

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi tentang implementasi sertifikat halal dan faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya minat pemilik rumah makan untuk melakukan sertifikasi halal. Metode penelitian yang digunakan kualitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis yaitu data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara secara mendalam, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1. Implementasi Sertifikat Halal pada usaha kuliner khususnya rumah makan di Kota Jambi masih sangat rendah. 2. Faktor-faktor yang menyebabkan rendahnya minat pemilik rumah makan di Kota Jambi untuk melakukan sertifikasi halal adalah ; kepercayaan tinggi terhadap sesama muslim untuk kehalalan suatu produk makanan, bermodalkan percaya diri bahwa rumah makan padang rata-rata pasti halal, sertifikat halal hanya dianggap sebagai kepentingan regulasi saja, biaya sertifikasi halal mahal, proses sertifikasi halal lama, jangka waktu berlakunya sertifikat halal terlalu singkat tidak sebanding dengan biaya dan lama proses pembuatannya, pemilik rumah makan yakin dengan kehalalan proses dan bahan makanan serta kebersihan dapur rumah makan mereka, konsumen tidak ada yang menanyakan sertifikat kehalalan rumah makan, tidak adanya pengaruh terhadap pendapatan rumah makan

Kata kunci: Sertifikat halal, usaha rumah makan

ABSTRACT

The purpose of this research is to identify how the halal certificate is implemented and what are the factors that affect the low interest of restaurant owners to carry out halal certification. The research method used is qualitative. Sources of data used in this study consisted of two types, namely primary and secondary data. The data collection techniques used were direct observation, in-depth interviews, and documentation.

The results of this study indicate that 1. The implementation of Halal Certificate in culinary business, especially restaurants in Jambi City is still very low. 2. The factors causing the low interest of restaurant owners in Jambi City to carry out halal certification are; trust in fellow Muslims for the halalness of a food product, having confidence that the average Padang restaurant is halal, halal certificates are only considered as regulatory purposes, the cost of halal certification is expensive, the halal certification process is long, the validity period of the halal certificate is too short, no proportional to the cost and length of the manufacturing process, restaurant owners are sure of the halalness of the process and food ingredients and the cleanliness of their restaurant's kitchen, no consumer asks for the restaurant's halal certificate, there is no effect on restaurant income

Keywords: Halal certificate, restaurant business