-nilai material dan spiritual yang berbahagia.³¹

³¹ Amarullah Lubis dan Delima Sari Lubis, (ed.), -Faktor Penentu Keputusan Pembelian Makanan Halal Di Desa Tambangan Tonga, *dalam Jurnal PROFJES* , Volume. 1, No. 1, Juni 2022, hlm. 4-5.

4. Kendala Umum Dalam Mengurus Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah salah satu bidang kerja yang diamanahkan oleh negara kepada MUI disamping bidang-bidang kerja lainnya. Disisi lain serbuan produk makanan dan minuman dari luar Indonesia menjadi tantangan berat MUI dalam mengatasinya, apalagi regulasi yang mengatur hal tersebut sangat tidak memadai. Adapun kendala-kendala umum dalam mengurus sertifikasi halal yaitu :

a. Kendala MUI Dalam Sosialisasi Sertifikasi Halal

Secara khusus sertifikasi halal tidak memiliki anggaran mandiri untuk mengelola prosesnya. Sementara itu, proses sertifikasi dilakukan secara gratis. Selama ini biaya operasional proses sertifikasi bergantung pada sumbangan produsen pengusul yang besarnya tidak ditentukan. Oleh sebab itu, anggaran biaya menjadi kendala utama dalam penyebaran informasi sertifikasi maupun produk halal yang telah dikeluarkan sertifikatnya.

Dalam pengurusan sertifikasi halal tidak dipungut biaya, hanya melihat kesadaran para produsen untuk memberikan biaya operasional dalam pelaksanaan pengurusan sertifikat. Di antaranya, biaya transportasi, penginapan dan makan. Di sisi lain, sebagian produsen menganggap biaya sumbangan bebas itu terlalu mahal, padahal auditor yang datang untuk meneliti produk mereka tidak difasilitasi oleh negara. Sering juga auditor yang mendatangi tempat pengolahan produk dan para produsen tidak memberikan data-

data tentang bahan-bahan/bumbu yang diolah produsen, sehingga penerbitan sertifikat halal bisa tertunda.

b. Kesadaran Produsen

Produsen makanan dan minuman baik dalam skala besar maupun kecil di Sumatera Utara sangat banyak jumlahnya. Jumlah ini secara faktual sukar untuk diketahui karena tidak seluruh produsen makanan yang mendaftarkan usahanya di dinas kesehatan kabupaten/kota di Sumatera Utara tetapi produksi makanan/minuman mereka beredar di tengah masyarakat.

Oleh karena itu, data yang bisa dikumpulkan adalah produsen yang mendaftarkan perusahaannya di dinas kesehatan kota ini menjadi salah satu syarat untuk mengajukan usus sertifikat halal ke LP-POM MUI. Dengan demikian, salah satu kategori untuk mengukur kesadaran produsen pangan tentang sertifikasi halal adalah dengan mengetahui jumlah perusahaan yang mengajukan usulan sertifikasi halal. Data LP-POM MUI menunjukkan bahwa produsen pangan yang mengajukan usul sertifikasi halal jauh lebih sedikit dibanding mereka yang mendaftarkan perusahaannya di Dinas Kesehatan.

c. Kesadaran Konsumen

Penduduk Sumatera Utara berjumlah 13.766.587 jiwa. Mereka semua adalah konsumen makanan dan minuman setiap harinya. Untuk mengukur kesadaran mereka dalam mengonsumsi

pangan halal digunakan beberapa kriteria seperti kawasan tempat tinggal mereka di wilayah heterogen, mayoritas dan minoritas Muslim. Wilayah heterogen adalah Kota Medan yang dihuni oleh orang dengan berbagai latar belakang suku, agama dan budaya. Wilayah minoritas Muslim adalah Kota Sibolga yang lebih banyak dihuni oleh penduduk non Muslim. Wilayah mayoritas adalah Kota Padangsidempuan yang lebih banyak dihuni oleh masyarakat Muslim.

Berdasarkan uraian itu diketahui bahwa pada dasarnya mereka memahami tentang keharusan mengkonsumsi pangan halal, tetapi sikap dan perilaku mereka menunjukkan bahwa mereka lebih longgar dalam memilih lokasi makanan dan minuman. Cukup banyak ditemui di Kota Padangsidempuan restoran, warung makan dan kafe yang dikelola dan dimiliki oleh non Muslim (utamanya cina), tetapi pelanggan mereka adalah warga Muslim.³²

B. Penelitian Terdahulu

Untuk memperkuat penelitian ini, maka peneliti melampirkan penelitian terdahulu sebagai berikut :

No	Nama	Judul	Variabel	Hasil Penelitian
1.	Ririn Tri Puspita Ningrum Jurnal , Vol. 6, No. 1, Juni	Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha	X=Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal. Y = Usaha	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari aspek pengetahuan dan

³² Arbanur Rasyid, -Dinamika Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Di Kota Medan, Sibolga Dan Padangsidempuan, *dalam Jurnal MIQOT*, Volume. 43, No. 2 , Juli 2019, hlm. 17-31.

	2022.	Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun.	Mikro Dan Kecil (UMK).	informasi, problematika yang dihadapi adalah kurangnya sosialisasi yang bisa menjangkau pelaku UMK di wilayah pinggiran atau pedesaan.
2.	Muhlishatin Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2020.	Kendala Penerapan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Warung Muslim Di Kecamatan Karangasem , Bali Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen.	X = Kendala Penerapan Sertifikat Halal. Y = Pelaku Usaha Warung Muslim Di Kecamatan Karangasem, Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hambatan dan kendala penerapan sertifikat halal bagi pelaku usaha warung muslim di kecamatan karangasem, kabupaten karangasem bali disebabkan dua faktor, yaitu faktor internal yang berasal dari pelaku usaha sendiri dan faktor eksternal yang berasal dari pemerintah.
3.	Siti Barokah Skripsi , UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, 2020.	Penerapan Sertifikat Halal Pada UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin.	X = Penerapan Sertifikat Halal. Y = UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa alasan UMKM tidak memilih sertifikasi halal tersebut adalah memang tidak kemauan dari pemilik usaha tersebut ,

				kepercayaan kepada Allah SWT, bahwa rezeki itu tidak kemana-mana, mengutamakan rasa pada produk untuk pemasaran, cukup memiliki izin dinas kesehatan saja, tidak ada biaya, proses yang X = Penerapan Sertifikat Halal. Y = UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin.
4.	Mega Komala Sari Skripsi, UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi 2019.	Peluang dan Tantangan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kota Jambi.	X = Peluang dan tantangan Sertifikasi halal. Y = Produk Makanan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kota Jambi.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa alasan UMKM tidak memiliki sertifikat halal tersebut adalah memang tidak ada kemauan dari pemilik usaha tersebut dan kurangnya dan kesadaran dari UMKM tersebut mengenai sertifikat halal itu sendiri.
5.	T. Maryati, R. Syarief, R. Hasbullah Jurnal, Vol.04, No. 3, Oktober 2017.	Analisis Faktor Kendala Dalam Pengajuan Sertifikat Halal (Studi Kasus :	X = Faktor Kendala. Y = Pengajuan Sertifikat Halal.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa izin edar MD merupakan faktor kendala bagi para

		Pelaku Usaha Mikro , Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek.		UMKM makanan beku mengajukan sertifikat halal.
--	--	--	--	--

Persamaan penelitian ini dengan penelitian Ririn Tri Puspita Ningrum yaitu sama-sama membahas tentang sertifikat halal. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian Ririn Tri Puspita Ningrum yaitu penelitian ini membahas tentang faktor penghambat pengurusan sertifikat halal bagi usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara Kota Padangsidimpuan,, sedangkan penelitian Ririn Tri Puspita Ningrum yaitu membahas tentang problematika kewajiban sertifikat halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) di kabupaten Madiun.³³

Persamaan penelitian ini dengan penelitian Muhlishatin yaitu sama-sama membahas tentang kendala pengurusan sertifikat halal . Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian Muhlishatin yaitu penelitian ini membahas tentang kendala pengurusan sertifikat halal bagi usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara Kota Padangsidimpuan, sedangkan penelitian Muhlishatin membahas tentang kendala penerapan sertifikat halal usaha

³³ Ririn Tri Puspita Ningrum, -Problematika Kewajiban Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Di Kabupaten Madiun, *dalam Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, Volume. 6, No. 1 Juni 2022, hlm. 3.

warung muslim di kecamatan karangasem, Bali ditinjau dari hukum perlindungan konsumen.³⁴

Persamaan penelitian ini dengan penelitian Siti Barokah yaitu sama-sama membahas tentang pengajuan sertifikat halal. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian Siti Barokah yaitu penelitian ini membahas tentang faktor penghambat pengurusan sertifikat halal bagi usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara Kota Padangsidempuan, sedangkan penelitian Siti Barokah membahas tentang penerapan sertifikat halal pada UMKM produk makanan kue lapis legit Kabupaten Merangin.³⁵

Persamaan penelitian ini dengan penelitian Mega Komala Sari yaitu sama-sama membahas tentang sertifikat halal. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian Mega Komala Sari yaitu, penelitian ini membahas tentang faktor penghambat pengurusan sertifikat halal bagi usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara Kota Padangsidempuan, sedangkan penelitian Mega Komala Sari membahas tentang peluang dan tantangan sertifikat halal pada produk makanan usaha mikro kecil dan menengah di kota Jambi.³⁶

³⁴ Muhlishatin, Kendala Penerapan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Warung Muslim Di Kecamatan Karangasem, Bali Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen, *Skripsi*, (Malang:: UIN, 2020), hlm 40-44.

³⁵ Siti Barokah, Penerapan Sertifikat Halal Pada UMKM Produk Makanan Kue Lapis Legit Kabupaten Merangin, *Skripsi*, (Jambi: UIN, 2020), hlm. 39-40.

³⁶ Mega Komala Sari, Peluang Dan Tantangan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kota Jambi, *Skripsi*, (Jambi: UIN, 2019), hlm. 31-33.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian T. Maryati, R.Syarief, R.Hasbullah yaitu sama-sama membahas tentang kendala dalam pengajuan sertifikat halal. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian T. Maryati, R.Syarief, R.Hasbullah yaitu penelitian ini membahas tentang faktor penghambat pengurusan sertifikat halal bagi usaha dagang kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara Kota Padangsidempuan, sedangkan penelitian T. Maryati, R.Syarief, R.Hasbullah yaitu penelitian ini membahas tentang analisis faktor kendala dalam pengajuan sertifikat halal pelaku usaha mikro , kecil dan menengah makanan beku di Jabodetabek.³⁷

³⁷ T. Maryati dan R.Syarief, (ed.), -Analisis Faktor Kendala Dalam Pengajuan Sertifikat Halal Pelaku Usaha Mikro , Kecil Dan Menengah Makanan Beku Di Jabodetabek, *dalam Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Volume. 4, No. 3, Oktober 2016, hlm. 12.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Desa Salambue, Kecamatan Padangsidempuan Tenggara Kota Padangsidempuan, Provinsi Sumatera Utara. Penelitian ini dimulai dari bulan Juni 2023 sampai September 2023.

B. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif yaitu bertumpu pada pengumpulan dan dukungan data-data yang empiris di lapangan dengan dasar pijakan pada realita dan fenomena yang ada dilapangan. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, yaitu peneliti sebagai instrumen kunci, analisis data bersifat induktif dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Objeknya adalah objek alamiah atau *natural setting*, sehingga sering disebut sebagai metode naturalistik.³⁸

C. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Data Primer

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data yang diperoleh dari sumber yang asli. Maka proses pengumpulan data yang perlu dilakukan dengan memperhatikan sumber utama yang akan dijadikan

³⁸ Muh Fitrah dan Lutfiyah, *Metode Penelitian* (Jawa Barat: Jejak Publisher, 2017) Hlm.152.

objek penelitian. Dengan demikian pengumpulan data primer yaitu bagian integral dari proses penelitian yang digunakan untuk pengambilan keputusan. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari objek penelitian atau dengan kata lain data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung kepada penjual kerupuk nasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu jenis data yang diperoleh dan digali melalui hasil pengolahan pihak kedua dari hasil penelitian lapangannya, baik berupa kualitatif maupun kuantitatif. Misalnya dokumen-dokumen laporan, buku-buku, jurnal penelitian, artikel dan majalah ilmiah yang isinya masih berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian, data yang sudah diolah dan bisa diambil dari dokumen-dokumen yang dimiliki perusahaan.

D. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yaitu suatu cara mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam suatu penelitian untuk menjawab rumusan masalah penelitian, umumnya cara mengumpulkan data dapat menggunakan teknik wawancara, angket, pengamatan, studi dokumentasi. Prosedur pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Wawancara

Metode wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara yang

mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban dari pertanyaan. Metode wawancara yang peneliti gunakan adalah wawancara tidak terstruktur, yaitu wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya.

Pedoman wawancara yang digunakan hanya menggunakan wawancara berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan, peneliti tidak menggunakan wawancara terstruktur supaya responden bersifat terbuka dan membiarkan responden berbicara sesuai dengan pengalaman, pengetahuan dan pandangan mereka. Walaupun begitu, peneliti telah mempersiapkan pertanyaan-pertanyaan penting yang berkaitan dengan faktor-faktor penghambat dalam memperoleh sertifikasi halal bagi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara .

Peneliti membawa instrument penelitian sebagai pedoman pertanyaan tentang hal-hal yang akan ditanyakan dengan cara menanyakan beberapa pertanyaan untuk mencari data tentang faktor-faktor penghambat dalam memperoleh sertifikasi halal bagi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidempuan Tenggara.

2. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menelusuri data historis. Adapun metode dokumen yang dimaksud adalah buku-buku, surat kabar, majalah, catatan- catatan dan lain

sebagainya yang berhubungan langsung dengan penelitian. Adapun data atau dokumen yang dicari dengan tehnik dokumentasi ini adalah mulai dari sejarah berdirinya usaha kerupuk nasi Dewi Pupung, letak geografis toko dan strusktur organisasi usaha tersebut.

E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan suatu langkah yang paling menentukan dari suatu penelitian, karena analisa data berfungsi untuk menyimpulkan hasil penelitian yang diperoleh dari wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi. Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber yaitu berupa wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan serta dokumen dan sebagainya.

Adapun langkah-langkah dalam menganalisis data adalah sebagai berikut:

1. Analisa deduktif, yakni menganalisa masalah dan teori-teori umum yang berhubungan dengan permasalahan kemudian baru disimpulkan.
2. Analisa induktif, yakni menganalisa data dan praktik yang dilakukan oleh masyarakat yang bersangkutan dengan kegiatan penelitian dan menjadi teori secara umum.³⁹

Adapun data atau dokumen yang dicari dengan tehnik dokumentasi ini adalah mulai dari sejarah berdirinya usaha kerupuk nasi Dewi Pupung, letak geografis lokasi usaha kerupuk nasi Dewi Pupung Desa Salambue.

³⁹Lexy J. Moelong, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2016), 103.

Oleh karena itu, data yang terkumpul dibahasakan, ditafsirkan, dan dikumpulkan secara deduktif, sehingga dapat diberikan gambaran yang tepat mengenai hal-hal yang sering terjadi. Mengingat peneliti hanya menampilkan data-data kualitatif, maka penulis menggunakan analisa data filosofi dan logika dengan metode analisa induktif.

F. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Untuk menjamin data-data yang diperoleh dari penelitian terjamin keabsahannya, maka dalam hal ini peneliti melakukan beberapa langkah-langkah sebagai tahapan untuk menjamin keabsahan data yang diperoleh dari lapangan tempat penelitian, yaitu diantaranya adalah sebagai berikut:⁴⁰

1. Perpanjangan keikutsertaan

Perpanjangan kegiatan peneliti selama penelitian dimaksudkan agar meningkatkan tingkat kepercayaan pada data hasil penelitian. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan pengamatan secara langsung kelapangan guna mendeteksi dan memperhitungkan distorsi yang mungkin mengotori data.

2. Ketekunan pengamatan selama penelitian

Ketekunan pengamatan selama penelitian ditujukan untuk menemukan unsur-unsur dan ciri-ciri dalam situasi yang relevan dengan persoalan atau isu yang sedang dicari, kemudian memusatkan diri pada hal-hal tersebut secara terperinci.

⁴⁰Lexy J. Moelong, *Metode Penelitian Kualitatif*, 175–79.

3. Trianggulasi

Teknik trianggulasi merupakan teknik dalam menjamin keabsahan data yang diperoleh selama penelitian yang memanfaatkan situasi dan kondisi diluar data penelitian untuk keperluan pengecekan dan pembanding data yang diperoleh. Langkah yang dilakukan adalah dengan membandingkan data hasil observasi dengan hasil wawancara informan penelitian dengan situasi dan hasil wawancara pada situasi dan kondisi lain yang berbeda.

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah UD. Kerupuk Nasi Dewi Pupung

Sejarah singkat berdirinya UD. Kerupuk Nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara ini berdiri sejak tahun 2002. Usaha dagang ini di pegang oleh Bapak Jepri dan istrinya bernama ibu Dewi Marlina Nasution. Beliau bercerita bahwa dia berasal dari Pulau Jawa tepatnya di kota Bandung yang merantau ke Kota Padangsidimpuan tepatnya di Desa Salambue.

Awalnya beliau hanyalah pekerja serabutan sampai akhirnya bertemu dengan ibu Dewi Marlina Nasution dan menjalin rumah tangga dan menetap tinggal di Desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara ini. Mereka membuka usaha kerupuk ini kecil-kecilan dengan menjual ke beberapa warung yang ada di Desa Salambue sehingga banyak peminat dan mereka mengembangkan pemasarannya menjadi ke beberapa kecamatan sampai saat ini dan memiliki karyawan 6 orang.

Beliau mempunyai anak 3 satu laki-laki dan dua perempuan, dimana anak yang pertama laki-laki sudah menikah dan tinggal bersama mereka dan melanjutkan usaha kerupuk nasi ini bersama-sama. Anak kedua beliau itu perempuan dan yang ketiga juga perempuan dan keduanya masih sekolah tingkat SMP dan SMA.

Mengatasi rasa takut saat merintis menjadi satu modal utama yang dibutuhkan pelaku bisnis. Hal itu dikarenakan tak sedikit orang yang terpaksa gagal setelah mengeluarkan banyak uang untuk berbisnis. Tekad yang kuat dan semangat pantang menyerah perlu ditanamkan dalam diri setiap orang yang ingin sukses dalam berbisnis. Dengan semangat, niat, dan keyakinan serta komitmen yang gigih, bisnis yang kamu miliki akan berjalan dengan lancar.

Harapan terbaik dan terbesar untuk usaha yang telah di miliki berjalan lancar dan terus meningkat pendapatannya. Dan semakin banyak orang-orang yang berminat mengonsumsinya. Hal ini adalah sebuah motivasi dan harapan beliau pada usaha nya dengan maksud untuk melanjutkan hidup dan membiayai anak dan istrinya.

Beliau memproduksi kerupuk nasi ini dengan bahan-bahan yang sederhana yaitu tepung tapioka, tepung terigu, ajinomoto, bumbu perasa, pewarna makanan dan minyak goreng. Hal ini dapat dipahami bahwa bahan-bahan yang digunakan tidak ada yang berasal dari bahan-bahan yang haram maupun najis.

Usaha ini terdiri dari suami istri yang merupakan pemiliknya, dan memiliki jumlah karyawan sebanyak 5 orang yang terdiri dari dua orang perempuan dan dua orang laki-laki, saat kerupuk di produksi beliau dan istrinya juga ikut bekerja sehingga total jumlah yang bekerja itu sebanyak 7 orang. Kerupuk nasi Dewi Pupung ini diambil dari nama beliau yang biasa di panggil Pupung dengan nama asli Jepri dan Dewi yang diambil

daris nama istrinya sehingga mereka menamakan usaha itu menjadi kerupuk nasi Dewi Pupung.

Beliau juga menjelaskan seputar cara memproduksi kerupuk nasi buatan mereka, dimana semua bahan-bahan dicampur menjadi satu adonan yang banyak lalu setelah di adonan tercampur rata cetakan di panaskan. Kemudian adonan dicetak satu persatu sesuai bentuk yang di tentukan lalu cetak pada cetakan yang sudah dipanaskan, setelah semua kerupuk sudah dicetak lalu kerupuk yang setengah jadi itu dijemur di terik matahari yang panas selama satu hari.

Setelah kerupuk yang dijemur kering sempurna lalu lanjut pada proses penggorengan memakai dua wajan besar karena proses penggorengan dilakukan dua kali secara bertahap. Setelah penggorengan selesai kerupuk tersebut di dinginkan sejenak lalu dikemas pada bungkus plastik yang sudah di siapkan lalu di ikat menggunakan tali plastik lalu di setor kepada orang yang memasarkan. Penggorengan dilakukan tiga kali dalam seminggu tepatnya di hari senin, rabu, dan sabtu.

Di hari minggu Bapak Jepri melakukan pengadonan bahan-bahan sampai pada tahap pencetakan, setelah itu kerupuk yang dicetak akan dijemur dalam jangka waktu sehari dengan kondisi cuaca yang bagus jika terjadi gangguan cuaca seperti mendung maka pengeringan di tambah menjadi dua hari sampai kerupuk kering secara sempurna dan siap untuk di goreng.

Pada hari senin akan di lanjutkan dengan penggorengan sampai pada pembungkusan kerupuk sampai pada tahap pemasaran, kemudian pada hari selasa dilanjut lagi tahap pencetakan dan pengeringan, kemudian dilanjut lagi pada hari rabu proses penggorengan begitu terus sampai sabtu. Jadi total proses penggorengan yang dilakukan dalam seminggu itu tiga kali di hari senin, rabu dan sabtu.

Kerupuk nasi Dewi Pupung memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan harga yang relatif murah, hal ini menjadi alasan utama kenapa banyak orang menyukai kerupuk ini, karena bagi orang Indonesia makan rasanya kurang lengkap tanpa adanya kerupuk. Sensasi kriuk renyah dan rasa gurih seolah melengkapi menu makan apa pun saat itu dan membuat lebih berselera.

Beliau membuat kerupuk ini menjadi tiga macam bentuk, ada yang bentuk melingkar dengan warna yang beragam, ada pula dengan bentuk memanjang dengan membuat lobang ditengahnya dengan warna yang beragam juga dan ada juga yg bentuk nya bulat lebar berwarna kuning. Kerupuk yang warna-warni dihargai seharga Rp.500 perbungkus sedangkan kerupuk yang kuning itu di bungkus dalam bungkus besar dengan harga Rp.12.000 perbungkus dengan isi 12 biji di dalamnya.

Pemasaran kerupuk nasi Dewi Pupung ini tidak hanya mencakup wilayah Kota Padangsidempuan saja, tetapi sudah merambas sampai ke wilayah Kabupaten Tapanuli Selatan dan Kabupaten Mandailing Natal. Hal ini juga bisa di pahami bahwa wilayah pemasaran kerupuk nasi Dewi

Pupung ini tergolong cukup luas sudah mencapai sampai Kabupaten Mandailing Natal.

Namun yang menjadi masalah, meskipun usaha kerupuk nasi Dewi Pupung ini sudah berumur 21 Tahun dan pemasarannya sudah sampai ke Kabupaten Tapanuli Selatan dan Kabupaten Mandailing Natal belum memiliki Sertifikat Halal. Padahal Sertifikasi Halal itu sangat penting untuk memberikan kepastian kepada konsumen bahwa kerupuk nasi Dewi Pupung ini adalah halal.

2. Letak Geografis Desa Salambue Kota Padangsidempuan

Salambue merupakan salah satu Desa/Kelurahan di Kecamatan Padangsidempuan Tenggara, Kota Padangsidempuan, Provinsi Sumatera Utara. Salambue mempunyai kode telepon 0634 dan kode wilayah menurut kemendagri 12.77.05.2004 sedangkan kode pos nya adalah 22730. Desa ini memiliki luas wilayah 88,18 (Ha) dan dan terdiri dari 3 dusun.

B. Pemahaman dan Pengetahuan Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung Mengenai Sertifikasi Halal.

sertifikat halal itu adalah jaminan untuk memberikan kepastian atas kehalalan suatu produk yang diperdagangkan yang beredar di Indonesia dan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal dan bentuk daripada label halal yang dulu itu berbentuk bulat dengan warna hijau sedangkan bentuk daripada label

halal yang baru sekarang yaitu bentuk segitiga dengan warna ungu. Seperti yang diungkapkan oleh responden (Jepri):

“...Menurut saya sertifikat halal itu adalah jaminan untuk memberikan kepastian atas kehalalan suatu produk yang diperdagangkan yang beredar di Indonesia..dan kalau bentuk nya label halal yang dulu itu berbentuk bulat warna hijau yang di dalamnya bertuliskan kata halal dalam bahasa arab, sedangkan sekarang setau bapak sudah diganti menjadi warna ungu kurang lebih bentuknya seperti segitiga...”

Pengurusan sertifikasi halal itu diurus oleh pihak MUI dan halal dalam Islam itu segala hal yang dilakukan tidak mendatangkan dosa maupun kerugian kepada orang yang melakukannya. Seperti yang diungkapkan oleh responden (Jepri):

“....Bapak kurang paham kalau dalam pengurusan sertifikasi halal ini nak, setau bapak itu berurusan atau di bantu oleh pihak MUI dalam pengurusannya dan sebetulnya bapak juga perlu bimbingan atau arahan dari pihak mereka yang paham dalam pengurusan sertifikat halal ini, dan halal dalam Islam itu apapun yang dilakukan tidak mendatangkan dosa maupun kerugian kepada kita yang melakukannya...”

Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal (UU JPH) pasal 42, yaitu “sertifikat halal berlaku selama empat tahun sejak diterbitkan oleh BPJPH, kecuali terdapat perubahan komposisi

bahan”. Namun beliau berpendapat bahwa masa berlakunya sertifikasi halal itu selama dua tahun. Seperti yang diungkapkan beliau (Jepri) :

“....Setau saya masa berlakunya sertifikasi halal itu selama dua tahun, lepas dari itu akan diharuskan kembali mengurus sertifikasi halal yang baru...”

Kriteria produk halal itu yang bahan-bahannya mengandung alami dan proses pengolahannya tidak melanggar hukum syariat Islam dan makanannya juga harus terbebas dari bahan yang haram seperti alkohol. Fungsi dari sertifikat halal itu adalah merupakan ijin dalam mencantumkan label kehalalan suatu produk sebagai bukti bahwa tidak terdapat najis pada makanan tersebut juga prosesnya yang tidak sesuai dengan ajaran Islam. Seperti yang diungkapkan oleh responden (Jepri):

“....Menurut bapak makanan yang halal itu adalah bahan-bahannya yang alami dan proses pengolahannya tidak melanggar hukum syariat Islam, dan makanannya juga harus terbebas dari bahan yang haram seperti alkohol. Dengan dibuatnya sertifikasi halal itu merupakan ijin untuk mencantumkan label kehalalan suatu produk sebagai bukti bahwa tidak terdapat najis pada makanan tersebut juga prosesnya yang tidak sesuai dengan ajaran Islam...”

Ada juga beberapa mahasiswa sebelumnya yang mendatangi usaha beliau dengan berbagai tujuan masing-masing, ada yang meminta info bantuan untuk memenuhi tugas kelompoknya bahkan sebagai tugas akhirnya di bidang usaha berdagang. Beliau sebagai orangtua hanya bisa membantu

seadanya. Bahkan ada juga dari beberapa lembaga dari dinas perdagangan yang mendatangi usaha beliau dengan maksud tertentu untuk kebutuhan mereka. Seperti yang diungkapkan beliau (Jepri) :

“.....Sebelumnya juga sudah ada beberapa anak mahasiswa dan lembaga dari dinas perdagangan yang datang kesini, mahasiswa itu sebagian ada yang meminta info seputar cara pembuatan kerupuk nasi ini untuk dijadikan tugas kelompok mereka dan ada juga yang menjadikan nya sebagai tugas akhir nya. Begitu juga dengan lembaga dari dinas perdagangan untuk menyurvei bagaimana keadaan dari pada dapur produksi kami, bapak pun kurang paham dengan maksud kedatangan mereka yang datang dengan berbagai pertanyaan seputar usaha yang saya jalankan. Mereka juga meminta beberapa foto sebagai bahan dokumentasi mereka....”

Usaha beliau sudah berdiri dari sejak Tahun 2002 sampai sekarang sudah bertahan selama 21 Tahun. Beliau sering menerima bantuan dari orang-orang yang membutuhkan nya lewat usaha nya seperti mahasiswa atau lembaga yang sering datang mengunjungi usahanya untuk menggali ilmu bagaimana cara membangun sebuah usaha. Namun usaha beliau belum pernah mendapat bantuan dari pihak sukarelawan maupun pemerintah. Seperti yang diungkapkan beliau (Jepri) :

“.....Selama 21 Tahun saya menjalankan usaha kerupuk ini dengan berbagai keadaan dimana sering terjadinya naik turun pendapatan saya belum pernah menerima bantuan dari pihak manapun...”

Usaha dinilai mampu bertahan di kondisi krisis karena meningkatnya permintaan layanan antar untuk memenuhi kebutuhan individu akan makanan dan barang konsumsi harian tanpa harus meninggalkan rumah. Memang benar pandemi Covid-19 memberikan tantangan pada berbagai pelaku bisnis. Seperti yang telah diungkapkan responden (Jepri) :

“...Yaa namanya juga usaha pasti pernah merasa dimana usaha kita mengalami penurunan, apalagi waktu di Tahun 2019 lagi maraknya covid-19. Dan saat itu bukan hanya usaha kami yang mengalami penurunan, semua usaha atau bisnis orang-orang juga pasti mengalami penurunan saat itu. Akan tetapi balik lagi saat itu kerjaan sangat sulit untuk ditemukan, akhirnya kami tetap melanjutkan usaha kerupuk ini sampai saat ini...”

Mengatasi rasa takut saat merintis menjadi satu modal utama yang dibutuhkan pelaku bisnis. Hal itu dikarenakan tak sedikit orang yang terpaksa gagal setelah mengeluarkan banyak uang untuk berbisnis. Tekad yang kuat dan semangat pantang menyerah perlu ditanamkan dalam diri setiap orang yang ingin sukses dalam berbisnis.

Dengan semangat, niat, dan keyakinan serta komitmen yang gigih, bisnis yang kamu miliki akan berjalan dengan lancar. Harapan terbaik dan terbesar untuk usaha yang telah di miliki berjalan lancar dan terus meningkat pendapatannya. Dan semakin banyak orang-orang yang berminat mengonsumsinya. Seperti yang telah diungkapkan beliau (Jepri) :

“.....Harapan terbaik dan terbesar saya untuk usaha yang telah saya miliki ini ada saya berharap usaha ini berjalan lancar dan terus meningkat pendapatannya. Dan semakin banyak orang-orang yang berminat mengonsumsinya. Apa yang bermanfaat bagi orang lain dari usaha saya itu sudah cukup membuat saya merasa senang...”

Keuntungan dari usaha Bapak Jepri sekarang masih banyak peminatnya meskipun kadang kala terjadi penurunan akan tetapi masih terus berjalan. Seperti yang diungkapkan oleh responden (Jepri):

“....Alhamdulillah sampai sekarang masih banyak peminat nya, masih terus ada warung yang menerima eceran kerupuk dari bapak meskipun kadang kala mengalami penurunan akan tetapi usaha ini masih terus berjalan...”

C. Pembahasan Hasil Penelitian Tentang Kendala dalam Memperoleh Sertifikasi halal Pada Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung di Desa Salambue Kecamatan Padangsidimpuan Tenggara.

Adapun yang menjadi alasan Bapak Jepri selaku pemilik usaha tersebut belum mengurus Sertifikasi Halal atas usahanya dikarenakan karena belum ada biaya untuk mengurus Sertifikasi Halal dan saat ini sedang mengumpulkan biaya tersebut, selain itu pak Jepri tidak memiliki pengetahuan dan pemahaman untuk mengurus proses Sertifikasi Halal pada usahanya. Seperti yang diungkapkan oleh responden (Jepri):

“....Alasan yang lebih jelasnya yang pertama kami belum memiliki biaya yang cukup untuk mengurus sertifikasi halal itu, saat ini kami

masih berusaha untuk mengumpulkan modal untuk memperolehnya. Selain itu kami juga melakukan penggorengan 3 kali dalam seminggu sehingga kami masih fokus dalam proses pengembangannya. Di bidang hal mengurusnya pun kami masih kurang paham sehingga sampai sekarang kami belum tergerak untuk mengurusnya akan tetapi bukan berarti kami sama sekali tidak berniat untuk mengurusnya. Kami selalu berusaha dan jikalau ada rezeki pasti usaha kami ini akan memperoleh sertifikasi halal itu...”

Namun setelah peneliti mencari informasi mengenai biaya dalam mengurus sertifikasi halal pada produk, biaya yang dibutuhkan berkisar Rp. 300.000 sampai Rp.5.000.000 sedangkan usaha besar atau berasal dari luar Negeri Rp. 12.500.000 dan proses pengurusannya saat ini sudah tergolong cukup mudah. Sertifikat halal berlaku selama satu tahun, kecuali untuk daging impor, sertifikasi halal hanya berlaku untuk setiap kali pengepakan. Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan mengirim surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.

Satu bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftarkan kembali untuk mendapatkan sertifikat tahun berikutnya. Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halal, maka untuk tahun itu produsen tidak diizinkan lagi untuk menggunakan label halal berdasarkan sertifikat yang tidak berlaku dan akan diumumkan di berita berkala LPPOM MUI.

Pada saat berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus segera mengembalikan sertifikat halal yang dipegangnya kepada LPPOM MUI. Peneliti dapat menganalisis bahwa disini saudara pak Jepri belum mempunyai biaya yang cukup senilai biaya yang sudah dicantumkan diatas, dan terkait dengan cara proses pengurusannya pak Jepri belum paham dan disini pak Jepri butuh arahan dari seseorang ataupun pihak pengurus Sertifikasi Halal tersebut untuk mengurus Sertifikasi Halal ini.

Setelah melakukan wawancara dengan narasumber keyakinan terhadap kehalalan makanannya beliau mengatakan bahwa ada tidaknya sertifikasi halal dalam usahanya beliau menganggap bahwa kerupuk yang dijual tersebut sudah pasti halal baik dari cara pengelolaannya, dari bahannya, bahkan dari agama yang dianut oleh pelaku usaha.

Dari kejadian ini memberi kesimpulan bahwa dengan menggunakan atribut agama tidak dapat meyakini bahwa usaha yang dijualnya 100% halal. Pemerintah sendiri sebenarnya telah tegas dalam membuat peraturan mengenai kehalalan produk yang berbentuk sertifikat halal. Hanya saja dalam realitanya, pelaku usaha yang sudah diwawancarai tidak mempunyai sertifikat halal.

Responden mengatakan bahwa keberadaan sertifikat halal tidak begitu mempengaruhi dalam usahanya, dan tidak mengurangi minat beli konsumen. Karena mereka berfikir bahwa jika mengurus sertifikat halal harus melewati beberapa proses yang membuat mereka kesusahan.

D. Keterbatasan Penelitian

Peneliti menyadari bahwa dalam penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan karena adanya keterbatasan penelitian yaitu sebab peneliti ini hanya satu padahal masih banyak UMKM di Kota Padangsidempuan yang barangkali belum memiliki Sertifikasi Halal atas produk usahanya. Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif dan menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara mendalam.

penelitian ini juga jauh dari kata sempurna maka untuk penelitian berikutnya diharapkan lebih baik dari sebelumnya. Keterbatasan tersebut juga meliputi wawancara pada saat proses pencarian faktor. Waktu yang diperlukan pada saat melakukan wawancara/interview kurang maksimal dikarenakan responden tidak memiliki waktu yang cukup banyak untuk melakukan wawancara.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan wawancara secara langsung maka penelitian ini dapat disimpulkan menjadi 3 faktor kendala yaitu :

1. Pelaku usaha kerupuk nasi Dewi Pupung belum memiliki biaya yang cukup untuk melakukan pengurusan sertifikasi halal tersebut.
2. Pelaku usaha juga mengatakan bahwa mereka masih fokus dalam mengembangkan usahanya dan belum sempat atau memiliki waktu luang untuk mengurus sertifikasi halal ini.
3. Pelaku usaha juga butuh arahan dalam hal mengurus sertifikasi halal ini dikarenakan masih kurang paham dalam mengurus segala persyaratan dalam mengurus sertifikasi halalnya.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat ditemukan implikasi penelitian sebagai berikut :

Dengan diberlakukannya sertifikasi halal memiliki implikasi positif untuk meningkatkan daya saing perusahaan. Bagi konsumen sertifikasi halal memberikan perlindungan, jaminan, informasi kehalalan produk dan menjadi instrumen etika bisnis. Bisnis halal secara khusus di Indonesia menjadi obyek yang sangat menarik karena Indonesia adalah negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia. Keadaan inilah yang menjadikan Indonesia

mempunyai potensi yang sangat besar dalam industri pengembangan produk halal di dunia.

C. Saran

Berdasarkan hasil wawancara dan kesimpulan yang telah dimuat, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Untuk Pihak Pelaku Usaha

Kepada pelaku usaha kerupuk nasi Dewi Pupung diupayakan untuk lebih mentaati peraturan pemerintah yang telah ditetapkan, dan lebih mengantisipasi atas perbuatannya dengan menggunakan label halal atau tulisan bernuansa Islam pada banner yang digunakan untuk menarik minat pembeli. Karena hal tersebut belum bisa menjamin 100% kehalalan makanan yang dibuatnya. Jika memang benar jauh dari bahan yang diharamkan oleh agama, sebaiknya pelaku usaha untuk mendaftarkan usahanya guna memperoleh sertifikat halal. Hal ini juga berdampak kepada keuntungan pelaku usaha sendiri dan konsumen. Dengan adanya sertifikat halal, maka kedua pihak tidak ada yang dirugikan dan telah mendapatkan perlindungan hukum.

2. Untuk Pemerintah Kota Padangsidempuan

Jika sosialisasi memang belum bisa terlaksana secara maksimal mengenai jaminan produk halal, alangkah baiknya jika pemerintah terus memantau secara detail apakah benar yang dijual para pelaku usaha benar-benar sesuai dengan syariat Islam atau bahkan ada kecurangan. Hal ini untuk

melindungi para konsumen dalam mendapatkan keamanan dan kenyamanan dalam mengkonsumsi suatu produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Amini, A dan Fasa, M. I (Eds.), (2022). Urgensi Halal Food Dalam Tinjauan Konsumsi Islami, dalam *Jurnal Ekonomi Industri Halal*, Volume 2 (2), Januari,
- Asy'ari, H, (2011), *Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazim dan MUI*, LIPI Press.
- As, M. I. E, (2009). *Label Halal: Antara Spriritualitas Bisnis Dan Komoditas Agama*, Malang:Madani.
- Al-Asyha, T, (2003), *Bahaya Makanan Minuman Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta : PT. Al Mawardi Prima.
- Barokah, S, (2020), *Penerapan sertifikat halal pada UMKM produk makanan kue lapis legit Kabupaten Merangin*, UIN : Jambi.
- Faridah, H. D, (2019), Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi, dalam *Jurnal of Halal Product and Research*, Volume 2 (2), Desember,
- Hasanah, A. I dan Fauziah, R (Eds.), (2020). Konsep Makanan Halal Dalam Perspektif Al-Qur'an. dalam *Jurnal Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir*, Volume. 10 (10), September
- Hamid, A, (2017), Konsumsi Dalam Ekonomi Islam dalam *Jurnal AL-MASHARIF*, Volume. 5 (2), Desember
- Harahap, D dan Farizal, N (Eds.), (2018), Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Mie Instan Pada Mahasiswa Jurusan Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri Padangsidempuan dalam *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis Islam*, Volume. 4 (2), Juli
- Ibrahim, T, (2004), *Pemahaman Al-Quran dan Hadits*, Solo : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Lubis, A dan Lubis, D. S. (Eds.), (2022), Faktor Penentu Keputusan Pembelian Makanan Halal di Desa Tambangan Tonga, dalam *Jurnal PROFJES*, Volume. 1 (1), Juni.
- Muhammad, D, (2016), *Hukum Bisnis Membangun Wacana Integrasi Perundangan Nasional Dengan Syariah*, UIN: Maliki Press.
- Matondang, Z. dan Fadillah, H, (2023), Pengaruh Pengetahuan Produk, Label Halal, dan Harga Produk Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik

Dengan Religiusitas Sebagai Variabel Moderating, *dalam Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Islam*, Volume 5 (1), Januari,

Muhlishtatin. (2020). *Kendala Penerapan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Warung Muslim Di Kecamatan Karangasem, Bali Ditinjau Dari Hukum Perlindungan Konsumen*, UIN : Malang.

Maryati, T dan Syarief, R (Eds.), (2016), Analisis faktor kendala dalam pengajuan sertifikat halal pelaku usaha mikro , kecil dan menengah makanan beku di Jabodetabek, *dalam Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Volume. 4 (3), Oktober

Ningrum, R. T. P, (2022), Problematika kewajiban sertifikat halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) di kabupaten Madiun, *dalam Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, Volume. 6 (1), Juni

Rasyid, A, (2019). Dinamika Pelaksanaan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman di Kota Medan, Sibolga dan Padangsidimpuan, *dalam Jurnal MIQOT*, Volume. 43 (2), Juli

Rahajeng, D. K dan Budiars, S, (2022), *Sertifikasi Halal*. PT: Grafindo.

Satria, A. D, (2021). Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Kota Palangka Raya, *dalam Jurnal Studi Islam*, Volume. 22 (2), Desember

Salim, A dan Muharir (Eds.), (2021). Edukasi Dalam Penerapan Hukum Halal dan Haram Pada Makanan di Desa Nusa Makmur Kecamatan. Air Kumbang Kabupaten. Banyuasin, *dalam Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume. (2), Juni

Sari, M. K, (2019), *Peluang dan tantangan sertifikat halal pada produk makanan usaha mikro kecil dan menengah di kota Jambi*, (Skripsi), UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi.

Tjiroresmi, E dan Suhodo, D. S, (2014), *Peluang Usaha Produk Halal di Pasar Global*, LIPI Press

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Depi Satriani
Tempat/Tanggal Lahir: Gunung Manaon/ 22 Maret 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Desa Gunung Manaon Kec. Arse
No. HP : 083856658759

Data Orang Tua

Nama Ayah : Bakti Simatupang
Nama Ibu : Alm. Robina Rambe
Pekerjaan Ayah : Petani
Pekerjaan Ibu : -
Alamat : Desa Gunung Manaon Kec. Arse

Riwayat Pendidikan

-SD : SD Negeri No. 100410 Kec. Arse
-SMP : SMP Negeri 2 Arse
-SMA : SMA Negeri 1 Arse
-2019-Sekarang : UIN Syekh Ali Hasan Ahmad Addary Padangsidempuan.

LAMPIRAN



**Wawancara dengan Bapak Jepri Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi
Pupung.**



**Wawancara dengan Bapak Jepri Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi
Pupung.**



**Hasil Wawancara dengan Ibu Dewi Marlina Istri dari Bapak Jepri
Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung.**



**Hasil Wawancara dengan Ibu Dewi Marlina Istri dari Bapak Jepri
Pemilik Usaha Kerupuk Nasi Dewi Pupung.**



Hasil Wawancara dengan Bapak Jepri Pemilik Usaha Kerupuk Nasi.



Hasil Dokumentasi Produk Kerupuk Nasi Dewi Pupung.