

**TINGKAT KESADARAN HALAL PRODUSEN KERUPUK  
DI KECAMATAN JENANGAN PONOROGO**

**SKRIPSI**



**JURUSAN EKONOMI SYARIAH**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO**

**2023**

## ABSTRAK

Yuda, Mastian Dana. Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo. *Skripsi*. Jurusan Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Ponorogo. Pembimbing: Ajeng Wahyuni, M.Pd.

**Kata Kunci:** Kesadaran halal, produsen, produk kerupuk.

Kesadaran halal merupakan penguasaan seorang umat muslim mengenai segala aspek yang berhubungan dengan halal haram sesuai ajaran syariah. Kesadaran halal hal penting bagi umat muslim, kerupuk adalah makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, bagi produsen kerupuk kesadaran halal diterapkan untuk menjaga keamanan dan kenyamanan konsumen dalam mengonsumsi produk kerupuk. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat kesadaran halal produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah pendekatan kualitatif. Adapun jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research), dimana peneliti turun ke lapangan untuk mengadakan pengamatan tentang suatu keadaan fenomena ilmiah. Penelitian ini juga bersifat deskriptif kualitatif.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tingkat kesadaran halal produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan masih kurang sadar, produsen kerupuk memahami pentingnya menjaga aspek-aspek kehalalan dalam produksi kerupuk, akan tetapi pada proses produksi produsen belum memperhatikan aspek-aspek halal secara menyeluruh. Sedangkan kesadaran halal bisa dikatakan baik ketika semua aspek halal terlaksana dengan baik.





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Puspita Jaya Desa Pintu Jenangan Ponorogo

**LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI**

**Yang bertandatangan di bawah ini menerangkan bahwa skripsi atas nama:**

NO	NAMA	NIM	JURUSAN	
1.	Mastian Dana Yuda	401190112	Ekonomi Syariah	Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo

Telah selesai melaksanakan bimbingan, dan selanjutnya di setujui untuk diujikan pada ujian skripsi.

Ponorogo, 3 Oktober 2023

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ekonomi Syariah

Dr. Luthur Prasetyo, M.E.I.  
NIP. 197801122006041002

Menyetujui,

Ajeng Wahyuni, M.Pd.  
NIP. 199307072009032030



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jl. Puspita Jaya Desa Pintu Jenangan Ponorogo




**LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI**  
**NASKAH SKRIPSI BERIKUT INI:**

Judul : Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan  
Jenangan Ponorogo  
Nama : Mastian Dana Yuda  
Nim : 401190112  
Jurusan : Ekonomi Syariah

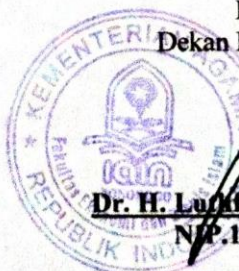
Telah disajikan dalam sidang *Ujian Skripsi* oleh Dewan Penguji Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Ponorogo dan dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah.


**DEWAN PENGUJI**

Ketua Sidang  
Iza Hanifuddin, Ph.D  
196906241998031002  
Penguji I  
Moh. Faizin, M.SE  
198406292018011001  
Penguji II  
Ajeng Wahyuni, M.Pd  
199307072019032030

:  
(  )  
:  
(  )  
:  
(  )

Ponorogo, 31 Oktober 2023  
Mengesahkan,  
Dekan FEBI IAIN Ponorogo



  
**Dr. H. Lu'lu' Hadi Aminuddin, M.Ag.**  
**NIP.19720714200031005**



## PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mastian Dana Yuda

NIM : 401190112

Jurusan : Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

“Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo”

Secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali bagian tertentu yang dirujuk sumbernya.

Ponorogo, 3 Oktober 2023

Pembuat Pernyataan,



Mastian Dana Yuda

NIM 401190112

## LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mastian Dana Yuda

NIM : 401190112

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Program Studi: Ekonomi Syariah

Judul Skripsi : Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan

Jenangan Ponorogo.

Menyatakan bahwa naskah skripsi telah diperiksa dan disahkan oleh dosen pembimbing. Selanjutnya saya bersedia naskah tersebut dipublikasikan oleh perpustakaan IAIN Ponorogo yang dapat diakses di [etheses.iainponorogo.ac.id](http://etheses.iainponorogo.ac.id). Adapun isi dari keseluruhan tulisan tersebut, sepenuhnya menjadi tanggung jawab dari penulis.

Demikian pernyataan saya untuk dapat dipergunakan semestinya.

Ponorogo, 6 November 2023

Yang menyatakan



**Mastian Dana Yuda**  
NIM 401190112

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Dalam kegiatan ekonomi masyarakat Indonesia sudah terbiasa berdampingan dengan syariat islam. Salah satunya dalam berkonsumsi, masyarakat harus memperhatikan asal barang apakah aman untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan *mudharat* bagi yang mengonsumsinya. Makanan merupakan kebutuhan *konsumtif* terbesar manusia untuk melangsungkan kehidupannya, sebagai umat muslim dalam memilih makanan hendaknya memilih makanan yang memberikan manfaat baik bagi tubuh dengan memilih makanan yang halal dan menghindari makanan yang haram.

Definisi halal adalah sesuatu yang dibolehkan atau dilegalkan sesuai dengan syariat Islam. Produk yang berlabel halal tentunya sudah teruji dan aman untuk dikonsumsi oleh umat, keamanan dan kandungan yang ada di dalamnya pun sudah pasti terjaga. Halal dan haram sangat penting dalam produksi dan konsumsi, haram sangat ketat dilarang bagi seorang muslim maka dari itu halal merupakan pilihan utamanya.<sup>1</sup> Halal lebih membuat konsumen muslim lebih nyaman dan tentram dalam mengonsumsi suatu produk makanan karena terjeganya zat yang terkandung dalamnya.

---

<sup>1</sup> Siti Nur Mahmudah, Mohammad Ridwan dan Husna Ni'matul Ulya, "Halal and Haram in The Clothing Industry", JoIE Journal o Islamic Economics, Vol.2, No. 2, (2022), 168.

Makanan harus memenuhi beberapa syarat kehalalan agar dapat dikatakan halal sesuai dengan syariat islam, diantaranya: tidak mengandung babi dan bahan berasal dari babi, tidak mengandung khamar dan produk turunannya, semua bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam, tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis, semua tempat penyimpanan dan pengolahan untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya.<sup>2</sup>

Dengan seperti itu makanan yang akan dikonsumsi harus benar-benar diketahui asalnya, apakah memenuhi semua syarat kehalalan dengan begitu siapa saja yang akan mengonsumsi makanan tersebut akan merasa nyaman, aman dan tenteram. Sejalan dengan itu selain konsumen, produsen makanan juga harus memiliki tingkat kesadaran halal yang baik. Produsen bertanggung jawab atas kehalalan produk kuliner yang mereka produksi dan distribusikan, mulai dari bahan yang digunakan sampai dalam proses pembuatan produk kuliner, produsen harus benar memperhatikan dengan secara teliti agar terhindar dari kemungkinan yang berpotensi membuat produknya menjadi tidak halal.

Pengetahuan halal sangat penting bagi produsen kuliner, dimana ini adalah para pegiat Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Pengetahuan halal yang baik dari pegiat UMKM tentunya akan menimbulkan kesadaran

---

<sup>2</sup> Hasyim Asy'ari, "Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI", *Skripsi* (Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2011), 53.



halal yang tinggi dalam hal produksi makanan. Kesadaran halal yang tinggi membuat para pelaku usaha kuliner bertanggung jawab penuh atas kehalalan produk mereka, sehingga dalam penerapan kesadaran halal benar-benar dilaksanakan dalam prosesnya. Untuk mendukung hal tersebut pemerintah sudah mengatur tentang sertifikasi halal dengan melalui lembaga-lembaga berwenang. Di Indonesia sendiri ada tiga lembaga yang terlibat dalam proses sertifikasi halal suatu produk yaitu BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) dan MUI (Majelis Ulama Indonesia). Ketiga lembaga ini memiliki tugas masing-masing dalam proses sertifikasi halal.

BPJPH merupakan lembaga baru yang bertugas menyelenggarakan jaminan produk halal. BPJPH memiliki beberapa kewenangan dalam penyelenggaraan jaminan produk halal yang mencakup; merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH (Jaminan Produk Halal), menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH, menerbitkan dan mencabut sertifikat halal dan label halal pada produk, melakukan registrasi sertifikat halal pada produk luar negeri, melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal, melakukan akreditasi terhadap LPH, melakukan auditor halal, melakukan pengawasan terhadap JPH, melakukan pembinaan auditor halal; dan melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggara JPH.<sup>3</sup> LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) lembaga yang

---

<sup>3</sup> Khairuddin & Muhammad Zaki, "Progres Sertifikasi Halal di Indonesia (Studi pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama dan lembaga Pengkajian, Obat-

bertugas memeriksa serta menguji kehalalan suatu produk oleh Auditor halal di tempat pelaku usaha saat produksi. Sedangkan tugas dari Komisi Fatwa MUI adalah melaksanakan pengkajian terhadap hasil pemeriksaan serta pengujian kehalalaln produk yang menghadirkan para pakar, lembaga atau instansi terkait dan melaksanakan sidang fatwa halal untuk menerbitkan sertifikat halal.<sup>4</sup>

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) digolongkan sebagai usaha atau bisnis masyarakat yang memiliki kontribusi untuk meningkatkan skema perekonomian nasional.<sup>5</sup> Lebih dari itu UMKM juga berperan penting dalam peningkatan kesadaran halal pada masyarakat. Meskipun saat ini sudah ada lembaga yang mengatur sertifikasi halal di Indonesia, akan tetapi masih banyak pelaku UMKM produsen kuliner yang masih minim tentang pengetahuan halal dalam praktek produksinya. Menurut Menteri Koperasi dan UKM Teten Masduki pada tahun 2022 baru 405.000 UMKM yang bersertifikasi halal dari 64.200.000 UMKM di Indonesia. Hal ini membuktikan betapa rendahnya kesadaran halal dalam proses produksi mereka para pelaku UMKM. Para pelaku UMKM beranggapan ketika produk mereka berasal dari bahan mentah yang halal maka akan menghasilkan produk yang sudah otomatis halal, memang benar produk yang halal bisa dikatakan dari bahan asal yang halal, tetapi disini seharusnya kita tidak boleh

---

obatan dan Kosmetika LPPOM MUI Pusat)", *ASAS Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, Vol. 13, No. 1, (2021). 47.

<sup>4</sup> Dewi Murti Hidayat, "Kesiapan BPJH dalam Pelaksanaan UU No 33 Tahun 2014 Tentang JPH", *Skripsi* (Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2020), IV.

<sup>5</sup> Kenlies Era Rosalina Marsudi & Sinta Filiawati, "Analisis Pemberdayaan UMKM melalui Akad Qardh Al-Hasan (Studi Kasus pada Mini Bank Syariah IAIN Ponorogo)", *SOSEBI Jurnal Penelitian Mahasiswa Ilmu Sosial, Ekonomi, dan Bisnis Islam*, Vol. 2, No. 2, (2022), 236.

mengesampingkan bagaimana proses produksi dan tempat pengolahan suatu produk makanan tersebut, karena hal tersebut juga mempengaruhi kehalalan suatu produk. Bisa saja dalam hal proses pengolahan berpotensi tercampur dengan bahan yang tidak halal, dan bisa saja dalam tempat pengolahan tidak terlindungi dari kontaminasi kotoran atau najis. Dengan begitu perlu dikaji lebih mendalam lagi dalam hal ini.

Kerupuk merupakan olahan makanan yang berasal dari adonan tepung dan bumbu yang dicetak silinder maupun kotak memanjang, kemudian dimasak dengan cara dikukus kemudian diiris tipis setelah pengukusan, lalu dikeringkan dengan metode penjemuran di bawah terik matahari, kemudian proses akhir penggorengan kerupuk agar dapat dikonsumsi. Banyak jenis kerupuk yang beredar di pasaran Indonesia mulai dari kerupuk bawang, kerupuk ikan, kerupuk udang dan kerupuk lainnya. Kehadiran kerupuk hampir wajib menjadi tamu di meja makan masyarakat, kerupuk bawang menjadi salah satu primadona yang digemari, citarasa yang gurih membuat kerupuk bawang sangat cocok menjadi pendamping lauk makanan masyarakat Indonesia. Kegemaran masyarakat dalam konsumsi kerupuk menyebabkan permintaan pasar terhadap kerupuk cukup tinggi.

Dengan tingginya permintaan pasar hal ini menyebabkan banyaknya industri pembuatan kerupuk mulai dari industri kecil hingga industri besar. Banyak sekali merek kerupuk yang beredar dipasaran, dengan berbagai label dari yang sudah bersertifikasi halal sampai yang belum bersertifikasi halal. Keberadaan UMKM produsen kerupuk memang sangat mudah ditemui di

berbagai wilayah Indonesia. Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo menjadi salah satu wilayah tidak sulit dalam menemukan industri pembuatan kerupuk yang setiap harinya menjalankan kegiatan produksi. Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan sudah memiliki kepercayaan dari para konsumen. Walaupun produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan sudah memiliki pasar yang cukup luas dan kepercayaan konsumen ternyata beberapa dari produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan masih belum memperhatikan kesadaran halal dalam proses produksinya dan masih belum memiliki sertifikasi halal. Dimana sertifikasi halal merupakan hal penting bagi produsen untuk menjamin kehalalan produk dan keamanan berkonsumsi dari para konsumen. Meskipun semua bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kerupuk adalah dari bahan halal bukan berarti tidak memungkinkan produk yang dihasilkan menjadi produk yang tidak halal. Karena hal ini dapat dipengaruhi dari beberapa faktor yang dapat menyebabkan makanan halal menjadi tidak halal, seperti dalam proses pembuatan apakah benar-benar terbebas dari barang yang tidak halal sehingga mempengaruhi kandungan yang ada, seperti asal didapatkan bahan apakah melalui tata cara yang baik atau buruk, dan seperti dalam tempat pembuatan apakah benar-benar terhindar dari kotoran atau najis (steril). Dari beberapa faktor tersebut dapat mempengaruhi dan merubah sifat bahan makanan yang asalnya halal menjadi makanan yang tidak halal. Dengan permasalahan yang ada maka peneliti tertarik melakukan penelitian pada Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan dengan melakukan wawancara kepada beberapa

responden mulai dari selaku pemilik Usaha, pekerja, reseller, dan dari para konsumen dari Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan beberapa responden adalah yang pertama dengan Bapak Maryadi selaku pemilik usaha Kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana yang beralamat di Desa Kemiri Kecamatan Jenangan mengenai kehalalan suatu produk dan sertifikasi halal dalam produk kerupuk bawang cap ikan arwana, menyatakan bahwa produk Kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana berasal dari bahan-bahan yang halal dan tidak ada campuran dari bahan yang tidak halal sama sekali, sedangkan untuk sertifikasi halal Kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana untuk saat ini memang belum bersertifikasi dari lembaga berwenang.<sup>6</sup> Menurut responden kedua yaitu Ibu Sukarmi sebagai pekerja di Kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana menyatakan bahwa produk kerupuk bawang yang diproduksi bisa dikatakan halal karena dalam proses pembuatan tidak memakai bahan yang haram, sedangkan untuk sertifikasi halal kurang begitu mengetahui.<sup>7</sup> Selanjutnya menurut responden ketiga Ibu Sringatun sebagai konsumen Kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana, menyatakan kerupuk bawang adalah produk yang halal meskipun kurang mengetahui tentang sertifikasi halal pada kerupuk bawang cap ikan arwana.<sup>8</sup> Kemudian, menurut responden keempat Sandra Novi sebagai konsumen kerupuk bawang cap ikan arwana,

---

<sup>6</sup> Maryadi, *Wawancara*, 18 Januari 2023

<sup>7</sup> Sukarmi, *Wawancara*, 18 Januari 2023

<sup>8</sup> Sringatun, *Wawancara*, 18 Januari 2023



menyatakan bahwa produk kerupuk bawang cap ikan arwana adalah produk yang halal jika dilihat dari kandungan bahannya, walaupun dalam penjaminan halal masih belum bersertifikasi halal.<sup>9</sup> Dari responden kelima Bapak Edi selaku reseller kerupuk bawang cap arwana, menyatakan produk sudah pasti halal karena terbuat dari bahan halal.<sup>10</sup> Selain dari responden yang terlibat dalam kegiatan produksi pada usaha kerupuk Cap Ikan Arwana peneliti juga melakukan wawancara kepada pemilik usaha kerupuk bawang “Putri Solo” dengan pertanyaan yang sama sebagai pembanding, disini peneliti juga melakukan wawancara terhadap konsumen terdekat di sekitar tempat produksi. Bapak Gunawan sebagai responden pemilik usaha kerupuk bawang “Putri Solo” menyatakan bahwa semua produk kerupuk “Putri Solo” terjamin kehalalannya dari bahan sampai proses produksi menjamin terjaga dari hal yang tidak halal walaupun dalam sertifikasi juga belum terdaftar.<sup>11</sup> Responden selanjutnya Zainul Arifin sebagai konsumen menyatakan bahwa produk kerupuk bawang “Putri Solo” terjamin halal dilihat dari proses produksinya yang memang lebih terjaga dan dari harga yang lebih premium menandakan bahan yang digunakan lebih berkualitas.<sup>12</sup> Responden berikutnya Bapak wito menyatakan produk kerupuk bawang cap Putri Solo jelas halal karena tidak terbuat dari bahan yang najis.<sup>13</sup> Disini peneliti juga menanyakan tentang standarisasi kehalalan dalam proses pembuatan kepada responden yang berasal dari konsumen akan tetapi responden enggan untuk

---

<sup>9</sup> Sandra Novi, *Wawancara*, 18 Januari 2023

<sup>10</sup> Edi, *Wawancara*, 18 Januari 2023

<sup>11</sup> Gunawan, *Wawancara*, 23 Januari 2023

<sup>12</sup> Zainul Arifin, *Wawancara*, 23 Januari 2023

<sup>13</sup> Wito, *Wawancara*, 23 Januari 2013

memberikan jawaban dengan alasan kurang mengetahui proses dalam pembuatan kerupuk Bawang Cap Ikan Arwana dan Kerupuk bawang cap Putri Solo. Sedangkan Bapak Maryadi sebagai responden pemilik ketika diberi pertanyaan tentang standarisasi proses pembuatan kerupuk beliau lebih memilih menyilahkan penulis untuk melihat secara langsung dalam proses produksi kerupuk secara langsung, berbeda dengan Bapak Gunawan pemilik dari usaha Kerupuk Bawang cap Putri Solo menyatakan menjamin bahwa proses dari produksi sudah sesuai dengan standarisasi kehalalan yang berlaku selama ini.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti tentang kehalalan suatu produk, responden lebih terfokus pada asal bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dalam menentukan kehalalan produk kuliner, yang tak lain disini adalah produk kerupuk. Dengan demikian pada kenyataan di lapangan responden kurang memperhatikan proses dan tempat dalam pembuatan produk kerupuk, contohnya seperti alat yang digunakan ketika proses produksi apakah benar-benar terjaga kebersihannya dan ketika proses pengeringan di bawah terik matahari pada halaman terbuka beresiko terinjak hewan peliharaan seperti ayam yang berlalu-lalang disekitar penjemuran kerupuk hal tersebut menyebabkan kerupuk kotor dan terpapar najis dari kotoran hewan yang ada di sekitar tempat penjemuran kerupuk.<sup>14</sup> padahal proses dan tempat pengolahan merupakan hal yang penting diperhatikan dalam proses produksi untuk menjamin kehalalan sebuah produk kuliner,

---

<sup>14</sup> Maryadi, *Observasi*, 18 Januari 2023

akan tetapi masih banyak para pelaku usaha yang mengesampingkan hal tersebut. Kesadaran halal dapat diterapkan dengan diawali dari sikap peduli akan pengetahuan konsep halal bagi pelaku konsumsi baik bagi produsen maupun konsumen. Pengetahuan konsep produk halal secara otomatis akan meningkatkan kesadaran halal bagi pelaku konsumsi. Pemahaman konsep halal yang baik akan mempermudah penerapan kesadaran halal bagi pelaku konsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Kesadaran halal bagi produsen akan membantu produsen dalam melindungi hak berkonsumsi halal dan dapat meningkatkan kepercayaan halal konsumen terhadap suatu produk makanan yang di produksi oleh produsen. Dalam hal ini kesadaran halal produsen makanan sangat dibutuhkan konsumen muslim dalam menjaga keamanan dalam berkonsumsi.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang ada di lapangan maka hal ini membuat peneliti tertarik untuk meneliti lebih mendalam mengenai tingkat kesadaran halal bagi produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan. Sehingga penelitian ini berjudul “Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo”.



## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dikemukakan terlebih dahulu maka dapat diajukan pertanyaan yang berkaitan dengan kesadaran halal diantaranya adalah:

1. Bagaimana tingkat kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo?
2. Bagaimana urgensi kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo?
3. Bagaimana faktor penghambat kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo?

## **C. Tujuan Penelitian**

Merujuk pada rumusan masalah yang ada maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui tingkat kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo.
2. Untuk mengetahui urgensi kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Ponorogo.
3. Untuk mengetahui faktor penghambat kesadaran Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Manfaat teoritis

Manfaat teoritis dari penulisan ini adalah memberikan manfaat dan ilmu pengetahuan tentang Kesadaran Halal serta memberikan informasi kepada pembaca dan masyarakat mengenai bagaimana Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan.

### 2. Manfaat praktis

Manfaat praktis dari penulisan ini adalah untuk mengetahui kegiatan produksi Kerupuk di Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo serta diharapkan produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo akan menghasilkan produk kuliner yang halal dengan menerapkan kesadaran halal pada proses produksi.

## **E. Studi Penelitian Terdahulu**

Dalam penelitian ini membahas mengenai kesadaran halal. Penelitian ini mengacu kepada beberapa penelitian terdahulu yang pembahasannya sama mengenai kesadaran halal. Berikut adalah beberapa penelitian terdahulu yang menjadi acuan peneliti, yang bertujuan untuk menghindari kesamaan dan plagiasi dari penelitian terdahulu. Maka dari itu diperlukan penjelasan dari peneliti mengenai penelitian terdahulu.

1. Jurnal yang ditulis oleh Nadiya Eva, dkk dengan judul “Implementasi Sertifikasi Halal pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan”. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif. Adapun pengumpulan data dilakukan melalui field research dan studi pustaka (literature research). Penelitian ini dilakukan



dengan mencari informasi langsung ke lapangan terutama pada produsen kuliner UMKM di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan serta pengurus LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur. Penelitian ini memiliki tujuan menganalisa implementasi dari sertifikasi halal pada UMKM di Kecamatan Burneh, mengidentifikasi faktor yang mendukung dan menghambat, dan mengkaji peran LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur. Hasil dari penelitian ini adalah Implementasi atau pelaksanaan sertifikasi halal produk pangan di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan sudah terlaksana meskipun masih sebagian kecil dari produsen pangan yang ada di Kecamatan Burneh.<sup>15</sup>

2. Jurnal yang ditulis oleh Debby Nukeriana dengan judul “Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu”. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *field search* dengan cara mencari informasi secara langsung di lapangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisa pelaksanaan atau implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di Kota Bengkulu. Hasil dari penelitian ini adalah Implementasi atau pelaksanaan sertifikasi halal produk pangan di Kota Bengkulu sudah terlaksana meskipun masih sebagian kecil dari produsen pangan yang ada di Kota Bengkulu. Faktor pendukung implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di Kota Bengkulu adalah: Adanya regulasi yang mengatur tentang sertifikasi halal; Konsumen pangan mayoritas beragama Islam; Produsen pangan mayoritas beragama Islam.

---

<sup>15</sup> Nadiya Eva Diyah, Anggun Riyanti, dan Moh Karim, “Implementasi Sertifikasi Halal pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan” 1 (2022): 2873.

Adapun faktor penghambat implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di Kota Bengkulu adalah: Belum berlaku efektifnya undang-undang tentang Jaminan Produk Halal; Kurangnya informasi/pengetahuan tentang sertifikasi halal; Kurangnya kesadaran hukum konsumen dan produsen pangan untuk mendapatkan sertifikat halal. Peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Bengkulu dalam menumbuhkan kesadaran konsumen dan produsen pangan terhadap pensertifikasian halal di Kota Bengkulu yaitu: Memberikan sosialisasi tentang sertifikasi halal; Pembinaan kepada pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terkait sertifikasi halal; Mengadakan lomba menulis halal tingkat SMA.<sup>16</sup>

3. Jurnal yang ditulis Ade Nur Rohim dan Prima Dwi Priyatno, yang berjudul “Pola Konsumsi Dalam Implementasi Gaya Hidup Halal *Consumption Patterns in The Implementation of Halal Lifestyle*”. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan data sekunder yang dihimpun melalui data kepustakaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi pola konsumsi islami yang mengimplementasikan gaya hidup halal. Hasil dari penelitian ini menyatakan Pola konsumsi seorang muslim dilakukan dengan mengimplementasikan gaya hidup halal dengan memperhatikan makna dan tujuan konsumsi dalam Islam. Konsumsi dilakukan dengan

---

<sup>16</sup> Debbi Nukeriana, “Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu,” t.t., 164.

memperhatikan aspek halal dan *thayyib* atas sesuatu yang akan dikonsumsi.<sup>17</sup>

4. Skripsi yang ditulis oleh Aisya Isnaeni, dengan judul “Implementasi Halal *Supply Chain Management* pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)”. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi halal *supply chain management* pada industri pengolahan makanan yaitu Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwasanya pelaksanaan *Management Halal Supply Chain* di Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta dilaksanakan dengan baik dan sesuai aturan syariah diantaranya adalah kegiatan produksi tidak menggunakan bahan baku yang diharamkan seperti babi, anjing, darah, dan khamr. Semua bahan yang berasal dari hewan halal juga disembelih menurut tata cara syari’at islam. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya.
5. Jurnal yang ditulis oleh Diyah Mar’atus Syafi’ah dan Lailatul Qadariyah, dengan judul “Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Pangan Olahan Salak”. Penelitian ini menggunakan jenis peneliian kualitatif dengan menggambarkan kenyataan di lapangan secara nyata. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi jaminan produk halal melalui sertifikasi halal

---

<sup>17</sup> Ade Nur Rohim dan Prima Dwi Priyatno, “Pola Konsumsi Dalam Implementasi Gaya Hidup Halal Consumption Patterns In The Implementation Of Halal Lifestyle” 4 (2021): 33.

pada produk pangan olahan salak, seberapa kuat pemilik UMKM UD BUDI JAYA dan Karyawan itu menjamin bahwa dari bahan, alat, serta proses pengolahan betul-betul memperhatikan kehalalannya. Hasil dari penelitian ini menyatakan proses produksi serta komposisi bahan-bahan yang digunakan produk pangan olahan salak yang sudah bersertifikasi halal diantaranya kurma salak, kismis salak, manisan salak, dan dodol salak di UMKM UD BUDI JAYA bahwa proses implementasi jaminan produk halal pada produk-produk pangan olahan salak benar benar diimplementasikan. Pemilik UMKM serta para karyawan atau pekerja menjamin bahwa pemilihan bahan utama dan bahan tambahan selalu menggunakan bahan yang berlabel halal begitu juga dengan peralatan, tempat produksi yang digunakan sangat dijaga kebersihan dan kesuciaanya, serta proses produksi betul-betul diperhatikan kehalalannya.<sup>18</sup>

6. Jurnal yang ditulis oleh Ahmat Muzaeni Arif Efendi, dkk dengan judul “Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)”. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif studi kasus penerapan SJH pada Herbal Chicken Ponorogo dengan analisis HAS 23102. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi sistem jaminan halal pada usaha makanan siap saji Herbal Chicken Ponorogo. Hasil dari penelitian ini menyatakan pada aktivitas kritis hampir semua prosedur sudah dipenuhi kecuali prosedur pembelian, aturan pengunjung, dan aturan

---

<sup>18</sup> Diah Mar'atus Syafi'ah dan Lailatul Qadariah, “Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Pangan Olahan Salak” 5 (2022): 244.

karyawan secara tertulis. Kebijakan halal telah ditetapkan pada proses yang berlangsung tetapi belum memiliki tim manajemen halal yang terorganisir. Pelatihan dan edukasi yang diberikan sudah diberikan secara terjadwal meskipun materi yang disampaikan belum sepenuhnya mengarah pada HAS 23102 tentang restoran halal. Produk atau menu yang ada di Herbal Chicken Ponorogo merupakan menu yang sudah memenuhi kriteria dari penggunaan nama dan profil sensori yang tidak memiliki kecenderungan yang mengarah pada produk haram.<sup>19</sup>

7. Jurnal yang ditulis oleh D.Q. Alva Salam dan Ahmad Makhtum, dengan judul "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang". Metode penelitian ini menggunakan jenis pendekatan kualitatif deskriptif yang menggambarkan implementasi dari jaminan produk halal melalui sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman yang ada di Kabupaten Sampang. Hasil dari penelitian ini menyatakan produk unggulan makanan dan minuman UMKM Kabupaten Sampang memiliki potensi yang besar dalam mewujudkan ekosistem produk halal. Dengan adanya gambaran dari implementasi jaminan produk halal melalui sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman unggulan UMKM di kabupaten Sampang ini sehingga selanjutnya agar dapat secara optimal

---

<sup>19</sup> Ahmat Muzaeni Arif Efendi, Muhammad Nur Kholis, dan Agency Nurmaydha, "Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo)," *Agroindustrial Technology Journal* 3, no. 1 (15 Mei 2019): 48, <https://doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>.



ditemukan strategi yang tepat dalam mewujudkan desain ekosistem produk halal yang merata.

8. Jurnal yang ditulis oleh Najib Rasid Raisqi dan Andi Fariana, dengan judul “Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan dalam Rangka Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Dominos Pizza)”. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dalam bentuk studi kasus, dilakukan secara diskriptif analitik dengan pendekatan hukum secara normatif dan ekonomi, yang diawali dengan melakukan penelusuran tentang perundang-undangan berkaitan dengan jaminan produk halal dan perlindungan konsumen serta menelusuri aspek-aspek internal di dominos pizza berkaitan dengan konsekuensi atau implementasi atas sertifikasi halal yang diperoleh dalam rangka menjaga kehalalan produknya untuk kepentingan perlindungan konsumennya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi sertifikasi halal produk pangan dalam perlindungan konsumen. Hasil dari penelitian ini adalah sertifikasi halal merupakan pilihan yang tepat karena sertifikasi halal berarti produk yang dihasilkan terjamin dan telah teruji mutu dan kehalalannya. Hal ini membuat konsumen merasa nyaman dan tenang di dalam mengkonsumsinya karena halal dan *thoyib* merupakan perintah yang diwajibkan didalam Al-Qur'an. Namun, konsekuensi dari diperolehnya sertifikasi halal bagi produsen tentu perlu dicermati dan ditindaklanjuti. Beberapa upaya, kebijakan dan strategi perlu dilakukan untuk menjaga mutu dan kehalalan tersebut karena setiap dua tahun

sertifikasi halal tersebut harus ditinjau ulang. Langkah-langkah strategis sebagaimana mestinya telah dilakukan dalam persoalan mutu dan kehalalan dalam rangka melindungi hak konsumen menjadi utama yang wajib diperhatikan oleh setiap produsen khususnya bagi Dominos Pizza sikap yang telah diambil dalam melakukan sertifikasi halal bukan hanya berdampak terhadap kenyamanan, ketenangan dan keamanan serta kesehatan konsumen sebagaimana yang diisyaratkan oleh UU No 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen tetapi juga berdampak terhadap keberadaan/perkembangan perusahaan khususnya Dominos Pizza di Indonesia.

9. Jurnal yang ditulis oleh Khairunnisa Indah Safitri dan Ika Dyah Kumalasari, dengan judul “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan HAS 23000”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan pendekatan kualitatif. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui implementasi sistem jaminan halal pada produk Livia Catering dengan berdasarkan HAS 23000. Hasil dari penelitian ini menyatakan Livia *Catering* telah menerapkan Sistem Jaminan Halal HAS 23000 dari 11 kriteria ada 90% kriteria yang terlaksana yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, kriteria bahan, kriteria produk, kriteria fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen. Faktor yang menyebabkan tidak terlaksana 100% yaitu karena kurangnya kesadaran karyawan akan kebersihan.

10. Jurnal yang ditulis oleh Arif Rachman Eka Permata, dengan judul “Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui harapan dan realitas implementasi regulasi jaminan produk halal di Indonesia. Hasil dari penelitian ini menyatakan harapan tumbuhnya industri halal adalah memaksimalkan potensi masyarakat muslim yang begitu penting di dunia. Banyak umat muslim maupun non muslim yang menyadari bahwa produk halal itu baik untuk kehidupan, potensi tersebut harus dikelola melalui pengembangan produk halal yang didukung dengan regulasi produk halal. Tentunya harapan juga merupakan cara untuk mengatasi masalah sosial ekonomi, untuk mencapai kesejahteraan. Faktanya, industri halal tumbuh dan berkembang melalui regulasi dan program yang tepat sasaran.<sup>20</sup>
11. Penelitian yang ditulis oleh Apriani Nita Lutfiah, dengan judul “Kesadaran Hukum Pengusaha Rumah Makan Muslim di Kecamatan Baturiti Kabupaen Tabanan Bali Terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Hasil pada penelitian ini adalah kesadaran hukum pengusaha rumah makan di Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan terhadap UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal masih dapat dikatakan sangat rendah sekali, hal ini melihat indikatornya.

---

<sup>20</sup> Arif Rachman Eka Permata, “Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia,” *Dinar : Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, t.t., 9.

Selanjutnya faktor-faktornya adalah faktor ekonomi, yaitu sudah terjamin halal dan malas.<sup>21</sup>

12. Penelitian yang ditulis oleh Noor Diana, dengan judul “Kesadaran Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal (Studi Kasus Industri Makanan Kemasan di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang kota Samarinda)”. Hasil pada penelitian ini adalah kesadaran pelaku usaha di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang kota Samarinda dilihat dari segi agama atau sebagai seorang muslim mereka masih kurang tanggung jawab dan kewajiban mereka terhadap sertifikasi halal. Sedangkan kesadaran konsumen terkait hal itu juga masih kurang.<sup>22</sup>
13. Penelitian yang ditulis oleh Hassanalwildan Ahmad Zain dengan judul “Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan di Kota Malang”. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa tidak semua pelaku usaha rumah makan di Kota Malang sadar akan sertifikasi halal. Namun hal tersebut tidak seratus persen kesalahan mereka karena penyuluhan yang dilakukan oleh pemerintah sangatlah kurang. Dari empat pelaku usaha rumah makan, hanya satu usaha yang sudah mendaftarkan sertifikasi Halal.<sup>23</sup>

---

<sup>21</sup> Apriani Nita Lutfiah, “Kesadaran Hukum Pengusaha Rumah Makan Muslim di Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan Bali Terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal”, (Undergraduate : Fakultas Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2015)

<sup>22</sup> Noor Diana, “Kesadaran Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal (Studi Kasus Industri Makanan Kemasan di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang kota Samarinda)”, (Undergraduated : Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Mataram, 2017)

<sup>23</sup> Hassanalwildan Ahmad Zain, “Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan di Kota Malang”, (Malang: Fakultas Syariah Faklitas Hukum Universitas Muhammadiyah Malang, 2019)

14. Penelitian yang ditulis oleh Nuzliawati, dengan judul “Kesadaran Hukum Pengusaha Keripik Paru Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal MUI di Kota Salatiga”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 10 responden 6 diantaranya melakukan labelisasi halal tanpa melalui proses sertifikasi halal MUI. Faktor yang mendorong adalah faktor ketakutan hukum, faktor kesadaran hukum, untuk meningkatkan nilai jual produk di pasaran, faktor penghambatnya adalah faktor ekonomi, faktor keengganan, faktor kepercayaan, faktor kurangnya sosialisasi. Kemudian kesadaran hukum produsen keripik paru terhadap sertifikasi halal MUI sangat rendah, arena dari 10 responden maka mereka mengetahui sertifikasi halal, namun hanya 4 yang mendaftarkan sertifikasi halal MUI.<sup>24</sup>
15. Penelitian yang ditulis oleh Meivi Kartika sari dan Eny Sulistyowati, dengan judul “Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikasi Halal pada Produk Olahan Pangan.” Hasil pada penelitian ini adalah peneliti melakukan penelitian pada dua pelaku usaha produk olahan ikan di Kabupaten Gresik yaitu Bu Muznah Store dan Dar-Dur, dari dua pelaku tersebut mendapatkan hasil bahwa kesadaran hukum bagi pelaku usaha tersebut rendah, adapun faktornya yaitu usia pelaku usaha, pendidikan pelaku usaha, dan akses informasi. Kemudian Dinas Koperasi dan UKM di Kabupaten Gresik telah

---

<sup>24</sup> Nuzliawati, “Kesadaran Hukum Pengusaha Keripik Paru Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal MUI di Kota Salatiga”, (Undergraduate : Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Salatiga, 2019)

melakukan berbagai upaya dalam memberikan informasi terkait sertifikasi halal untuk kepentingan dan keselamatan konsumen.<sup>25</sup>

## **F. Metode Penelitian**

### **1. Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini ialah pendekatan kualitatif. Adapun jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research), dimana peneliti turun ke lapangan untuk mengadakan pengamatan tentang suatu keadaan fenomena ilmiah. Penelitian ini juga bersifat deskriptif kualitatif yang mana data yang dinyatakan dalam bentuk kata, kalimat, gambar, dan tidak dapat dinyatakan dengan angka-angka, mendeskripsikan serta melakukan analisis tentang bagaimana pelaksanaan atau implementasi kesadaran halal produk kerupuk di UMKM produsen kerupuk Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo.

### **2. Kehadiran Peneliti**

Dalam penelitian ini, peneliti berperan sebagai pengumpul data dan instrumen, kehadiran peneliti mutlak diperlukan sebagaimana pengumpulan data dilakukan oleh peneliti sendiri. Kehadiran peneliti dalam penelitian ini sebagai pengamat partisipan, artinya dalam pengumpulan data peneliti mengadakan pengamatan secermat-cermatnya pada hal kecil sekalipun.

---

<sup>25</sup> Meivi Kartika Sari, Eny Sulistyowati, Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikat Halal pada Produk Olahan Pangan, Novum, Volume 7 Nomor 1, (2020)



### 3. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Ponorogo tepatnya pada Produsen Kerupuk yang berada di Kecamatan Jenangan.

### 4. Data dan Sumber Data

Menurut Webster New Word Dictionary, data adalah *things known or assumed*, yang berarti bahwa data itu sesuatu yang diketahui atau dianggap. Diketahui artinya yang sudah terjadi merupakan fakta (bukti). Data dapat memberikan gambaran suatu keadaan atau persoalan.<sup>26</sup> Adapun data dalam penelitian ini adalah: kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo.

Sumber data adalah segala keterangan atau informasi yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan. Sumber data pada penelitian ini menggunakan data primer. Data primer yaitu sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli. Dalam penelitian ini data primer didapatkan langsung dari lapangan dan dari hasil wawancara dengan responden.

### 5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dalam penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang

---

<sup>26</sup> Syafizal Helmi Situmorang, "Analisis Data", (Medan: USU Press, 2010),1.

ditetapkan.<sup>27</sup> Dalam penelitian ini pengumpulan data dapat dilakukan dengan observasi (pengamatan), wawancara (*interview*), dan dokumentasi. Sebab, dalam penelitian kualitatif berupaya mengungkapkan kondisi yang diteliti, menjelaskan momen dan nilai-nilai rutinitas serta problematika individu yang terlibat di dalam penelitian.

a. Teknik Observasi

Teknik Observasi adalah suatu proses pengambilan data yang dilakukan dengan cara pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap objek penelitian yang diteliti dengan cara langsung dan terencana bukan kebetulan.<sup>28</sup> Pada penelitian ini dilakukan di produsen Kerupuk Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo.

b. Wawancara

Wawancara adalah proses percakapan yang dilakukan oleh *interviewer* dan *interviewee* dengan tujuan tertentu, dengan pedoman, dan bisa bertatap muka maupun melalui alat komunikasi tertentu.<sup>29</sup> Dalam hal ini jenis wawancara yang digunakan adalah wawancara bebas terpimpin. Maksudnya adalah dengan kebebasan dapat digali lebih Dalam tentang sikap, pendapat, perasaan dan keyakinan dari responden. Sedangkan terpimpin diarahkan agar tetap terkontrol jalannya wawancara sesuai dengan yang penulis rencanakan. Dalam

---

<sup>27</sup> Sugiyono, “*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*”, (Bandung: Alfabeta, 2015), 224.

<sup>28</sup> Hadi Sutrisno, “*Metodologi Research*”, (Yogyakarta: Penerbit Andi, 2004), 151.

<sup>29</sup> Fandi Rosi Sarwo Edi, “*Teori Wawancara Dsikodignostik*”, (Yogyakarta: Leutikaprio, 2016), 3.

penelitian ini wawancara dilakukan dengan para responden meliputi pemilik usaha Kerupuk di Kecamatan Jenangan, pekerja, *reseller*, dan konsumen kerupuk.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi, dan wawancara dalam penelitian kualitatif.<sup>30</sup> Dalam penelitian ini dokumentasi yang didapat dari foto hasil wawancara dan data lain yang berkaitan dengan penelitian.

## 6. Teknik Pengolahan Data

Sebelum dilakukan analisis data, maka terlebih dahulu dilakukan pengolahan data. Adapun teknik pengolahan data dalam penelitian ini meliputi:

- a. *Display*, tahap ini mengumpulkan data penelitian mulai dari observasi sampai selesai. Seperti catatan-catatan lapangan yang akan ditafsirkan mengenai data yang ada di lapangan.
- b. *Reduction*, data yang sudah diperoleh dianalisis agar terfokus pada hal-hal pokok terkait kesadaran halal dan disusun secara sistematis supaya data yang dikumpulkan dapat menjawab rumusan masalah yang diteliti.

---

<sup>30</sup> Sugiyono, “*Metode Kualitatif-Kuantitatif dan R&D*”, (Bandung: Alfabeta, 2006), 154.

- c. *Conclusion*, tahap lanjutan dari data *display* dan *reduction* data dimana yang telah di-*display* disimpulkan sesuai dengan permasalahan yang diteliti.

## 7. Teknik Analisis Data

Bogdan dan Biklen menyatakan bahwa analisis data merupakan suatu proses sistematis penarikan dan pengaturan transkrip wawancara, observasi, catatan lapangan, dokumen, foto dan material lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang data yang telah dikumpulkan, sehingga memungkinkan temuan penelitian dapat disajikan dan diinformasikan kepada orang lain.<sup>31</sup>

Dalam menganalisis data yang penulis kumpulkan maka digunakan metode analisis data yang bertitik tolak dari hal-hal yang khusus kemudian ditarik kesimpulan secara umum. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik analisis data yang bersifat deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan data yang diperoleh melalui instrument penelitian teknik analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut:

### a. Reduksi data

Reduksi data merupakan salah satu dari teknik analisis data kualitatif. Reduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting dicari pola dan temanya. Yang mana bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan

---

<sup>31</sup> Muri Yusuf, “*Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*”, (Jakarta: Kencana, 2017), 400.

mengorganisasikan data sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhir dapat diambil.

b. Penyajian data

Penyajian data adalah sekumpulan informasi yang dihasilkan dari observasi wawancara dan dokumentasi dikumpulkan sehingga tersusun yang memberi kemungkinan untuk menarik kesimpulan dan penarikan tindakan, yang disajikan antar lain dalam bentuk teks naratif, matriks, jaringan dan bagan.

c. Penarikan kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan salah satu dari teknik analisis data kualitatif. Penarikan kesimpulan adalah hasil analisis yang dapat digunakan untuk mengambil tindakan.

## 8. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Adapun pengecekan keabsahan data yang peneliti gunakan adalah dengan metode triangulasi. Triangulasi data adalah pengecekan data dengan cara pemeriksaan ulang. Dengan istilah sehari-hari, triangulasi ini sama dengan cek dan ricek. Teknik triangulasinya adalah pemeriksaan kembali data dengan tiga cara, yaitu triangulasi sumber, triangulasi metode, triangulasi waktu.

Triangulasi pada penelitian ini, peneliti gunakan sebagai pemeriksaan melalui sumber lainnya. Dalam pelaksanaannya peneliti melakukan pengecekan data yang berasal dari wawancara beberapa informan. Kemudian peneliti telaah lagi dengan hasil pengamatan atau

dokumentasi yang peneliti lakukan selama masa penelitian untuk mengetahui Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo.

#### **G. Sistematika Pembahasan**

Adapun sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### **BAB I :PENDAHULUAN**

Bab ini terdiri dari Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat, Studi Penelitian Terdahulu, Metode Penelitian yang digunakan dan Sistematika Penulisan.

##### **BAB II :KAJIAN TEORI**

Bab ini menjelaskan tentang landasan teori yang memuat pengertian dan sifat-sifat yang diperlukan untuk pembahasan di bab-bab berikutnya sehingga dapat digunakan sebagai dasar penelitian.

##### **BAB III :PAPARAN DATA**

Bab ini menjelaskan tentang paparan data dari penelitian. Paparan data berkaitan dengan rumusan masalah yang telah dicantumkan pada bab pertama.

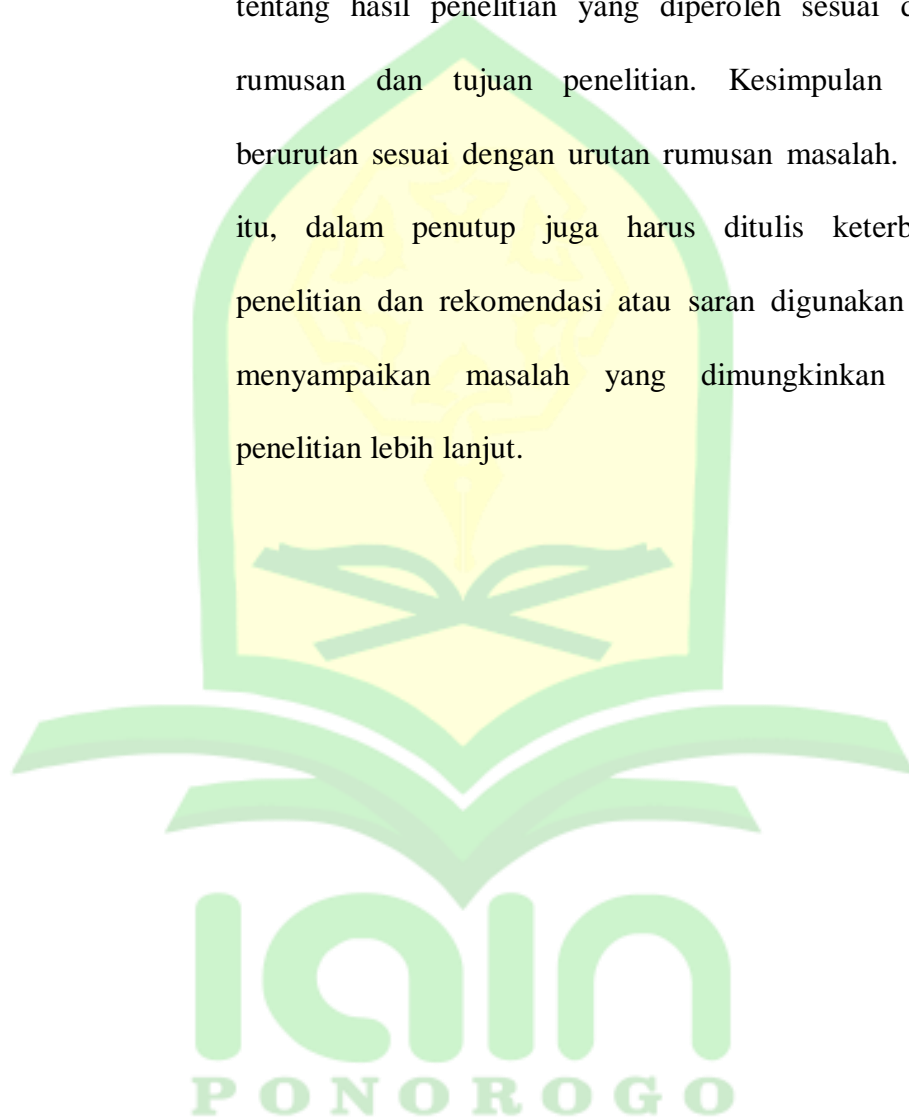
##### **BAB IV :TINGKAT KESADARAN HALAL PRODUSEN KERUPUK DI KECAMATAN JENANGAN PONOROGO**



Bab ini berisi analisis data, dan pembahasan sesuai rumusan masalah yang ada.

## **BAB V :PENUTUP**

Bab ini berisi kesimpulan memuat secara singkat dan jelas tentang hasil penelitian yang diperoleh sesuai dengan rumusan dan tujuan penelitian. Kesimpulan ditulis berurutan sesuai dengan urutan rumusan masalah. Selain itu, dalam penutup juga harus ditulis keterbatasan penelitian dan rekomendasi atau saran digunakan untuk menyampaikan masalah yang dimungkinkan untuk penelitian lebih lanjut.



## BAB II

### KAJIAN TEORI

#### A. Kesadaran Halal

Kesadaran merupakan kemampuan seseorang untuk memahami, merasakan dan menjadi sadar dengan peristiwa maupun objek yang ada. Kesadaran adalah konsep tentang menyiratkan pemahaman dan persepsi tentang peristiwa. Pemahaman merupakan cara, proses, perilaku memahami atau memahami.<sup>1</sup> Manusia yang paham, berarti manusia yang memiliki pengetahuan luas, dan mampu menerapkan pengetahuan itu.<sup>2</sup> Kesadaran merupakan keinsafan akan perbuatan pada keadaan yang dialaminya. Kesadaran berasal dari kata sadar yang memiliki arti insaf, merasa, mengerti, dan tahu. Jadi kesadaran ialah keinsafan atau merasa mengerti atau memahami sesuatu. Manusia belum dikatakan sadar jika belum mengetahui keadaan yang dialaminya, serta belum ingin mengubah keadaan itu menjadi lebih baik. Sadar bermakna mengetahui tentang perilaku hukum yang diperbuat dan akibat hukumnya, dan bisa membedakan baik buruk.<sup>3</sup>

Menurut Goleman kesadaran diri adalah kemampuan dalam mengetahui dan memahami kekuatan, kelemahan, nilai dorongan dan dampaknya bagi orang lain. Menurut Praslova-Forland dan Diviniti kesadaran sosial adalah

---

<sup>1</sup> Shofiatul Hikmah, "Tingkat Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Kuliner di Kabupaten Gresik Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal", (Skripsi : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2021), 26

<sup>2</sup> Otje Salman, *Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Waris*, (Bandung: Alumni, 1993), 41

<sup>3</sup> Shofiatul Hikmah, "Tingkat Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Kuliner di Kabupaten Gresik Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal", (Skripsi : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2021), 27

kesadaran dari sebuah situasi sosial dalam sebuah grup atau komunitas dalam suatu lingkungan tertentu, dalam hal ini dapat berwujud, tidak berwujud ataupun keduanya. Kesadaran merupakan kemampuan seseorang untuk memahami, merasakan dan menjadi sadar dengan peristiwa maupun objek yang ada. Kesadaran adalah konsep tentang menyiratkan pemahaman dan persepsi tentang peristiwa atau subjek.<sup>4</sup>

Al-Qur'an juga mengatur mengenai arti dari kesadaran. Kesadaran diri merupakan hal yang penting, tidak lain halnya dengan kesadaran diri manusia pada hukum. Hal ini terdapat pada Al-Qur'an Surat Al-Hasyr: 19 : *"Dan Janganlah kamu seperti orang-orang yang lupa kepada Allah, lalu Allah menjadikan mereka lupa kepada mereka sendiri. Mereka itulah orang-orang yang fasik."*. Berdasar firman Allah tersebut menyebutkan bahwa apabila melupakan Allah akan berakibat terhadap kita menjadi lupa terhadap diri sendiri, kemudian pada akhirnya membawa kita kepada pelanggaran. Yang dimaksud melanggar disini adalah melanggar norma-norma agama, adat, dan hukum yang berlaku

Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut syariat Islam sedangkan haram adalah segala sesuatu yang dilarang menurut syariat Islam. Status hukum halal dan haram dapat melekat pada benda atau perbuatan. Ada perbuatan yang dilarang syariat Islam, ada pula benda-benda yang dilarang dikonsumsi menurut ketentuan syariat Islam. Dalam hal makanan dan

---

<sup>4</sup> Islamiyanto, "Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal, dan Citra Merk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Samyang Melalui Minat Beli", (Skripsi: Universitas Islam Sultan Agung Semarang, 2021) 22.

minuman, makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan untuk dimakan menurut syariat sedangkan makanan haram adalah makanan yang dilarang oleh syariat dan membawa dosa bagi orang yang melakukannya. Intinya, yang menghalalkan dan mengharamkan adalah Allah. Hanya Allah yang berhak memutuskan suatu barang halal atau haram. Peran ulama terbatas pada konstruksi, deskripsi, dan transmisi. Juga segala sesuatu yang telah ditetapkan halal dan haram oleh *syari'* yaitu Allah. Bagi seseorang yang mengikuti ketetapan Allah adalah bentuk ketaatan, meskipun ketaatan itu hanya berdasarkan keyakinan tanpa mengetahui akan hikmah atas ketetapan Allah tersebut.<sup>5</sup>

Makanan haram yang dikonsumsi seseorang mempunyai pengaruh yang luas dalam berbagai aspek kehidupan, mengonsumsi makanan dan minuman yang haram merupakan dosa, mengonsumsi makanan dan minuman yang haram dapat membahayakan tubuh merusak pertumbuhan fisik dan kecerdasan akal, mengonsumsi makanan dan minuman yang haram dapat mempengaruhi sifat dan perilaku manusia, mengonsumsi makanan dan minuman haram menjadi sebab ditolaknya amal ibadah dan do'a. oleh karena itu bagi setiap muslim, mengonsumsi makanan dan minuman yang halal merupakan kewajiban dan kebutuhan, sebagai wujud ketaatan dalam mengimplementasikan hukum-hukum Allah. Seseorang yang memenuhinya berarti telah bersikap taat kepada Allah, sehingga baginya pahala di sisi Allah

---

<sup>5</sup> Sukoso dkk., *Ekosistem Industri Halal* (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020), 7.

dan seseorang yang melakukan pelanggaran terhadap aturan-aturan syariat adalah kedurhakaan.<sup>6</sup> Adapun jenis-jenis makanan yang diharamkan:

1. Segala macam makanan yang tidak mengandung unsur menjijikkan dan kotor.
2. Semua jenis makanan yang tidak mendatangkan mudrahat bagi kesehatan jasmani, moral dan akal.
3. Semua jenis makanan yang tidak diharamkan di dalam al-Qur'an dan Hadis.

Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Produk makanan halal dikategorikan menjadi tiga kategori, yaitu:

1. Halal secara zat

Halal menurut zatnya adalah produk yang dari dasarnya halal untuk dikonsumsi, dan telah ditetapkan kehalalannya dalam al-Qur'an dan Hadits.

2. Halal secara memperolehnya

Maksudnya produk halal dapat menjadi haram apabila cara memperolehnya dengan cara yang tidak halal karena bisa merugikan orang lain seperti mencuri, menipu dan sebagainya.

3. Halal cara pengolahannya

Yaitu produk yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali produk yang asalnya halal, tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram.

---

<sup>6</sup> Ibid.

Kesadaran menggambarkan langkah pertama dari suatu proses pembelian, kesadaran adalah kemampuan untuk memahami, merasakan dan kemudian menjadi sadar pada suatu peristiwa dan objek. Kesadaran merupakan konsep tentang mengisyaratkan dengan kesan tentang suatu peristiwa.<sup>7</sup> Kesadaran halal merupakan konsep tentang persepsi dan pemahaman terhadap suatu subjek. Kesadaran halal dapat diartikan sebagai kemampuan dan kesadaran seorang muslim untuk mengetahui segala sesuatu yang berhubungan dengan halal dan haram. kesadaran halal merupakan penguasaan seorang umat muslim mengenai segala aspek yang berhubungan dengan halal haram sesuai ajaran syariah dimana berarti hal tersebut tidak berdasarkan angan-angan tetapi berlandaskan Al-Qur'an dan Hadist terutama dalam segi makanan.<sup>8</sup> Jadi kesadaran halal adalah sesuatu yang konsumen ketahui tentang seberapa jauh mereka memahami dan memprioritaskan suatu kehalalan makanan yang hendak mereka konsumsi.

Kesadaran individual untuk berperilaku halal ini diikuti gerakan kolektif membangun kehidupan yang lebih baik dengan standar, prinsip, dan nilai yang relevan dengan tuntutan syariat Islam. Munculah kemudian bentuk-bentuk kesalehan baru bagaimana orang Islam hidup, bekerja, bertingkah laku, mengonsumsi makanan dan minuman, mengenakan busana, perawatan tubuh,

---

<sup>7</sup> Iqbal Esa, Fuad Mas'ud & Edy Yusuf Agung Gunanto, "Pengaruh Faktor Kesadaran Halal, Harga, Pelayanan dan Religiusitas Terhadap Keputusan Pembelian Orichik di Kota Semarang", *Ad-Deenar Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 2021. 286.

<sup>8</sup> Unung Triana, "Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Bahan Makanan, dan Citra Merek Produk Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Kasus Mahasiswa Muslim di Malang)", *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*, Vol. 9, No. 2, 2021. 4.



menyalurkan minat, dan bagaimana membelanjakan uang serta mengalokasikan waktunya.<sup>9</sup>

Secara subyektif, kesadaran adalah salah satu konsep di mana seseorang mungkin berada dalam kondisi sebagian menyadari, menyadari atau mungkin tidak menyadari suatu masalah yang berkaitan dengan aspek halal dan apa yang diperbolehkan oleh Allah. Karena itu, kesadaran adalah sesuatu yang merupakan sifat dasar manusia. Jadi, kesadaran dalam konteks halal bisa jadi disebut sebagai proses informasi untuk meningkatkan tingkat kesadaran terhadap apa yang diperbolehkan bagi umat muslim dalam hal makan, minum dan penggunaan.

Menurut Nugroho, ada dua jenis kesadaran halal, yaitu:

#### 1. Kesadaran Halal Intrinsik

Seseorang dengan kesadaran intrinsik, mereka akan memastikan yang mereka pakai atau gunakan merupakan sesuatu yang benar-benar halal. Mereka melakukan itu karena keyakinan mereka bahwa hanya produk halal yang boleh digunakan atau dipakai. Orang-orang dengan kesadaran intrinsik yang tinggi akan meluangkan waktunya untuk mempelajari dan memahami konsep halal dalam islam. Dalam penggunaan produk halal, mereka tidak hanya melihat dari visual saja (seperti logo halal, komposisi, dan lain-lain). Karena terkadang beberapa produsen mencantumkan logo halal pada produknya hanya untuk menarik konsumen agar membeli produk mereka bukan karena benar-benar telah melewati proses yang halal.

---

<sup>9</sup> BPJPH RI, "Produk Halal, Antara Gaya Hidup dan Sadar Halal", dalam <http://halal.go.id/artikel/17>, (diakses pada tanggal 16 Februari 2023, jam 10.21).

## 2. Kesadaran Halal Ekstrinsik

Orang dengan kesadaran ekstrinsik cenderung hanya melihat dari visual saja. Dalam menggunakan suatu produk mereka cenderung memperhatikan komposisi dan logo halal pada produk tersebut. dengan melihat komposisi serta logo halal pada suatu produk mereka yakin bahwa yang mereka pilih sudah benar-benar halal.

Ada beberapa indikator yang dapat menunjukkan kesadaran akan produk halal menurut Muhammad Yunus<sup>10</sup>, yaitu:

1. Pemahaman atau pengetahuan;
2. Sadar akan kehalalan produk;
3. Sadar akan kebersihan dan keamanan produk.

Sedangkan menurut Shaari dan Arifin faktor yang menjadi indikator kesadaran halal adalah sebagai berikut:

### 1. Bahan baku halal

Bahan baku halal merupakan salah satu faktor penting yang harus pelaku usaha pahami. Seseorang pelaku usaha dalam membuat produknya wajib memiliki pengetahuan atas komposisi bahan baku yang digunakan untuk memastikan kehalalan produk.

### 2. Kewajiban agama

Kehalalan suatu produk menjadi prioritas serta kewajiban bagi pelaku usaha dalam menjalankan ketaatan agamanya. Oleh sebab itu, kewajiban untuk

---

<sup>10</sup> Rimayanti dan Fitriani Noor, "Halal Awareness: Peran Ijtihad sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Akan Produk Halal bagi Muslim Milenial," *Proceeding Antasari International Conference* 01, no. Vol 1, No 1 (2019) (t.t.): 287.

memproduksi produk halal menjadi salah satu tolak ukur dari kesadaran halal para pelaku usaha.

### 3. Proses produksi

Salah satu indikator dari kesadaran halal proses produksi. Proses produksi ini dapat diketahui melalui membaca literatur dan menggali informasi tentang proses produksi yang sesuai dengan ketentuan syariat islam.

### 4. Kebersihan produk

Kebersihan produk merupakan salah satu tolak ukur dari kesadaran halal yang dapat langsung kita cermati pada produk dan dalam proses pembuatannya.

Secara umum, mengenai halal haram suatu makanan maupun minuman terbagi menjadi dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berkaitan dengan dzat bendanya. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berkaitan dengan aspek lain di luar dzat bendanya. Pembagian lebih jelas mengenai keharaman suatu produk pangan adalah sebagai berikut:<sup>11</sup>

#### 1. Keharaman produk pangan dari faktor internal

##### a. Menjijikan/ Kotor

- 1) Bangkai
- 2) Darah
- 3) Babi
- 4) Sembelih atas nama selain Allah

---

<sup>11</sup> Sukoso dkk., *Ekosistem Industri Halal* (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020), 8.

b. Membahayakan

- 1) Khomr
- 2) Segala yang merusak dan membahayakan
- 3) Bagian dari organ manusia

2. Keharaman produk pangan dari faktor eksternal

- a. Hasil kejahatan
- b. Tercampur dengan materi haram

Selain dari bahan baku, tempat produksi juga harus dapat menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan yang dikategorikan najis. Tempat produksi dapat digunakan secara bergantian untuk memproduksi produk yang bersertifikasi maupun belum bersertifikasi selama tidak terkontaminasi dengan bahan haram. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal yang bersifat kotor atau najis. Jika pernah digunakan untuk babi atau tidak halal lainnya dan kemudian akan digunakan untuk produk halal, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai dengan cara yang diatur menurut syari'at Islam.<sup>12</sup> Penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian tidak diperbolehkan. Selain itu, menurut Buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) apabila peralatan yang pernah digunakan untuk proses produksi pernah terkontaminasi oleh bahan haram, maka harus dicuci

---

<sup>12</sup> Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin, *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*, Cetakan pertama (Medan: CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022), 15.

selama 7 kali terlebih dahulu dengan air sebelum digunakan lagi untuk proses produksi yang halal.

Selain itu dalam cara memperoleh atau proses mendapatkan suatu makanan juga dapat mempengaruhi kehalalnya. Hal ini berarti bahan dasar dari makanan dan minuman tersebut harus didapatkan dari sesuatu yang halal atau sah. Dengan kata lain bahan dari makanan dan minuman tersebut harus di peroleh dengan cara yang jujur dan halal pula. Hal ini berdasarkan pada Surah Al-Baqarah dalam ayat 188, yang artinya: *"Dan janganlah sebagian kalian memakan harta sebagian yang lain diantara kalian dengan cara yang batil, dan kalian membawa (urusan) harta itu kepada hakim supaya kalian dapat memakan sebagian dari harta orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, padahal kalian mengetahui".*<sup>13</sup> Cara yang batil merupakan segala cara yang mengambil hak orang lain, baik secara halus apalagi kasar, tersembunyi atau terang-terangan, langsung atau tidak langsung, dilakukan sendiri ataupun bersama-sama dengan orang lain, seperti pencurian, penipuan, perampokan dan sebagainya, sehingga makanan yang diperoleh dari kejahatan maupun perbuatan batil lainnya maka makanan tersebut termasuk kedalam makanan yang haram.<sup>14</sup>

Secara mutlak Allah memerintahkan umatnya untuk memakan benda yang halal dan menjauhi terhadap yang haram. Karena dalam makanan yang halal dapat menambah keimanan dan terkabulnya do'a seorang umat kepada

---

<sup>13</sup> Al-Qur'an, 2:188.

<sup>14</sup> Nurhalima Tambunan dan Manshuruddin, *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*, Cetakan pertama (Medan: CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022), 8.

Allah.<sup>15</sup> Mayoritas masyarakat tidak selektif dalam pemilihan produk makanan yang mereka konsumsi. Kurangnya kesadaran halal dan mengikuti tren selera masa kini menjadi salah satu aktor penyebabnya. Perkembangan dalam sistem produksi makanan tidak selalu diikuti dengan hasil produk makanan yang baik dan sehat. Masih banyak produk makanan yang mengandung unsur tidak baik dan haram karena adanya campuran atau kontaminasi dari benda yang memiliki sifat haram. Maka dari itu dalam memilih maupun membuat produk makanan harus benar-benar memperhatikan kriteria yang meliputi halal, thayyib (benar-benar baik), dan bergizi.<sup>16</sup>

Produsen produk makanan memiliki peran penting dalam penerapan kesadaran halal. Kesadaran halal produsen melindungi hak para konsumen dalam keamanan dan kenyamanan konsumsi suatu produk makanan maupun minuman. Sebagaimana dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, yaitu disebutkan:

1. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
2. Hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
3. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa;

---

<sup>15</sup> Imam Ghazali, *Benang Tipis Antara Halal dan Haram* (Surabaya: Putra Pelajar, 2002), 9.

<sup>16</sup> Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*, Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 2015. 94.



4. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan;
5. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
6. Hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen;
7. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
8. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

## **B. Produk Kerupuk**

Kerupuk merupakan kudapan yang bersifat kering dan ringan dengan berbagai ragam rasa yang disukai oleh segala lapisan usia. Pada umumnya kerupuk diolah dari bahan campuran tepung tapioka atau bahan berpati lainnya yang dilumatkan dengan campuran bumbu yang kemudian dicetak silinder maupun kotak memanjang, kemudian dimasak dengan cara dikukus kemudian diiris tipis setelah pengukusan, lalu dikeringkan dengan metode penjemuran di bawah terik matahari, kemudian proses akhir penggorengan kerupuk agar dapat dikonsumsi. Banyak jenis kerupuk yang beredar di pasaran Indonesia mulai dari kerupuk bawang, kerupuk ikan, kerupuk udang dan kerupuk lainnya.

Terdapat beberapa tahapan dalam proses pembuatan kerupuk agar dapat dinikmati dan dikonsumsi secara aman. Tahapan pertama adalah pembuatan

adonan kerupuk, semua bahan kerupuk mulai dari tepung tapioka, garam, penyedap serta bumbu lainnya dicampur menjadi satu adonan dengan menggunakan pengaduk (*mixer*) dengan tujuan adonan dapat tercampur secara merata sempurna. Tahapan kedua setelah pembuatan adonan adalah pencetakan adonan kedalam cetakan yang biasanya berbentuk kotak memanjang maupun silinder memanjang, tujuan dari pencetakan ini adalah untuk mencapai ukuran yang seragam serta memudahkan proses penggorengan kerupuk nantinya. Tahap ketiga adalah proses pengukusan dengan suhu panas dari uap air yang mendidih, proses pengukusan berfungsi mematangkan produk sekaligus memadatkan adonan kerupuk menjadi kenyal agar nantinya dapat diiris menjadi lempengan tipis. Tahap keempat adalah pendinginan atau penganginan adonan kerupuk setelah pengukusan dengan tujuan mendapatkan tekstur yang lebih padat kenyal karena adonan yang masih baru matang dari pengukusan belum mencapai kepadatan yang sempurna karena suhu yang masih panas pada adonan sehingga bersiat masih lembek. Tahap kelima adalah pemotongan kerupuk dengan menggunakan mesin potong kerupuk, penggunaan mesin ini berguna untuk menjaga tingkat konsistensi ketipisan yang sama setiap kerupuk dengan begitu proses pengembangan kerupuk ketika penggorengan akan maksimal. Tahap keenam adalah pengeringan dengan cara dijemur pada terik panas matahari dengan tingkat kekeringan yang maksimal agar dapat mengembangkan kerupuk dengan baik ketika proses penggorengan. Tahap ketujuh adalah tahap penggorengan kerupuk dengan minyak panas, penggorengan bertujuan untuk menghasilkan kerupuk goreng yang

mengembang dan renyah. Setelah melalui tahapan ini maka kerupuk sudah dapat dinikmati dan dikonsumsi baik sebagai camilan maupun sebagai pendamping lauk ketika makan.

### **C. Produsen**

Secara teknis, produksi merupakan proses mentransformasi atau mengubah input (bahan dasar) menjadi output (barang jadi). Beberapa ahli telah memberikan definisi yang berbeda terkait konsep produksi. Meski demikian, substansi dari definisi tersebut tetaplah sama. Kegiatan produksi dalam ilmu ekonomi diartikan sebagai kegiatan untuk menghasilkan manfaat (utility) baik di masa kini maupun mendatang. Produksi menurut Joesron dan Fathorrozi dinyatakan sebagai hasil akhir (output) dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input). Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Putong terkait produksi, bahwa produksi atau memproduksi merupakan kegiatan menambah kegunaan, nilai guna, atau manfaat suatu barang, lebih dari bentuk semula (sebelumnya). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa produksi secara umum diartikan sebagai kegiatan perusahaan atau pelaku usaha dengan mengkombinasikan berbagai masukan atau input untuk menghasilkan keluaran atau output dengan tujuan meningkatkan nilai guna dan manfaat dari barang tersebut sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Produsen atau pelaku usaha menurut Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Pasal 1 Angka 3 dinyatakan sebagai orang perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum

maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi. Dari pengertian tersebut, yang termasuk dalam pelaku usaha adalah perusahaan dalam segala bentuk dan bidang usaha, baik BUMN, Koperasi, perusahaan swasta yang berupa pabrikan, importer, pedagang eceran, distributor, dan lain sebagainya. Sehingga dari beberapa pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa produsen merupakan setiap orang perorangan atau badan usaha yang melakukan aktivitas ekonomi berupa pengolahan input produksi menjadi output produksi sehingga meningkatkan nilai guna atau kebermanfaatannya.

Keberadaan pelaku usaha terutama produsen makanan di tengah-tengah masyarakat sangat berpengaruh terhadap berkembangnya masyarakat yang paham akan konsep halal dalam kehidupan berekonomi. Maka dari itu para produsen makanan harus menjadi pelaku utama dalam mendukung berkembangnya masyarakat halal dengan cara meningkatkan kesadaran halal dalam kegiatan produksi mereka, dengan begitu akan terwujud masyarakat yang sadar akan pentingnya konsep halal dalam kehidupan berekonomi.

## **BAB III**

### **PAPARAN DATA**

#### **A. Gambaran Umum Kecamatan Jenangan**

##### **1. Kondisi Fisik dan Geografis Kecamatan Jenangan**

Kecamatan Jenangan adalah salah satu kecamatan dari 21 kecamatan yang berada di Kabupaten Ponorogo. Kecamatan Jenangan terdiri 15 desa dan 2 kelurahan yang dapat dibedakan berdasar letak yaitu desa yang letaknya mendekati pusat kota dan desa yang letaknya agak jauh dari pusat kota. Desa yang mendekati pusat kota yaitu desa Ngrupit, Kelurahan Setono dan Kelurahan Singosaren. Sementara desa yang letaknya agak jauh dari pusat kota yaitu Desa Mrican, Desa Plalangan, Desa Sedah, Desa Pintu, Desa Jimbe, Desa Sraten, Desa Panjang, Desa Jenangan, Desa Nglayang, Desa Tanjungsari, Desa Semanding, Desa Paringan, Desa Wates, dan Desa Kemiri. Kecamatan Jenangan dibagi menjadi 120 rukun warga (RW), 403 rukun Tetangga (RT) dan 60 lingkungan atau dusun.

Luas wilayah Kecamatan Jenangan 59,44 kilometer persegi yang penggunaannya terbagi dalam lahan pertanian sebesar 3.845,78 hektar dan lahan bukan pertanian sebesar 2.098,10 hektar. Letak geografis untuk wilayah Kecamatan Jenangan yaitu -7.818915 Lintang Selatan dan 111.544593 Bujur Timur. Wilayah Kecamatan Jenangan terletak pada ketinggian antara 143 meter sampai dengan 334 meter diatas permukaan laut, dengan batas-batas kecamatan yaitu sebelah utara berbatasan dengan Kabuptaen Madiun, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Ngebel,

sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Siman, dan sebelah barat berbatasan Kecamatan Babadan.<sup>1</sup>

## **2. Kependudukan dan Ketenagakerjaan Kecamatan Jenangan**

Jumlah penduduk di Kecamatan Jenangan sebesar 62.294 jiwa dengan jenis kelamin laki-laki berjumlah 31.098 jiwa dan penduduk perempuan berjumlah 31.196 jiwa. Pada umumnya penduduk Kecamatan Jenangan bermata pencaharian sebagai petani atau pekebun, selain itu ada juga yang bermata pencaharian sebagai pedagang, wiraswasta, TKI dan ASN.<sup>2</sup>

## **3. Produsen Kerupuk Kecamatan Jenangan**

### **a. Kerupuk Bawang Cap Putri Solo**

Produsen kerupuk bawang cap putri solo berdiri sejak tahun 2011 beralamat di Dukuh Dongeng Desa Jimbe Kecamatan Ponorogo. Pendiri atau *owner* dari produsen kerupuk ini adalah Bapak Gunawan. Ada dua jenis produk kerupuk yang diproduksi pada produsen ini, yang pertama adalah kerupuk bawang biasa yang berbentuk lempengan bulat, jenis kedua adalah kerupuk bawang krecekan dimana ini adalah kerupuk yang berasal dari sisa potongan tidak sempurna sehingga berbentuk krecekan tidak teratur.<sup>3</sup>

Produsen kerupuk Bapak Gunawan hanya memproduksi kerupuk dalam keadaan mentah siap goreng, dimana prosesnya setelah

---

<sup>1</sup> Data Profil Kecamatan Jenangan

<sup>2</sup> Ibid.

<sup>3</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

pengeringan kerupuk langsung dikemas dan dipasarkan kepada konsumen. Dengan tahun berdiri yang lumayan lama produk kerupuk produsen Bapak Gunawan sudah cukup dikenal di wilayah Kabupaten Ponorogo.

#### **b. Kerupuk Cap Ikan Arwana**

Produsen kerupuk cap ikan arwana beralamat di Dukuh Plosorejo Desa Kemiri Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo. Produsen ini didirikan oleh Bapak Maryadi pada tahun awal tahun 2019. produsen kerupuk milik Bapak Maryadi ini hanya memproduksi satu jenis saja yaitu kerupuk bawang kotak atau biasa disebut kerupuk becek. Dalam sehari produsen kerupuk Bapak Maryadi mampu mengolah adonan tepung sebanyak 75 kilogram untuk dijadikan kerupuk.

Kerupuk cap ikan arwana dipasarkan dalam kondisi mentah kepada konsumen. Bukan hanya konsumen sekitar tempat produksi dan Kabupaten Ponorogo saja tetapi produk kerupuk Bapak Maryadi sudah merambah keluar kota seperti Trenggalek, Tulungagung dan Pacitan.<sup>4</sup>

#### **c. Kerupuk Cap Ikan Hiu**

Berdiri pada tahun 2016 produsen kerupuk ini didirikan oleh Ibu Sumbruk dan suaminya, beralamat di Dukuh Setutup Desa Jimbe Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo. Dalam sehari Ibu Sumbruk dan suaminya dapat mengolah 100 kilogram tepung untuk dijadikan

---

<sup>4</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023



kerupuk bawang, seperti produsen lainnya kerupuk Ibu Sumbruk ini dipasarkan dalam keadaan mentah kepada konsumen.<sup>5</sup>

## **B. Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Pelaku produsen sebagai produsen kerupuk harus benar-benar memahami apa itu halal dan apa itu haram. Produsen kerupuk bertanggung jawab penuh atas produk kerupuk yang mereka produksi agar aman dan terjaga kehalalannya ketika dikonsumsi konsumen. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan dari pelaku produsen kerupuk mengenai halal dan haram, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan bahwa:

“Menurut saya halal adalah hal yang tidak dilarang dan haram adalah hal yang dilarang oleh Allah”<sup>6</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Setahu saya halal adalah sesuatu yang diperbolehkan dalam islam sedangkan haram adalah sesuatu yang dilarang dan harus di jauhi oleh umat muslim.”<sup>7</sup>

Ibu Sumbruk, Pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Halal adalah hal yang dibolehkan dan memberikan manfaat, kalau haram adalah sesuatu yang dilarang dan akan memberikan hal yang tidak baik ketika kita mendekatinya.”

---

<sup>5</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>6</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>7</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

Selanjutnya peneliti menanyakan mengenai pemahaman tentang makanan halal. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan dari pelaku produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan. Bapak Maryadi, pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan bahwa:

“Bagi saya makanan halal adalah makanan yang baik untuk dikonsumsi dan tidak membahayakan”<sup>8</sup>

Ibu Sukarmi, pekerja produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Menurut saya mas makanan halal itu adalah makanan yang dibolehkan dimakan oleh umat muslim.”<sup>9</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Yang saya tahu makanan halal adalah makanan yang boleh dikonsumsi oleh orang muslim yang tidak mengandung keburukan ketika dimakan”<sup>10</sup>

Ibu Sumbuk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Makanan halal adalah makanan yang boleh dimakan sesuai syariat islam seperti yang diatur di dalam Al-Qur’an.”<sup>11</sup>

Ibu Mesinem, pekerja produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Setahu saya makanan halal adalah makanan yang aman dimakan dan tidak menimbulkan dosa.”<sup>12</sup>

Berikutnya peneliti menanyakan mengenai produk makanan yang halal. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan. Bapak Maryadi, Pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

---

<sup>8</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>9</sup> Sukarmi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>10</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>11</sup> Sumbuk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>12</sup> Mesinem, *Wawancara*, 10 Mei 2023

“Produk makanan halal menurut saya adalah produk yang terbuat dari bahan-bahan yang halal sehingga menghasilkan produk yang halal juga.”<sup>13</sup>

Bapak Gunawan, Pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Bagi saya produk makanan halal adalah yang sudah terjamin kehalalannya terbuat dari asal bahan yang halal juga yang tidak mengandung bahan halal seperti babi dan lainnya.”<sup>14</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Tentunya produk halal adalah produk yang terbuat dari bahan yang terjamin halal dan terjaga kebersihannya dalam proses pembuatannya.”<sup>15</sup>

Kemudian peneliti menanyakan mengenai produk kerupuk yang produsen produksi apakah sudah terjamin kehalalannya, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

“Menurut saya pribadi untuk produk kerupuk saya sudah termasuk produk yang halal, karena dalam proses pembuatannya menggunakan bahan baku yang halal dan tidak dicampuri dengan bahan lain yang tidak halal.”<sup>16</sup>

Bapak Gunawan pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Karena kerupuk saya adalah kerupuk dengan bahan baku utama bawang dan bahan tepung yang halal saya rasa akan menghasilkan produk halal juga.”<sup>17</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Saya memastikan bahwa produk kerupuk saya adalah produk yang halal selain bahan baku yang saya gunakan merupakan bahan yang halal saya juga memperhatikan proses produksi saya agar selalu terjaga kebersihannya.”<sup>18</sup>

---

<sup>13</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>14</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>15</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>16</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>17</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>18</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

Bahan baku dalam pembuatan kerupuk menentukan kehalalan produk, berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan tentang bahan baku pembuatan kerupuk, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

“Bahan baku menggunakan tepung tapioka, kanji, penyedap rasa, garam, rempah-rempah dan bleng.”<sup>19</sup>

Bapak Gunawan pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Bahan baku dalam pembuatan kerupuk kami hanya menggunakan tepung, rempah rempah terutama bawang, penyedap dan garam.”<sup>20</sup>

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Dalam membuat kerupuk bahan yang dibutuhkan yang paling utama tepung, selanjutnya rempah rempah, penyedap kemudian garam. Demi menjaga kalitas bahan yang saya gunakan pun berkualitas premium.”<sup>21</sup>

Kemudian peneliti menggali informasi lebih dalam dengan menanyakan mengenai apa saja yang dapat mempengaruhi kehalalan sebuah produk, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Tentunya yang paling utama yang harus disiapkan untuk membuat produk makanan adalah bahan asal yang halal juga, menurut saya itu yang paling penting dengan begitu pasti akan menghasilkan produk yang halal juga.”<sup>22</sup>

Bapak Gunawan pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Menurut saya pertama yang perlu kita perhatikan dalam membuat kerupuk agar terjaga kehalalannya adalah bahan yang kita pakai

---

<sup>19</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>20</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>21</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>22</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

kemudian memastikan bahwa tidak ada unsur haram dalam bahan tersebut.”<sup>23</sup>

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Bagi saya hal yang dapat mempengaruhi kehalalan suatu produk khususnya produk kerupuk adalah pertama bahan baku yang kita gunakan apakah bahan yang sudah halal, kemudian kebersihan pada proses pembuatan apakah tercampur dengan kotoran atau tidak.”<sup>24</sup>

Proses produksi suatu makanan memiliki peran penting dalam menentukan apakah produk yang dihasilkan adalah produk yang halal atau menjadi produk yang tidak halal karena kesalahan dalam proses produksi, berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan mengenai tahapan pembuatan proses produksi kerupuk, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Proses pembuatan kerupuk di produsen saya pertama pengadonan dicampur menjadi satu menggunakan mixer, kemudian dimasukkan kedalam cetakan dilanjutkan pengukusan, setelah pengukusan kerupuk didiamkan agar dingin dan mengeras agar dapat dipotong, setelah pemotongan kerupuk kami jemur dan setelah kering langsung kami kemas.”<sup>25</sup>

Bapak Gunawan pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Yang pertama adalah pengadonan kemudian sebelum pengukusan dimasukkan lebih dahulu ke wadah cetakan, setelah itu kemudian dikukus dilanjutkan pengirisan kerupuk dan kemudian siap dijemur”.<sup>26</sup>

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Tahap pembuatan kerupuk saya pertama adalah menyiapkan bahan-bahan, kemudian kita campur menjadi sebuah adonan setelah itu dikira-kira kekentalan adonan sudah pas atau belum agar nanti ketika dikukus

---

<sup>23</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>24</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>25</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>26</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

tidak terlalu lembek, ketika sudah dirasa pas kemudian adonan dimasukkan kedalam loyang cetakan kemudian dikukus, setelah pengukusan pendinginan agar nanti pas pemotongan tidak terlalu lengket satu sama lain dan mudah dipisahkan, kemudian setelah itu pengeringan dibawah terik matahari”.<sup>27</sup>

Kemudian peneliti juga menanyakan kepada produsen mengenai apakah ada resiko tercampurnya bahan yang tidak halal dalam proses produksi kerupuk,

Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

”Untuk proses produksi kami kemungkinan tidak tercampur dengan bahan yang tidak halal, karena kami hanya memproduksi kerupuk saja sehingga alat yang kami gunakan tidak pernah bergantian untuk mengolah selain kerupuk.”<sup>28</sup>

Bapak Gunawan pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Dalam proses produksi saya tidak pernah mencampurkan bahan baku produk saya dengan bahan yang tidak halal, jadi menurut saya produk saya tidak tercampur bahan-bahan yang tidak halal dalam proses produksi kami.”<sup>29</sup>

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Saya pastikan dalam proses produksi saya tidak beresiko tercampur dengan bahan yang bersifat tidak halal, karena dalam prosesnya selalu saya perhatikan dan tidak pernah menggunakan bahan yang belum jelas kehalalannya.”<sup>30</sup>

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa produsen kerupuk sudah memahami apa itu halal dan haram secara umum, akan tetapi para produsen hanya berfokus bahwa makanan dan produk halal ditentukan dari bahan baku halal. Bapak Maryadi selaku pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana dan Bapak Gunawan menganggap bahwa bahan baku pembuatan

---

<sup>27</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>28</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>29</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>30</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

kerupuk yang halal akan menghasilkan produk kerupuk yang sudah jelas halal, sedangkan Ibu Sumbuk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu berpendapat selain dari bahan baku yang halal kebersihan alat dan tempat pada saat produksi juga berpengaruh dalam menentukan kehalalan sebuah produk kerupuk.

### **C. Urgensi Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Kesadaran halal adalah hal yang penting diterapkan bagi pelaku usaha makanan maupun minuman. Pelaku produsen selaku produsen kerupuk harus memahami aspek-aspek halal, tentang apakah itu produk makanan halal, bagaimana menjaga kehalalan produk mereka agar tetap halal, memperhatikan bahan baku serta kebersihan tempat mereka produksi, dan memperhatikan bagaimana proses produksi mereka apakah sesuai dengan syariat Islam atau belum. Untuk saat ini masih banyak produsen makanan yang belum sepenuhnya memahami aspek kehalalan pada proses produksi mereka.

Pengetahuan halal menjadi dasar bagi produsen dalam penerapan kesadaran halal, produsen yang memahami konsep halal akan mendukung penerapan produsen untuk menjaga aspek-aspek halal dalam proses produksi mereka. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan mengenai pentingnya pengetahuan halal bagi produsen, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:



“Menurut saya produsen makanan penting untuk paham akan pengetahuan halal, soalnya yang kita produksi adalah makanan pasti akan berkaitan dengan halal dan haram.”<sup>31</sup>

Ibu Sukarmi, pekerja produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Tentunya penting mas, seorang produsen makanan memang harus memiliki pengetahuan halal, tentunya produsen yang paham halal akan lebih mudah mengelola produksi usahanya.”<sup>32</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Bagi saya penting seorang produsen paham akan tentang halal, seorang produsen yang paham akan kehalalan produknya tentunya harus memiliki pengetahuan halal yang mumpuni.”<sup>33</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Pengetahuan halal penting bagi produsen kerupuk, bagaimana mau memproduksi makanan halal jika pengetahuan akan halal saja masih minim, nanti malah produknya yang dipertanyakan kalau produsen tidak paham bagaimana tata cara produksi makanan yang halal.”<sup>34</sup>

Ibu Mesinem, pekerja produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Memang penting, seorang produsen harus paham mengenai kehalalan produk, produsen yang paham halal bisa mengontrol setiap produknya dan mengarahkan karyawannya dalam menjaga kehalalan produknya.”<sup>35</sup>

Produsen kerupuk setuju menganggap bahwa pengetahuan halal adalah hal yang penting dimiliki oleh produsen kerupuk, dengan begitu menandakan bahwa produsen kerupuk harus benar-benar memperhatikan semua aspek halal dalam produksi kerupuk mereka. Produsen kerupuk harus paham hal apa saja

---

<sup>31</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>32</sup> Sukarmi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>33</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>34</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>35</sup> Ibu Mesinem, *Wawancara*, 10 Mei 2023

yang dapat menjaga kehalalan produknya, seperti dari bahan baku pembuatan, proses mendapat bahan baku, kebersihan tempat dan alat pengolahan, serta proses produksi yang sesuai dengan syariat islam. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan mengenai bahan baku halal, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Bahan yang saya gunakan dalam membuat kerupuk semua halal tidak memakai bahan yang aneh-aneh, semua bahan alami tidak ada yang membahayakan.”<sup>36</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Tentunya bahan baku kami dari bahan yang halal, bahan pembuatan kerupuk sangat simpel dan tidak memerlukan banyak bahan seperti tepung, garam, dan penyedap semuanya kan sudah jelas halal.”<sup>37</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Saya menggunakan bahan dengan kualitas premium, menurut saya untuk bahan dengan kualitas premium sudah jelas kehalalannya.”<sup>38</sup>

Kemudian peneliti menanyakan dari mana pasokan bahan baku pembuatan kerupuk, apakah produsen memperhatikan dari mana asal bahan baku yang mereka gunakan. Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

“Saya membeli bahan baku saya dari grosir langganan saya, untuk darimana mereka mendapatkan bahan baku yang mereka saya tidak mengerti”.<sup>39</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk cap putri solo mengatakan:

---

<sup>36</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>37</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>38</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>39</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

“Ada beberapa langganan yang memasok bahan ke saya tidak hanya satu karena saya mencari mana yang paling murah, saya tidak mencari tahu setiap grosir mendapat pasokan darimana saja”.<sup>40</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“bahan baku saya mendapatkan dari grosir, karena grosir besar tentunya bahan yang mereka jual berkualitas.”<sup>41</sup>

Bahan baku halal tidak selalu bersifat halal pada akhirnya, bahan baku yang awal mulanya halal bisa saja menjadi tidak halal. Kesalahan dalam proses pengolahan produk makanan bisa saja menyebabkan berubahnya bahan halal menjadi tak halal. Penting bagi produsen selain menggunakan bahan halal tapi produsen juga harus memperhatikan proses produksinya. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Bahan sudah jelas halal dan tidak mengandung bahan yang berasal dari daging hewan, menurut saya tidak ada proses khusus dalam membuat kerupuk, dalam proses produksi saya juga seperti proses pembuatan kerupuk pada umumnya. Jadi menurut saya bahan halal yang diproses menjadi suatu makanan pasti akan halal, kalau bagaimana yang sesuai syariat saya kurang memahami.”<sup>42</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk cap putri solo mengatakan:

“Menurut saya proses produksi kerupuk kami sudah aman untuk menghasilkan produk kerupuk yang halal, bahan yang kami gunakan semua berasal dari bahan halal. Sepaham saya bahwa ketika tidak menggunakan bahan haram seperti babi maka makanan dipastikan halal, kalau secara mendetail bagaimana proses produksi yang sesuai aturan dalam agama islam saya belum tahu.”<sup>43</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

---

<sup>40</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>41</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>42</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>43</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

“Dalam proses produksi kerupuk saya usahakan sesuai dengan syariat islam, dari bahan baku kami menggunakan bahan berkualitas, dan saya menjaga kebersihan dalam proses pembuatan kerupuk saya, saya tahu kalau semisal nanti kebersihan alat atau tempat kami tidak terjaga maka akan mempengaruhi kehalalan produk nantinya.”<sup>44</sup>

Kebersihan merupakan salah satu indikator dari kesadaran halal. Baik kebersihan dari alat maupun tempat produksi serta dari bahan baku harus benar benar terjaga dari benda yang kotor yang bisa mempengaruhi sifat kehalalan dari suatu bahan baku. Bahan baku yang halal bisa menjadi tidak halal keika terkontaminasi atau tercampur dengan bahan yang tidak baik, hal ini disebabkan tercampurnya secara langsung maupun melalui alat-alat yang tidak steril atau digunakan secara bergantian dengan bahan tidak halal. Bagi produsen menjaga kebersihan tempat maupun alat produksi serta bahan baku dalam proses produksi mereka adalah hal penting dalam mewujudkan penerapan kesadaran halal. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan tentang kebersihan dalam proses produksi kerupuk Bapak Maryadi, pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Untuk tempat dan alat biasanya kami bersihkan setelah digunakan produksi, tidak menentu seperti mesin potong kerupuk itu membersihkannya hanya di lap dan diberi minyak pada alas serta pisau potongnya. Khusus alas untuk menjemur kerupuk karena berasal dari anyaman bambu tidak dapat dicuci karena nanti akan menyebabkan jamur dan rapuh.”<sup>45</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

---

<sup>44</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>45</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

“Tidak tentu mas, biasanya dibersihkan ketika sedang tidak produksi, itu pun untuk beberapa alat saja, kalau alat yang bisa dibersihkan setiap hari ya kami bersihkan.”<sup>46</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Ada beberapa alat yang tidak dapat dibersihkan secara sering karena terus digunakan secara bergantian, waktu membersihkan ya waktu ketika tidak produksi karena alat-alat tidak digunakan.”<sup>47</sup>

Karena dalam pengeringan kerupuk dilakukan secara manual dengan penjemuran dibawah terik matahari pada lokasi yang terbuka kemudian peneliti menanyakan bagaimana cara menjaga kerupuk terhindar dari kotoran maupun najis. Terlebih pada produsen yang belum menggunakan panggung dalam mengeringkan kerupuk akan lebih beresiko terkontaminasi najis karena mudah dijangkau oleh hewan ternak yang diliarikan seperti ayam. Sangat mungkin terinjak dan terkena kotorannya. Seperti kasus Baso Afung yang mengganti semua alat makan karena salah satu ada yang terkontaminasi dengan najis. Hal ini bisa menjadi contoh yang harus diperhatikan produsen untuk selalu menjaga keamanan dari produknya. Bapak Maryadi, pemilik produsen kerupuk cak ikan arwana menyampaikan:

“Penjemuran kerupuk kami lakukan langsung pada halaman dengan dialasi anyaman bambu.”<sup>48</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

”Untuk penjemuran kerupuk kami menggunakan alas anyaman bambu yang disebut “idik” kemudian kami buat panggung khusus untuk

---

<sup>46</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>47</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>48</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

pengeringan yang lebih maksimal dan mengurangi resiko terpapar kotoran lebih banyak.”<sup>49</sup>

Ibu Sumbuk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Penjemuran kerupuk saya lakukan pada panggung tempat penjemuran khusus dengan begitu kerupuk akan kering lebih cepat dan disisi lain hewan seperti ayam susah untuk menjangkaunya sehingga terhindar dari terinjak-injak dan terkena kotoran ayam.”<sup>50</sup>

Selain melakukan wawancara terhadap produsen kerupuk, peneliti juga melakukan wawancara terhadap konsumen kerupuk untuk menggali data lebih dalam. Ibu Sringatun, konsumen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“menurut saya produk kerupuk bapak maryadi ini sudah halal, karena hanya berbahan dasar tepung dan bumbu bumbu yang halal.”<sup>51</sup>

Bapak Yatimin, Konsumen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“merunut saya halal mas. Masa iya cuma produk kerupuk dari tepung jadi tidak halal, Bapak Maryadi juga seorang muslim saya kira juga tahu tentang makanan halal itu yang bagaimana.”<sup>52</sup>

Bapak Zainul Arifin, Konsumen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Tentunya sebagai konsumen saya sudah percaya bahwa kerupuk bapak gunawan halal. Saya sebagai tetangga yakin bahwa produk kerupuk ini halal”<sup>53</sup>

Bapak Bakin, konsumen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“kemungkinan tidak halalnya produk kerupuk milik Bapak Gunawan ini sangat sedikit. Tahu sendiri bahan kerupuk sudah jelas tentunya nanti

---

<sup>49</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>50</sup> Sumbuk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>51</sup> Sringatun, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>52</sup> Yatimin, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>53</sup> Zainul Arifin, *Wawancara*, 9 Mei 2023

juga akan jadi produk yang halal walaupun dalam prosesnya saya tidak tahu.”<sup>54</sup>

Ibu Marpiah, konsumen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Saya kira Ibu Sumbruk ini salah satu produsen yang cukup baik dalam memperhatikan berbagai aspek halal dalam produksinya terlihat dari kebersihan tempat produksinya, menurut saya produk kerupuknya halal.”<sup>55</sup>

Ibu Rina, Konsumen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Menurut saya produk kerupuk Bu Sumbruk adalah halal, karena menggunakan bahan halal dan tempatnya bagus.

Berdasarkan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa produsen kerupuk sudah mengerti pentingnya penerapan sadar halal akan tetapi pada prakteknya mereka masih belum maksimal menjaga aspek-aspek halal dalam produksinya. Produsen beranggapan bahwa bahan baku halal akan menghasilkan produk yang halal juga, padahal selain memperhatikan bahan baku ada aspek lain yang harus di perhatikan juga. Begitupun konsumen juga menganggap bahwa bahan baku halal akan menghasilkan produk yang halal juga, sehingga menyebabkan konsumen mudah percaya pada produk yang menggunakan bahan baku halal semuanya pasti halal.

#### **D. Faktor Penghambat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Kesadaran halal harus benar dilaksanakan dengan baik oleh para pelaku produsen kerupuk. Hal ini karena untuk menjaga keamanan dan kehalalan setiap produk. Produsen memiliki tanggung jawab besar untuk menjaga

<sup>54</sup> Bakin, Wawancara, 9 Mei 2023

<sup>55</sup> Marpiah, Wawancara, 10 Mei 2023



kelayakan produk mereka sampai ke tangan konsumen. Akan tetapi pada kenyataannya masih banyak produsen yang belum memperhatikan aspek-aspek halal pada proses produksinya, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yang menghambat produsen menerapkan kesadaran halal pada usaha mereka. Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan mengenai kendala produsen dalam mendapatkan bahan baku halal. Bapak Maryadi, pemilik produsen kerupuk cap ikan Arwana mengatakan:

“Tidak ada kendala dalam mendapatkan bahan baku yang halal, bahan-bahan kerupuk yang saya gunakan banyak dijual di pasaran.”<sup>56</sup>

Bapak Gunawan, Pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Bahan baku pembuatan kerupuk mudah sekali didapatkan, tidak ada kesulitan dalam mencari bahan baku kerupuk dan semu produk kerupuk yang dijual dipasaran sudah halal dari pabrik.”<sup>57</sup>

Ibu Sumbruk, Pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Tidak susah mencari bahan baku halal pembuatan kerupuk, karena pada dasarnya semua bahan pembuatan kerupuk sudah halal asalnya.”<sup>58</sup>

Memastikan darimana asal bahan baku yang produsen beli adalah hal yang penting, produsen harus memastikan bahwa bahan tersebut di dapat dengan secara baik sebelumnya karena bahan baku halal dapat berubah menjadi tidak halal karena cara meperolehnya yang tidak baik. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

---

<sup>56</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>57</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>58</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

“Saya tidak tahu cara yang paling pas untuk memastikan bahwa bahan yang saya beli sebelumnya didapatkan secara baik atau tidak, tidak mungkin bagi saya untuk menanyakan kepada pemasok bahan baku saya karena dapat menyinggung perasaan, ya saya modal percaya saja.”<sup>59</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Kebetulan saya belum pernah menanyakan kepada langganan saya apakah diperoleh secara baik, karena menurut saya tidak etis untuk ditanyakan, dan sebelumnya saya tidak tahu bahwa produsen harus memperhatikan darimana bahan baku sebelum sampai tangan produsen, maklum mas sebagai orang awam saya kurang mengetahui secara mendetail yang seperti itu.”<sup>60</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Karena saya berlangganan pada grosir yang cukup besar saya rasa sudah terjamin mulai dari kualitas sampai cara mereka mendapat pasokan pun dengan secara baik, menurut saya tidak ada kendala dalam memastikan bahwa bahan baku sebelumnya diperoleh secara baik, tinggal mencari grosir yang agak besar biar terpercaya”.<sup>61</sup>

Melakukan proses produksi makanan yang sesuai syariat islam adalah hal penting bagi produsen agar dapat menjaga kehalalan produk yang mereka produksi. Berdasarkan wawancara mengenai kendala proses produksi kerupuk yang sesuai syariat, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

“Untuk produksi sehari-hari saya tidak ada kendala, akan tetapi apakah produksi yang saya lakukan sudah sesuai dengan syariat atau belum saya tidak tahu, sebagai orang awam saya hanya mengetahui yang dasar-dasar saja tidak secara detail.”<sup>62</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

---

<sup>59</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>60</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>61</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>62</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

“Kendalanya mungkin karena pengetahuan saya kurang mumpuni mengenai aspek-aspek halal jadi saya tidak yakin apakah proses produksi saya sudah sesuai dengan syariat atau belum.”<sup>63</sup>

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Tidak ada kendala, menurut saya menjaga proses produksi agar tetap halal dan sesuai syariat cukup menggunakan bahan baku halal dan kebersihan agar tidak terkena najis maupun kotoran inshaallah halal.”<sup>64</sup>

Peneliti mengamati kebersihan alat dan tempat produksi kerupuk kurang terjaga kebersihannya. Padahal kebersihan alat dan tempat produksi harus diperhatikan untuk menjaga kehalalan produk kerupuk. Tentunya makanan yang kotor atau terkena najis memiliki efek yang tidak baik untuk tubuh jika dikonsumsi, kehalalannya pun akan dipertanyakan untuk makanan yang terpapar dengan kotoran. Berdasarkan wawancara yang peneliti dapatkan mengenai kendala dalam menjaga kebersihan alat dan tempat produksi, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana menyampaikan:

“Ada beberapa alat yang agak ribet dibersihkan mas, seperti pemotong kerupuk dan idik bambu yang tidak selalu bisa dibersihkan karena dipakai terus. Seperti pemotong cara membersihkan biasanya hanya saya lap sedangkan untuk idik bambu kalau dicuci nanti lembab dan mengeluarkan jamur.”<sup>65</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo menyampaikan:

“Gimana ya, produksi kerupuk di tempat kami terus berjalan, biasanya setelah produksi badan sudah lelah biasanya yang dibersihkan ya yang mudah dibersihkan terlebih dahulu. Untuk yang memerlukan waktu lama untuk pembersihannya dilakukan beberapa waktu sekali.”<sup>66</sup>

---

<sup>63</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>64</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>65</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>66</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

Ibu Sumbruk pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu menyampaikan:

“Tidak semua alat bisa dibersihkan secara bersamaan, dan keterbatasan waktu sehingga tidak dapat maksimal dalam membersihkan alat, pasti ada beberapa alat yang tidak rutin dibersihkan karena keterbatasan waktu.”<sup>67</sup>

Peneliti mengamati salah satu produsen tidak menggunakan panggung penjemuran kerupuk pada proses pengeringan hal ini menyebabkan produk kerupuk lebih beresiko terpapar kotoran dan najis yang berasal dari hewan sekitar seperti kotoran ayam dan kucing, peneliti kemudian menanyakan apa penyebab tidak dibuatkannya panggung pada proses pengeringan kerupuk, berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

“Untuk panggung penjemuran sebetulnya kami sudah ada niatan untuk membuatnya, akan tetapi halaman ini menjadi akses keluar masuk untuk mobil saya serta mobil *reseller* saya mengambil kerupuk. Sehingga mau tidak mau untuk penjemuran dilakukan langsung pada halaman dan dialasi dengan anyaman bambu untuk saat ini. Semisal nanti ada hewan yang berlalu-lalang menginjak kerupuk yang dijemur dan kami tahu maka kami usir, walaupun terkadang kecolongan juga karena tidak mungkin kalau harus menunggu terus karena di dalam proses produksi juga berjalan.”<sup>68</sup>

Produsen setuju bahwa pengetahuan halal penting bagi produsen dalam proses pembuatan kerupuk agar selalu terjaga kehalalannya. Akan tetapi dalam proses produksi produsen kerupuk masih belum memperhatikan aspek-aspek halal yang sesuai syariat islam. Hal ini menandakan bahwa sebenarnya pengetahuan produsen tentang halal masih minim. Berdasarkan wawancara mengenai penyebab kurangnya pengetahuan halal produsen kerupuk, Bapak Maryadi pemilik produsen kerupuk cap ikan arwana mengatakan:

---

<sup>67</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

<sup>68</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

“Sebagai orang awam mas, taunya ya cuma dasar-dasarnya saja secara umum, mau belajar lagi sudah tidak telaten, apalagi setelah seharian produksi sudah tidak ada waktu untuk belajar lebih baik buat istirahat saja.”<sup>69</sup>

Bapak Gunawan, pemilik produsen kerupuk bawang cap putri solo mengatakan:

“Sebenarnya sekarang kalau ingin mencari informasi tentang halal sudah sangat mudah, semua sudah tersedia dalam internet. Mungkin karena saya kurang niat untuk belajar sehingga membuat saya jadi kurang mengetahui tentang hal-hal yang mengenai halal, kadang terbesit untuk belajar tapi tidak jadi karena terbentur kegiatan lainnya.”<sup>70</sup>

Ibu Sumbruk, pemilik produsen kerupuk cap ikan hiu mengatakan:

“Menurut saya kurangnya pengetahuan akan halal disebabkan kurangnya informasi yang didapat produsen, sebenarnya informasi tentang halal dapat diperoleh darimana saja, kalau saya sebenarnya sudah mencari informasi secara mandiri tetapi tidak tahu apakah maksimal apa tidak.”<sup>71</sup>

Berdasarkan wawancara tersebut yang sebelumnya produsen kerupuk setuju bahwa pengetahuan halal penting bagi produsen dalam memproduksi kerupuk agar terjaga kehalalannya, ternyata pada prosesnya produsen kerupuk masih belum menerapkan prosedur yang sesuai dengan syariat islam, produsen masih belum memperhatikan secara penuh aspek-aspek halal dalam produksinya. Dalam hal bahan baku produsen menganggap bahan halal menghasilkan produk halal juga, padahal dalam proses mendapatkan bahan baku juga mempengaruhi kehalalan produk. Tahapan proses produksi juga mempengaruhi kehalalan produk, produsen pun tidak begitu memahami bagaimana proses produksi yang sesuai dengan aspek halal, kebersihan alat dan tempat yang kurang juga mempengaruhi kehalalan suatu produk, produk yang

---

<sup>69</sup> Maryadi, *Wawancara*, 8 Mei 2023

<sup>70</sup> Gunawan, *Wawancara*, 9 Mei 2023

<sup>71</sup> Sumbruk, *Wawancara*, 10 Mei 2023

terkena najis akan dipertanyakan kehalalannya. Kurangnya pengetahuan halal menjadi kendala utama bagi produsen, hal ini disebabkan enggannya produsen mencari tahu informasi mengenai halal, produsen mengutarakan tidak ada waktu dan terbentur kegiatan lain sehingga tidak ada waktu untuk mencari informasi mengenai aspek-aspek halal.



## **BAB IV**

### **TINGKAT KESADARAN HALAL PRODUSEN KERUPUK DI KECAMATAN JENANGAN PONOROGO**

#### **A. Tingkat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Menjaga keamanan dan kenyamanan konsumen dalam konsumsi adalah kewajiban bagi produsen makanan, namun tidak semua produsen makanan memperhatikan hal tersebut. Banyak produsen makanan yang belum mengetahui aspek-aspek halal dalam produksi mereka, hal ini tentunya akan mempengaruhi hasil dari produk mereka apakah benar-benar aman untuk dikonsumsi. Kejelasan halal suatu produk hal wajib yang harus dijaga produsen dan diketahui konsumen untuk memastikan bahwa produk yang mereka aman, tidak berbahaya dan membawa manfaat yang baik bagi tubuh.

Kesadaran halal bagi produsen akan menjaga dan menjamin hak-hak dari konsumen. Sebagaimana dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen, yaitu disebutkan:

1. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
2. Hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
3. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.



4. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan;
5. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
6. Hak untuk mendapat pembinaan dan pendidikan konsumen;
7. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
8. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.<sup>1</sup>

Dengan begitu para pelaku usaha diharapkan menerapkan dan terus meningkatkan kesadaran halal mereka agar dapat terciptanya hubungan yang sehat antara produsen dan konsumen sehingga terpenuhinya hak-hak konsumen dengan mendapatkan produk yang jelas kehalalannya. Pengetahuan akan aspek halal, bahan baku halal, kebersihan alat produksi, kebersihan tempat produksi adalah indikator dari kesadaran halal.

Pengetahuan akan aspek halal produsen kerupuk menjadi salah satu indikator yang harus dipahami oleh produsen kerupuk, produsen kerupuk harus menguasai apa saja aspek-aspek yang mempengaruhi kehalalan suatu produk makanan. Produsen kerupuk sudah memahami apa itu halal, akan tetapi kurang

---

<sup>1</sup> Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

mengerti apa saja yang mempengaruhi kehalalan produknya, produsen hanya memperhatikan penggunaan bahan baku halal saja pada saat proses produksinya, dan kurang memperhatikan aspek yang lainnya.

Produsen kerupuk cukup memperhatikan penggunaan bahan baku yang halal, karena memang dari awal produsen memahami bahwa produk kerupuk yang halal dalam proses produksinya harus menggunakan bahan yang halal juga. Sehingga dalam proses produksi kerupuk produsen menggunakan bahan baku yang sudah bersifat halal dalam kandungannya.

Produsen kerupuk mengatakan dalam produksi kerupuk mereka tidak beresiko tercampur dengan kotoran, akan tetapi menurut pengamatan peneliti kebersihan alat produksi, kebersihan tempat produksi milik bapak Maryadi dan bapak Gunawan kurang terjaga. Sedangkan untuk tempat produksi milik ibu Sumbruk sudah cukup terjaga kebersihannya. Ini menunjukkan bahwa produsen masih kurang mengerti pentingnya menjaga kebersihan pada saat proses produksi dapat menjaga kehalalan produk kerupuk.

Dari hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa produsen kerupuk sudah memahami apa itu halal dan haram secara umum seperti pengertian halal dan haram, pengertian makanan dan produk halal. Akan tetapi produsen hanya berfokus bahwa makanan dan produk halal ditentukan dari bahan baku halal, produsen kurang memahami bahwa ada faktor lain yang mempengaruhi kehalalan suatu produk selain bahan baku yang halal, seperti proses produksi, kebersihan proses produksi, apakah ketika produksi tercampur dengan hal yang tidak halal dan cara memperoleh bahan baku itu semua menjadi faktor

kehalalan suatu produk. Bapak Maryadi selaku pemilik usaha kerupuk cap ikan arwana dan Bapak Gunawan menganggap bahwa bahan baku pembuatan kerupuk yang halal akan menghasilkan produk kerupuk yang sudah jelas halal, sedangkan Ibu Sumbruk pemilik usaha kerupuk cap ikan hiu berpendapat selain dari bahan baku yang halal kebersihan alat dan tempat pada saat produksi juga berpengaruh dalam menentukan kehalalan sebuah produk kerupuk. Produsen kerupuk juga berani menjamin bahwa produknya terjamin halal hanya karena mereka menggunakan bahan baku yang halal padahal aspek lain yang harus diperhatikan selain bahan baku untuk memastikan bahwa sebuah produk itu benar-benar halal

## **B. Urgensi Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Kesadaran halal dapat diwujudkan melalui pengetahuan halal yang baik. Seorang yang paham akan halal nantinya akan menimbulkan kesadaran halal dalam kegiatan produksi maupun konsumsi. Produsen kerupuk dituntut untuk paham mengenai hal-hal halal karena pada kegiatan produksi kerupuk dituntut untuk menjaga kehalalan produknya. Diharapkan produsen yang paham halal akan memperhatikan setiap aspek halal dalam produksinya. Pengetahuan akan halal memanglah penting bagi produsen kerupuk, bukan hanya sekedar mengetahui apa itu aspek-aspek halal akan tetapi harus menerapkan pada prakteknya.

Produsen harus memahami apa saja yang mempengaruhi kehalalan sebuah produk seperti dari bahan baku yang halal, proses mendapatkan bahan baku, proses produksi dan kebersihan produksi. Sehingga ketika produsen sudah memahami aspek-aspek halal dan menerapkannya pada akhirnya nanti akan melindungi konsumen dalam mengonsumsi produk kerupuk bahwa kerupuk yang mereka makan benar terjamin kehalalannya. Konsumen akan merasa nyaman dan aman ketika mengetahui makanan yang mereka konsumsi terjamin kehalalannya. Namun kenyataannya para produsen kerupuk kurang mengetahui aspek-aspek halal pada proses produksi mereka, produsen hanya fokus terhadap beberapa aspek saja, ada beberapa aspek yang produsen lewatkan atau tidak perhatikan dalam produksi kerupuk. Tentunya hal ini nanti akan mempengaruhi kehalalann produk kerupuk mereka.

Berdasarkan wawancara kepada para produsen kerupuk bahwasannya pengetahuan halal bagi produsen adalah hal yang penting, akan tetapi mereka kurang memahami tentang aspek-aspek halal dalam proses produksi mereka, sehingga pada prakteknya mereka masih belum menerapkan secara penuh sesuai dengan aspek halal.

Produsen sudah paham pentingnya bahan baku halal dalam proses produksi kerupuk mereka. Ternyata produsen hanya mengetahui kehalalan bahan baku dilihat dari kandungan bahan baku saja, produsen kurang mengetahui bahwa ada hal lain yang dapat mempengaruhi kehalalan bahan baku mereka yaitu bagaimana cara memperoleh sebuah bahan baku dapat mempengaruhi kehalalan, bahan baku yang awalnya halal akan menjadi tidak

halal ketika cara memperolehnya tidak melalui cara yang baik. Sehingga produsen kerupuk tidak memperhatikan darimana pasokan bahan baku sebelum mereka beli.

Pada awalnya produsen menganggap bahwa kebersihan adalah hal yang penting dalam proses produksi, akan tetapi pada penerapannya produsen kurang memperhatikannya, produsen tidak rutin membersihkan alat-alat produksi karena beberapa alasan keterbatasan waktu. Dalam proses pengeringan pun pada tempat produksi bapak Maryadi dijemur langsung pada halalamn tanpa menggunakan panggung penjemuran, hal ini sangat beresiko terkena kotoran dan terinjak-injak hewan yang tentunya dapat mempengaruhi kehalalan produk karena terpapar kotoran dan najis.

Dapat disimpulkan bahwasannya pengetahuan halal bagi produsen adalah hal yang penting, akan tetapi mereka kurang memahami tentang aspek-aspek halal dalam proses produksi mereka, produsen kurang memahami beberapa aspek seperti memastikan asal bahan baku diperoleh secara baik, proses produksi yang sesuai *syariat*, kebersihan ketika produksi, pada pengeringan kerupuk masih ada produsen yang menjemur produknya langsung di halaman. Sehingga pada prakteknya mereka masih belum menerapkan secara penuh sesuai dengan aspek halal. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa produsen kerupuk sudah mengerti pentingnya penerapan sadar halal akan tetapi pada prakteknya mereka masih belum maksimal menjaga aspek-aspek halal dalam produksinya. Produsen beranggapan bahwa bahan baku halal akan menghasilkan produk yang halal juga, padahal selain

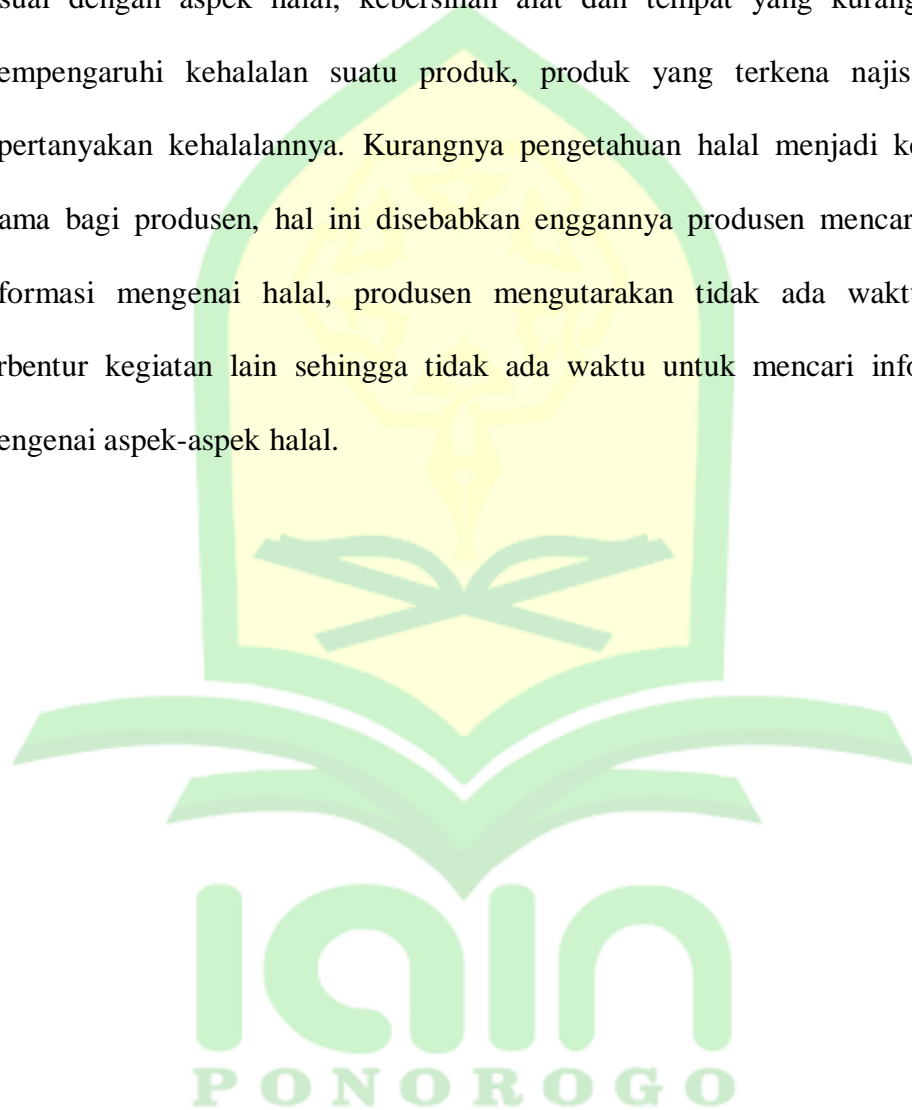
memperhatikan bahan baku ada aspek lain yang harus di perhatikan juga. Begitupun konsumen juga menganggap bahwa bahan baku halal akan menghasilkan produk yang halal juga, sehingga menyebabkan konsumen mudah percaya pada produk yang menggunakan bahan baku halal semuanya pasti halal. Dengan demikian dengan belum terlaksananya secara penuh produksi yang sesuai dengan aspek-aspek halal dalam islam maka dapat disimpulkan bahwa kesadaran halal produsen kerupuk di Kecamatan Jenangan belum terlaksana dengan baik.

### **C. Faktor Penghambat Kesadaran Halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan Ponorogo**

Kesadaran halal harus dilaksanakan dengan baik oleh produsen kerupuk, akan tetapi menjaga kesadaran halal setiap proses produksi bukanlah yang mudah. Produsen kerupuk harus benar memahami segala aspek tentang kehalalan untuk menjaga keamanan dan kenyamanan konsumen dalam mengkonsumsi produk kerupuk. Banyak hal yang perlu diperhatikan dalam menerapkan kesadaran halal. Kurangnya pengetahuan halal menjadi salah satu penghambat kesadaran halal.

Berdasarkan wawancara kepada produsen kerupuk, produsen kerupuk setuju bahwa pengetahuan halal penting bagi produsen dalam memproduksi kerupuk, ternyata pada prosesnya produsen kerupuk masih belum menerapkan prosedur yang sesuai dengan syariat islam, produsen masih belum memperhatikan secara penuh aspek-aspek halal dalam produksinya. Dalam hal

bahan baku produsen menganggap bahan halal menghasilkan produk halal juga, padahal dalam proses mendapatkan bahan baku juga mempengaruhi kehalalan produk. Tahapan proses produksi juga mempengaruhi kehalalan produk, produsen pun tidak begitu memahami bagaimana proses produksi yang sesuai dengan aspek halal, kebersihan alat dan tempat yang kurang juga mempengaruhi kehalalan suatu produk, produk yang terkena najis akan dipertanyakan kehalalannya. Kurangnya pengetahuan halal menjadi kendala utama bagi produsen, hal ini disebabkan enggannya produsen mencari tahu informasi mengenai halal, produsen mengutarakan tidak ada waktu dan terbentur kegiatan lain sehingga tidak ada waktu untuk mencari informasi mengenai aspek-aspek halal.





## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

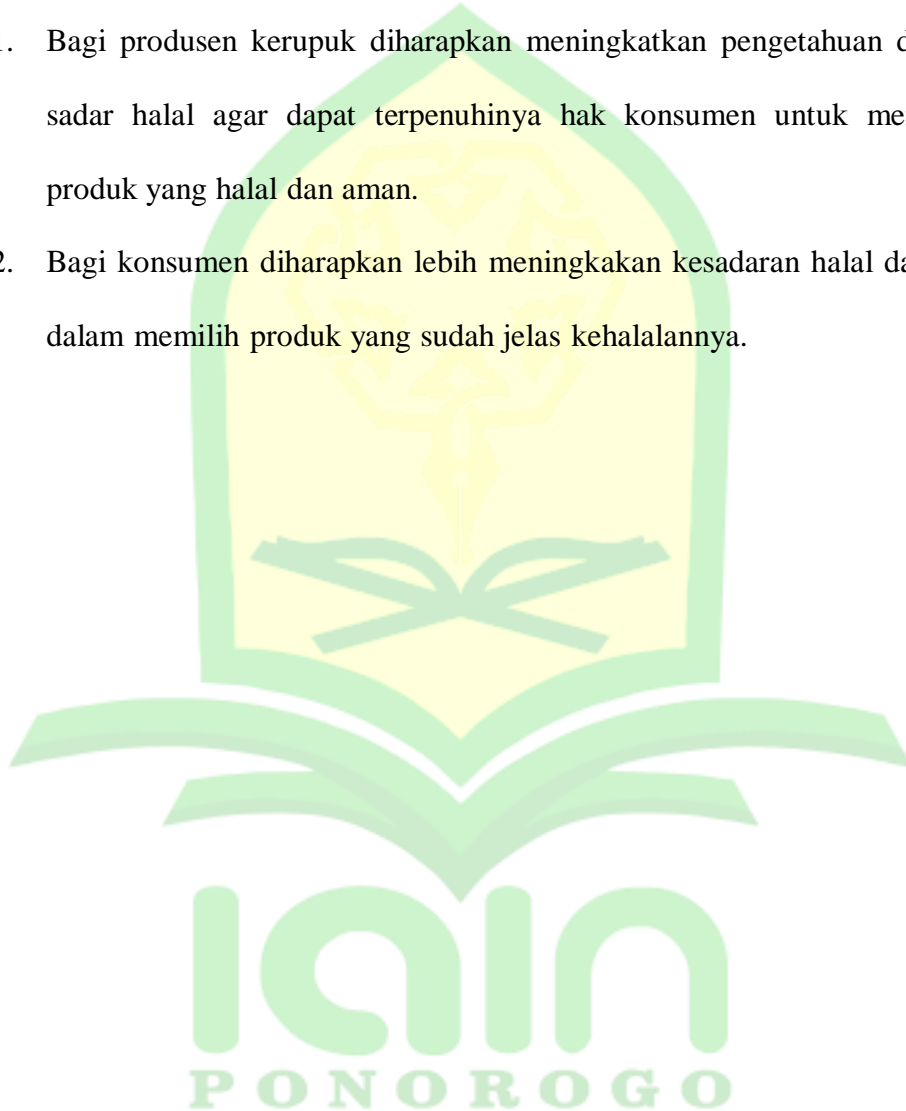
Berdasarkan pemaparan yang telah peneliti sajikan dalam bab-bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produsen kerupuk sudah memahami apa itu halal dan haram secara umum, akan tetapi para produsen hanya berfokus bahwa makanan dan produk halal ditentukan dari bahan baku halal saja, produsen belum memahami aspek-aspek halal secara keseluruhan.
2. Produsen kerupuk menganggap penting penerapan sadar halal pada produksi kerupuk, akan tetapi pada prakteknya mereka masih belum maksimal menjaga aspek-aspek halal dalam produksinya. Produsen beranggapan bahwa bahan baku halal akan menghasilkan produk yang halal juga, padahal selain memperhatikan bahan baku ada aspek lain yang harus di perhatikan juga.
3. Faktor penghambat kesadaran halal Produsen Kerupuk di Kecamatan Jenangan adalah kurangnya pengetahuan akan halal yang disebabkan enggan nya produsen mencari tahu informasi mengenai halal. Yang membuat produsen sulit untuk menerapkan kesadaran halal secara maksimal.

## B. Saran

Berdasarkan hal-hal yang telah peneliti uraikan, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi produsen kerupuk diharapkan meningkatkan pengetahuan dan peduli sadar halal agar dapat terpenuhinya hak konsumen untuk mendapatkan produk yang halal dan aman.
2. Bagi konsumen diharapkan lebih meningkatkan kesadaran halal dan selektif dalam memilih produk yang sudah jelas kehalalannya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Arif Efendi, Ahmat Muzaeni, Muhammad Nur Kholis, dan Agency Nurmaydha. “Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo).” *Agroindustrial Technology Journal* 3, no. 1 (15 Mei 2019): 37. <https://doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>.
- Arif Rachman Eka Permata. “Harapan dan Realitas Implementasi Regulasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia.” *Dinar : Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, t.t.
- Diyah, Nadiya Eva, Anggun Riyanti, dan Moh Karim. “Implementasi Sertifikasi Halal pada Kuliner UMKM Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan” 1 (2022).
- Edi, Fandi Rosi Sarwo. *Teori Wawancara Dsikodignostik*. Yogyakarta: Leutikaprio, 2016.
- Hadi Sutrisno. *Metodologi Research*. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2004. Hasyim Asy’ari, “Kriteria Sertifikasi Makanan Halal Dalam Perspektif Ibnu Hazm dan MUI”, *Skripsi* (Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2011).
- Hendri Hermawan Adinugraha, Rizky Andean, Wahyudin Ali Ikhrom, Restu Aurora Gita Setyani, Hidayatul Sibyani, Fitri Mukarromah, Ummu Hani Fauzi, dkk. *Perkembangan Industri Halal di Indonesia*. Cetakan pertama. Pekalongan: Scientist Publishing, 2022.
- Imam Ghazali, *Benang Tipis Antara Halal dan Haram* (Surabaya: PutraPelajar, 2002

- Islamiyanto, “Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal, dan Citra Merk Terhadap Keputusan Pembelian Mie Samyang Melalui Minat Beli”, (Skripsi: Universitas Islam Sultan Agung Semarang, 2021)
- Jaelani, A.F. *Membuka Pintu Rezeki*. Jakarta: Cema Insani Press, 1999. Mashudi, *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 2015.
- Kenlies Era Rosalina Marsudi & Sinta Filiawati, “Analisis Pemberdayaan UMKM melalui Akad Qardh Al-Hasan (Studi Kasus pada Mini Bank Syariah IAIN Ponorogo)”, *SOSEBI Jurnal Penelitian Mahasiswa Ilmu Sosial, Ekonomi, dan Bisnis Islam*, Vol. 2, No. 2, (2022).
- Muri Yusuf. *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana, 2017.
- Nukeriana, Debbi. “Implementasi Sertiikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu,” t.t.
- Nurhalima Tambunan, dan Manshuruddin. *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*. Cetakan pertama. Medan: CV. Cattleya Darmaya Fortuna, 2022.
- Otje Salman, *Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Waris*, (Bandung: Alumni, 1993
- Rohim, Ade Nur, dan Prima Dwi Priyatno. “Pola Konsumsi Dalam Implementasi Gaya Hidup Halal Consumption Patterns in the Implementation Of Halal Lifestyle” 4 (2021).
- Shofiatul Hikmah, “Tingkat Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Kuliner di Kabupaten Gresik Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal”, (Skripsi : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 2021).

Siti Nur Mahmudah, Mohammad Ridwan dan Husna Ni'matul Ulya, "Halal and Haram in The Clothing Industry", *JoIE Journal o Islamic Economics*, Vol.2, No. 2, (2022).

Sugiyono. *Metode Kualitatif-Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2006.  
Soekanto Soerjono, *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*, (Jakarta: CV Rajawali, 1997)

Sukoso, Adam Wiryawan, Joni Kusnadi, dan Sucipto. *Ekosistem Industri Halal*. Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020.

Situmorang, Syafizal Helmi. *Analisis Data*. Medan: USU Press. 2010). Syafi'ah, Diah Mar'atus, dan Lailatul Qadariyah. "Analisis Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertiikasi Halal pada Produk Pangan Olahan Salak" 5 (2022).

Zulham. *Peran negara dalam perlindungan konsumen Muslim terhadap produk halal*. Edisi pertama, Cetakan ke-1. Rawamangun, Jakarta: Kencana, 2018.

