

**KESADARAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO
TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL**

TESIS



Oleh:

SYAFA TASYA WAHYULEANANDA

NIM 501220024

**PROGRAM MAGISTER
PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
PASCASARJANA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PONOROGO
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah melalui pengkajian dan telaah mendalam dalam proses bimbingan intensif terhadap tesis yang ditulis oleh **Syafa Tasya Wahyuleananda**, NIM 501220024 dengan judul: "**Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal**", maka tesis ini sudah dipandang layak diajukan dalam agenda ujian tesis pada sidang Majelis *Munâqashah* Tesis.

Pembimbing I,



Iza Hanifuddin, M.Ag., Ph.D.
NIP 196906241998031002

Ponorogo, 20 Maret 2024

Pembimbing II,



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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO
PASCASARJANA

Terakreditasi B Sesuai SK BAN-PT Nomor: 2619/SK/BAN-PT/Ak-SURV/PT/XI/2016
Alamat: Jln. Pramuka 156 Ponorogo 63471 Telp. (0352) 481277 Fax. (0352) 461893
Website: www.iainponorogo.ac.id Email: pascasarjana@stainponorogo.ac.id

KEPUTUSAN DEWAN PENGUJI

Tesis yang ditulis oleh Syafa Tasya Wahyuleananda, NIM 501220024, Program Magister Program Studi Ekonomi Syariah dengan judul: "*Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal*" telah dilakukan ujian tesis dalam sidang Majelis *Munâqashah* Tesis Pascasarjana Institut Agama Islam Negeri Ponorogo pada Hari Kamis, tanggal 25 April 2024 dan dinyatakan LULUS.

DEWAN PENGUJI

No.	Nama Penguji	Tandatangan	Tanggal
1.	Dr. Amin Wahyudi, M.E.I. NIP 197502072009011007 Ketua Sidang		30-05-2024
2.	Dr. Rohmah Maulidia, M.Ag. NIP 197711112005012003 Penguji Utama		28-05-2024
3.	Iza Hanifuddin, M.Ag., Ph.D. NIP 196906241998031002 Penguji 2		03-06-2024
4.	Dr. Luhur Prasetyo, M.E.I. NIP 197801122006041002 Sekretaris Sidang		05-06-2024

Ponorogo, 07 Juni 2024

Direktur Pascasarjana

Dr. Muh. Tasrif, M.Ag.
NIP 197401081999031001

SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI

Yang Bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syafa Tasya Wahyuleananda

NIM : 501220024

Fakultas : Pasca Sarjana

Program Studi : S2 Ekonomi Syariah

Judul Skripsi/Tesis : Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal

Menyatakan bahwa naskah skripsi / tesis 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. Adapun isi dari keseluruhan tulisan tersebut, sepenuhnya menjadi tanggung jawab dari penulis.

Demikian pernyataan saya untuk dapat dipergunakan semestinya.

Ponorogo, 7 Juni 2024



Syafa Tasya Wahyuleananda



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PONOROGO**

Jl. Pramuka 156 Ponorogo 6347 Telp. (0352) 481277

Website : www.iainponorogo.ac.id

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syafa Tasya Wahyuleananda
NIM : 501220024
Fakultas : Pasca Sarjana
Program Studi : S2 Ekonomi Syariah
Judul Skripsi/Tesis : Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal

Menyatakan bahwa naskah skripsi / tesis tersebut adalah benar-benar hasil karya sendiri. Di dalam tidak terdapat bagian yang berupa plagiat dari karya orang lain, dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan di dalam karya tulis ini, saya bersedia menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya.

Ponorogo, 7 Juni 2024



Syafa Tasya Wahyuleananda

KESADARAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kurangnya kesadaran halal mulai dari tingkat pemahaman, pengetahuan, sikap dan tindakan para pelaku usaha. Pemilik usaha tempat makan di Ponorogo tentunya harus meningkatkan kualitas keamanan, kesehatan, dan kehalalan produknya. Hal ini penting sebagai upaya agar produk yang dihasilkan dapat memberikan rasa nyaman dalam konsumsi sekaligus memenuhi persyaratan perlindungan konsumen. Sebenarnya sebagian pemilik usaha tempat makan sudah mengambil langkah untuk menempelkan label halal pada produk yang dimiliki, hal itu salah satu bentuk sadar halal yang dilakukan walaupun tanpa persetujuan MUI dan sebenarnya tidak boleh dilakukan sebelum memperoleh sertifikat halal secara sah. Permasalahan rendahnya tingkat kesadaran halal para pelaku usaha kuliner tempat makan di Ponorogo membutuhkan keterlibatan seluruh pemangku kepentingan termasuk pemerintah sebagai bagian dari elemen masyarakat, untuk memberikan upaya-upaya yang baik kepada masyarakat muslim khususnya seperti melakukan sosialisasi dan edukasi serta pendampingan secara intensif.

Penelitian ini menggunakan penelitian lapangan (*Field Research*) dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Peneliti melakukan wawancara dengan *owner* pelaku usaha kuliner, staf karyawannya, pihak yang terlibat dan para konsumennya. Penelitian ini menggunakan analisis data dengan metode induktif.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis terkait dengan pengetahuan, pemahaman, sikap dan tindakan pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal. Selain itu untuk mengidentifikasi faktor yang menyebabkan masih rendahnya tingkat kesadaran halal para pelaku usaha kuliner di Ponorogo.

Hasil penelitian ini adalah pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang produk halal masih rendah. Pengetahuan dan pemahaman mengenai mengenai perolehan bahan baku, proses produksi kurang hanya sebatas menjangkau lokasi terdekat, tanpa mengecek label halal, kandungan dan kadaluwarsa produk yang dibeli. Namun berdasarkan hasil observasi produk yang merke gunakan sudah tersertifikasi halal. Sedangkan untuk fasilitas selama produksi perlu ditingkatkan terutama dalam penyembelihan hewan. Di sini mereka merasakan keberadaan regulasi yang mengatur, meskipun belum pernah mengetahui dan membacanya. Selanjutnya terkait dengan pengetahuan tentang cara untuk mendapatkan sertifikat produk halal pun bagi para pelaku usaha sangat awam dan diperlukan sosialisasi serta edukasi untuk merubah pola pikir mereka tentang produk halal dan jika sertifikasi halal merupakan sebuah kewajiban pemerintah harus memfasilitasi petugas yang mendampingi para pelaku usaha kuliner untuk mendaftar sertifikasi halal. Faktor-faktor yang melatarbelakangi penyebab kurangnya pengetahuan, pemahaman, sikap dan tindakan para pelaku usaha adalah ketidaktahuan dan kurangnya sosialisasi, edukasi tentang standarisasi produk halal.

Kata Kunci: Kesadaran Halal, Jaminan Makanan Halal, Pelaku Usaha Kuliner

ABSTRACT

This research is motivated by a lack of halal awareness starting from the level of understanding, knowledge, attitudes and actions of business actors. Restaurant business owners in Ponorogo must of course improve the safety, health and halal quality of their products. This is important as an effort so that the products produced can provide a feeling of comfort in consumption while also meeting consumer protection requirements. In fact, some eating place business owners have taken steps to attach halal labels to their products, this is a form of halal awareness that is done even without MUI approval and in fact should not be done before legally obtaining a halal certificate. The problem of the low level of halal awareness among culinary business actors in Ponorogo requires the involvement of all stakeholders, including the government as part of elements of society, to provide good efforts to the Muslim community, in particular, such as carrying out intensive outreach and education and mentoring.

This research uses field research (Field Research) with a qualitative approach. Data collection techniques use observation, interviews and documentation. Researchers conducted interviews with culinary business owners, staff, employees, parties involved and consumers. This research uses data analysis with an inductive method.

The aim of this research is to analyze the knowledge, understanding, attitudes and actions of culinary business actors regarding halal food guarantees. Apart from that, to identify the factors that cause the low level of halal awareness among culinary business actors in Ponorogo.

The results of this research are that culinary business actors' knowledge and understanding of halal products is still low. Knowledge and understanding regarding the acquisition of raw materials and production processes is limited to reaching the closest locations, without checking halal labels, content and expiry of the products purchased. However, based on observations, the products the brands use are certified halal. Meanwhile, facilities during production need to be improved, especially for animal slaughter. Here they feel the existence of regulations that govern them, even though they have never known or read them. Furthermore, regarding knowledge about how to obtain a halal product certificate, business people are very unfamiliar with it and socialization and education is needed to change their mindset about halal products and if halal certification is an obligation, the government must facilitate officers accompanying culinary business people to register. halal certification. The factors behind the lack of knowledge, understanding, attitudes and actions of business actors are ignorance and lack of socialization and education regarding the standardization of halal products.

Keywords: *Halal Awareness, Halal Food Guarantee, Culinary Business Actors*

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia menjadi salah satu negara dengan jumlah penduduk terbanyak keempat di dunia setelah Republik Rakyat Cina, India, dan Amerika Serikat. Seluruh populasi suatu negara akan sebanding dengan kebutuhan pangannya karena banyaknya permintaan akan makanan, beberapa restoran, tempat makan bermunculan di seluruh kota. Untuk melindungi kepentingan konsumen dan produsen khususnya umat Islam, banyak organisasi di Indonesia yang mulai fokus pada makanan yang harus memenuhi ketentuan halal. Mengingat Indonesia juga merupakan negara muslim terbesar di dunia dengan persentase hampir 85%.¹ Pertumbuhan konsumsi produk halal secara global terus mengalami peningkatan. Sertifikasi halal dan label halal sebagai indikasi kehalalan produk menjadi perhatian dalam perdagangan internasional karena produk halal tidak sekedar berkaitan dengan bahan produk yang dipakai, melainkan juga menyentuh aspek proses produksi produk halal yang bisa memastikan keamanan mutu produk. Hal ini menjadi potensi yang sangat baik bagi produk halal Indonesia untuk memenuhi kebutuhan industri produk halal global.²

Indonesia berhasil masuk tiga besar Indikator Ekonomi Islam Global (GIEI) dalam Laporan State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2023 dari DinarStandard yang dirilis di Dubai, UEA. Indonesia yang menduduki peringkat keempat pada tahun 2022 kini berada di peringkat ketiga, dibawah Malaysia dan Arab Saudi. Kenaikan peringkat Indonesia menunjukkan upaya penguatan ekosistem Jaminan Produk Halal (JPH) yang merupakan komponen utama ekonomi

¹ Hassanalwildan Ahmad Zain, Fifik Wiryani, and Idaul Hasanah, "Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang," *Indonesia Law Reform Journal* 1, no. 1 (2021): 123, <https://doi.org/10.22219/ilrej.v1i1.16130>.

² Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2021 Tentang Penetapan Petunjuk Teknis Fasilitasi Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Tahun 2021.

syariah membuahkan hasil positif. SGIE juga menyebutkan ekspor Indonesia ke negara-negara OKI berjumlah US\$13,38 miliar pada tahun 2022. Bahkan, Indonesia merupakan salah satu dari dua negara anggota OKI, bersama Turki, yang masuk dalam sepuluh besar eksportir OKI. Indonesia juga memiliki aliran masuk FDI tertinggi kedua di antara negara-negara anggota OKI, dan berada di peringkat ke-19 secara global. Menurut GIEI 2023, impor produk halal negara-negara anggota OKI, termasuk makanan dan minuman, fesyen, obat-obatan, dan kosmetik, akan mencapai total USD 359 miliar pada tahun 2022. Angka ini diperkirakan akan meningkat dengan CAGR 7,6% menjadi USD 492 miliar pada tahun 2027.³

Di Era globalisasi makanan tidak lagi dikonsumsi dalam elemen dasarnya saja, namun sebagian besar diolah menjadi berbagai bentuk dan jenis makanan lainnya melalui proses pembuatan yang panjang.⁴ Dimulai dengan perolehan bahan baku dan bahan tambahan, pemrosesan, pengemasan, distribusi, transportasi, dan penjualan adalah bagian dari proses tersebut. Akibatnya, komunikasi antara konsumen dan pelaku usaha menjadi semakin rumit, sehingga tidak memungkinkan bagi pelanggan untuk menentukan kehalalan suatu produk. Makanan halal harus dilihat tidak hanya dari substansinya, tetapi juga dari sifatnya, halal lokasinya, halal prosedurnya, halal alatnya, halal penyimpanannya, halal transitnya, dan halal penyajiannya. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan masyarakat tentang kewajiban untuk menjalani gaya hidup Islami dengan makan makanan halal dan *thoyyib* menjadi kebutuhan yang tidak dapat ditunda lagi.⁵

Sebelumnya, kehalalan dan kemurnian makanan dan minuman bukanlah hal yang sulit karena selain komponen halal yang jelas, cara pengolahannya pun juga sederhana. Regulasi menuntut pelaku usaha menawarkan produk-produk yang halal. Pada tahun 2014 telah disahkan UU Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU-JPH). Dalam UU-JPH, setiap perusahaan yang memproduksi

³ State of Global Islamic Economy Report 2022. DinarStandard. – 20 Mei, 2023. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.

⁴ Tien R. Muhtadi, *Tehnologi Proses Pengelolaan Pangan* (Bandung: Alfabeta, 2010), 19.

⁵ Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif (Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia)* (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2011), 154–166.

semua kebutuhan yang digunakan oleh masyarakat harus mendapatkan sertifikat halal dan menunjukkan label halal, tidak terkecuali usaha mikro kuliner. Meski sudah ada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Barang Halal, tampaknya Ponorogo masih belum bisa memaksimalkan kuantitas barang hingga pada tahap bersertifikat halal. Pelaksanaan undang-undang yang belum efektif tersebut disebabkan oleh perilaku pelanggan Muslim yang tidak sepenuhnya peduli dan menyadari pentingnya keberadaan sertifikat halal pada makanan dan minuman. Kurangnya kepedulian masyarakat muslim terhadap tersedianya sertifikat halal pada setiap produk dan juga kurangnya tuntutan akan permintaan sertifikasi halal kepada para produsen. Pengetahuan pelaku usaha tentang perlunya sertifikasi halal pada produknya bukan lagi bersifat *voluntary* atau sukarela, tetapi sudah menjadi *mandatory* atau kewajiban.⁶

Usaha kuliner merupakan kegiatan memproduksi makanan dan minuman yang akan dijual ke konsumen. Usaha kuliner memiliki berbagai jenis salah satunya adalah usaha tempat makan. Usaha tempat makan merupakan usaha yang menjual dan menyediakan aneka menu makanan yang bisa dimakan ditempat. Usaha tempat makan ini dibagi menjadi dua yaitu, *pertama*, usaha restoran menyediakan aneka menu masakan dan minuman sesuai konsep usahanya. Biasanya usaha ini didirikan dengan modal di atas 50 juta rupiah. *Kedua*, usaha warung makan yang merupakan usaha lebih kecil skalanya daripada usaha restoran, terutama dari sisi penggunaan modal usahanya.

Di Ponorogo banyak pemilik usaha kuliner tempat makan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berdasarkan data BPS jumlah tempat makan di Ponorogo mencapai 2.037.⁷ Namun yang menjadi permasalahan adalah kurangnya kesadaran halal mulai dari tingkat pemahaman dan pengetahuan para pelaku usaha.⁸ Pemilik usaha tempat makan di Ponorogo yang mengolah bahan alam untuk

⁶ Muhammad Rido and Abdul Hadi Sukmana, "The Urgence of Halal Certification for Msme Business," *Journal of Applied Business and Banking (JABB)* 2, no. 2 (n.d.): 131–132.

⁷ Badan Pusat Statistik Kabupaten Ponorogo, *Kabupaten Ponorogo Dalam Angka: Ponorogo Regency in Figures 2022* (Ponorogo: CV. Azka Putra Pratama, 2022), 238.

⁸ Yudin Yunus, "Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM Di Kota Gorontalo," *IDEAS* 7, no. 1 (2021): 51.

dijadikan makanan tentunya harus meningkatkan kualitas keamanan, kesehatan, dan kehalalannya. Hal ini penting sebagai upaya agar produk yang dihasilkan dapat memberikan rasa nyaman dalam konsumsi sekaligus memenuhi persyaratan perlindungan konsumen. Permasalahan kurangnya pemahaman para pelaku usaha kuliner tempat makan di Ponorogo membutuhkan keterlibatan seluruh pemangku kepentingan termasuk pemerintah sebagai bagian dari elemen masyarakat, untuk memberikan upaya-upaya yang baik kepada masyarakat muslim khususnya, agar perilaku sebagai produsen memiliki kesadaran halal untuk usaha yang dijalankan.⁹

Kesadaran halal di kalangan umat Islam mempengaruhi niat beli konsumen. Jika konsumen sadar akan kehalalan, maka niat beli menjadi tinggi dan konsisten terhadap produk halal saja. Akibatnya, pelaku usaha akan merasa wajib untuk mendapatkan atau mempertahankan sertifikasi halal. Kesadaran halal diamati tidak hanya dari sudut pandang konsumen, tetapi juga dari sudut pandang produsen. Banyak pelanggan Muslim di Indonesia terus membeli makanan dan minuman yang tidak memiliki sertifikasi halal. Hal ini berdampak pada produsen makanan dan pelaku bisnis yang tidak mendaftarkan barangnya untuk sertifikasi halal. Tentunya syarat kehalalan makanan di negara muslim seperti Indonesia sangatlah penting, dan harus dikelola dengan baik dan efisien. Adanya label halal pada produk pangan menjadi pertimbangan khusus bagi umat Islam. Namun, label halal tersebut tidak sekedar menyatakan bahwa produk tersebut halal bagi umat Islam. Selain memastikan kehalalan suatu produk, label juga harus memastikan keamanan, kualitas, dan kebersihannya. Hal ini juga untuk memastikan bahwa produk ini tidak hanya cocok untuk umat Islam karena halal, tetapi juga untuk siapa saja yang merasa aman dan nyaman dalam mengkonsumsi produk tersebut.¹⁰

⁹ Amri Amir, Rafiki, and Ary Dean Amri, "Sosialisasi Lembaga Keuangan Syariah Pada Pengusaha Home Industri Dan UMKM Di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten Kerinci," *Jurnal Inovasi, Teknologi Dan Dharma Bagi Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 2, <https://doi.org/10.22437/jitdm.v3i2.16376>.

¹⁰ Lu'liyatul Mutmainah, "The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food," *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking* 1, no. 1 (2018): 35–36, <https://doi.org/10.12928/ijiefb.v1i1.284>.

Sebenarnya sebagian pemilik usaha tempat makan sudah mengambil langkah untuk menempelkan label halal pada produk yang dimiliki, hal itu salah satu bentuk sadar halal yang dilakukan walaupun tanpa persetujuan MUI.¹¹ Banyaknya produsen yang tidak memiliki sertifikat halal mungkin disebabkan oleh kurangnya permintaan pelanggan akan sertifikat halal untuk setiap produk yang mereka konsumsi. Karena pada hakikatnya setiap produsen akan berusaha untuk memenuhi apa yang diminta oleh pelanggan untuk mendapatkan pangsa pasar yang mereka inginkan. Jika konsumen belum dapat memberikan permintaan yang maksimal untuk ketersediaan barang dengan sertifikasi halal, tentu para produsen juga tidak akan khawatir akan kehilangan konsumennya jika tidak memiliki sertifikat halal atas produknya.¹² Untuk meningkatkan ketersediaan barang lokal bersertifikasi halal, setiap produsen dan konsumen Muslim harus memiliki pemahaman yang menyeluruh tentang gagasan halal secara menyeluruh, serta tingkat kesadaran halal (*halal awareness*) yang tinggi.¹³

Lu'liyatul Mutmainah menyebutkan bahwa religiusitas, kesadaran halal, sertifikasi halal dan bahan makanan berpengaruh positif signifikan terhadap niat beli dari makanan halal. Studi ini menunjukkan bahwa mengkonsumsi makanan halal adalah kebutuhan primer bagi umat Islam. Oleh karena itu, perusahaan harus memperoleh sertifikasi halal untuk menyediakan makanan halal untuk kebutuhan muslim.¹⁴ Menurut Hassanal Wildan Ahmad Zain Pertama, kesadaran hukum pelaku usaha restoran di Malang terkait sertifikasi halal belum maksimal karena terdapat indikator dan unsur yang tidak terpenuhi dengan baik. Kedua, proses pelaksanaan sertifikasi halal baik dari LPPOM MUI maupun pelaku usaha telah

¹¹ Sukoso et al., *Ekosistem Industri Halal*, ed. Asep A. Prihanto, Muhamad Irfan Sukarna, and Hartono Harimurti (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020), 126, <https://doi.org/10.30595/pssh.v5i.420>.

¹² Maris Wahidatul 'Ailah, "Pemahaman Konsep Halal Dan Halal Awareness Dalam Perilaku Konsumen Muslim BreadTalk Di Surabaya" (Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2019), 9–10.

¹³ Kamarulzaman Ruslan and Sanny M, "Muslim Consumers Awareness and Perception of Halal Food Fraud," *International Food Research Journal* 1, no. 25 (2018): 90.

¹⁴ Mutmainah, "The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food," 33.

sesuai dengan ketentuan yang telah diberikan.¹⁵ Berdasarkan hasil penelitian Tuti Haryanti pelaku usaha rumah makan batu merah tidak mengetahui dan memahami aturan berkaitan sertifikasi halal. Selain itu makna halal haram perspektif pelaku usaha telah mengalami reduksi makna. Rendahnya pengetahuan dan pemahaman hukum berimplikasi pada sikap/perilaku pelaku usaha yang cenderung tidak mematuhi peraturan perundang-undangan. Oleh karena itu, kesadaran hukum pelaku usaha rumah makan batu merah terhadap sertifikasi halal dinilai sangat rendah.¹⁶ Sehubungan dengan masalah di atas, maka penelitian ini sangatlah dibutuhkan. Hal ini guna mengetahui bagaimana tingkat kesadaran para pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal yang selama ini dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner di Ponorogo tentang jaminan makanan halal?
2. Bagaimana sikap pelaku usaha kuliner di Ponorogo tentang jaminan makanan halal?
3. Bagaimana tindakan pelaku usaha kuliner di Ponorogo terkait dengan jaminan makanan halal?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

¹⁵ Zain, Wiryani, and Hasanah, "Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang," 133.

¹⁶ Tuti Haryani, "Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim (Studi Kasus Pelaku Usaha Rumah Makan Di Batu Merah Kota Ambon)," *Tahkim* 1 (n.d.).

1. Untuk menganalisis pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner di Ponorogo tentang jaminan makanan halal.
2. Untuk menganalisis sikap pelaku usaha kuliner di Ponorogo tentang jaminan makanan halal.
3. Untuk menganalisis tindakan pelaku usaha kuliner di Ponorogo terkait dengan jaminan makanan halal.

D. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian dijelaskan sebagai berikut:

1. Kegunaan Akademis

Diharapkan kajian ini dapat memberikan wawasan bagi kemajuan khazanah ilmu pengetahuan. Selain itu, penelitian ini digunakan untuk meningkatkan kualitas pengetahuan dan menumbuhkan pola pikir kritis dalam menganalisis praktik kesadaran halal pelaku usaha kuliner Ponorogo yang nantinya akan berguna sebagai bahan untuk kajian menyusun hipotesis bagi penelitian selanjutnya.

2. Kegunaan Praktis

- a. Memberikan masukan kepada pihak-pihak yang terlibat, yaitu pelaku usaha kuliner bahwa dalam melakukan usaha produksi makanan & minuman harus memegang kuat prinsip halal dan memiliki kesadaran halal yang melekat dalam diri setiap pengusaha muslim. Dalam hal bisnis sudah selayaknya berpedoman pada ketentuan syariah Islam.
- b. Diharapkan menjadi sumbangsih pemikiran bagi masyarakat agar terus memiliki kesadaran halal dalam berkomsil.

E. Studi Penelitian Terdahulu

Jurnal mengenai “*The Factors that affect Halal Food and Food Products Awareness and Different Challenges: an overview*” oleh Muhammad Qasim Alia. Dalam penelitian ini membahas mengenai kesadaran halal, sikap, persepsi risiko, logo, dan sertifikasi semuanya dapat memengaruhi niat konsumen untuk membeli produk halal. Meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang produk halal

meningkatkan kepercayaan konsumen. Umat Islam sangat bergantung pada produk halal, sehingga penting bagi masyarakat dan pemerintah untuk memastikan ketersediaannya. Selain itu, para pemangku kepentingan juga berupaya meningkatkan kesadaran halal dan mengedukasi produsen dan konsumen. *Convenience sampling* digunakan sebagai metode sampling penelitian ini. Sama-sama membahas topik halal namun arah penelitian dan sasaran penelitian tidak sama, periode waktu yang diteliti berbeda dan analisis yang digunakan juga berbeda.¹⁷

Penelitian mengenai “Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan di Kota Malang” oleh Hassanawildan Ahmad Zain. Hasil penelitian ini adalah Pertama, pengetahuan hukum pelaku industri restoran Kota Malang tentang sertifikasi halal belum maksimal karena beberapa rambu dan aspek belum sepenuhnya terpenuhi. Kedua, baik LPPOM MUI maupun pelaku usaha melaksanakan sertifikasi halal sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Sama-sama membahas mengenai kesadaran hukum pelaku usaha namun yang membedakan adalah penelitian ini mengukur tingkat kesadaran hukum pelaku usaha sedangkan penelitian sekarang kesadaran diri para pelaku usaha terkait jaminan makanan halal. Periode waktu penelitian tidak sama.¹⁸

Penelitian mengenai “*The Urgence Of Halal Certification For Msme Business*” oleh Muhammad Rido. Hasil penelitian ini adalah Sertifikasi halal untuk produk UMKM terbukti dapat meningkatkan minat dan keputusan pembelian konsumen, serta mendorong omzet penjualan UMKM setelah mendapatkan sertifikasi halal. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Systematic Literature Review*. Penelitian terdahulu membahas mengenai sertifikasi halal yang dimiliki UMKM mampu meningkatkan minat beli, keputusan pembelian dan penjualan yang mana didalam pembahasan juga menyinggung mengenai tingkat kesadaran halal masih rendah. Untuk penelitian sekarang lebih spesifik

¹⁷ Alia, Muhammad Qasim, dkk, “The Factors that affect Halal Food and Food Products Awareness and Different Challenges: an overview”, *JOURNAL OF AGRIBUSINESS MARKETING*, 2023,

¹⁸ Zain, Wiryani, and Hasanah, “Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang,” *Indonesia Law Reform Journal*, 2021, 122.

membahas mengenai kesadaran pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal.¹⁹

Penelitian mengenai “Sosialisasi Sertifikasi dan Labelisasi Halal pada Pengusaha Home Industri dan UMKM di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten Kerinci”. Oleh Amri Amir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prosedur sertifikasi dan pelabelan halal di Siulak Deras, Kabupaten Gunung Kerinci, berjalan sukses. Para pelaku usaha sangat antusias untuk mengikuti sosialisasi sertifikasi halal, dan pengetahuan mereka tentang pentingnya sertifikasi dan pelabelan halal semakin berkembang sehingga memberikan keuntungan bagi para pelaku usaha. Metode yang digunakan adalah pengabdian masyarakat berbeda dengan penelitian sekarang dan juga periode waktu yang diteliti berbeda.²⁰

Penelitian mengenai “ Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM di Kota Gorontalo”. Oleh Yudin Yunus. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Masyarakat Kota Gorontalo tidak mengetahui sertifikasi halal karena kurangnya pengetahuan. Hal ini juga tidak didukung oleh kontrol pemerintah yang efektif terhadap proses sosialisasi penerapan sanksi yang selama ini menyebabkan pelaku usaha, khususnya yang ada di Kota Gorontalo meremehkannya. Sama-sama membahas mengenai kesadaran pelaku usaha namun penelitian sekarang tidak meninjau berdasarkan Undang-Undang. Periode waktu yang digunakan berbeda.²¹

Penelitian mengenai “Pemahaman Konsep Halal dan *Halal Awareness* dalam Perilaku Konsumen Muslim BreadTalk di Surabaya”. Oleh Maris Wahidatul ‘Ailah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Pengertian halal dipahami dengan baik oleh pelanggan Muslim BreadTalk. Pengetahuan halal mereka bagus tetapi

¹⁹ Rido and Hadi Sukmana, “The Urgence of Halal Certification for Msme Business,” *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)*, 2021, 129.

²⁰ Amir, Rafiki, and Amri, “Sosialisasi Lembaga Keuangan Syariah Pada Pengusaha Home Industri Dan UMKM Di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten Kerinci,” *Jurnal Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*, 2021, 4.

²¹ Yunus, “Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM Di Kota Gorontalo,” *Jurnal IDEAS*, 2021, 47.

tidak konstan, karena mereka secara tidak sengaja mengabaikan keberadaan label halal pada makanan yang mereka makan.²²

Penelitian mengenai “Pengaruh Kesadaran Halal dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (studi pada pemuda muslim Bandar Lampung)”. Oleh Pambudi. Hasil penelitian ini adalah secara parsial Kesadaran halal dan sertifikasi halal masing-masing memiliki pengaruh sebesar 12,6% dan 26,6% terhadap keinginan membeli produk mie instan. Begitu pula kesadaran halal dan sertifikasi halal memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap keinginan membeli produk mie instan, dengan pengaruh sebesar 52,7%. Periode waktu yang digunakan dan metode yang digunakan berbeda. Variabel tujuan juga berbeda dengan penelitian sekarang.²³

Penelitian mengenai “*The Effect of Halal Certification and Halal Awareness through Interest in Decisions on Buying Halal Food Products*”. Oleh Eka Dyah Setyaningsih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dengan nilai korelasi sebesar 0,246, sertifikasi halal berpengaruh besar terhadap minat konsumen; pengetahuan halal berpengaruh positif terhadap keputusan pelanggan; dan kualitas pelayanan berpengaruh positif terhadap keputusan pelanggan dengan nilai korelasi sebesar 0,180. Sama-sama membahas mengenai variabel kesadaran halal namun konteks nya berbeda. Periode waktu dan metode yang digunakan berbeda.²⁴

Penelitian mengenai “Sosialisasi peranan sertifikat halal bagi masyarakat Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan, Kota Pekanbaru”. Oleh Irdha Mirdhayati. Penelitian ini menunjukkan bahwa Pemerintah mengelola sertifikasi halal dengan sangat kurang, dan sebagian masyarakat masih belum mengetahui keberadaan UU Jaminan Produk Halal yang mewajibkan semua barang yang dipasok dan diproduksi di Indonesia memiliki sertifikat halal. Dapat disimpulkan

²² 'Ailah, “Pemahaman Konsep Halal Dan Halal Awareness Dalam Perilaku Konsumen Muslim BreadTalk Di Surabaya,” vi.

²³ Pambudi, “Pengaruh Kesadaran Halal Dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (Studi Pada Pemuda Muslim Bandar Lampung).” (Universitas Lampung Bandarlampung, 2018).

²⁴ Eka Dyah Setyaningsih, “The Effect of Halal Certification and Halal Awareness through Interest in Decisions on Buying Halal Food Products,” *Journal of Islamic Economics, Finance and Banking* 3, no. 1 (2019): 64.

bahwa pengetahuan dasar perundang-undangan halal dan kesadaran halal yang kuat tidak cukup untuk memastikan tingginya keinginan pelaku usaha kuliner untuk mendapatkan sertifikat halal.²⁵

Penelitian mengenai “Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Awareness pada Produk Halal di Kota dan Kabupaten Bogor”. Oleh Hardiana Widyastuti. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal, pemaparan halal, dan pandangan keagamaan menjadi faktor yang mempengaruhi kesadaran masyarakat terhadap produk halal. Alasan kesehatan adalah satu-satunya elemen yang tidak memiliki pengaruh.. Penelitian terdahulu dan penelitian sekarang sama-sama membahas kesadaran produk halal namun penelitian terdahulu lebih pada analisis faktor-faktornya. Periode waktu penelitian sama namun analisis berbeda.²⁶

Penelitian mengenai “Pengaruh Pengetahuan Halal, Kesadaran Halal dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jamu Madura”. Oleh Muhammad Munir. Hasil penelitian ini adalah pengetahuan, kesadaran, dan pelabelan halal semuanya memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian produk Jamu Madura. Sama-sama membahas kesadaran halal yang tapi penelitian sekarang tidak menggunakan variabel keputusan pembelian. Periode waktu penelitian berbeda. Metode serta analisis yang digunakan juga berbeda.²⁷

Penelitian mengenai “Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan”. Oleh Muhammad Anwar Fathoni. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Indonesia memiliki potensi untuk menumbuhkan industri halal di berbagai bidang seperti *halal food*, *halal tourism*, *halal fashion*, dan *halal banking*. Namun, Indonesia

²⁵ Irdha Mirdhayati et al., “Sosialisasi Peranan Sertifikat Halal Bagi Masyarakat Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan, Kota Pekanbaru,” *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2* (2020): 117.

²⁶ Hardiana Widyastuti, Nisa Zahra, and Fitry Primadona, “AL-KHARAJ : Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah,” *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Bisnis Syariah I*, no. 19 (2023): 1957, <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v5i4.3570>.

²⁷ Muhammad Munir et al., “Pengaruh Pengetahuan Halal, Kesadaran Halal (Halal Awareness) Dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jamu Madura,” *Agroindustrial Technology Journal 3*, no. 2 (2019): 95, <https://doi.org/10.21111/atj.v3i2.3858>.

memiliki sejumlah kendala, antara lain pengetahuan halal yang terbatas, daya saing barang lokal yang rendah, dan kesulitan dalam menerapkan Peraturan Jaminan Produk Halal. Konteks judul yang digunakan tidak sama namun didalam penelitian terdahulu disinggung mengenai tingkat kesadaran halal. Periode waktu yang digunakan tidak sama.²⁸

Penelitian mengenai “Strategi Komunikasi dalam Membangun *Awareness* Wisata Halal di Kota Bandung”. Oleh Soraya Ratna Pratiwi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rencana komunikasi Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat untuk mengembangkan Bandung sebagai destinasi wisata halal adalah melakukan sosialisasi untuk meningkatkan kesadaran di antara SKPD terkait. Selain Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, berbagai lembaga lain juga melakukan sosialisasi kepada pemangku kepentingan dan masyarakat umum. Konteks pembahasan berbeda penelitian terdahulu menjurus ke strategi komunikasinya dalam membangun sadar halal dan penelitian sekarang mengenai kesadaran pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal.²⁹

Penelitian mengenai “Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal”. Oleh Ratih Rahayu. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kesadaran hukum pelaku usaha Sawce Chicken mengenai kepemilikan sertifikat halal pada pangan olahan siap saji adalah mengetahui dan menerima sertifikasi halal, serta menyetujui adanya undang-undang yang mengatur kewajiban memiliki sertifikat halal, namun mereka tidak memahami isi Undang-Undang dan belum dapat membuktikan kepemilikan sertifikat halal. Penelitian terdahulu meninjau dalam perspektif hukum sedangkan penelitian sekarang tidak. periode waktu dan pendekatan yang digunakan tidak sama.³⁰

²⁸ Muhammad Anwar Fathoni, “Potret Industri Halal Indonesia: Peluang Dan Tantangan,” *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 6, no. 3 (2020): 1, <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>.

²⁹ Soraya Ratna Pratiwi, Susanne Dida, and Nuryah Asri Sjafirah, “Strategi Komunikasi Dalam Membangun *Awareness* Wisata Halal Di Kota Bandung,” *Jurnal Kajian Komunikasi* 6, no. 1 (n.d.): 78, <https://doi.org/10.24198/jkk.v6i1.12985>.

³⁰ Ratih Rahayu and Akhmad Yusup, “Analisis Kesadaran Hukum Dan Perlindungan Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Tentang Kepemilikan Sertifikat Halal,” *Jurnal Riset Ekonomi Syariah* 2, no. 2 (2022): 129, <https://doi.org/10.29313/jres.v2i2.1390>.

Penelitian mengenai “Literasi Produk Bersertifikasi Halal dalam Rangka Meningkatkan Penjualan pada Umkm”. Oleh Siti Indah Purwaning Yuwana. Penelitian ini menunjukkan bahwa studi ini memiliki pengaruh yang menguntungkan bagi para pelaku UMKM dengan menunjukkan pentingnya memperoleh sertifikasi halal dan dampaknya terhadap volume penjualan. Selanjutnya pelaku UMKM memahami bagaimana proses sertifikasi produk halal. Konteks penelitian terdahulu mengenai membangun sadar halal dengan memberikan literasi pada pemilik UMKM sedangkan penelitian sekarang fokus pada kesadaran pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal. Penelitian sekarang tidak mengangkat variabel peningkatan penjualan UMKM. Periode waktu yang diteliti berbeda.³¹

F. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pembahasan dan pemahaman dalam penelitian ini, maka peneliti menyusun kerangka dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisikan tentang penjelasan dan gambaran secara umum tentang penelitian yang dari: Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Kegunaan Penelitian, Kajian Pustaka, Metode Penelitian, dan Sistematika Pembahasan.

BAB II: KAJIAN TEORITIK

Bab ini berisi tentang penjelasan teoritik tentang teori kesadaran hukum, yang mencakup pengertian kesadaran hukum, indikator kesadaran hukum, kesadaran halal dan usaha kuliner.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang penjelasan metode penelitian yang meliputi jenis pendekatan penelitian, kehadiran peneliti, lokasi penelitian, sumber data, teknik

³¹ Siti Indah Purwaning Yuwana and Hikmatul Hasanah, “Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)* 1, no. 2 (2021): 104, <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44>.

pengumpulan data, teknik pengecekan keabsahan data, teknik pengolahan data dan teknik analisis data.

BAB IV: DATA DAN ANALISIS PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Bab ini berisi tentang penjelasan hasil penelitian yang telah dilakukan serta analisis mengenai pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal.

BAB V: DATA DAN ANALISIS SIKAP PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Bab ini berisi tentang penjelasan hasil penelitian yang telah dilakukan serta analisis mengenai sikap pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal.

BAB VI: DATA DAN ANALISIS TINDAKAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Bab ini berisi tentang penjelasan hasil penelitian yang telah dilakukan serta analisis mengenai tindakan pelaku usaha kuliner terkait dengan jaminan makanan halal.

BAB VII: PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari setiap rumusan masalah, saran dan kata penutup yang juga dilengkapi dengan daftar pustaka.

BAB II

TEORI KESADARAN HUKUM

A. Latar Teori

Soerjono Soekanto merupakan lektor kepala sosiologi dan hukum adat di Fakultas Hukum Universitas Indonesia. Pada tahun 1965 hingga 1969, Soerjono Soekanto mengawasi bagian kurikulum Lembaga Pertahanan Nasional. Selain itu, beliau juga pernah menjabat sebagai Pembantu Dekan Bidang Administrasi Pendidikan Fakultas Ilmu Sosial Universitas Indonesia pada tahun 1970 hingga tahun 1973. Saat ini beliau juga menjabat sebagai Pembantu Dekan Bidang Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pada Fakultas Hukum Universitas Indonesia. Pada tahun 1978 beliau tercatat sebagai *Southeast Asian Specialist* pada *Ohio University* dan menjadi *Founding Member* dari *World Association of Lawyers*. Beliau lulus dengan gelar Sarjana Hukum dari Fakultas Universitas Indonesia pada tahun 1965, gelar *Master of Arts* dari *University of California, Berkeley* pada tahun 1970, Sertifikat dari *Academy of American and International Law, Dallas* (1972) dan gelar doktor Ilmu Hukum dari Universitas Indonesia (1977). Diangkat sebagai Guru besar sosiologi hukum Universitas Indonesia (1983).¹

Soerjono berasal dari keluarga "setengah seniman". Ayahnya adalah seorang pemain biola yang menjadi guru besar sejarah dan hukum adat di FS UI. Ibunya Sri Suliyah adalah seorang pianis yang rajin. Dia adalah anggota Orkestra Keroncong Tetap Segar ketika dia masih muda. Beliau menikah dengan Nani Wardani pada tahun 1962 dan memiliki empat anak. Soerjono hampir tidak mengenali wajah ibunya; dia telah meninggalkannya ketika dia berusia lima tahun. Sebagai anak tunggal, ia belajar menjaga ketertiban dan disiplin tanpa mengorbankan kemandiriannya. Karena didikan ayahnya, ia ingin menjadi pemenang multi-gelar seperti ayahnya. Soerjono juga berhasil menyamai ayahnya pada tahun 1983, tahun dimana ia diangkat menjadi profesor di Universitas Indonesia.

¹ Insiklopedia Dunia, https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Soerjono_Soekanto , diakses pada tanggal 19 Maret 2024 pukul 16.00WIB.

Soerjono soekanto juga menulis beberapa buku yang tidak hanya membahas tentang ruang lingkup ilmu Sosiologi saja melainkan terdapat juga beberapa topik lain diantaranya Mengenal 7 Tokoh Sosiologi (2002), Penelitian Hukum Normatif: Suatu Tinjauan Singkat (2006), Sosiologi Suatu Pengantar (2006), Pokok-Pokok Sosiologi Hukum (2006), Hukum Adat Indonesia, Soerjono Soekanto (2008), Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penegakan Hukum (2008), Perundang-undangan dan Yurisprudensi (2008). Selain itu beliau juga memiliki karya tulis penting diantaranya adalah Kamus Hukum Adat (1978), Teori Sosiologi tentang Perubahan Sosial (1983), Aspek Hukum dan Etika Kedokteran di Indonesia (1983), Kamus Sosiologi (1983).

B. Deskripsi Teori

Untuk menjelaskan teori kesadaran hukum di atas, beberapa hal dijelaskan berikut ini:

1. Kesadaran Hukum

a. Pengertian

Soerjono Soekanto mengartikan kesadaran hukum sebagai kesadaran atau nilai-nilai yang terkandung dalam diri manusia mengenai hukum yang ada atau hukum yang diharapkan ada. Penekanannya adalah pada sikap mengenai peran hukum dan bukan pada penilaian hukum atas kejadian-kejadian tertentu dalam masyarakat yang bersangkutan.²

Untuk memahami hukum dan peran mendasarnya dalam masyarakat, topik kesadaran hukum harus diteliti secara menyeluruh. Karena kesadaran hukum mengacu pada nilai-nilai yang dimiliki masyarakat sehubungan dengan hukum yang ada atau yang akan datang, maka kesadaran hukum mencakup pengetahuan hukum, pemahaman, apresiasi, dan kepatuhan. Kesadaran hukum merujuk pada cara orang memaknai hukum dan pranata hukum, yaitu pemahaman yang memberi makna pada pengalaman dan tindakan orang. Kesadaran hukum terbentuk dalam tindakan dan karena itu merupakan soal praktik yang harus dipelajari secara

² Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum* (Jakarta: Rajawali, 1982), 152.

empiris. Dengan kata lain, kesadaran hukum adalah masalah hukum sebagai tingkah laku, dan bukan hukum sebagai aturan, norma atau asas.³

2. Indikator Kesadaran Hukum

Menurut Soerjono Soekanto ada 4 (empat) indikator yang secara beruntun (tahap demi tahap) yaitu:⁴

a. Pengetahuan Hukum

Pengetahuan yang dimaksud adalah masyarakat mengetahui peraturan yang berlaku. Masyarakat umum mengetahui perilaku dan aturan hukum. Mengetahui pengetahuan tentang perilaku yang dilarang dan diperbolehkan secara hukum.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang adalah sebagai berikut:⁵

1) Faktor usia

Usia dapat mempengaruhi kesadaran akan pengetahuan halal dalam arti bahwa generasi tua dan generasi muda mungkin memiliki tingkat pengalaman, pendidikan, dan paparan informasi yang berbeda. Generasi muda mungkin lebih terbuka terhadap informasi baru dan memiliki akses lebih besar terhadap sumber informasi karena kemajuan teknologi, yang dapat mempengaruhi tingkat kesadaran halal mereka.

2) Faktor pendidikan

Tingkat pendidikan dapat mempengaruhi kesadaran pengetahuan halal. Masyarakat dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi memiliki akses yang lebih baik terhadap sumber informasi dan mungkin lebih cenderung untuk memahami implikasi halal secara lebih mendalam, baik secara agama maupun dalam hal kesehatan dan keberlanjutan. Pengalaman pribadi, budaya, dan nilai-nilai merupakan faktor penting dalam menentukan kesadaran pengetahuan halal, selain tingkat pendidikan.

³ Gialdah Tapiansari Batubara and Firaus Arifin, "Model Pendidikan Hukum Dalam Upaya Mewujudkan Kesadaran Hukum Siswa Sejak Dini," *Jurnal Litigasi* 20, no. 1 (2019): 56.

⁴ Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum*, 159.

⁵ Triyani, *Pengantar Ilmu*, (Jakarta: Alvabet, 2013), 190.

3) Faktor pengalaman

Pengalaman adalah proses memperoleh informasi yang akurat dengan mengulangi permasalahan yang telah dibahas sebelumnya. Ini dapat digunakan dalam upaya pengumpulan informasi di masa depan.

4) Faktor informasi

Pemberian data informasi diharapkan dapat meningkatkan pengalaman dan mentalitas sosial, serta membantu kelompok mengingat untuk selalu waspada dan bersiap.

5) Faktor sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan individu yang disebut juga adat istiadat atau tradisi dapat meningkatkan pengetahuannya. Selain itu, keadaan keuangan seseorang dapat memengaruhi akses mereka terhadap informasi yang dibutuhkan seseorang.

6) Faktor lingkungan

Lingkungan sangat berpengaruh terhadap penyerapan pengetahuan. Hal ini terjadi karena adanya interaksi yang akan dimaknai sebagai pengetahuan oleh masing-masing individu.

b. Pemahaman Hukum

Pemahaman hukum merupakan suatu keadaan dimana seseorang mengetahui dan memahami peraturan-peraturan yang terdapat dalam undang-undang. Pengetahuan dan pemahaman bukanlah faktor yang saling eksklusif. Misalnya, jika seseorang melakukan perbuatan tertentu yang halal namun tidak mengetahui sah atau tidaknya perbuatan tersebut. Di sisi lain, ada pula yang mengetahui bahwa norma hukum mengatur perilaku tertentu namun tidak mengetahui isi undang-undang tersebut.

c. Sikap Hukum

Keadaan sikap hukum seseorang digambarkan sebagai penilaiannya terhadap hukum. Suatu sikap hukum dapat terlihat dari cara masyarakat menerima atau menolak pembatasan hukum yang relevan. Tergantung pada hukum yang berlaku, hal ini mungkin menguntungkan atau merugikan diri sendiri.

d. Perilaku Hukum

Perilaku hukum merupakan wujud pemahaman hukum melalui tindakan atau perilaku masyarakat yang menaati hukum. Apabila seseorang hanya mengetahui substansi peraturannya, maka dapat dikatakan tingkat kesadaran hukumnya masih rendah. Namun, jika pemahaman terhadap isi peraturan tertentu dan penegakannya melalui tindakan hukum kuat, maka kesadaran hukum akan tinggi.

3. Kesadaran Halal

Kesadaran seorang Muslim pada makanan dapat dilihat dengan mengetahui cara menyembelih hewan, proses dalam mengolah makanan, dan terjaganya kebersihan pada makanan sesuai dengan syariat Islam. Kesadaran merupakan kemampuan untuk memahami, merasakan, dan menjadi sadar akan suatu peristiwa dan objek.⁶ Dalam konteks halal, kesadaran secara harfiah berarti memiliki minat atau pengalaman khusus yang sesuai dan atau cakup, serta informasi yang cukup tentang situasi saat ini terkait makanan dan minuman dan barang halal.⁷

Kesadaran halal diketahui berdasarkan mengerti tidaknya seorang muslim tentang apa itu halal, mengetahui proses penyembelihan yang benar, dan memprioritaskan makanan halal untuk mereka konsumsi. Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa kesadaran halal adalah suatu pengetahuan muslim tentang konsep halal, proses halal, dan menganggap bahwa mengkonsumsi makanan halal merupakan hal yang penting bagi dirinya. Secara keseluruhan, kesadaran halal berfungsi untuk menumbuhkan pemahaman, rasa hormat, dan inklusivitas dengan meningkatkan ketersediaan pilihan halal dan memudahkan orang untuk mengikuti prinsip halal dalam kehidupan sehari-hari.⁸ Kesadaran

⁶ Yuhanis Abdul Aziz and Nyen Vui Chok, "The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach," *Journal of International Food and Agribusiness Marketing* 25, no. 1 (2013): 7, <https://doi.org/10.1080/08974438.2013.723997>.

⁷ Abdul Raufu Ambali and Ahmad Naqiyuddin Bakar, "People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers," in *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121, 2014, 3–25.

⁸ Nor Ardyanti Ahmad, Tunku Nashril Tunku Abaidah, and Mohd Helmi Abu Yahya, "A Study On Halal Food Awareness Among Muslim Customers in Klang Valley," *4Th International Conference on Business and Economic Research Proceeding* 1, no. March (2013): 1074.

berarti kemampuan seseorang untuk mengetahui, memahami dan merasakan peristiwa, yaitu untuk disadari sesuatu.⁹ Untuk mengetahui kesadaran akan produk halal ini, orang tersebut harus memiliki pengetahuan halal.

4. Usaha Kuliner

a. Pengertian

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman budayanya, juga memiliki keanekaragaman dalam makanannya. Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah, harus dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain. Seperti halnya tari, kuliner adalah bagian dari identitas budaya Indonesia.¹⁰

Kata kuliner berasal dari Bahasa Inggris *culinary* yang didefinisikan sebagai sesuatu yang terkait dengan masakan dapur. Kuliner lebih sering digunakan untuk menyebut tukang masak yang bertanggung jawab menyiapkan masakan agar terlihat menarik dan lezat.¹¹ Kuliner adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan makanan dalam konteks gastronomi seperti makanan khas suatu negara atau daerah.¹² Maka dapat diartikan Seseorang yang menjalankan usaha kuliner adalah orang yang bekerja pada industri makanan atau minuman. Masyarakat akan selalu butuh makan dan minum, sehingga industri kuliner adalah sebuah bisnis. Dengan demikian, bisa dipastikan setiap orang akan selalu

⁹ T Nurhayati and H. Hendar, "Personal Intrinsic Religiosity and Product Knowledge on Halal Product Purchase Intention: Role of Halal Product Awareness," *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 3 (2019): 605.

¹⁰ Fery Wongso, "Perancangan Sistem Informasi Penjualan Berbasis," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis* 12, no. 1 (2015): 46.

¹¹ Yuyun Alamsyah, *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional* (Jakarta: Elex Media Komputindo, 2008), 1.

¹² Hugo S Prabangkara, "Kuliner Yogyakarta, Dari Identitas Ke Komoditas," *Lensa Budaya* 13, no. 2 (2018): 112.

membutuhkan industri makanan. Meski terjadi krisis global, industri kuliner dapat terus tumbuh dan berkembang.¹³

b. Jenis-Jenis Usaha Kuliner

Tempat kuliner dapat dibedakan berdasarkan jenis-jenisnya, diantaranya adalah sebagai berikut:¹⁴

1) Restoran

Jumlah usaha yang menyediakan makanan dan minuman kepada masyarakat yang tinggal berdekatan dan jauh dari rumah tidak terbatas, termasuk restoran. Lokasi yang diklasifikasikan sebagai Restoran adalah lokasi yang memiliki pedoman dan harapan yang ditetapkan. Sebagai gambaran, pertimbangkan standar penampilan karyawan, pelayanan, dan kualitas menu. Selain itu, restoran dijalankan dengan sistem manajemen profesional, artinya departemen seperti manajer, pengawasan, dan pelayanan ditandai dengan jelas pada bagan struktur kerja. Karena persyaratan ini, biasanya tampil eksklusif dan memiliki banderol harga tinggi yang sudah termasuk Pajak Pertambahan Nilai (PPN).

2) Rumah makan

Rumah makan tidak memiliki sistem pengelolaan dan seperangkat aturan yang mengikat secara hukum. Biasanya, terdapat operasional rumah makan yang lebih luas. Faktanya, sejumlah besar rumah makan dijalankan dan dimiliki oleh keluarga. Akibatnya, rumah makan tersebut memiliki aturan dan struktur manajemen yang longgar, meski tetap dijalankan secara profesional. Selain itu, menu rumah makan lebih beragam dan tidak mengikuti pedoman yang ketat. Banyak rumah makan juga menawarkan menu yang sudah dimasak, jadi pelayan hanya perlu mengantarkan menu sesuai dengan pesanan yang telah disiapkan terlebih dahulu.

3) Warung

¹³ Wulan Ayoda, *Kursus Singkat Usaha Rumah Makakn Laaris Manis* (Jakarta: Elex Media Komputatindo, 2007), 6.

¹⁴ Emmita Devi Hari Putri, *Pengantar Akomodasi Dan Restoran* (Yogyakarta: DEEPUBLISH, 2018), 72.

Warung adalah sebutan untuk tempat makan sederhana yang menawarkan masakan buatan sendiri atau tradisional. Warung seperti ini sering kita jumpai di sekitar kos-kosan atau kampus. Harganya yang murah menjadi salah satu ciri warung yang sangat menonjol. Wajar jika banyak orang menyukai warung ini.

4) Food court

Tempat dimana kita bisa menjumpai berbagai penjual makanan dalam satu lokasi disebut dengan "*food court*". Bangunan yang terdapat di food court cenderung tradisional dan ala kadarnya. Ini berfungsi sebagai tempat makan daripada nongkrong, dan makanan yang dijualnya biasanya lebih tradisional.

5) Cafe

Kata "café" dalam Bahasa Perancis berarti "kopi", orang Perancis menyebutnya sebagai kedai kopi. Kafe, juga dikenal sebagai *cafe shop* atau kedai kopi, adalah tempat dimana makanan ringan dan kopi espresso olahan disajikan. Seiring berkembangnya era cafe shop, makanan berat dan jajanan pun tersaji.

c. Kelebihan dan Kekurangan Usaha Kuliner

Bisnis kuliner yang sukses tidak semata-mata ditentukan oleh besarnya keuntungan yang diharapkan, tetapi juga perlu mempertimbangkan selera dan kemampuan setiap pelanggan dan memastikan bahwa mereka menerima layanan yang memuaskan dan memenuhi standar kehalalan produk yang dikonsumsi.¹⁵

Kelebihan usaha kuliner antara lain:

- 1) Apabila bisnis rumah makan dijalankan dengan baik dan sangat laris maka akan memberikan keuntungan. Karena profit bisnis makanan biasanya di atas 30%.
- 2) Dapat memulai bisnis dengan modal relatif minim dengan memilih jenis bisnis rumah makan skala kecil.
- 3) Dapat dijalankan secara sampingan dan rumahan tanpa mengganggu pekerjaan utama.

Sedangkan untuk kekurangan usaha kuliner antara lain:

- 1) Apabila kuliner yang dikelola kurang laris maka banyak bahan makanan yang tidak terpakai karena akan busuk atau basi, sehingga menyebabkan kerugian.

¹⁵ Veni Indrawati, *Manajemen Usaha Boga* (Yogyakarta: UNY Press, 2008), 8.

- 2) Bisnis kuliner harus memperhatikan kualitas bahan yang higienis, apabila kurang cermat maka dapat mengakibatkan keracunan pada konsumen.
- 3) Apabila menu yang disajikan mempunyai rasa yang tidak disukai, otomatis bisnis kuliner tersebut kurang laris.



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang akan dilakukan ialah penelitian lapangan (*Field Research*). Penelitian lapangan dilakukan dengan mempelajari fenomena di lingkungan sosial alaminya dengan menekankan pada proses kontak komunikasi yang mendalam dan benar-benar terjadi.¹ Studi lapangan dalam penelitian kualitatif menghasilkan data yang dipersepsikan sebagai fakta atau informasi dari topik penelitian (subjek penelitian, informasi, pelaku), aktivitas, dan lokasi.² Pada penelitian ini penelitian lapangan karena meneliti fenomena yang terjadi pada usaha kuliner tempat makan di Ponorogo tentang jaminan makanan halal.

2. Pendekatan Penelitian

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang tidak dapat diselesaikan (diperoleh) dengan menggunakan proses statistik atau pendekatan kuantifikasi (pengukuran) lainnya.³ Penelitian kualitatif menggambarkan kehidupan dunia secara terbalik, yakni dari perspektif orang-orang yang terlibat (partisipan) di dalamnya. Dengan demikian, ia berusaha menciptakan pemahaman yang lebih baik tentang realitas sosial dan memfokuskan pada proses, pola-pola makna dan ciri-ciri struktural.⁴ Di sini Peneliti akan meneliti secara langsung kepada pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo. Peneliti akan menganalisis mengenai kesadaran para pelaku usaha kuliner tempat makan tentang jaminan makanan halal.

¹ Aji Damanuri, *Metodologi Penelitian Muamalah* (Ponorogo: STAIN Po Press, 2010), 6.

² Muhammad Idrus, *Metode Penelitian Ilmu Sosial Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif* (Yogyakarta: Erlangga, 2009), 61.

³ Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2018), 11.

⁴ Uwe Flick, Ines Steinke, and Ernst von Kardoff, *BUKU INDUK PENELITIAN KUALITATIF: Paradigma, Teori, Prosedur Dan Praktik* (Yogyakarta: Cantrik Pustaka, 2017), 24.

B. Kehadiran Peneliti

Ciri-ciri penelitian kualitatif tidak dapat dipisahkan dari pengamatan partisipan karena fungsi penelitian mempengaruhi keseluruhan situasinya.⁵ Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti berperan sebagai instrumen utama yang sepenuhnya berperan sebagai pengumpul data, dengan dibantu sejumlah instrumen tambahan.

C. Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada pemilik usaha kuliner tempat makan di Kabupaten Ponorogo. Peneliti memilih lokasi di Kabupaten Ponorogo karena adanya keterkaitan antara lokasi penelitian dan permasalahan yang akan diteliti. Terdapat fenomena atau gejala sosial yang timbul pada para pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo terkait dengan kesadaran jaminan makanan halal. Pelaku usaha kuliner di Ponorogo masih banyak yang belum tersertifikasi halal.

D. Sumber Data

Data ialah bahan keterangan tentang suatu objek penelitian.⁶ Data dikelompokkan menjadi 2 yaitu sebagai berikut:

1. Data Primer

Sumber data yang penulis peroleh hanya dari sumber asli atau awal, mengandung arti bahwa penulis harus memperoleh data primer langsung dari sumber aslinya, melalui narasumber yang tepat dan dari responden yang dijadikan responden dalam penelitian penulis.⁷

Sumber data primer dalam penelitian ini adalah:

- a. Responden (informan utama) yaitu orang yang memberikan pernyataan tentang atau yang mengenai dirinya sendiri, yaitu pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo yaitu bebek viral, warung panggang bu Suharti, warung ayam goreng Bu Slamet .

⁵ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2017), 117.

⁶ H. M. Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Sosial Dan Ekonomi* (Jakarta: Prenada Media Group, 2015), 123.

⁷ Jonathan Sarwono, *Metode Penelitian Kuantitatif Da Kualitatif* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006), 124.

- b. Informan tambahan yaitu orang yang memberikan pernyataan tentang atau yang berkenaan dengan orang atau pihak lain, yaitu para konsumen dan warga sekitar usaha kuliner tempat makan tersebut.

2. Data Sekunder

Adapun data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber kedua atau sumber sekunder dari data yang kita butuhkan.⁸ Dalam penelitian ini, data sekunder tersebut berupa dokumen tentang Undang-Undang Jaminan Makanan Halal.

E. Teknik Pengumpulan Data

Tujuan utama penelitian adalah mengumpulkan data, maka prosedur pengumpulan data merupakan tahapan yang paling krusial dalam proses penelitian.⁹ Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data dengan menggunakan berbagai strategi yang dimaksudkan untuk saling melengkapi dan menyempurnakan. Di antara pendekatan yang digunakan adalah:

1. Observasi

Observasi atau pengamatan merupakan praktek melihat suatu proses atau objek dengan tujuan merasakan dan kemudian memahami pengetahuan tentang suatu fenomena.¹⁰ Penulis menekankan teknik ini untuk menggali informasi mendalam mengenai tingkat kesadaran halal pelaku usaha kuliner tempat makan tentang jaminan makanan halal di Ponorogo yang penulis gunakan sebagai data penelitian.

2. Wawancara

Dalam penelitian, wawancara adalah dialog yang ditujukan pada suatu masalah tertentu yang merupakan proses tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih.¹¹ Peneliti melakukan wawancara langsung dengan para pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo untuk mendapatkan data dan mengumpulkan informasi

⁸ Sarwono, 23.

⁹ Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2019), 296.

¹⁰ Basrowi and Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif* (Jakarta: Rineka Cipta, 2008), 142.

¹¹ Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif: Teori&Praktik* (Jakarta: Bumi Aksara, 2013), 160.

atau data-data. Wawancara ini dilakukan secara semi terstruktur. Wawancara semi terstruktur diklasifikasikan sebagai wawancara mendalam karena pelaksanaannya lebih fleksibel daripada wawancara terstruktur. Tujuan penulis dalam melakukan wawancara ini adalah untuk mengungkap permasalahan secara lebih terbuka, dimana pihak-pihak yang diundang dalam wawancara diminta pendapat dan idenya.¹² Untuk memperoleh data peneliti melakukan wawancara dengan para pelaku usaha kuliner tempat makan mulai dari *owner* atau pemilik usahanya dan karyawan yang bekerja di tempat tersebut.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah sarana untuk memperoleh informasi melalui sumber tertulis seperti catatan harian, surat, dan referensi lainnya.¹³ Peneliti mengambil foto ketika akan melakukan wawancara dengan para informan dan ketika mengamati objek di lapangan.

F. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Keabsahan data adalah proses mengevaluasi atau menelaah data yang dianalisis untuk melihat apakah penelitian yang dilakukan benar-benar merupakan penelitian ilmiah sekaligus menguji data yang diterima oleh peneliti.¹⁴ Peneliti menggunakan teknik triangulasi. Triangulasi adalah proses penentuan keabsahan data yang diperoleh dari berbagai sumber, teknik, dan kerangka waktu. Akibatnya, ada pendekatan untuk memeriksa kebenaran data, seperti triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

1. Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber digunakan untuk menilai kebenaran data dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari banyak sumber. Ini dicapai dengan mengevaluasi data yang dikumpulkan dari berbagai sumber. Peneliti mengevaluasi data yang diperoleh untuk mencapai kesimpulan, setelah itu diperlukan kesepakatan. Peneliti melakukan wawancara dengan pemilik usaha kuliner tempat

¹² Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, 306.

¹³ Husein Umar, *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis* (Jakarta: Rajawali Pres, 2000), 102.

¹⁴ Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*, 31.

makan di Ponorogo yaitu warung ayam panggang bu suharti, bebek viral, warung ayam goreng bu Slamet yang memiliki kategori sama untuk memastikan keabsahan jawaban dari pertanyaan yang diajukan.

2. Triangulasi Teknik

Teknik triangulasi digunakan untuk menguji kredibilitas data dengan cara membandingkannya pada sumber yang sama dengan menggunakan beberapa teknik. Apabila peneliti berpendapat bahwa keabsahan informasi yang diperoleh masih diragukan, maka peneliti akan melanjutkan dengan triangulasi teknis, yaitu data yang diperoleh dari wawancara diverifikasi melalui observasi dan dokumentasi. Ketiga teknik ini dilakukan secara bersamaan pada satu sumber data untuk memastikan data mana yang dianggap benar, atau paling benar.¹⁵

Menguji kredibilitas data tentang kesadaran halal pelaku usaha kuliner di Ponorogo, maka pengumpulan dan pengujian data yang telah diperoleh dengan teknik observasi, wawancara dengan pelaku usaha kuliner, karyawan dan anggota keluarga yang terkait dengan penelitian tersebut.

G. Teknik Pengolahan Data

Data yang terkumpul di lapangan selanjutnya dianalisis dengan menggunakan pendekatan analisis deskriptif kualitatif. Prosedur pengolahan dibagi menjadi tiga tahap yaitu reduksi data, *display* data, dan verifikasi atau penarikan kesimpulan. Data tersebut diperoleh melalui wawancara, observasi maupun dokumentasi yang diperoleh dari pemilik usaha kuliner dan beberapa konsumennya. Pengolahan dan analisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Merupakan meringkas, memilih poin utama, berfokus pada detail yang signifikan, menemukan tema dan pola, dan membuang informasi yang tidak relevan. Akibatnya, data yang direduksi akan menyajikan gambaran yang lebih baik dan memudahkan peneliti untuk memperoleh data tambahan dan mencarinya jika

¹⁵ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 200.

diperlukan.¹⁶ Peneliti kemudian melakukan reduksi data yang berkaitan dengan kesadaran pelaku usaha kuliner tempat makan tentang jaminan makanan halal.

2. Penyajian Data

Peneliti mengumpulkan beberapa data dengan cara memilih beberapa data dari keseluruhan kuantitas data, dan tahap selanjutnya adalah memberikan inti permasalahan yang dijelaskan dengan menggunakan temuan penelitian lapangan. Data yang terkumpul selanjutnya akan ditentukan tingkat validitasnya sebelum dievaluasi menggunakan teknik kualitatif. Data diperoleh dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang dilakukan pada pelaku usaha kuliner tempat makan di Ponorogo.

3. Penarikan Kesimpulan

Merumuskan kesimpulan dari data yang telah disaring dan disajikan dalam bentuk narasi deskriptif. Kesimpulan diperoleh dengan menggunakan pola induktif, atau kesimpulan umum yang ditarik dari pernyataan khusus.¹⁷ Dalam hal ini peneliti mengkaji sejumlah data spesifik mengenai masalah yang menjadi objek penelitian, kemudian menarik kesimpulan secara umum. Peneliti juga menggunakan pola induktif, yang memerlukan evaluasi fakta-fakta tertentu, yang mengarah pada temuan yang lebih bersifat umum, yang kemudian peneliti tempatkan dalam kerangka tulisan lengkap.

H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan upaya bekerja dengan data, mengaturnya, membaginya menjadi potongan-potongan yang dapat dikelola, mensintesiskan, mencari dan mengidentifikasi pola, menentukan apa yang penting dan apa yang dipelajari, dan memilih apa yang dapat dibagikan kepada orang lain.¹⁸ Pendekatan induktif digunakan untuk menganalisis data dalam penelitian ini. Analisis data induktif adalah analisis data dari jenis tertentu yang mengarah pada kesimpulan

¹⁶ Sugiyono, *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, 338.

¹⁷ Muhammad Arif Tito, *Masalah Dan Hipotesis Penelitian Sosial-Keagamaan* (Makassar: Andira Publisher, 2005), 9.

¹⁸ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 248.

umum yaitu berupa data-data di lapangan yang berasal dari pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo.



BAB IV
DATA ANALISIS PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN PELAKU
USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN
HALAL

A. DATA KESADARAN PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN PELAKU
USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN
HALAL

Dalam konteks ini, persepsi yang diambil oleh penulis meliputi: pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner terkait apa itu halal, proses produksi, sertifikasi halal, Undang- Undang Jaminan Makanan Halal, pengetahuan dan pemahaman tentang biaya yang dibutuhkan untuk sertifikasi halal, serta sumber informasi yang didapatkan pelaku usaha tentang sertifikasi halal. Pola pikir aktif yang dilandasi motivasi setelah perolehan pengetahuan dapat mengarah pada peningkatan kesadaran seseorang. Manusia dapat mengenali dan mengambil tindakan untuk menentukan sikap dalam bertindak berdasarkan pengetahuan tersebut. Selain itu, persepsi umum masyarakat adalah karena warga negara memiliki kesadaran tinggi terhadap hukum, maka pada umumnya mereka akan mentaatinya. Oleh karena itu, landasan untuk menumbuhkan kesadaran hukum pada masyarakat adalah pengetahuan dan pemahaman.

Menurut Soerjono Soekanto¹, unsur-unsur yang mempengaruhi kesadaran hukum masyarakat dapat dijadikan penanda untuk mengukur seberapa besar pengetahuan hukum yang dimiliki pelaku industri kuliner tentang jaminan makanan halal. Maka dari itu peneliti harus melakukan penelitian berdasarkan pengetahuan dan pemahamannya kemudian menganalisisnya dengan menggunakan teori indikator kesadaran hukum dan dimensi kesadaran hukum untuk melihat tingkat kesadaran guna memastikan kesadaran pelaku usaha.

¹Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum* (Jakarta: Rajawali, 1982), 140.

Karena semakin banyak UMKM di Ponorogo setiap tahunnya, tentu saja umat Islam mempunyai kekhawatiran terhadap penawaran rantai UMKM halal. Apalagi di zaman sekarang ini, masih banyak penggunaan bahan baku yang belum halal. Karena mayoritas penduduk Ponorogo adalah umat Islam, tentu banyak orang yang seharusnya memperhatikan produk yang akan dikonsumsi tersebut halal. Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan apakah produk UMKM sudah menerapkan prinsip halal dengan adanya sertifikasi halal pada produknya, atau justru sebaliknya. Selain itu, terdapat banyak klaster dalam UMKM kuliner salah satu yang paling banyak digandrungi saat ini adalah klaster kuliner warung makan. Oleh karena itu, penting untuk mempertimbangkan apakah produk yang dihasilkan baik dalam artian sudah bersertifikasi halal dan menerapkan rantai halal atau belum.

Guna mengumpulkan informasi untuk penelitian ini, pengusaha kuliner di Kabupaten Ponorogo diwawancarai. Peneliti menanyakan persepsi mereka terhadap jaminan makanan halal terkait dengan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha tentang halal dan selama proses produksi, pengetahuan tentang undang-undang Jaminan Makanan Halal dan Sumber Informasi yang didapatkan para pelaku usaha kuliner tersebut.

Temuan wawancara yang dilakukan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Ibu Suharti pemilik usaha kuliner legendaris “Olahan Ayam Kampung”

Ibu Suharti, Alamat di Desa Dalangan Kecamatan Sooko Kabupaten Ponorogo, beliau adalah seorang pengusaha kuliner “Olahan Ayam Kampung” yang sudah legendaris di Ponorogo. Ibu Suharti sudah menjalankan usaha kuliner ini selama kurang lebih 25 tahun. Awal mula usaha ini berjalan adalah Ketika ibu Suhartini coba-coba menerima pesanan ayam panggang untuk acara di daerahnya, bermula dari itu dan beliau ingin mengembangkannya ia terus membuka pesanan untuk acara-acara hajatan di daerah Sooko dan sekitarnya. Sejauh ini penjualan ibu Suharti telah sampai di seluruh area Ponorogo dan bahkan para pejabat Ponorogo sering mengunjungi kuliner ini. Dalam proses produksi beliau tidak memiliki karyawan tetap, jadi ada karyawan jika pesanan yang beliau terima sedang banyak, sedangkan dalam kesehariannya beliau dan suaminya yang memproduksi.

Pengetahuan dan pemahaman dasar yang harus di perhatikan pelaku usaha adalah mengenai perolehan bahan baku untuk di produksi, seperti yang dikatakan ibu Suharti sebagai berikut :

“Kalau saya belanja di toko itu depan rumah mbak, saya biasanya beli minyak, garam, penyedap dsb itu disitu. Karena kalau mau beli jauh itu tidak ada yang nganter jadi saya cari yang dekat dan tinggal jalan kaki. Kalau untuk ayamnya saya langsung beli di pak Sriyono pulung dan langsung tak sembelih disana.”²

Selain pengetahuan tentang perolehan bahan baku dalam standarisasi kehalalan suatu produk juga dilihat dari fasilitas yang digunakan selama proses produksi. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh data berikut:

“Kalau tempat usaha saya ini kan dideket rumah gini mbak dan pasti saya selalu menjaga kebersihannya supaya yang beli nyaman, rencananya akan dibangun lagi biar tambah luas dan enak kalau banyak pelanggan yang datang kesini. Kalau untuk memasak saya di pawon belakang itu masih tradisional dan biasanya kalau untuk ayam yang sudah selesai saya sembelih dari tukang potong itu saya cuci lagi dengan air mengalir jadi pasti bersih.”³

Pengetahuan lain uga ditanyakan peneliti kepada para informan yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang konsep halal. Informan ini mengklarifikasi bahwa, secara umum ia belum mengetahui apa yang dimaksud dengan sertifikasi halal ketika peneliti menanyakan pengetahuan mereka tentang subjek tersebut. Seperti pada hasil wawancara di bawah ini:

“Kalau sertifikasi halal belum tau mbak kalau halal itu tau. Halal itu kan yang penting tidak mengandung babi, terus darah ayam yang biasane di jual lagi itu termasuk tidak halal saya tahu kalau itu, tapi kalo tentang sertifikasi halal belum mengerti. Mungkin itu sertifikasi halal diperuntukkan untuk pedagang yang sudah besar-besar di kota. Saya pribadi untuk melakukan sertifikasi halal tidak terpikirkan.”⁴

Selama ini ibu Suharti belum mendaftarkan usahanya P-IRT dan sertifikasi halal karena belum pernah mendapat informasi tentang hal tersebut. Beliau juga

²Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

³ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

⁴ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

tidak memiliki inisiatif untuk mencantumkan label halal pada produk nya. Menurut beliau untuk pencantuman label halal harus memiliki sertifikasi halal terlebih dahulu. Seperti yang diungkapkan ibu Suharti sebagai berikut:

“Kalau saya tidak ada inisiatif juga untuk menempelkan logo halal. Karena saya berpikir kalau menempelkan itu ada aturannya dan takutnya menjadi ribet lagi karena saya sudah tua dan anak-anak juga jauh nanti tidak ada yang mengurus kesana kemari, jadi saya tidak berani mencantumkan halal secara sembarangan.”⁵

Berdasarkan hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa pelaku usaha tergolong mematuhi hukum, hal itu bisa dilihat dengan pelaku usaha atas nama ibu Suharti tidak mau menempelkan logo halal secara ilegal karena untuk menghindari pemberian informasi yang salah kepada konsumen atau menghindari konflik hukum yang berlaku.

Sebelumnya pelaku usaha kuliner ini mendapatkan tawaran oleh kerabat dan petugas balai desa untuk memperoleh NIB namun tidak ada kelanjutan dan akhirnya tidak jadi.

“Saya belum pernah mendapat informasi jika ada program P-IRT dan sertifikasi halal, namun saya pernah mendapat penawaran daftar NIB namun tidak jadi karena tidak ada kabar selanjutnya. Saya juga tidak mengerti masalah mengenai sertifikasi halal seperti itu mbak entah itu sama dengan PIRT itu atau ndak kurang tau, cara mengurusnya juga tidak mengerti. Saya taunya cuma gambar dan tulisan halal yang biasa ada di kemasan-kemasan. Kalau menurut saya, yang penting bersih dan tetap menjaga kualitas itu sudah cukup untuk pedagang-pedagang seperti saya”.⁶

Peneliti juga akan menayakan apakah pelaku usaha memilih bahan baku produksi dengan mengutamakan kualitas atau tidak selama proses produksi berlangsung. Menurut Kotler kualitas produk mengacu pada keseluruhan karakteristik suatu produk atau jasa dalam hal kemampuannya memenuhi kebutuhan yang ada. dinyatakan/tersirat. Kualitas produk merupakan hal yang harus diutamakan oleh perusahaan atau pelaku usaha, karena kualitas produk tidak dapat

⁵ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

⁶ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

dipisahkan dari kepuasan konsumen yang menjadi tujuan dari upaya pemasaran perusahaan. Ibu Suharti dalam wawancaranya menyatakan tentang pengetahuan pemilihan bahan baku dan produksi sebagai berikut:

“Kalau untuk bahan baku yang digunakan sudah sesuai mbak, karena kami selalu mengutamakan kualitasnya, contohnya untuk bumbu-bumbunya saya selalu memilih yang fresh dan untuk minyak yang digunakan itu saya belinya langsung kemasan fortune mbak bukan minyak curah”.

Mengenai pengetahuan Undang-Undang Jaminan Produk Halal terhadap Kewajiban ber sertifikasi halal yang diberlakukan oleh pemerintah informan kami memberi tanggapan sebagai berikut:

“Saya tidak tahu mbak, saya baru dengar dari mbak sekarang kalau sertifikasi halal itu diwajibkan, saya pikir itu hanya berlaku untuk pengusaha besar saja yang perlu mendaftar seperti itu”⁷

Saat peneliti memberikan pertanyaan terkait biaya yang dibutuhkan saat sertifikasi halal, informan memaparkan bahwa mereka belum mengetahui tentang biaya sertifikasi halal. Seperti wawancara sebagai berikut:

“Kalau biaya berapa pastinya saya tidak tahu ya, yang jelas pasti kalau sertifikasi halal itu mahal mbak, dan mungkin bakal keluar biaya lainnya seperti misalnya nanti ada pajak nya gitu”.⁸

Berdasarkan informan pelaku usaha yang belum tersertifikasi halal, mereka mengungkapkan terdapat hambatan untuk melakukan sertifikasi halal. Menurutnya kendala dari sertifikasi halal yaitu di proses yang lama dan ribet serta biaya yang mahal. Seperti yang disampaikan oleh Ibu Suharti sebagai berikut:

“Menurut saya, pada prosesnya sih yang sulit, seperti terkesan ribet saja begitu. Apalagi pedagang kuliner seperti saya tidak paham mengenai teknologi, kan saya tahu dan denger-denger dari pedagang lain katanya pendaftarannya harus online terlebih dahulu jadi, saya kurang paham dengan yang seperti itu.”⁹

⁷ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

⁸ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

⁹ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

2. Ibu Slamet

Ibu Slamet, alamat di Desa Singgahan Kecamatan Pulung Kabupaten Ponorogo, beliau adalah pemilik usaha kuliner ayam goreng sambal bawang yang sudah legendaris dan terkenal di Ponorogo. Beliau sudah menjalankan usahanya sekitar 25 tahun dengan modal awal kurang lebih Rp. 500.000,- dan mencoba mempromosikan produknya di media sosial dengan bantuan anggota keluarganya. Seiring berjalannya waktu promosi terus digencarkan sampai akhirnya usaha kuliner ini juga sudah terdaftar di aplikasi *go-food*. Beliau menjual satu potong ayam goreng dengan harga Rp. 25.000. Dalam proses produksi ini beliau tidak memiliki karyawan tetap, beliau hanya dibantu suami dan juga anggota keluarganya.

Pengetahuan dan pemahaman dasar yang harus di perhatikan pelaku usaha adalah mengenai perolehan bahan baku untuk di produksi, seperti yang dikatakan Slamet sebagai berikut :

“Kalau membeli bahan nya biasanya saya juga pilih toko yang terdekat aja mbak. Namun kalau pas anak saya yang beli ya belinya tidak disini pasti dia milih yang harganya lebih murah dan barangnya bagus.”¹⁰

Peneliti juga menanyakan terkait dengan fasilitas yang digunakan selama proses produksi, sebagai berikut:

“Fasilitas nya mungkin pas menyembelih itu menggunakan pisau yang sangat tajam, setelah itu kami selalu pastikan kalau ayamnya itu benar-benar mati kemudian kami masukkan air panas untuk dihilangkan bulunya. Dan dicuci dengan air sumur yang mengalir. Nah tempat untuk membersihkan ayam ini ada dibelakang mbak jadi tidak didekat warung ini biar nanti kalau ada yang beli tidak bau.”¹¹

Respon informan ketika peneliti menanyakan pengetahuan terhadap sertifikasi halal adalah sebagai berikut:

“Saya belum tahu jika ada program sertifikasi halal, saya memasang tulisan halal karena inisiatif saya sendiri dan tujuan saya memasang tulisan halal adalah sebagai tanda bahwa dalam proses produksi saya menggunakan bahan-bahan yang bersih sehingga saya memasang tulisan halal. Sebelumnya saya

¹⁰ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024.

¹¹ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024.

pernah mendapatkan penyuluhan tentang pelaku usaha-usaha di panggil ke kantor desa tapi ternyata untuk sertifikasi halal belum ada di desa sini.”¹²

Permasalahan mengenai signifikansi Undang-Undang Jaminan Produk Halal masih belum sepenuhnya dipahami. Banyak pelaku usaha yang abai terhadap sertifikasi halal. Menurut beberapa sumber, sertifikasi halal menjadi penting karena didukung oleh peraturan perundang-undangan yang dikeluarkan pemerintah. Lalu disisi lain ada pula yang cuek dan tidak mampu menentukan pentingnya sertifikasi halal. Berikut hasil wawancara yang dilakukan dengan pelaku usaha sebagai berikut:

“Saya tidak tahu pasti ya mbak soalnya saya juga baru tahu kalau sudah ada undang-undang yang mengatur dan saya juga belum mengurusnya karena saya merasa produk saya insyaallah halal ya, dan juga konsumen ga pernah ada yang memperlmasalahin udah itu aja kalau saya”.¹³

Ibu Slamet selama ini belum mendaftarkan usahanya sertifikasi halal karena beliau menganggap proses pendaftaran sertifikasi halal harus melalui proses yang rumit dan memakan banyak waktu. Selain itu banyak pelanggan yang tidak menekankan produk yang ia konsumsi harus bersertifikasi halal sehingga tidak ada tekanan dalam diri pelaku usaha kuliner untuk mendaftarkan produknya pada sertifikasi halal. Beliau belum pernah mendapat informasi tentang hal tersebut, meskipun belum pernah mendapat informasi tentang sertifikasi halal beliau sudah memasang tulisan halal di kemasan produknya, karena sebagai tanda bahwa produknya memang terbuat dari bahan yang berkualitas dan layak dikonsumsi.

“Saya hanya sekedar mengetahui kalau setiap produk itu yang penting halal dan bisa mencantumkan logo halal begitu saja selebihnya terkait dengan sertifikasi halal dsb itu saya tidak paham, Kalaupun misal wajib mendaftarkan itu nanti prosesnya ribet dan harus kesana kemari. Yang memasang tulisan halal di kemasan produk saya itu saya dan anak saya karena inisiatif sendiri sebagai tanda bahwa produk saya memang halal dan layak dikonsumsi, karena dari penggunaan bahan-bahan saya juga menggunakan bahan yang berkualitas”.¹⁴

¹² Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024.

¹³ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024

¹⁴ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024

Kekhawatiran masyarakat terhadap informasi sertifikasi halal yang tidak lengkap diperkuat dengan tanggapan yang diberikan informan. Mereka mengaku belum mendapat informasi lengkap mengenai sertifikasi halal saat ini. Mereka masih belum mengetahui bahwa sertifikasi halal akan menjadi sebuah kewajiban dan bagaimana proses permohonan sertifikasi halal. Seperti yang diungkapkan informan sebagai berikut:

“Tidak pernah mendapatkan informasi kalau sekarang ini wajib bersertifikasi halal. saya saja baru tahu kalau sertifikasi halal itu wajib pas sampean jelasin, maklum sudah tua jadi tidak update soal berita-berita karena fokus jualan jadi ya susah untuk mengikuti perkembangan saat ini”.¹⁵

3. Ibu Indah “Bebek Goreng Genem”

Awal usaha bebek goreng ini ketika ditengah-tengah terjadi wabah pandemi Covid-19. Usaha ini sudah berjalan sekitar 4 tahun .Awalnya usaha ini muncul ketika usaha mitra bebek yang dijalankan Ibu Indah ini terdampak pandemi dan bebek-bebek afkir yang diperoleh dari para mitra nya tidak bisa tersalurkan ke pasar hewan karena tutup akhirnya bermula dari itu ibu Indah berpikir keras dan banting setir untuk membuat usaha baru dengan nama “Bebek Goreng Genem Esemu”. Dengan terus gencar melakukan promosi baik itu online atau dari mulut ke mulut akhirnya bebek goreng ini viral sampai sekarang dan menjadi salah satu kuliner terkenal di ponorogo. Sampai sekarang usaha ini terus mengalami perkembangan dan sekarang penjualannya sudah sampai ke luar kota dan luar negeri. Dari penjualan tersebut beliau mengaku memperoleh pendapatan kotor sekitar Rp. 100.000.000,- sampai Rp. 120.000.000,- per bulan.

Usaha kuliner beliau juga divariasikan menjadi bebek goreng sambal bawang, bebek goreng sambal kluwak, bebek bakar dan sekarang menambah menu lain seperti belut goreng, ayam goreng dan ayam bakar, nila goreng dan nila bakar, berbagai jeroan bebek goreng dsb. Dalam proses produksi ini beliau memiliki banyak karyawan mulai dari admin media sosial, karyawan pemetong dan bagian

¹⁵ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024

bersih-bersih bebek. Karyawan bagian pemanggangan bebek dan sedangkan bagian menggoreng dan membuat bumbu di handle oleh ibu Indah sendiri dan dibantu 4 karyawan ibu-ibu.

Peneliti melakukan wawancara kepada pemilik usaha dan karyawan khususnya bagian pemotong dan pembersih ayam dengan data yang dihasilkan menunjukkan beberapa tanggapan yang hampir sama terhadap pengetahuan sertifikasi halal. Saat peneliti memberikan pertanyaan terkait pengetahuan sertifikasi halal, informan memaparkan bahwa mereka rata-rata mengetahui pengertian dari sertifikasi halal:

“Proses memperoleh label halal suatu produk dan jika sudah punya sertifikasi halal itu akan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap barang yang kita jual kepada mereka. Namun yang perlu ditekankan kalau di aku ya sebenarnya ntah kita punya sertifikasi halal atau tidak itu tergantung pemiliknya maksudnya adalah bagaimana cara mereka untuk tetap menjaga konsistensi kehalalan produk yang dijual misal kalau disini dalam proses penyembelihan bebek itu kan karyawan kami yang memotong saya terus menghimbau kepada karyawan-karyawan kalau menyembelih itu harus membaca bismillah dan saya pun menyiapkan pisau yang tajam dan di kami juga ada yang mengawasi yaitu mbah yai kalau disini. Nah itu sudah merupakan bentuk kesadaran halal yang sudah melekat di usaha kuliner kami, terlepas belum ada bentuk sertifikat halalnya.”¹⁶

Data di atas diperkuat dengan pendapat karyawan di Bebek Goreng, beliau mengatakan sebagai berikut:

“Kalau saya memotong bebek ini pasti dengan membaca bismillah terlebih dahulu, selain itu bos kami menyediakan pisau yang sangat tajam, terus pembersihannya pun dengan air yang mengalir jadi dijamin bersih mbak. Kami pun saat produksi tidak menggunakan bahan atau alat-alat yang berbahaya kami sistemnya masih tradisional semuanya.”¹⁷

Mengenai pemahaman tentang hukum kewajiban sertifikasi halal beliau menyadari bahwa mereka harus mendapatkan sertifikasi halal dalam operasionalnya sesuai dengan UUJPH No. 33 Tahun 2014, yang menyatakan bahwa “produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus

¹⁶ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

¹⁷ Faisal, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

dilindungi undang-undang dan bersertifikat halal”. Seperti penjelasan informan berikut ini:

“Saya tahu tentang sertifikasi halal itu, kalau wajib untuk seluruh pelaku usaha ya fine aja mbak, toh kitapun sebenarnya juga ada kemauan untuk mendaftarkan sertifikasi halal namun masih belum ada waktu dan tenaga untuk ngurusinya, mungkin yang menjadi harapan saya nanti ada penyuluhan datang kesini menjelaskan gini-gini untuk prosesnya dokumen yang dibutuhkan apa saja syukur kalau didaftarkan sekalipun kami pun mau mbak. Dan nanti mungkin bisa saya koordinasikan untuk seluruh pelaku usaha di Desa Patik ini untuk mendaftarkan produknya sertifikasi halal, mungkin dengan bareng-bareng gitu kan jadi enak dan mudah orang-orang nggak menganggapnya ribet dan harus kesana kemari”.¹⁸

Narasumber ini memahami biaya sertifikasi halal, tanggapan beliau mengenai pertanyaan terkait biaya yang dibutuhkan saat sertifikasi halal adalah sebagai berikut:

“Terkait biaya jika saya mencari tahu lebih dalam bahwa sebenarnya sertifikasi halal merupakan hal yang bisa diusahakan, setelah saya buka hp dan saya cari tau tentang sertifikasi halal ternyata ada sertifikasi halal yang gratis ya mungkin gratis disini bisa dimaknai biaya yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha itu tidak mahal mungkin juga masih ada pembebanan-pembebanan yang mungkin akan dibebankan kepada saya nantinya jika mendaftarkan sertifikasi halal tapi setidaknya orang-orang itu tidak akan terbebani biaya yang banyak saat pemerintah mewajibkan semua harus bersertifikasi halal.”¹⁹

Narasumber ini menganggap bahwa sertifikasi halal penting karena dibuktikan dengan adanya peraturan perundang-undangan yang dikeluarkan pemerintah. Sebagaimana hasil wawancara dibawah ini:

“Kalau udah ada undang-undangnya yang mengatur kewajiban sertifikasi halal berarti itu kita semua sudah memiliki aturan yang harus dipatuhi dan logikanya akan ada sanksi yang diberikan oleh pemerintah jika tidak dilaksanakan oleh kami para pelaku usaha, namun tidak langsung begitu coba sampean ke desa-desa yang pelosok mereka pada tahu ndak apa itu sertifikasi

¹⁸ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

¹⁹ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

halal, kalau saya yakin mereka belum pada ngerti dan belum pada paham artinya bahwa peran pemerintah dan penanggung jawab itu sangat dibutuhkan disini dan yang penting juga yang harus dilakukan menurut saya itu edukasi ke masyarakat itu penting karena akan mempengaruhi pola pikirnya dalam mengambil sebuah tindakan kan”.²⁰

Meskipun belum mendaftarkan produknya ke sertifikasi halal pelaku usaha ini menyatakan bahwa jelas ada manfaat yang akan diperoleh dengan adanya sertifikasi halal.

“Kalau manfaat jelas ada mbak manfaatnya mungkin berguna untuk jangka panjang ya mbak contohnya itu kan bentuk jaminan makanan kita halal dan bukti kalau produk kita tu memang memiliki kualitas dan keamanan dan pasti produk kita diakui dan dipercaya banyak orang, namun seperti yang saya bilang tadi sebelumnya itu tergantung pemiliknya, walaupun kita sudah memiliki sertifikat halal kita juga harus tetap memastikan dan menjaga kualitas kita karena banyak yang kalau sudah sertifikat halal terus jadi seenaknya sendiri karena mereka kayak sudah punya pegangan sertifikat tersebut, jadi kalau saya kembali lagi yang utama tetap memperhatikan kualitas dan kepuasan pelanggan walaupun belum terdaftar sertifikasi halal namun saya juga menempelkan label halal yang mungkin sederhananya itu bentuk kesadaran bahwa saya juga menekankan prinsip-prinsip kehalalan bebek goreng ini”.²¹

Pelaku usaha mengaku memperoleh informasi tentang sertifikasi halal dari orang-orang terdekatnya :

“Saya sudah tau sertifikasi halal ini lama sebenarnya mbak saya dapat infonya dari teman-teman saya namun ya itu tadi saya belum sempat mengurusnya dan mungkin usul saya dilakukan sosialisasi dan pelatihan dulu dengan harapan agar pelaku usaha UMKM lain bisa turut mengurus sertifikasi halal ini”.²²

²⁰ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

²¹ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

²² Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024

B. ANALISIS KESADARAN PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Menanamkan kesadaran pada masyarakat diperlukan untuk memastikan masyarakat menaati hukum yang berlaku. Meningkatkan kesadaran hukum tidak harus menunggu terjadinya pelanggaran dan ditindak oleh pihak yang berwenang. Untuk melindungi konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk, pemerintah telah mengeluarkan peraturan terkait Jaminan Produk Halal. Peraturan ini mengikat secara hukum. Penerapan Jaminan Produk Halal UU JPH bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha yang memproduksi dan menjual produk halal selain memberikan kenyamanan, keselamatan, keamanan, dan kepastian ketersediaan produk halal kepada konsumen pada saat mengkonsumsi dan menggunakan produk.²³

Untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman tentang konsep halal pelaku usaha kuliner di Ponorogo pada penelitian ini digunakan teori indikator Soerjono Soekanto, yaitu pengetahuan hukum, pemahaman hukum sebagai berikut:

1. Pengetahuan

Pengetahuan hukum adalah dimana seseorang telah mengetahui bahwa perilaku-perilaku tertentu diatur oleh hukum.²⁴ Tingkat kesadaran hukum para pelaku industri kuliner di Ponorogo dapat diukur jika mereka mengetahui bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal memuat peraturan yang mengatur tentang persyaratan sertifikasi halal mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi dan penjualan ke konsumennya.

Dalam penelitian ini penulis menyediakan asumsi kemungkinan pengetahuan pelaku usaha kuliner, sebagai berikut:

- a. Pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang perolehan bahan baku

²³ Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

²⁴ Soejono Soekanto, Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum (Jakarta: Rajawali, 1982), 140.

Menurut Sudono Sukirno (2006), bahan baku mempengaruhi cara produksi. Menurut standar halal MUI HAS 23000, bahan baku diklasifikasikan menjadi dua kategori: kritis produksi dan kritis non-produksi. Pelaku usaha harus menggunakan bahan baku bersertifikat halal dalam produksinya. Saat membeli bahan baku untuk produksi, pemilik usaha harus memastikan memenuhi standar HAS 23000. Hal ini termasuk memahami persyaratan sertifikasi halal, seperti mencari bahan-bahan produk dan memastikan pemasok memprioritaskan kualitas.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha kuliner hanya sekedar membeli bahan yang dibutuhkan tanpa mengecek ulang barang tersebut sudah terstandar halal atau belum. Pelaku usaha kurang memperhatikan ada atau tidaknya labelisasi halal pada produk yang dibeli. Narasumber pertama yaitu ibu suharti menjelaskan bahwa saat membeli bahan baku ia hanya membeli di depan rumah nya yang merupakan toko ritel, hal itu dikarenakan beliau tidak bisa mengakses lebih jauh dikarenakan faktor usia sehingga ada tidaknya produk yang akan digunakan beliau hanya bergantung di satu tempat saja. Berdasarkan hasil pemaparan narasumber kedua yaitu ibu Slamet menurut beliau pembelian barang-barang untuk proses produkse hampir sama dengan ibu Suharti, beliau hanya menjangkau toko yang paling terdekat, namun ketika yang melakukan pembelian bahan produksi adalah anaknya kualitas barang akan lebih di perhatikan, contohnya seperti tanggal kadaluwarsa. Sedangkan pelaku usaha bebek goreng beliau selalu belanja sendiri untuk stok bahan produksinya. Beliau selalu membeli bahan-bahan fresh dan juga bahan kemasan seperti minyak goreng yang terdapat logo halal dan bukan minyak curah.

Berdasarkan data diatas dapat dianalisis bahwa proses pembelian produk oleh para produsen diklasifikasikan menjadi empat jenis: pengambilan keputusan yang kompleks, pengambilan keputusan yang terbatas, loyalitas merek, dan inerti. Pembelian dengan keterlibatan rendah menyebabkan terbatasnya perilaku produsen dalam pengambilan keputusan. Produsen terkadang mengambil keputusan meskipun memiliki sedikit keterlibatan dengan produk. Produsen kurang memahami kategori produk, dan pencarian informasi serta evaluasi lebih terbatas dibandingkan proses yang rumit.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 4.1
Bahan-Bahan Produksi

Nama Produsen	Jenis Bahan	Daftar Bahan	Kelompok Bahan	Kecukupan Dokumen
Ibu Suharti "Ayam Lodho"	Bahan	Bumbu Dapur	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Sayuran	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Garam	Diragukan	Sertifikat Halal
		Penyedap makanan	Diragukan	Sertifikat Halal
		Minyak Goreng "Tawon"	Diragukan	Sertifikat Halal
		Minyak goreng "Kita"	Diragukan	Sertifikat Halal
		Air Sumur	Tidak Diragukan (Air Murni)	-
	Sabun Cuci	Sunlight	Diragukan	Sertifikat Halal
	Kemasan	Plastik / mika		Proses Produk Halal karena Berasal dari polimerisasi bahan kimia dan aman digunakan.
Ibu Slamet "Ayam Goreng"	Bahan	Bumbu Dapur	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Sayuran	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Garam	Diragukan	Sertifikat Halal
		Penyedap makanan	Diragukan	Sertifikat Halal

		Minyak goreng “Kita”	Diragukan	Sertifikat Halal
		Minyak goreng “Fortune”	Diragukan	Sertifikat Halal
		Air PDAM	Tidak Diragukan (Air Murni)	-
	Sabun Cuci	Sunlight	Diragukan	Sertifikat Halal
	Kemasan	Plastik / mika		Proses Produk Halal karena Berasal dari polimerisasi bahan kimia dan aman digunakan.
Ibu Indah “Bebek Goreng”	Bahan	Bumbu Dapur	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Sayuran	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Garam	Diragukan	Sertifikat Halal
		Penyedap makanan	Diragukan	Sertifikat Halal
		Minyak goreng “Bimoli”	Diragukan	Sertifikat Halal
		Minyak goreng “Fortune”	Diragukan	Sertifikat Halal
		Air PDAM	Tidak Diragukan (Air Murni)	-
	Sabun Cuci	Mama lemon	Diragukan	Sertifikat Halal
		Sunlight	Diragukan	Sertifikat Halal
	Kemasan	Besek bambu	Tidak Diragukan	Memenuhi standar mutu
Paper bag		Tidak Diragukan	Memenuhi standar mutu	

b. Pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang proses produksi

Selama proses produksi pelaku usaha harus memperhatikan fasilitas yang digunakan dan tetap memperhatikan aspek kebersihan, kehalalan, dan ketelitian yang dibutuhkan. Fasilitas produksi adalah fasilitas yang membantu mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang dapat diperdagangkan. Fasilitas produksi menguntungkan pemilik usaha dengan memastikan kelancaran proses produksi dan produk siap diperdagangkan. Fasilitas produksi seperti gedung, ruangan, peralatan utama, dan peralatan bantu harus memenuhi persyaratan sertifikat halal.²⁵

Berdasarkan hasil wawancara terkait fasilitas yang digunakan selama proses produksi berdasarkan hasil wawancara ibu Suharti dan ibu Slamet, selama proses produksi lokasi yang digunakan untuk usaha terbebas dari najis. Fasilitas yang digunakan juga aman dan terjangkau. Pematangan ayam ibu Suharti dilakukan di tempat lain yang ada di pasar sedangkan untuk pembersihannya dilakukan dirumah sendiri. Selama proses pembersihan ayam dilakukan dengan air yang mengalir dan di bersihkan sampai bersih. Sedangkan ibu Slamet selama ini ayam yang akan di produksi dipotong oleh suaminya sendiri. Konsep yang di digunakan beliau adalah selama memotong ayam menggunakan pisau yang tajam, mengawali dengan basmallah dan ayam ditunggu sampai mati total. Setelah itu ayam di masukkan kedalam air panas untuk menghilangkan bulu-bulu yang ada, selama proses tersebut ibu Slamet dibantu dengan suaminya menggunakan air deras yang mengalir. Narasumber ibu Indah menjelaskan bahwa tempat usaha yang ada terbebas dari najis karena beliau selalu membeda-bedakan tempat produksi. Tempat produksi terdiri dari tempat pematangan hewan, tempat pembersihan hewan, tempat untuk membakar hewannya berupa pawon tradisional sendiri, dan dapur modern untuk peracikan bumbu-bumbunya serta tempat menggoreng yang juga memiliki ruangan khusus sendiri. Proses penyembelihan hewannya sama dengan ibu Slamet yang selalu memperhatikan kebersihan, dan sesuai syariat Islam.

Berdasarkan data diatas dapat dianalisis bahwa fasilitas yang digunakan sangat berpengaruh terhadap kehalalan suatu produk. Berdasarkan hasil wawancara

²⁵ LPPOM MUI, <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>, diakses pada tanggal 25 Mei 2024 pukul 09.00WIB.

semua sudah semaksimal mungkin menjaga kualitas termasuk fasilitas yang digunakan. Namun berdasarkan hasil observasi peneliti selama proses wawancara berlangsung pelaku usaha harus lebih menjaga tata kelola dan kebersihan warungnya, walaupun selama ini sudah baik namun alangkah baiknya untuk pelaku usaha ibu Suharti dan ibu Slamet lebih meningkatkan tata kelola karena dalam penglihatan peneliti warung yang dimiliki masih sempit dan proses produksinya masih menjadi satu tempat didapur.

c. Pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap isi (substansi) peraturan yang berkaitan dengan sertifikasi produk halal

Indikator pengetahuan yang dimaksud adalah pengetahuan pelaku usaha tentang isi (substansi) dari regulasi mengenai sertifikasi halal, maka didapat kesimpulan bahwa ada satu orang responden yang mengetahui tentang regulasi sertifikasi produk halal, artinya bahwa dari 100% responden 67% tidak mengetahui sama sekali tentang regulasi sertifikasi produk halal.

Penelitian yang berkaitan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis yakni keduanya menjelaskan pelaku usaha yang tidak mengetahui kewajiban memiliki sertifikasi halal. Dibuktikan dengan hasil penelitian oleh penulis bahwa kedua pelaku usaha kuliner juga belum pernah mendapatkan informasi tentang UUJPH. Berdasarkan hasil wawancara peneliti menarik kesimpulan bahwa pelaku usaha belum melakukan sertifikasi halal produk mereka karena kurangnya pengetahuan pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal yang tertera di UUPJH No. 33 Tahun 2014.

Selanjutnya mengenai pengetahuan hukum (*legal awareness*) pengusaha kuliner dapat digambarkan dalam tabel berikut:

Tabel 4.2

No	Pengusaha dan Produk Kuliner	Pengetahuan Hukum (Law Awareness) Mengenai isi dari regulasi	Pengetahuan Hukum (Law Awareness) Eksistensi Regulasi Sertifikat Halal
1	Suharti		

	(Olahan Ayam Kampung)	×	×
2	Slamet (Ayam Goreng Sambal Bawang)	×	×
3	Indah (Bebek Goreng Genem)	✓	✓

Dari hasil tersebut membuktikan bahwa pengetahuan pelaku usaha kuliner mengenai regulasi sertifikasi produk halal dapat dinilai rendah, maka dapat dikatakan bahwa masyarakat buta tentang peraturan perundang-undangan (pengetahuan hukum rendah). Pengetahuan mereka tentang regulasi sertifikasi produk halal hanyalah bagaimana suatu regulasi berdampak pada usaha mereka. Di sini mereka merasakan keberadaan regulasi tersebut, meskipun belum pernah mengetahui dan membacanya.

d. Pengetahuan tentang cara memperoleh sertifikat halal

Pengetahuan tentang cara untuk mendapatkan sertifikat produk halal pun bagi para pelaku usaha sangat awam dan diperlukan sosialisasi serta edukasi untuk merubah pola pikir mereka tentang produk halal. Belum semua pelaku usaha di Kabupaten Ponorogo yang bergerak di bidang kuliner sadar halal. Hal itu ditandai dengan tidak semuanya memberikan label halal pada produknya meskipun belum mendaftar sertifikasi halal. Berdasarkan hasil observasi memang benar pelaku usaha kuliner sudah menempelkan label halal pada produk yang mereka jual. Namun peneliti melihat label halal tersebut berbeda dengan label halal yang resmi dikeluarkan oleh MUI. Dari situ memang dapat disimpulkan bahwa mereka menempelkan label halal tidak secara resmi. Menempelkan label halal secara tidak resmi dapat menyesatkan konsumen muslim yang mengandalkan label tersebut ketika akan membeli sebuah produk. Hal tersebut dapat merusak kepercayaan konsumen terhadap penjual yang sebenarnya mematuhi standar halal yang ditetapkan. Maka dari itu penempelan label halal secara sah dengan proses

mendaftar sertifikasi halal sangat penting dan harus dilakukan. Pengusaha yang memiliki sertifikasi halal akan merasa lebih nyaman dalam berusaha dan khususnya bagi pelanggan umat Islam juga akan merasa lebih nyaman dalam mengkonsumsi sebuah produk.

Rata-rata respon yang diberikan informan dalam menjawab pertanyaan tentang apa yang diketahui pelaku usaha tentang sertifikasi halal dan cara memperolehnya dinilai masih rendah. Banyak pelaku usaha yang masih belum mengetahui persyaratan dan biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh sertifikasi halal, dan sebagian informan hanya mengetahui bahwa sertifikasi halal adalah sertifikat yang membuktikan suatu produk halal.

e. Pengetahuan tentang Biaya Sertifikasi Halal

Selain dari Undang-Undang Jaminan Produk Halal, biaya dalam mengurus sertifikasi halal merupakan suatu hal yang kompleks dan tidak diketahui oleh pelaku usaha yang ada di Kabupaten Ponorogo. Banyak pelaku usaha yang mengaku belum pernah mendengar tentang sertifikasi halal, dari hal ini membuat mereka tidak ingin mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal. Terkait biaya jika pelaku usaha kuliner mencari tahu lebih dalam bahwa sebenarnya sertifikasi halal merupakan hal yang bisa diusahakan. Pemerintah mengeluarkan program sertifikasi halal jalur *self declare* dengan gratis biaya layanan. Tarif layanan gratis tersebut, bukan berarti bahwa proses sertifikasi halal tidak membutuhkan biaya. Pelaku usaha dibebankan biaya layanan sebesar Rp300.000 untuk mengajukan sertifikasi halal dengan proses *self declare*. Meski demikian, pendanaan pengeluaran tersebut bersumber dari APBN, APBD, atau perantara yang membantu pelaku usaha. Lalu jika memakai sertifikasi halal jalur reguler dengan dibebankan biaya layanan yaitu Rp. 650.000. Rincian biaya terdiri dari biaya pendaftaran dan penetapan kehalalan yaitu Rp. 300.000 dan sisanya adalah biaya pemeriksa kehalalan produk oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebesar Rp. 350.000. Meskipun terhitung cukup besar, namun jika di cari dengan teliti pelaku usaha bisa menggunakan fasilitas biaya yang ada pada lembaga-lembaga yang memberikan dana subsidi kepada pelaku usaha untuk mereka melakukan sertifikasi halal.

Informasi dari hampir seluruh pelaku usaha menunjukkan bahwa mereka belum mengetahui kewajiban sertifikasi halal sejak awal penjualannya. Pelaku usaha berpendapat bahwa mereka belum mengetahui adanya sertifikasi halal. Mereka percaya bahwa jika sertifikasi halal diperlukan, maka informasi mengenai hal tersebut harus dijelaskan kepada mereka. Mereka tidak bisa melakukan sertifikasi halal meski dengan peluang yang ada karena mereka tidak tahu, padahal jalur *self declare* itu gratis dan/atau pelaku usaha kuliner harus menggunakan jalur reguler yang menggunakan dana subsidi.

2. Pemahaman akan Ketentuan-ketentuan Hukum

Pemahaman hukum adalah pengetahuan seseorang terhadap hakikat, maksud, dan manfaat peraturan perundang-undangan dan perjanjian tertulis. Pemahaman ini diukur jika masyarakat bisa memahami peraturan yang sedang dijalankan.²⁶ Hal ini dapat diukur apabila pelaku usaha memahami bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal pasal 3 bertujuan menjamin produk halal tersedia bagi masyarakat lokal untuk dikonsumsi dan digunakan, serta memberikan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan.

Tabel 4.3

Pemahaman Hukum Pelaku Usaha terkait Penerapan Pasal

No	Nama Pelaku Usaha	Pemahaman Pelaku Usaha
1	Ibu Suharti	Kurang Paham
2	Ibu Slamet	Kurang Paham
3	Ibu Indah	Paham

Sumber: Olahan penulis terhadap wawancara dari pelaku usaha kuliner di Ponorogo, pada tahun 2023.

Dari hasil wawancara tingkat kesadaran pelaku usaha kuliner terkait indikator pemahaman hukum yakni dua dari tiga pelaku industri kuliner Ponorogo belum menyadari bahwa sertifikasi halal ada untuk menjamin kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian masyarakat mengenai ketersediaan produk halal untuk dikonsumsi dan digunakan. Dengan demikian, pelaku usaha kuliner di

²⁶ Soerjono Soekanto, "Kesadaran dan Kepatuhan Hukum", (Jakarta:CV Rajawali, 2019), 160.

Ponorogo belum mewujudkan perilaku pemahaman hukum. Dalam hal ini jika segera didaftarkan sertifikasi halal dapat mengancam keberlangsungan usahanya, dikarenakan saat ini sertifikasi halal menjadi sebuah kewajiban dan sudah diatur dalam Undang-undang. Selain itu, dapat merugikan pihak konsumen apabila membeli produk tersebut jika terdapat indikator bahan yang berbahaya.

Dari sini dapat disimpulkan bahwa minimnya tingkat kesadaran hukum tentang sertifikasi produk halal pada masyarakat di Kabupaten Ponorogo, hal itu terjadi karena terdapat peraturan perundang-undangan yang mengatur jaminan produk halal yang sudah tersebar di kalangan masyarakat luas tetapi masyarakat tersebut tidak mengetahui ketentuan-ketentuan hukum yang ada didalamnya yang telah dikhususkan untuk mereka.

3. Faktor-faktor yang melatarbelakangi penyebab kurangnya pengetahuan dan pemahaman kesadaran hukum pelaku usaha kuliner di Ponorogo

Berdasarkan hasil analisis peneliti faktor-faktor rendahnya tingkat pengetahuan dan pemahaman kesadaran hukum pada para pelaku usaha kuliner di Ponorogo adalah sebagai berikut:

a. Kurangnya sosialisasi dan edukasi

Sosialisasi dapat diartikan sebagai proses dimana seseorang mengenali, memahami, mematuhi, dan menghormati norma-norma dan nilai-nilai yang ada di masyarakat.²⁷ Selain edukasi Sistem Jaminan Halal yang berlaku saat ini, pemerintah harus secara aktif menjangkau pemangku kepentingan dunia usaha. Pemerintah dan Lembaga terkait harus mendorong para pelaku usaha untuk melaksanakan rencana pemerintah mengenai makanan halal dan membuat mereka merasa diperhatikan. Sebab, walaupun peraturan sudah dibuat namun tidak pernah diberlakukan, tetap saja akan memberikan dampak yang merugikan bagi semua kalangan. Baik itu untuk kepentingan produsen maupun pembeli masyarakat umum.

Jika seseorang yang telah menerapkan sistem jaminan produk halal dan memperoleh sertifikasi halal dapat memberikan pengetahuan ini kepada pengusaha yang masih belum mengetahuinya, maka hal itu akan lebih baik. Karena ketika ada

²⁷ Sutaryo, *Dasar-Dasar Sosialisasi*, (Jakarta: Rajawali Press, 2004), hlm. 230

contoh, orang akan lebih cenderung merespon positif dan lebih percaya. Karena sertifikasi halal saat ini diwajibkan dan bukan opsional, maka perlu ada aktivitas yang lebih besar dalam penerapan sistem jaminan produk halal dalam hal sosialisasi. Lembaga yang berwenang bisa mengajarkannya secara bertahap supaya semua pelaku usaha, khususnya industri makanan dan minuman mengetahui apa itu sistem jaminan produk halal dan bagaimana menggunakannya saat membuat produk baru.

Ketua Halal Center IAIN Ponorogo menyatakan bahwa kolaborasi Kementerian Agama dengan lembaga pendidikan seperti IAIN Ponorogo sangat penting dalam meningkatkan pemahaman dan kualitas produk halal di Ponorogo melalui sosialisasi yang berkelanjutan. Kegiatan sosialisasi ini diharapkan menjadi langkah awal untuk menjadikan Ponorogo sebagai daerah yang berkomitmen terhadap produk halal, serta meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Diharapkan dengan melibatkan langsung masyarakat desa wisata maka penyebaran informasi ini akan lebih efektif dan bermanfaat bagi pengembangan ekonomi pariwisata dan kewirausahaan halal setempat.²⁸

Tidak cukup hanya mengandalkan label halal suatu produk untuk menentukan apakah produk tersebut haram atau halal. Individu perlu menyadari dan memahami hal-hal mana, dari sudut pandang Islam, yang boleh atau dilarang untuk dikonsumsi. Literasi halal berarti mengetahui produk dan jasa mana yang menurut hukum Islam dipandang halal atau haram dikenal. Pasca berlakunya UU JPH, muncul peraturan baru serta persyaratan sertifikasi halal bagi seluruh produk yang diperdagangkan dan beredar di pasaran. Oleh karena itu, pelatihan diyakini lebih penting daripada sistem untuk memastikan produsen produk halal. Pendidikan tentang produk halal dinilai penting dalam menyebarkan kesadaran produsen makanan halal. Untuk menjaga kualitas dan kuantitas produknya agar sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku, maka mereka harus mengetahui dan memahami proses yang harus mereka lalui sebelum mendaftarkan produknya untuk sertifikasi

²⁸ IAIN Ponorogo, <https://iainponorogo.ac.id/2024/05/06/serentak-sosialisasi-wajib-halal-oktober-pendamping-pph-ponorogo-halal-center-iain-ponorogo-jangkau-25-desa-wisata/>, diakses pada tanggal 15 Mei 2024 pukul 10.00 WIB.

halal, atau setelah mereka memperoleh sertifikasi halal. Dalam konteks ini, pemerintah bertugas untuk memberlakukan Jaminan Produk Halal dengan dibantu oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Berdasarkan data diatas dapat dianalisis bahwa sosialisasi dan edukasi tidak hanya dilakukan kepada para pelaku usaha saja namun penting dan perlu juga memberikan sosialisasi kepada konsumen, Penyembelih hewan unggas, kambing dan sapi, serta pedagang daging dan unggas. Hal itu dikarenakan Di Ponorogo masih ditemukan adanya penyembelihan yang diindikasikan tidak sesuai dengan ajaran agama Islam. Hal ini mengakibatkan kekhawatiran terhadap kehalalan dari daging hasil sembelihan. Jumlah petugas pemotongan hewan di Ponorogo sebanyak 149 orang. Pemotong sapi sebanyak 107 orang dan unggas sebanyak 42 orang. Hanya enam orang yang menjadi penjagal bersertifikat halal. Hal ini menjadi tantangan bagi semua pihak, khususnya pemerintah, untuk terus melakukan sosialisasi tentang penyembelihan halal. Jika penyembelihannya tidak halal, penjualnya akan terkena dampaknya, begitu pula orang yang mengkonsumsinya; doa kita mungkin tidak terkabul karena makanan yang kita makan tidak halal.

b. Kurangnya pendamping kepada pelaku usaha

Selain sosialisasi, edukasi, dan penyuluhan, masyarakat memerlukan dukungan. Karena sertifikasi halal memerlukan pendaftaran online dan sejumlah persyaratan yang berkaitan dengan lembaga pemerintah, beberapa pelaku usaha merasa kesulitan. Prosesnya dimulai dengan melengkapi izin edar atau P-IRT, dilanjutkan dengan surat keterangan sehat, nomor induk usaha (NIB), persyaratan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH), dan lain sebagainya. Tentu saja, hal ini memerlukan proses dan prosedur yang telah ditetapkan dan dipersiapkan dari seluruh lembaga terkait. Pemerintah sebaiknya memprioritaskan pemberian pendampingan kepada masyarakat, dengan fokus pada usaha mikro kecil (UMK) dan pengusaha industri rumah tangga (IRT) agar Indonesia dapat secara efektif dan sesuai dengan target mewujudkan impian pemerintah mengenai penerapan jaminan produk halal.

Berdasarkan data kemenag menunjukkan bahwa Satuan Tugas (Satgas) Halal Kementerian Agama (Kemenag) Kabupaten Ponorogo bekerja sama dengan instansi terkait dan Pendamping PPH dari Pusat Halal Ponorogo yaitu IAIN Ponorogo melakukan kegiatan *kick off* pendampingan sertifikasi halal di 25 desa wisata. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya pemerintah untuk memastikan produk yang dijual di Ponorogo memenuhi ketentuan halal. Sosialisasi dilakukan langsung di 25 desa wisata di Kabupaten Ponorogo yang menjadi hub kegiatan pariwisata dan perekonomian setempat.

Dalam kegiatan yang sudah dilakukan, seluruh Pendamping PPH memberikan edukasi kepada masyarakat setempat tentang pentingnya sertifikasi halal dan cara mendapatkannya. Selain itu juga memberikan informasi mengenai program Wajib Halal Oktober yang akan segera dilaksanakan. Ibu Hj. Ifrotul Hidayah berharap target pelaku usaha dengan produk tersertifikasi dapat terpenuhi semaksimal mungkin pada bulan Oktober. Dukungan dan kerjasama dari instansi dan lembaga terkait diharapkan dapat mempercepat kemajuan industri halal di Indonesia. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produk halal sekaligus memberikan dukungan teknis dan informasi kepada pelaku usaha lokal yang mencari sertifikasi halal. Dengan adanya pendampingan yang dilakukan akan membantu para pelaku usaha dalam menjalankan proses sertifikasi halal agar lancar dan efisien, dan juga dapat memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ketat.

c. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan dapat berdampak pada pengetahuan dan pemahaman pelaku industri kuliner terhadap sertifikasi halal. Masyarakat yang berpendidikan tinggi biasanya memiliki akses terhadap informasi yang lebih beragam dan mungkin lebih berpengetahuan tentang prosedur dan persyaratan yang terlibat dalam sertifikasi halal. Di sisi lain, pengetahuan dan pemahaman sertifikasi halal juga dipengaruhi oleh elemen lain seperti pengalaman kerja sebelumnya, kesadaran pasar, dan dedikasi terhadap kepatuhan agama atau hukum. Oleh karena itu, meskipun pendidikan dapat menjadi faktor penting, terdapat faktor lain yang juga

mempengaruhi seberapa luas pengetahuan para pelaku usaha kuliner mengenai sertifikasi halal.

d. Tidak mengetahui cara mendaftarkan sertifikasi halal

Pelaku usaha kuliner pada dasarnya menginginkan legalitas pada produknya, terutama sertifikasi halal. Namun terkendala pada ketidaktahuan dan kurangnya pemahaman mengenai tata cara pendaftaran sertifikasi halal, dan terkait proses apa saja yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikasi halal tersebut. Serta pendaftaran sertifikasi halal yang membutuhkan waktu lumayan lama menyebabkan mereka belum mendaftar.

C. ASPEK TRANSFORMATIF KESADARAN PENGETAHUAN DAN PEMAHAMAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Berdasarkan analisis dari paparan data tersebut, bahwasannya para pelaku usaha memiliki tingkat pengetahuan dan pemahaman halal yang masih rendah. Hal itu dapat dilihat berdasarkan teori pengetahuan yaitu dimana seseorang telah mengetahui bahwa perilaku-perilaku tertentu diatur oleh hukum.²⁹ Industri halal sudah diatur di Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.³⁰ Tujuan undang-undang ini adalah untuk melindungi hak setiap penduduk untuk menjalankan agamanya, dan negara wajib memberikan jaminan dan perlindungan produk halal. Undang-undang tersebut menekankan bahwa barang-barang yang dijual di Indonesia mencakup barang-barang konsumsi yang digunakan, dimanfaatkan, dan disalahgunakan oleh masyarakat serta produk kosmetik, obat-obatan, bahan kimia, biologi, dan rekayasa. Selain itu, undang-undang ini mengatur layanan halal terkait perjalanan, pariwisata, media, dan hiburan.

Tingkat kesadaran halal para pelaku industri kuliner di Ponorogo dapat diukur tidak hanya dari pengetahuan terhadap Undang-Undang Jaminan Produk

²⁹ Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum* (Jakarta: Rajawali, 1982), 140.

³⁰ Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Halal yang didalamnya memuat peraturan untuk mengatur tentang persyaratan sertifikasi halal saja namun dilihat secara lebih mendalam terkait perolehan bahan baku dan proses produksi yang dilakukan. Namun dalam kenyataannya pelaku usaha kuliner justru memiliki pengetahuan dan pemahaman terkait perolehan bahan baku yang masih rendah. Pembelian bahan baku yang masih mengedepankan kemudahan dan harga yang murah perlu sedikit diragukan. Seharusnya ketika membeli bahan untuk produksi pelaku usaha memperhatikan aspek bahan atau kandungan yang ada didalamnya, label halal, tanggal kadaluwarsa dan barang tersebut dalam kondisi baik atau tidak. Kehadiran label pada suatu produk merupakan hal yang krusial. Sebab, label suatu produk berfungsi sebagai identitasnya. Label memungkinkan untuk membedakan produk. Harga yang murah dan kemudahan akses menjadi pertimbangan bisnis yang penting, namun mengabaikan kualitas halal adalah hal yang berisiko. Kualitas halal menjadi pertimbangan penting bagi konsumen yang sensitif terhadap isu ini. Menginvestasikan waktu dan sumber daya untuk memastikan bahwa barang yang dibeli memenuhi standar halal dapat membantu menghindari risiko reputasi dan kerugian pasar di masa depan.

Fasilitas selama proses produksi perlu ditingkatkan dan pelaku usaha perlu membedakan ruang untuk memproduksi barang dagangannya. Memperbanyak tempat cuci tangan karena sebagian pelaku usaha hanya memberikan tempat cuci tangan pada wadah saja. Pemilik usaha harus menekankan kepada siapapun yang bekerja di perusahaannya akan pentingnya mengikuti prosedur dengan mengedepankan prinsip kehalalan suatu produk. Untuk menjaga fasilitas produksi halal, diperlukan sanitasi dan pembersihan, serta pelatihan karyawan tentang prinsip-prinsip halal dan tanggung jawab mereka dalam mematuhi standar halal yang berlaku.

Sedangkan pengetahuan pelaku usaha kuliner mengenai regulasi sertifikasi produk halal juga masih dinilai rendah, maka dapat dikatakan bahwa masyarakat buta tentang peraturan perundang-undangan (pengetahuan hukum rendah). Padahal menurut peneliti pengetahuan tentang produk halal itu akan membantu memahami perilaku produsen. Hal ini karena pengetahuan produk halal membantu produsen

dalam mengevaluasi mereka yang menjamin kehalalan produknya. Dari pengetahuan halal juga membantu produsen menentukan produk yang berkualitas.

Berdasarkan peraturan tertulis barang halal yang diperdagangkan adalah barang yang telah melalui proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh organisasi audit halal, dengan persetujuan lembaga MUI.³¹ Jadi dapat disimpulkan segala sesuatu yang diperjualbelikan harus memiliki sertifikasi halal. Sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis dalam sebuah organisasi MUI tentang barang dan jasa yang telah berhasil menyelesaikan prosedur sertifikasi halal.³² Berdasarkan hasil wawancara semua yang menjadi responden dalam penelitian ini belum memiliki sertifikasi, sehingga perilaku tersebut tidak sesuai dengan UU Jaminan Makanan Halal. Namun dapat dianalisis pelaku usaha belum menerapkan UU Jaminan Makanan Halal tersebut dikarenakan kurangnya sosialisasi dan edukasi kepada seluruh masyarakat pelaku usaha terkait dengan adanya program sertifikasi halal. Intinya, masyarakat harus disadarkan terhadap peraturan perundang-undangan yang baru diberlakukan atau yang ditetapkan oleh pemerintah. Salah satu tanggung jawab lembaga terkait dalam mewujudkan Jaminan Produk Halal adalah dengan terus melakukan edukasi kepada masyarakat; ini dapat dilakukan dengan menyiapkan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH). Namun sebaiknya pemerintah dan lembaga terkait tidak hanya menekankan pada UU yang berlaku tapi masyarakat disadarkan mulai dari dalam dirinya terkait halal dalam konteks dasar seperti bahan yang digunakan, perolehan bahan baku, fasilitas yang digunakan dan proses distribusinya. Karena ketika hal-hal dasar tidak menjadi *habit* dan pengetahuan tidak dibentuk dalam diri pelaku usaha maka untuk mengikuti aturan yang berlaku akan lebih sulit.

Dalam kondisi pengetahuan, pemahaman, sikap para pelaku usaha yang masih dibidang sangat rendah terkait dengan adanya sertifikasi halal maka salah satu tanggung jawab pemerintah adalah mensosialisasikan undang-undang yang sudah ada. Dalam situasi ini, pemerintah dapat bekerja sama dengan sejumlah mitra pemerintah dan swasta serta memanfaatkan media sosial modern untuk

³¹ Sukoso dkk, Ekosistem Industri Halal (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020), 43.

³² Pedoman dan Prosedur Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Pasal 1 ayat (19).

memberikan salah satu sarana informasi tercepat untuk memperoleh informasi terkini, baik melalui media cetak, web, atau televisi. Lembaga terkait harus memiliki inisiatif penjangkauan dan kunjungan kepada masyarakat dengan fokus pada pelaku usaha, baik usaha makro maupun mikro. Hal ini harus diberlakukan agar semua pihak terutama pelaku usaha yang harus mendaftarkan barangnya untuk mendapatkan sertifikasi halal dapat mengakses informasi dan keahlian yang cukup untuk menjalankan ketentuan UU Jaminan Produk Halal.



BAB V

**DATA ANALISIS KESADARAN SIKAP PELAKU USAHA KULINER DI
PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL**

**A. DATA KESADARAN SIKAP PELAKU USAHA KULINER DI
PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL**

Dalam konteks emosional respon yang diambil adalah tentang perspektif pelaku usaha terhadap sertifikasi halal, pandangan pelaku usaha kuliner terkait dengan Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Terdapat berbagai perbedaan berdasarkan temuan wawancara dengan tiga responden. Semua pelaku usaha pada hakikatnya menginginkan sertifikasi halal pada produknya, karena hal tersebut dapat menanamkan kepercayaan di mata konsumen. Sertifikat halal penting bagi produsen. Pertama, sebagai kewajiban produsen terhadap konsumen muslim, perlu diingat bahwa isu halal merupakan bagian dari prinsip kehidupan umat Islam; kedua, meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan; ketiga, meningkatkan reputasi dan daya saing perusahaan; keempat, memanfaatkannya sebagai alat pemasaran dan memperluas jaringan pemasaran; dan kelima, menguntungkan produsen dengan meningkatkan produksi dan omzet penjualan serta daya saing.

1. Sikap pelaku usaha selama keberlangsungan usahanya

Sikap yang pertama adalah terkait pemilihan sumber daya manusia yang bekerja di usaha mereka. Berdasarkan tiga responden hanya satu responden yaitu ibu Indah yang mempunyai karyawan. Terkait pemasok dan sumber daya manusia yang ada berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Indah adalah sebagai berikut:

“Dalam pemiliha karyawan dan supplier kami memiliki beberapa kriteria mbak, diantaranya adalah beragama islam, karena untuk memastikan bahwa makanan yang kami produksi dan akan kami jual itu benar-benar sesuai standar halal. Selain itu juga orang yang cekatan, bisa bekerja sama dan mengikuti instruksi yang berlaku disini”.¹

¹ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 02 Mei 2024.

Selanjutnya mengenai sikap pelaku usaha terhadap pengadaan barang halal yang digunakan selama proses produksi sebagai berikut :

“Kalau halal atau tidaknya paling juga halal mbak, soalnya saya beli langsung kemasan. Tapi ketika pembelian saya tidak terbiasa ngecek dulu. Kalau untuk ayam yang saya gunakan itu langsung dari peternak ayam di pasar dan ayamnya sehat.”²

Hal senada juga dikatakan oleh informan kedua yaitu Ibu Slamet, sebagai berikut:

“kalau untuk bahannya saya langsung beli ditoko mbak, jadi mungkin sudah halal ya. Saya juga tidak melakukan pengecekan ulang. Tapi untuk proses produksinya saya selalu memperhatikan aspek kebersihan dan tidak ada campuran barang yang tidak halal.”³

Pengadaan halal kedua pelaku usaha tersebut berbeda dengan informan ketiga yaitu ibu Indah. Beliau mengatakan sebagai berikut :

“Tugas saya di sini sebagai penanggung jawab proses mulai dari perolehan bahan bakunya sampai ke tangan pelanggan kami. Saya yang bertanggung jawab dan terjun langsung dalam kegiatan pengadaan halal rumah makan bebek ini karena setiap harinya kami membeli bahan baku itu yang segar dan fresh, karena kami juga sudah mempunyai pelanggan seperti sayuran kemudian bebeknya itu punya saya sendiri bumbu-bumbu kayak gitu sudah dijamin fresh dan terjamin aman. Kami juga melakukan transaksi sesuai syariat Islam. Kami memilih pemasok yang terjamin kehalalannya kalau untuk bumbu-bumbu dan bahan-bahannya karena saya cek dulu kalau beli. Kemudian untuk kinerja karyawan setiap harinya juga saya perhatikan agar kebersihan bahan baku dan kehalalan bahan baku itu tetap terjaga dan kami menanamkan seluruh kegiatan proses produksi sampai penyaluran kepada konsumen kami itu harus sesuai dengan syariat Islam setidaknya seperti itu yang sudah kami lakukan selama ini.”⁴

² Suharti, Hasil Wawancara, Ponorogo, 02 Mei 2024.

³ Slamet, Hasil Wawancara, Ponorogo, 02 Mei 2024.

⁴ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 02 Mei 2024.

2. Perspektif pelaku usaha terhadap sertifikasi halal

Ibu Suharti dan ibu Slamet selaku pemilik usaha kuliner di Ponorogo ini mengatakan bahwa sedikit terbebani dengan adanya kewajiban sertifikasi halal, menurut beliau, dengan adanya peraturan itu hanya akan menyusahkan pelaku usaha khususnya untuk usahanya karena beliau belum mengetahui sama sekali dan harus membuang waktu dan biaya untuk mengurus sertifikasi halal, karena meskipun nantinya sudah melakukan sertifikasi halal belum tentu meningkatkan penjualannya dan bahkan ia merasa usahanya akan sama seperti itu aja. Mereka sangat terbebani biaya yang besar hanya untuk sertifikasi halal yang rata-rata konsumennya tidak mempertanyakan itu. Tapi, kalau ada yang mendukung atau memfasilitasi proses sertifikasi halal, mereka siap menanganinya. khususnya yang berkaitan dengan biaya dan persyaratan. Terlepas dari tanggapan ibu Suharti dan ibu Slamet, satu pelaku usaha kuliner tidak merasa terbebani. Menurut beliau warung bebek goreng ini sudah sempat viral makai beliau juga punya kewajiban untuk mendaftarkan sertifikasi halal, beliau punya keinginan untuk melakukannya namun masih belum ada waktu dan tenaganya.

3. Sikap pelaku usaha kuliner terkait dengan Undang-Undang Jaminan Produk Halal

Respon serupa terhadap kewajiban sertifikasi halal juga ditemukan dalam data yang dikumpulkan dari pelaku usaha yang diwawancarai untuk penelitian ini. Ketika peneliti menanyakan pendapat pelaku usaha mengenai keabsahan undang-undang tentang kewajiban sertifikasi halal di Indonesia, narasumber mengklarifikasi bahwa peraturan tentang sertifikasi halal sudah tepat namun harus ditegaskan kembali agar peraturan yang sudah ada dapat diterapkan dengan benar dan sesuai. Sebagaimana yang dikatakan responden dibawah ini:

“Kalau pandangan saya sebenarnya itu beban tambahan mbak. Soalnya dari saya sendiri yang sudah tua suami juga sudah tua jelas kalau disuruh memahami undang-undang saya sudah tidak bisa. Dan misal ada yang menggiring untuk mendaftarkan tapi biayanya mahal saya juga keberatan.”⁵

⁵ Suharti, Hasil Wawancara, Ponorogo, 19 Desember 2023.

Pendapat di atas sama dengan pendapat ibu slamet yang juga memiliki pemikiran yang hampir sama, sebagai berikut:

“Kalau saya sulit untuk memenuhi semua persyaratan yang ditetapkan oleh undang-undang itu mbak, sebenarnya persyaratannya apa saya juga tidak tau sama sekali namun saya kepikiran kalau sudah ada undang-undang nya pasti nanti ribet.”⁶

Sedangkan ibu Indah berpendapat berbeda dengan kedua responden, beliau menjelaskan sebagai berikut:

“Adanya undang-undang sertifikasi halal, bagi saya merupakan hal yang baik. Hal itu dapat mendorong pelaku usaha untuk memiliki sertifikasi halal seperti saya ini contohnya. Tapi yang perlu ditekankan disini adalah kalau sudah ada undang-undang yang mengatur tapi masih banyak yang tidak menaatinya. Mungkin dari pemerintah bisa melakukan upaya kembali untuk mendorong peraturan tersebut tersampaikan dengan baik kepada para pelaku usaha, seperti ada tim yang bertugas sosialisasi dan edukasi kepada kami Masyarakat, ada tim yang harus memfasilitasi proses karena tidak semua mau diajak ribet mbak. Dan tidak hanya untuk yang belum tersertifikasi halal saja yang disosialisasi namun pelaku-pelaku usaha yang sudah tersertifikasi halal pun harus di cek dilihat apakah sudah menerapkan standar halalnya itu apa belum.”⁷

Dalam konteks sikapnya para pelaku usaha terhadap adanya Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang diberlakukan, pelaku usaha menyikapi bahwa produk dan proses produksi mereka telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang berlaku.

“Kalau saya semua bahan baku yang diperoleh itu berasal dari sumber yang halal mbak dan pastinya tidak berasal dari sumber yang dilarang mbak. Saya membeli ayam biasanya di Toko Ayam Pak Sriyono Pulung itu mbak pasti sampean sudah tahu, soalnya di sana kan sudah besar dan saya biasanya beli sekalian di sembelih mbak jadi pulang sudah bersih.”

Berdasarkan wawancara dengan responden Ibu Suharti peneliti melakukan observasi secara mendalam kepada toko Ayam Pak Sriyono tersebut. Berdasarkan

⁶ Slamet, Hasil Wawancara, Ponorogo, 15 Januari 2024.

⁷ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024.

hasil observasi dapat peneliti simpulkan bahwa ayam sebelum dipotong diambil dari kandang, kemudian setelah pembeli memilih ayam dibawa ke bagian pemotongan, ayam di sembelih dengan menggunakan pisau khusus untuk memotong leher ayam setelah itu langsung dimasukkan kedalam mesin pencabut bulu.⁸

B. ANALISIS KESADARAN SIKAP PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Respon sikap merupakan respon yang bersifat emosional, berdasarkan sikap, atau yang mengevaluasi seseorang dalam kaitannya dengan sesuatu. Respon ini muncul ketika sesuatu berubah sehingga masyarakat menganggapnya menguntungkan. Pada tahap ini memberikan penjelasan mengenai jawaban mengenai perasaan, pendapat, dan penilaian terhadap sertifikasi halal.⁹

Point-point yang terdapat dalam kesadaran sikap peneliti analisis dengan menggunakan teori indikator kesadaran hukum, yaitu sikap hukum. Sikap hukum merupakan penilaian dan penghayatan seseorang terhadap hukum, serta potensi kegunaan atau ketidakgunaannya bagi kehidupan manusia, mempengaruhi kecenderungannya untuk menerima atau menolaknya.¹⁰ Orang yang mempunyai sikap hukum adalah orang yang memahami bahwa menaati hukum akan memperbaiki dan meningkatkan kehidupannya. Indikator ini juga dapat menunjukkan keinginan untuk memberikan evaluasi yang relevan dengan undang-undang yang berlaku. Perspektif hukum pada pelaku usaha kuliner di Ponorogo ditunjukkan seiring dengan sikap selama keberlangsungan usaha yang ia jalankan mulai dari pemilihan karyawan, pengadaan halal, transaksi yang dilakukan dan ketertarikan pelaku usaha untuk mendaftarkan usahanya ke tahap sertifikasi halal tanpa merasa keberatan dan mampu mematuhi karena memiliki rasa hormat pada hukum yang berlaku.

⁸ Observasi, Ponorogo, 20 Desember 2023.

⁹ Rahmat, Psikologi Komunikasi, 2005, (PT. Remaja Rosdakarya), 134.

¹⁰ Soejono Soekanto, Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum (Jakarta: Rajawali, 1982), 160.

Berdasarkan hasil wawancara dapat diketahui bahwa ketiga responden sudah memperhatikan konsep halal dalam usahanya. Namun hanya satu pelaku usaha yang memperhatikan mulai dari pemilihan karyawan, pengadaan halal, sampai pada transaksi yang dilakukan pun di perhatikan. Bahan baku yang digunakan oleh para pelaku usaha sudah termasuk memenuhi kriteria halal karena berdasarkan hasil observasi peneliti dengan bahan bakunya terdapat logo halal dalam kemasannya. Sedangkan dalam proses penyembelihan ayam yang dilakukan juga sudah sesuai syariat Islam sebagaimana teori tentang penyembelihan ayam yang ditulis dalam SNI nomor 9002 tahun 2016 penyembelihan adalah sesuatu kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan dan syariat Islam.¹¹ Namun berdasarkan analisis peneliti yang perlu dilakukan ketika menyembelih hewan adalah sebagian besar pelaku usaha atau jasa penyembelihan hewan tidak menghadap kiblat dan melakukan penyembelihan secara cepat belum sampai mati tapi langsung dimasukkan air panas. Sehingga itu kurang sesuai dengan teori mengenai tata cara penyembelihan hewan yang sesuai dengan Syariat Islam seperti pisau yang digunakan harus taja, menghindari mengasah pisau di depan hewan, menyembelih menghadap kiblat, menyebut kalimat Allah saat menyembelih, menyembelih dengan cepat, memotong tenggorokan, kerongkongan dan urat leher kanan kiri dengan sempurna dan dilarang mematahkan leher hewan.¹²

Dalam konteks sikap pelaku usaha terhadap sertifikasi halal kedua responden mengaku berat hati, itu dikarenakan takutnya mereka dengan adanya biaya, dan proses yang cukup sulit yang harus mereka lewati selama proses pendaftaran sertifikasi halal. Ini merupakan sebuah bentuk sikap untuk menerima atau menolak hukum karena adanya penghargaan atau keinsyafan bahwa hukum tersebut bermanfaat atau tidak bermanfaat bagi kehidupan manusia. Sebuah bentuk apresiasi hanya sebatas mengakui manfaat dari regulasi tersebut bukan bermaksud untuk

¹¹ Sukoso, dkk, *Ekosistem Industri Halal*, (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah Bank Indonesia, 2020), 105.

¹² Maulidina, *Tata Cara Kurban Sesuai Syariat al-Qur'an dan Hadist*, *Dompot Dhuafa*, 2020, dalam <https://Zakat.or.id/tata-cara-kurban/> diakses pada tanggal 02 Mei 2024 pukul 12.20 WIB.

mentaatinya. Hal ini terlihat dari sikap kedua pelaku usaha kuliner yang masih menggunakan label yang dibuatnya sendiri dibandingkan label yang diperoleh melalui proses sertifikasi halal MUI. Diakui mereka, sulitnya prosedur sertifikasi halal membuat mereka enggan mempertahankannya dan sulit berhenti menggunakan label halal pada kemasan produk karena sudah lama digunakan.

Menurut peneliti, konsumen harus memilih produk dengan label halal murni dari MUI yang merupakan konsekuensi dari produk dalam hal ini produk yang terjamin kehalalannya akan mendorong konsumen untuk memilih dan mengonsumsi jenis makanan yang saat ini hendak mereka konsumsi. Oleh karena itu, label harus jelas dan ringkas untuk menunjukkan bahwa bisnis sedang berusaha meningkatkan persepsi pelanggan. Selain menjamin kesehatan masyarakat, salah satu peran penting yang dimainkannya adalah sebagai sarana untuk menegakkan norma-norma sosial dan nilai-nilai kemasyarakatan.

Sebagai produsen, pelaku UMKM mempunyai tanggung jawab untuk terlibat dalam membangun dan melestarikan lingkungan bisnis yang sehat dan bermanfaat bagi perekonomian negara secara keseluruhan. Oleh karena itu, para pelaku usaha bertanggung jawab untuk memenuhi tanggung jawab tersebut, termasuk mematuhi hukum, menunjukkan kesopanan, dan menjunjung kebiasaan praktik bisnis yang berlaku. Prinsip *business is business* tidak dapat diterapkan dalam situasi dimana prinsip-prinsip tersebut melanggar hak-hak konsumen.

Dapat disimpulkan penulis bahwa pandangan pelaku usaha terhadap Undang-Undang Jaminan Produk Halal sangat bervariasi, mulai dari responden yang sadar halal memandang bahwa dengan adanya UU Jaminan Makanan Halal itu sebagai salah satu peluang untuk memasuki pasar baru dan memperluas jangkauan pasar mereka ketika nanti sudah mendaftarkan sertifikasi halal. Pelaku usaha yang paham juga menghargai kepatuhan terhadap regulasi yang mungkin mereka melihat dalam sisi positif dengan memiliki sertifikasi halal maka akan lebih meningkatkan transparansi, keamanan dan kenyamanan para konsumennya.

Disisi lain pandangan pelaku usaha yang masih rendah dalam sisi pemahaman dan pengetahuannya menganggap bahwa sertifikasi halal merupakan sebuah beban tambahan bagi mereka. Beban disini dapat mereka simpulkan seperti

biaya tambahan yang harus mereka keluarkan, proses sertifikasi halal yang lebih kompleks dan memerlukan banyak tenaga dan waktu karena harus menyiapkan berkas yang diperlukan. Menurut peneliti dengan kerumitan proses yang dilakukan itu akan setimpal dengan hasil dan manfaat yang akan diperoleh ketika sertifikasi halal sudah diterbitkan. Biaya dan proses yang dikeluarkan oleh pelaku usaha akan berbanding dengan manfaat yang diperoleh dari peningkatan akses pasar, kepercayaan konsumen dan merupakan sebuah wujud kepatuhan terhadap hukum.

C. ASPEK TRANSFORMATIF KESADARAN SIKAP PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Kesadaran sikap berkaitan ini muncul ketika sesuatu berubah sehingga masyarakat menganggapnya menguntungkan. Point-point yang terdapat dalam respon sikap peneliti analisis dengan menggunakan teori indikator kesadaran hukum, yaitu sikap hukum. Sikap hukum disini memiliki arti penilaian dan penghayatan seseorang terhadap hukum, serta potensi kegunaan atau ketidakgunaannya bagi kehidupan manusia, mempengaruhi kecenderungannya untuk menerima atau menolaknya.

Berdasarkan hasil wawancara ditemukan data bahwa sikap yang dilakukan para pelaku usaha adalah sebelum bersikap kedua responden tidak memiliki motivasi pada dirinya, sedangkan satu responden memiliki motivasi yang tertanam dalam dirinya. Menurut penulis ketika seseorang belum memiliki motivasi yang tertanam dalam dirinya ketika mereka akan bertindak melakukan sesuatu pasti akan mengalami kesulitan. Karena motivasi disini merupakan sebagai sesuatu yang ada dalam diri seseorang, yang mendorong dan menggerakkan seseorang untuk bersikap dan bertindak guna mencapai tujuan tersebut. Salah satu responden memiliki motivasi yang utama memang untuk menjadikan bukti bahwa produk yang telah mereka produksi benar-benar halal, selain itu ternyata juga sebagai strategi pemasaran secara global. Sedangkan kedua responden mengaku berat hati, hal itu dikarenakan takutnya mereka dengan adanya biaya, dan proses yang cukup sulit yang harus mereka lewati selama proses pendaftaran sertifikasi halal. Ini merupakan sebuah bentuk sikap untuk menerima atau menolak hukum yang berlaku.

Dalam konteks para pelaku usaha yang tidak menerima adanya peraturan yang mengatur tentang makanan halal itu disebabkan karena tidak ada tuntutan yang diberikan konsumen untuk barang yang mereka konsumsi harus bersertifikasi halal. Dalam konteks sertifikasi halal menurut penulis peran konsumen sangat berpengaruh. Peran konsumen dalam proses sertifikasi halal adalah sebagai pihak yang mengharapkan kepastian bahwa produk yang mereka beli harus sesuai dengan prinsip halal dalam Islam. Konsumen berperan dalam memilih produk yang telah disertifikasi halal sebagai bentuk dukungan terhadap kepatuhan produsen terhadap standar halal yang ditetapkan. Selain itu, konsumen juga memiliki peran dalam memberikan umpan balik kepada lembaga sertifikasi dan produsen terkait dengan kualitas dan kepatuhan produk halal yang mereka konsumsi.

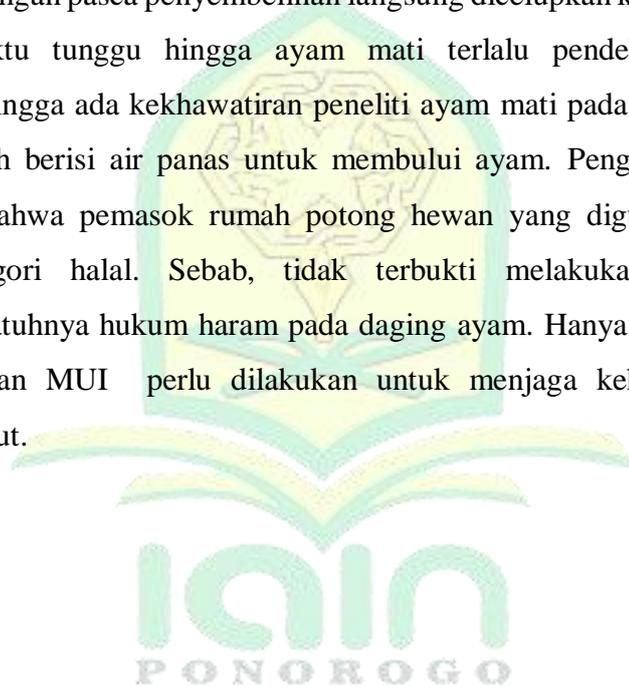
Tanggapan pelaku usaha terhadap kewajiban bersertifikasi halal yang termuat dalam undang-undang dapat bervariasi tergantung pada sektor industri, skala bisnis, dan pandangan pribadi para pelaku usaha. Dapat peneliti simpulkan bahwa berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa pelaku usaha cenderung merasa khawatir dengan biaya tambahan yang terkait dengan proses sertifikasi halal. Selain itu pelaku usaha yang memiliki pendidikan yang tinggi dan tingkat pemahaman dan pengetahuan yang lebih tinggi cenderung menerima terhadap program sertifikasi halal karena melihatnya sebagai cara untuk menarik konsumen muslim dengan jangkauan pasar lebih luas.

Berdasarkan hasil observasi dapat peneliti simpulkan bahwa ayam sebelum dipotong diambil dari kandang, kemudian setelah pembeli memilih ayam dibawa ke bagian pemotongan, ayam di sembelih dengan menggunakan pisau khusus untuk memotong leher ayam setelah itu langsung dimasukkan kedalam mesin pencabut bulu.¹³ Dalam konteks hukum penyembelihan ayam tersebut harus lebih diperhatikan. MUI belum melakukan standarisasi atau sertifikasi operasional rumah potong hewan yang digunakan para pelaku usaha sebagai rumah potong hewan. Petugas pemotongan harus mengikuti pedoman pemotongan Islami yang dituangkan dalam peraturan MUI, memiliki sertifikasi dari MUI, dan mengikuti

¹³ Observasi, Ponorogo, 20 Desember 2023.

pelatihan pemotongan yang diberikan oleh MUI. Pada saat penyembelihan harus dipenuhi syarat-syarat sebagai berikut: pisau pemotong harus sangat tajam, cara pemotongan harus dipahami, dan niat serta pengucapan penyembelihan harus dibaca. Hal di atas menghindari jatuhnya nilai halal pada ayam kampung yang akan diproduksi.

Pisau yang digunakan petugas potong sudah sangat tajam, dan proses penyembelihan dilakukan dengan satu arah gerakan pisau. Hal tersebut dilakukan agar ayam tidak tersiksa dan bisa langsung mati. Namun dalam proses ini tidak dibiarkan darahnya sampai menetes habis dan ayam benar-benar mati. Ayam dari wadah penampungan pasca penyembelihan langsung dicelupkan kedalam air panas. Terkadang waktu tunggu hingga ayam mati terlalu pendek (idealnya 3-5 menit/ekor) sehingga ada kekhawatiran peneliti ayam mati pada saat dimasukkan ke dalam wadah berisi air panas untuk membului ayam. Pengamatan langsung menunjukkan bahwa pemasok rumah potong hewan yang digunakan produsen masih berkategori halal. Sebab, tidak terbukti melakukan hal-hal yang menyebabkan jatuhnya hukum haram pada daging ayam. Hanya saja pengawasan dan pengendalian MUI perlu dilakukan untuk menjaga kehalalannya ayam kampung tersebut.



BAB VI

DATA ANALISIS KESADARAN TINDAKAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

1. DATA KESADARAN TINDAKAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Respons tindakan ini merupakan tanggapan yang berkaitan dengan perilaku aktual seperti tindakan atau perbuatan. Dalam konteks penelitian ini menjelaskan tentang perilaku yang berkaitan dengan sertifikasi halal pada para pelaku usaha kuliner di Ponorogo dan juga perilaku konsumen terhadap kepemilikan sertifikasi halal. Peneliti melakukan wawancara terhadap responden untuk mengetahui sikap mereka bahwa pendaftaran sertifikasi halal adalah sebuah kewajiban. Seperti yang disampaikan oleh ibu Suharti dibawah ini:

“Saya sudah lama berjualan ya mbak dan alhamdulillah belum pernah ada yang menyuarkan keluhan mengenai kehalalan dagangan saya. Sangat memberatkan bagi pedagang seperti saya yang hanya menjual di desa dan untuk mendaftar sertifikasi halal.”¹

Wawancara tersebut diperkuat dengan tanggapan suaminya yang mengatakan sebagai berikut:

“Iya mbak betul yang dikatakan ibu. Selama ini kami selalu menjaga kebersihan, kehalalan dan keamanan produk kita. jadi kami sendiri kan yang melakukan prosesnya, kami tidak punya karyawan jadi misal ada pesenan banyak ya kami berdua yang bekerja mbak, dari dulu sampai sekarang tidak pernah ada yang komplain mbk yang ada orang-orang yang cocok dengan ayam panggang kami selalu kesini lagi”²

Peneliti juga menanyakan terkait apakah mereka sepakat dengan adanya peraturan yang mewajibkan sertifikasi halal.

“Kalau saya itu jujur kurang paham mbak jadi kalau ditanya sepakat atau nggak saya masih bingung. Yang jelas saya ndak mau mempersulit diri sendiri mbak, kita berjualan dan laris itu aja sudah bersyukur dan pikiran kami

¹ Suharti, Hasil Wawancara, Ponorogo, 19 Desember 2023.

² Marsudi, Wawancara, Ponorogo, 20 Maret 2024.

pun tidak sampai sana mbak maksudnya tidak ada waktu untuk mempelajari sampai isi-isinya terkait sertifikasi halal.”³

Berdasarkan wawancara dengan ibu suhartini dapat disimpulkan bahwa kurangnya kepedulian masyarakat muslim terhadap tersedianya sertifikat halal pada setiap produk dan juga kurangnya tuntutan akan permintaan sertifikasi halal kepada para produsen membuat mereka menjadi tidak terlalu memperhatikan hukum yang berlaku dan mereka hanya secara tidak langsung dan sebisa mungkin menjaga apa yang mereka produksi.

Adapun ibu Slamet juga mengutarakan tindakannya sebagai berikut:

“Menurut saya karna warung saya tidak terlalu besar dan tempatnya masih di pedesaan serta saya sudah memilih bahan-bahan yang saya gunakan merupakan produk halal Jadi tidak perlu mendaftarkan sertifikasi halal mbak. Selama ini saya belum menemui satu pun pelanggan yang mempertanyakan tentang sertifikat halal dalam usaha saya. Misalnya nanti ada yang bertanya tentang punya sertifikat halal atau tidak ya akan kami jelaskan alur beli barang nya dari mana aja, masaknya sampai pada tahap akhir, jadi kami akan menjelaskan sesuai realita yang terjadi”⁴

Sebagai pengusaha kecil kedua responden merasa tidak mampu melawan regulasi. Padahal sebelum adanya regulasi tersebut salah satu responden yaitu ibu Indah sudah terbiasa untuk mencantumkan label halal pada kemasan produknya, namun dengan hadirnya regulasi sertifikasi produk halal dan regulasi tentang label kemasan, ia tidak mempunyai pilihan lain selain harus bersikap patuh dan menghentikan kebiasaan mereka tersebut. Seperti yang beliau katakana dalam sebuah wawancara sebagai berikut:

“Kalau tindakan saya kan dari sebelum punya sertifikat halal saya sudah menempelkan label halal pada produk saya mbak, namun jika memang regulasi yang tidak memperbolehkan untuk menempelkan label halal sebelum terdaftar sertifikat halal yaudah saya siap untuk mendaftarkan produk saya ke tahap sertifikat halal.”⁵

³ Marsudi, Wawancara, Ponorogo, 20 Maret 2024.

⁴ Slamet, Hasil Wawancara, Ponorogo, 15 Januari 2024.

⁵ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024.

Respon konatif pelaku usaha bebek goreng ini dalam menghadapi kewajiban sertifikasi halal tidak hanya sebatas mendaftarkan produknya ke tahap sertifikasi halal namun juga harus diwujudkan dengan mengikutkan petugas pemotong dalam pelatihan tata cara pemotongan hewan sesuai syariat Islam, baik pelatihan yang diadakan oleh pihak lain maupun secara *inhouse training*. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Indah yang memiliki usaha paling besar diantara responden yang lain adalah sebagai berikut:

“Kalau misalnya dalam proses pendaftaran sertifikat halal itu diwajibkan harus punya tukang nyembelih hewan yang versi halal juga tidak apa-apa mbak tapi yaitu tadi saya tidak paham alurnya itu gimana, saya butuh pendamping yang bisa mengantarkan saya ke titik itu jadi biar saya gak bingung dan pusing mikir sendirian mbak. Karena yang ada dalam pikiran saya itu nanti harus mengikuti proses yang begitu Panjang dan tidak bisa hanya melewati satu proses saja mbak. Toh nanti karyawan-karyawan saya kalau tidak ada sosialisasi dan pelatihan penyembelihan hewan itu juga tidak akan paham yang ada malah jadi tambah pusing mbak.”⁶

Adapun perilaku konsumen yang ditunjukkan terhadap sertifikat halal itu bermacam-macam. Konsumen memandang sertifikat halal dari berbagai sudut pandang, seperti terdapat logo halal pada kemasannya. Setelah dilakukan wawancara kepada beberapa responden peneliti menemukan jawaban mengenai perilaku konsumen terhadap sertifikasi halal, diantaranya sebagai berikut:

“Sebagian customer itu ada yang iseng-iseng menanyakan logo halal nya mana, tapi ya nggak semua tapi ya ada yang nanya seperti itu. Tapi itu yang tanya konsumen-konsumen kami yang kritis yang masih muda dan anak-anak remaja gitu mbak, kalau yang tidak kritis itu ndak ada yang pernah tanya-tanya begitu mereka makan disini yaudah makan menikmati dan kalau suka pasti mereka akan kesini lagi.”⁷

Untuk menguatkan penjelasan responden di atas, penulis melakukan wawancara dengan seorang pelanggan bernama saudara widya dalam sebuah wawancara, ia mengatakan:

⁶ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024

⁷ Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024.

“Ya saya sangat mendukungnya sebagai konsumen. Pelanggan dapat menggunakan sertifikat halal ini untuk menentukan apakah makanan yang akan disantapnya halal atau tidak. Tapi kalau saya pribadi tidak selalu nuntut harus sertifikasi halal sih mbak selagi saya mengkonsumsi dan itu tidak mengganggu kesehatan kami dan kami nyaman,serta kualitasnya terjamin kami oke oke aja mbak.”⁸

Sedangkan responden lain yang juga peneliti wawancara mengatakan sebagai berikut:

“kalau saya tidak paham tentang apa itu sertifikasi halal mbak jadi tidak menuntut penjual harus mempunyai sertifikasi halal. Penjual pun juga sudah menjelaskan dengan baik-baik dan sudah menjadi kuliner melegenda disini.”⁹

2. ANALISIS KESADARAN TINDAKAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Perilaku hukum yang dianggap sebagai indikator kesadaran hukum diartikan sebagai kemampuan untuk mengamati apakah suatu aturan diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat dan menyimpulkan bahwa seorang anggota masyarakat sudah menaati peraturan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia. Pada indikator ini merupakan hasil dari kesadaran hukum seseorang, baik tinggi maupun rendah. Pendekatan untuk mengetahui tingkat kepatuhan masyarakat terhadap persyaratan hukum yang relevan dengan menunjukkan adanya pola perilaku yang dilakukan seseorang.¹⁰

Menurut Soerjono Soekanto pola perilaku atau tindakan hukum adalah ketika manusia telah menunjukkan pola perilaku hukum dan telah mematuhi peraturan hukum terkait. Pola perilaku hukum ini merupakan tingkat utama karena menunjukkan bagaimana masyarakat menaati aturan yang berlaku dalam kehidupan

⁸ Widya, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024.

⁹ Tari, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024.

¹⁰ Danyathi, Ayu Putu Laksmi. 2018. “Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Kepemilikan Akta Perkawinan Berdasarkan Undang-Undang No.1 Tahun 1974 (Studi Pada Masyarakat Di Banjar Pasti).” *Vyavaharaduta* XIII(2):20.

nyata.¹¹ Dalam konteks ini dapat diukur dengan melihat apakah selama ini para pelaku industri kuliner Ponorogo sudah mendaftarkan sertifikasi halal pada produk makanannya sesuai dengan Pasal 4 Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang menyatakan bahwa segala barang yang masuk ke Indonesia dan diperdagangkan di sana harus bersertifikat halal.

Tabel 6.1

Perilaku Hukum Pelaku Usaha terkait Kewajiban Sertifikasi Halal

No	Nama pelaku Usaha Kuliner	Perilaku Hukum Pelaku Usaha
1	Ibu Suharti	Belum mendaftar
2	Ibu Slamet	Belum mendaftar
3	Ibu Indah	Belum mendaftar

Sumber: Olahan penulis terhadap wawancara dari pelaku usaha kuliner di Ponorogo, pada tahun 2023.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut ibu Indah menyatakan adanya niatan untuk mendaftarkan sertifikasi halal produknya sedangkan bu Suharti dan bu Slamet tidak ada niatan sama sekali untuk mendaftarkan sertifikasi halal produknya. Hal itu dipengaruhi karena tidak ada tuntutan dari para pelanggan terkait dengan sertifikasi halal. Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa konsumen juga tidak pernah bertanya mengenai sertifikasi halal kepada pelaku usaha kuliner tersebut. Karena mereka yakin telah mendapatkan kepercayaan dari para pelanggan dan kantin mereka halal, hal itu membuat mereka belum mendaftarkan sertifikasi halal.

Kurangnya wawasan pengetahuan tentang Jaminan Produk Halal bukan menjadi sebuah alasan untuk tidak menjaga kualitas makanan yang di produksinya. Perilaku Ibu Suharti, Ibu Slamet dan Ibu Indah mulai dari pemotongan ayam, pembersihan, proses pengolahan, sampai proses penyajian selalu beliau perhatikan. Tentu saja hal ini beliau lakukan agar pelanggan tertarik dan pelanggan memiliki kesan positif pada dagangannya. Dari pernyataan tersebut ketiga responden

¹¹ Soerjono Soekanto, “Kesadaran dan Kepatuhan Hukum”, Jakarta:CV Rajawali, 2019), hlm. 160

tergolong pelaku usaha yang sadar hukum tentang Pola Perilaku Hukum (*Legal Behavior*), karena meski kurang pengetahuan tentang peraturan Jaminan Produk Halal beliau tetap menjaga kualitas produknya sesuai pengetahuan yang beliau ketahui.

Dalam mengkaji Pola Perilaku Hukum (*Legal Behavior*) dengan menggunakan dimensi kesadaran hukum maka dapat digambarkan dalam bentuk tabel yakni sebagai berikut:

Tabel 6.2

Dimensi Kesadaran Hukum (Pola Perilaku Hukum (Legal Behavior))

No	Nama	Pola Perilaku Hukum (Legal Behavior)	
		Tidak Sadar Hukum	Sadar Hukum
1	Ibu Suharti		✓
2	Ibu Slamet		✓
3	Ibu Indah		✓

Sumber: Olahan penulis terhadap wawancara dari pelaku usaha kuliner di Ponorogo, pada tahun 2023.

Dari hasil analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa para pelaku usaha kuliner di Kabupaten Ponorogo sebagian besar sudah melakukan tindakan-tindakan yang baik dan selalu menjaga kebersihan, kualitas dan keamanan produknya, namun karena kurangnya pengetahuan dan tidak adanya sosialisasi dan edukasi membuat mereka tidak menyadari jika terdapat aturan-aturan penting yang harus dipatuhi. Sebagaimana yang tertulis dalam UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan aturan turunannya, Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2019 menyatakan bahwa seluruh produk yang diedarkan dan diperdagangkan wajib memiliki sertifikasi halal.¹²

¹² Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

3. ASPEK TRANSFORMATIF TINDAKAN PELAKU USAHA KULINER DI PONOROGO TENTANG JAMINAN MAKANAN HALAL

Perilaku hukum yang dianggap sebagai indikator kesadaran hukum diartikan sebagai kemampuan untuk mengamati apakah suatu aturan diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat dan menyimpulkan bahwa seorang anggota masyarakat sudah menaati peraturan perundang-undangan yang berlaku di Indonesia.¹³ Menurut Soerjono Soekanto pola perilaku atau tindakan hukum adalah ketika manusia telah menunjukkan pola perilaku hukum dan telah mematuhi peraturan hukum terkait.¹⁴

Berdasarkan hasil wawancara tersebut ibu Indah menyatakan adanya niatan untuk mendaftarkan sertifikasi halal produknya sedangkan bu Suharti dan bu Slamet tidak ada niatan sama sekali untuk mendaftarkan sertifikasi halal produknya. Berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa konsumen juga tidak pernah bertanya mengenai sertifikasi halal kepada pelaku usaha kuliner tersebut. Karena mereka yakin telah mendapatkan kepercayaan dari para pelanggan, hal itu membuat mereka belum mendaftarkan sertifikasi halal.

Para pelaku usaha kuliner di Kabupaten Ponorogo sebagian besar sudah melakukan tindakan-tindakan yang baik dan selalu menjaga kebersihan, kualitas dan keamanan produknya. Seperti yang dikatakan oleh seluruh responden mereka melakukan tindakan seperti memperoleh bahan baku yang terjamin kehalalannya, melalui proses penyembelihan yang awal dengan selalu membaca bismillah, selalu menjaga kebersihan setiap melakukan proses produksi. Namun dalam hal penyembelihan hewan menurut penulis tidak sesuai standarisasi prosedur kehalalan suatu produk. Di Indonesia memiliki Standar makanan halal yang Berdasarkan Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan yang disahkan LPPOM MUI HAS 2310 adalah bahan hewani harus berasal dari hewan

¹³ Danyathi, Ayu Putu Laksmi. 2018. "Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Kepemilikan Akta Perkawinan Berdasarkan Undang-Undang No.1 Tahun 1974 (Studi Pada Masyarakat Di Banjar Pasti)." *Vyavaharaduta* XIII(2):20.

¹⁴ Soerjono Soekanto, "Kesadaran dan Kepatuhan Hukum", Jakarta:CV Rajawali, 2019), hlm. 160

halal. Hewan sembelihan harus dilakukan penyembelihan sesuai dengan syariah Islam yang diakui MUI atau dengan cara audit langsung dari LPPOM. Namun karena kurangnya pengetahuan dan tidak adanya sosialisasi dan edukasi membuat mereka tidak menyadari jika terdapat aturan-aturan penting yang harus dipatuhi meskipun itu dalam konteks kecil dan sederhana.

Pola perilaku hukum terkait sertifikasi halal mencakup berbagai aspek, termasuk kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku, pengajuan sertifikasi kepada lembaga yang terakreditasi, dan ketaatan terhadap proses audit dan pembaruan sertifikasi secara berkala. Pelaku usaha yang mematuhi aturan ini akan memastikan bahwa produk mereka sesuai dengan standar halal yang ditetapkan dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang memperhatikan aspek kehalalan dalam pemilihan produk. Selain itu, penegakan hukum juga terkait dengan tindakan hukum yang diambil terhadap pelanggar aturan sertifikasi halal, seperti penarikan produk yang tidak memenuhi standar halal atau tindakan hukum terhadap pelaku usaha yang melakukan pemalsuan sertifikasi halal.

Namun dalam kenyataannya perilaku hukum tersebut belum dilakukan oleh sebagian besar pelaku usaha. Pelaku usaha masih melakukan pengabaian terhadap persyaratan sertifikasi, penggunaan label halal tanpa sertifikasi yang sah, atau bahkan pemalsuan sertifikasi halal. Beberapa pelaku usaha mungkin tidak menyadari pentingnya sertifikasi halal atau mengabaikan prosesnya karena alasan biaya atau kurangnya pengetahuan tentang prosedur yang tepat. Seharusnya hal ini dapat menimbulkan keraguan di kalangan konsumen dan dapat menyebabkan penurunan kepercayaan terhadap produk mereka.

Namun yang terjadi disini adalah tidak adanya keraguan dalam diri konsumen. Konsumen merasa sudah yakin ketika para pelaku usaha menjelaskan usahanya mulai dari awal proses produksi dilakukan sampai pendistribusian. Pelaku usaha memaparkan bahwasannya mereka sudah melakukan pemotongan hewan halal dan dengan standarisasi halal, pelaku usaha menjelaskan sudah memilih bahan baku halal dan melakukan produksi dengan cara yang halal seperti terus menjaga kualitas kebersihan pada produk nya dan menjamin tidak ada bahan yang membuat kesehatan konsumen terganggu. Dengan kenyataan yang masih seperti itu maka

perlu dilakukan edukasi, pengawasan, dan penegakan hukum yang lebih ketat diperlukan untuk mendorong kepatuhan semua pelaku usaha terhadap aturan sertifikasi halal.



BAB VII

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai tingkat kesadaran halal di Kabupaten Ponorogo tentang jaminan makanan halal, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan teori kesadaran hukum Soerjono Soekanto yang pertama yaitu pengetahuan, Pada kenyataannya pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang produk halal masih rendah. Dari hasil wawancara dijelaskan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner mengenai perolehan bahan baku, proses produksi dan regulasi sertifikasi produk halal dapat dinilai rendah. Dengan begitu dapat dikatakan bahwa masyarakat memiliki tingkat kesadaran rendah dan buta tentang peraturan perundang-undangan (pengetahuan hukum rendah). Pengetahuan kedua pelaku usaha tentang perolehan bahan produksi sebatas memilih akses yang dekat dengan rumahnya tanpa mengecek ulang barang yang sudah dibeli. Namun ada satu pelaku usaha yang runtut dan memperhatikan standar halal mulai dari pengadaan halal, proses produksi, transaksi dan penyaluran kepada konsumennya. Sedangkan terkait regulasi sertifikasi produk halal hanyalah bagaimana suatu regulasi berdampak pada usaha mereka. Di sini mereka merasakan keberadaan regulasi tersebut, meskipun belum pernah mengetahui dan membacanya. Selanjutnya terkait dengan pengetahuan tentang cara untuk mendapatkan sertifikat produk halal pun bagi para pelaku usaha sangat awam dan diperlukan sosialisasi serta edukasi yang lebih gencar dan menjangkau seluruh pelosok Ponorogo untuk merubah pola pikir mereka tentang produk halal dan jika sertifikasi halal merupakan sebuah kewajiban pemerintah harus memfasilitasi petugas yang mendampingi para pelaku usaha kuliner untuk mendaftarkan sertifikasi halal. Selain itu dari tingkat pengetahuannya yang rendah membuat mereka tidak ingin mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal.

2. Sikap hukum dilihat dari pemilihan sumber daya manusia, pengadaan halal, fasilitas selama proses produksi berlangsung dan apakah produsen menerima atau menolak adanya peraturan yang mengatur tentang sertifikasi halal dan menjadikannya sebuah kewajiban. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan pemilihan karyawan dilandasi oleh agama Islam supaya proses produksi dengan menerapkan standar halal bisa berjalan secara maksimal. Pelaku usaha sudah melakukan pengadaan halal mulai dari mengecek label halal, kandungan dan tanggal kadaluwarsa dalam kemasan. Selain itu juga menggunakan bahan fresh. Selanjutnya terkait respon terhadap adanya peraturan yang mengatur, secara tidak langsung ada responden yang masih keberatan untuk menerima adanya peraturan yang ada. Hal itu dikarenakan merasa khawatir dengan adanya biaya tambahan dan membutuhkan proses yang rumit. Selain itu pemilik usaha yang memiliki pengetahuan yang lebih tinggi cenderung menerima terhadap program sertifikasi halal karena melihatnya sebagai cara untuk menarik konsumen muslim dengan jangkauan pasar yang lebih luas.

3. Para pelaku usaha kuliner di Kabupaten Ponorogo sebagian besar sudah melakukan tindakan-tindakan yang baik dan selalu menjaga kebersihan, kualitas dan keamanan produknya, namun karena kurangnya pengetahuan dan tidak adanya sosialisasi dan edukasi membuat mereka tidak menyadari jika terdapat aturan-aturan penting yang harus dipatuhi. Produsen hanya menempelkan label halal yang bukan dari MUI melainkan inisiatif nya sendiri. Hal tersebut perlu kita apresiasi karena merupakan sebuah bentuk kecil terhadap kesadaran halal yang ada pada dirinya. Upaya tersebut guna untuk meyakinkan konsumen walaupun disisi lain pemilik usaha juga sudah memakai bahan-bahan yang aman dan berkualitas serta melalui proses yang halal. Namun berdasarkan peraturan yang berlaku dilarang menempelkan label halal sebelum memiliki sertifikasi halal. Memalsukan label halal merupakan perbuatan yang dilarang hukum.

B. Saran

Setelah adanya penelitian terkait Tingkat kesadaran pelaku usaha kuliner tentang kewajiban sertifikasi halal di Kabupaten Ponorogo, penyusun akan memberikan saran sebagai berikut:

1. Pelaku usaha hendaknya bersikap tegas dan yakin bahwa sertifikasi halal diperlukan untuk pertumbuhan perusahaannya kedepan dan menyadari bahwa hal tersebut merupakan suatu kewajiban yang harus dijalankan. Pelaku usaha dan anggota keluarganya harus inisiatif sendiri terkait dengan sertifikasi halal, hal ini dapat dilakukan dengan memanfaatkan media sosial atau sumber daya lainnya, dibandingkan hanya bergantung pada sosialisasi dari lembaga terkait atau pemerintah.
2. Untuk memastikan seluruh pelaku usaha mendapat informasi yang sama mengenai sertifikasi halal, perlu adanya peningkatan sosialisasi dan edukasi kepada pihak-pihak terkait dengan adanya kewajiban sertifikasi halal. Hal ini akan memungkinkan pihak-pihak terkait untuk berkolaborasi dalam memenuhi kewajiban sertifikasi halal.
3. Untuk konsumen sebelum membeli produk makanan sebaiknya lebih selektif untuk memperhatikan tingkat keamanan dan kenyamanannya, dan harus menekankan kepada para usaha kuliner untuk mendaftarkan sertifikasi halal karena jika tidak ada tekanan dari konsumennya maka produsen tidak akan sadar halal.
4. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya dimasa yang akan datang oleh para peneliti selanjutnya. Sehingga dapat dijadikan literatur yang terus fokus pada seberapa besar tingkat kesadaran para pelaku industri kuliner terhadap isu halal.

C. Rekomendasi

5. Untuk peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian dengan tema sejenis, *pertama*, peneliti dapat melakukan penelitian secara fokus dengan tema Tingkat kesadaran halal pada pelaku usaha dengan jenis penelitian kualitatif. *Kedua*, peneliti dapat melakukan penelitian dengan memfokuskan pada satu analisis dan satu teori dalam satu penelitian, sehingga nantinya akan dapat memberikan hasil penelitian secara detail. *Ketiga*, Kewajiban sertifikasi halal ini merupakan komitmen pemerintah untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat. Namun setelah peneliti terjun langsung ke masyarakat khususnya pelaku usaha kuliner di Ponorogo jika tanggal 17 Oktober 2024 diwajibkan semua pelaku usaha sudah tersertifikasi halal

tanpa kecuali sepertinya tidak akan terealisasi melihat tingkat pengetahuan dan pemahaman para pelaku usaha yang masih minim. Untuk menjamin keberhasilan kewajiban sertifikasi halal tahap pertama, pemerintah harus terus memberikan edukasi yang lebih intensif kepada desa-desa di seluruh Kabupaten Ponorogo dan tidak hanya desa wisata untuk memberikan informasi kepada mereka tentang kemudahan mendaftarkan sertifikasi halal gratis (Sehati).



Bibliografi

- 'Ailah, Maris Wahidatul. "Pemahaman Konsep Halal Dan Halal Awareness Dalam Perilaku Konsumen Muslim BreadTalk Di Surabaya." Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 2019.
- Alamsyah, Yuyun. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2008.
- Alia, Muhammad Qasim, dkk, "The Factors that affect Halal Food and Food Products Awareness and Different Challenges: an overview", *JOURNAL OF AGRIBUSINESS MARKETING*, 2023.
- Ambali, Abdul Raufu, and Ahmad Naqiyuddin Bakar. "People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers." *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121, no. September 2012 (2014): 9. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>.
- . "People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers." In *Procedia-Social and Behavioral Sciences 121*, 3–25, 2014.
- Amir, Amri, Rafiki, and Ary Dean Amri. "Sosialisasi Lembaga Keuangan Syariah Pada Pengusaha Home Industri Dan UMKM Di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten Kerinci." *Jurnal Inovasi, Teknologi Dan Dharma Bagi Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 2. <https://doi.org/10.22437/jitdm.v3i2.16376>.
- Ayoda, Wulan. *Kursus Singkat Usaha Rumah Makan Laris Manis*. Jakarta: Elex Media Komputatindo, 2007.
- Aziz, Yuhanis Abdul, and Nyen Vui Chok. "The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach." *Journal of International Food and Agribusiness Marketing* 25, no. 1 (2013): 1–23. <https://doi.org/10.1080/08974438.2013.723997>.
- Basrowi, and Suwandi. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta, 2008.

- Batubara, Gialdah Tapiansari, and Firaus Arifin. "Model Pendidikan Hukum Dalam Upaya Mewujudkan Kesadaran Hukum Siswa Sejak Dini." *Jurnal Litigasi* 20, no. 1 (2019).
- Bonne, Karijn, and Wim Verbeke. "Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium." *Meat Science* 79, no. 1 (2008): 113.
- Bungin, H. M. Burhan. *Metodologi Penelitian Sosial Dan Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media Group, 2015.
- Dalia, Adrianus. *Pengetahuan Dan Kesadaran Keterlibatan Umat Dalam Penerimaan Sakramen Tobat*. Sumatera Barat: CV. Azka Pustaka, 2022.
- Damanuri, Aji. *Metodologi Penelitian Muamalah*. (Ponorogo: STAIN Po Press, 2010).
- Danyathi, Ayu Putu Laksmi. 2018. "Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Kepemilikan Akta Perkawinan Berdasarkan Undang-Undang No.1 Tahun 1974 (Studi Pada Masyarakat Di Banjar Pasti)." *Vyavaharaduta* XIII(2):20.
- Fathoni, Muhammad Anwar. "Potret Industri Halal Indonesia: Peluang Dan Tantangan." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 6, no. 3 (2020): 1. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>.
- Fery Wongso. "Perancangan Sistem Informasi Penjualan Berbasis." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis* 12, no. 1 (2015): 46.
- Flick, Uwe, Ines Steinke, and Ernst von Kardoff. *BUKU INDUK PENELITIAN KUALITATIF: Paradigma, Teori, Prosedur Dan Praktik*. Yogyakarta: Cantrik Pustaka, 2017.
- Gunawan, Imam. *Metode Penelitian Kualitatif: Teori&Praktik*. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
- Haryani, Tuti. "Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim (Studi Kasus Pelaku Usaha Rumah Makan Di Batu Merah Kota Ambon)." *Tahkim* 1 (n.d.).
- Hasan, Sofyan. *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif (Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia)*. Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2011.
- Herdiansyah, Haris. *Metodologi Penelitian Kualitatif Untuk Ilmu-Ilmu Sosial*. Jakarta: Salemba Humaika, 2014.

- Hidayatullah, Muhammad Syarif. "Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)." *YUDISIA : Jurnal Pemikiran Hukum Dan Hukum Islam* 11, no. 2 (2020): 251. <https://doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>.
- IAIN Ponorogo, <https://iainponorogo.ac.id/2024/05/06/serentak-sosialisasi-wajib-halal-oktober-pendamping-pph-ponorogo-halal-center-iain-ponorogo-jangkau-25-desa-wisata/>, diakses pada tanggal 15 Mei 2024 pukul 10.00 WIB.
- Idrus, Muhammad. *Metode Penelitian Ilmu Sosial Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Erlangga, 2009.
- Indrawati, Veni. *Manajemen Usaha Boga*. Yogyakarta: UNY Press, 2008.
- Lexy J Moleong. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2017.
- Maulidina, Tata Cara Kurban Sesuai Syariat al-Qur'an dan Hadist, Dompot Dhuafa, 2020, dalam <https://Zakat.or.id/tata-cara-kurban/> diakses pada tanggal 02 Mei 2024 pukul 12.20 WIB.
- Mirdhayati, Irdha, Wieda Nurwidada H. Zain, Eko Prianto, and Muhammad Fauzi. "Sosialisasi Peranan Sertifikat Halal Bagi Masyarakat Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan, Kota Pekanbaru." *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2* (2020): 117.
- Muhtadi, Tien R. *Tehnologi Proses Pengelolaan Pangan*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- Munir, Muhammad, Khoirul Hidayat, Muhammad Fakhry, and M Fuad Fauzul Mu'tamar. "Pengaruh Pengetahuan Halal, Kesadaran Halal (Halal Awareness) Dan Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Jamu Madura." *Agroindustrial Technology Journal* 3, no. 2 (2019): 95. <https://doi.org/10.21111/atj.v3i2.3858>.
- Mutmainah, Lu'liyatul. "The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food." *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking* 1, no. 1 (2018): 35–36. <https://doi.org/10.12928/ijiefb.v1i1.284>.

- Nor Ardyanti Ahmad, Tunku Nashril Tunku Abaidah, and Mohd Helmi Abu Yahya. "A Study On Halal Food Awareness Among Muslim Customers in Klang Valley." *4Th International Conference on Business and Economic Research Proceeding* 1, no. March (2013): 1073–87.
- Nurhayati, T, and H. Hendar. "Personal Intrinsic Religiosity and Product Knowledge on Halal Product Purchase Intention: Role of Halal Product Awareness." *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 3 (2019): 603.
- Pambudi. "Pengaruh Kesadaran Halal Dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan (Studi Pada Pemuda Muslim Bandar Lampung)." Universitas Lampung Bandarlampung, 2018.
- Ponorogo, Badan Pusat Statistik Kabupaten. *Kabupaten Ponorogo Dalam Angka: Ponorogo Regency in Figures 2022*. Ponorogo: CV. Azka Putra Pratama, 2022.
- Prabangkara, Hugo S. "Kuliner Yogyakarta, Dari Identitas Ke Komoditas." *Lensa Budaya* 13, no. 2 (2018): 112.
- Pratiwi, Soraya Ratna, Susanne Dida, and Nuryah Asri Sjafirah. "Strategi Komunikasi Dalam Membangun Awareness Wisata Halal Di Kota Bandung." *Jurnal Kajian Komunikasi* 6, no. 1 (n.d.): 78. <https://doi.org/10.24198/jkk.v6i1.12985>.
- Putri, Emmita Devi Hari. *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*. Yogyakarta: DEEPUBLISH, 2018.
- Ratih Rahayu, and Akhmad Yusup. "Analisis Kesadaran Hukum Dan Perlindungan Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Tentang Kepemilikan Sertifikat Halal." *Jurnal Riset Ekonomi Syariah* 2, no. 2 (2022): 129. <https://doi.org/10.29313/jres.v2i2.1390>.
- Riaz, Mian N., and Muhammad M. Chaundry. *Halal Food Production*. New York: CRC PRESS, 2004.
- Rido, Muhammad, and Abdul Hadi Sukmana. "The Urgence of Halal Certification for Msme Business." *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)* 2, no. 2 (n.d.): 129.

- Ruslan, Kamarulzaman, and Sanny M. "Muslim Consumers Awareness and Perception of Halal Food Fraud." *International Food Research Journal* 1, no. 25 (2018): 90.
- Sarwono, Jonathan. *Metode Penelitian Kuantitatif Da Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006.
- Setyaningsih, Eka Dyah. "The Effect of Halal Certification and Halal Awareness through Interest in Decisions on Buying Halal Food Products." *Journal of Islamic Economics, Finance and Banking* 3, no. 1 (2019): 64.
- Simmons, A. John. *The Lockean Theory of Rights*. Princeton: Princeton University Press, 1994.
- Soekanto, Soejono. *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum*. Jakarta: Rajawali, 1982.
- State of Global Islamic Economy Report 2022. DinarStandard. – 20 Mei, 2023. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.
- Sugiyono. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2019.
- Sujarweni, Wiratna. *Metodologi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2018.
- Sukoso, Adam Wiryawan, Joni Kusnadi, and Sucipto. *Ekosistem Industri Halal*. Edited by Asep A. Prihanto, Muhamad Irfan Sukarna, and Hartono Harimurti. Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia, 2020. <https://doi.org/10.30595/pssh.v5i.420>.
- Sutaryo, Dasar-Dasar Sosialisasi, (Jakarta: Rajawali Press, 2004), hlm.
- Tito, Muhammad Arif. *Masalah Dan Hipotesis Penelitian Sosial-Keagamaan*. Makassar: Andira Publisher, 2005.
- Triyani, Pengantar Ilmu, (Jakarta: Alvabet, 2013), 190.
- Umar, Husein. *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Jakarta: Rajawali Pres, 2000.
- Uzman, Mohammad Uzer. *Menjadi Guru Profesional*. Bandung: Remaja Rosdakarya. 1994.

- Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pedoman dan Prosedur Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, Pasal 1 ayat (19).
- Warto, and Samsuri. "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia." *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 102. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.
- Widyastuti, Hardiana, Nisa Zahra, and Fitry Primadona. "AL-KHARAJ: Jurnal Ekonomi , Keuangan & Bisnis Syariah." *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan Dan Bisnis Syariah* 1, no. 19 (2023): 1957. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v5i4.3570>.
- Yunus, Nor Sara Nadia Muhamad. "Muslim's Purchase Intention towards Non-Muslim's Halal Packaged Food Manufacturer." In *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 130, 145–54, 2014.
- Yunus, Yudin. "Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM Di Kota Gorontalo." *IDEAS* 7, no. 1 (2021): 51.
- Yuwana, Siti Indah Purwaning, and Hikmatul Hasanah. "Literasi Produk Bersertifikasi Halal Dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Pada UMKM." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)* 1, no. 2 (2021): 104. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v1i2.44>.
- Zain, Hassanalwildan Ahmad, Fifik Wiryani, and Idaul Hasanah. "Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang." *Indonesia Law Reform Journal* 1, no. 1 (2021): 122–42. <https://doi.org/10.22219/ilrej.v1i1.16130>.