BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1 Hasil Wawancara Dengan Informan Terpilih

Pelaksanaan wawancara terhadap informan terpilih telah dilaksanakan di Kota Jambi dari tanggal 22 Februari sampai dengan 16 Maret 2021. Tanggapan Informan disajikan pada berikut ini :

1.1.1 Pentingnya Jaminan Produk Halal

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, Kota Jambi merupakan salah satu kota yang mayoritas masyarakatnya muslim, dan sesuai dengan ketentuan syariat islam yang melarang untuk mengkonsumsi makanan haram seperti daging babi, anjing dan lainnya, sangat penting untuk adanya jaminan halal pada setiap produk makanan yang beredar di Kota Jambi.

Di Indonesia jaminan produk halal telah diatur dalam Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4 yaitu ; Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib berSertifikat Halal. Untuk itu masyarakat Kota Jambi harusnya mengetahui akan pentingnya jaminan produk halal disetiap makanan yang di konsumsi. Masyarakat Kota Jambi sangat royal terhadap kebutuhan pangan, terlihat dari berkembangnya usaha kuliner di Kota Jambi yang saat ini berkembang dengan sangat baik, bahkan banyak usaha kuliner yang menjadi ikon wisata kuliner di Kota Jambi.

'Menurut saya perkembangan bisnis kuliner di Kota Jambi sangat baik, apalagi untuk masyarakat lebih royal untuk orang makan, jadi untuk usaha kuliner sangat bagus di Kota Jambi'

(Uji Purwono, Manager Rumah Makan Saoenk Kito/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Usaha kuliner di Kota Jambi mengalami perkembangan yang sangat baik sebagai salah satu sumber perekonomian masayarakat Kota Jambi, hal ini menyebabkan banyaknya produk makanan yang beredar sehingga dibutuhkan jaminan bahwa produk yang beredar tersebut sepenuhnya halal.

Perkembangan usaha kuliner yang di dukung dengan masyarakat yang konsumtif dan royal membuat usaha kuliner di Kota Jambi terus mengalai perkembangan, hal ini berkaitan dengan kondisi perekonomian masyarakat Jambi yang tergolong baik, yang mana pada Maret 2020 jumlah penduduk miskin hanya terdapat pada angka 277,80 orang atau 7,58 persen (BPS Jambi, 2020).

Keluarga muslim Provinsi Jambi rata-rata menghabiskan Rp. 1.677.511 untuk keperluan pangan yang jika dipersenkan mencapai 43,48 persen dari total pengeluaran perkeluarga (Amir, 2016).

'Produk halal harus ada label halalnya, kita sebagai orang islam tidak mengetahui apakah makanan itu emang halal atau tidak, itulah gunanya MUI sebagai jaminan kita orang islam. Untuk di Kota Jambi yang mayoritas penduduknya islam, saya rasa untuk tempat makan tidak terlalu butuh Sertifikat Halal, karna sudah di jamin semua makanan di sini halal, boleh dicek sendiri mulai dari kebersihan dapur, bahan-bahan yang kami pakai, dan pengolahannya'

(Riki, Manager Rumah Makan Aroma Cempaka/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Sebagai masyarakat muslim wajib hukumnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal, seperti dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 :

يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِي ٱلۡأَرۡضِ حَلَٰلٗا طَيِّبٗا وَلَا تَتَّبِعُواْ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيۡطَٰنِۚ إِنَّهُۥ لَكُمۡ عَدُوّٞ مُّبِينٌ ١٦٨

"Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari pada yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu"

Mengukutip dari pemikiran Ghazali yang berpendapat bahwa produk yang dikonsumsi harus halal, karena kehalalan suatu produk itu sangatlah penting, terutama bagi umat islam. Dalam agama islam Allah SWT menjelaskan tentang pentingnya kehalalan, bahkan sebelum manusia diturunkan ke bumi Allah telah mengatur kaidah tentang kehalalan. Allah tidak mengatur tentang kehalalan pada udara, akan tetapi untuk makanan dan minuman, serta kosmetik, dan obat-obatan (Kamilah & Wahyuati, 2017).

Di Kota Jambi memang mayoritas masyarakat adalah muslim, akan tetapi dengan adanya Sertifikat Halal pada rumah makan sebagai bentuk dari implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal tetap sangat penting dan harus di miliki oleh setip usaha kuliner di Kota Jambi. Dengan adanya Sertifikat Halal pada usaha kuliner rumah makan, konsumen bisa lebih tenang dan yakin bahwa apa yang mereka konsumsi adalah makanan yang halal.

> *'kadang makanan yang ada label halalnya itu belum tentu 100% halal, kadang isinya tidak jelas bahkan tidak halal, karena untul label halal itu bisa dibuat sendiri atau yaa, dimanipulasilah istilahnya, kan orang juga tidak memperhatika secara detil, bahkan ada produk China yang ada label halalnya, padahal jelas dari China yang mayoritas bukan Islam'*
>
> *(Howenarton, Owner Rumah Makan Taraso/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)*

Jaminan produk halal bisa kita dapatkan dengan adanya labelisasi halal pada kemasan produk makanan, dan juga Sertifikat Halal pada usaha tempat makan yang resmi dikeluarkan oleh pihak LPPOM MUI. Jangan mengkonsumsi makanan yang tidak ada label/Sertifikat Halalnya, karena saat ini banyak sekali produk luar yang dengan mudah masuk ke Indonesia tanpa mengantongi label/Sertifikat Halal. Sertifikasi halal atau labelisasi halal yang di miliki harus ditangani dan disepakati tiga instansi yakni Balai POM, Kemenag dan MUI.

Ditinjau dari prilaku masyarakat Indonesia yang cendrung konsumtif dan masih rendahnya kesadaran terhadap ketentuan hukum jaminan produk halal menyebabkan produsen menjadi tidak mengikuti aturan hukum tentang wajibnya memiliki sertifikat atau label halal pada produk yang mereka jual.

Tujuan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dalam Undang - Undang Nomor 33 Tahun 2014 adalah memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan JPH, di mana dalam melaksanakan penyelenggaraan JPH dibentuk BPJPH (Lynarbi et al., 2020).

'Kita sebagai masayarakat muslim yang pintar mestinya harus tau tentang betapa pentingnya kehalalan suatu produk makanan, jangan hanya berasumsi bahwa di Jambi rata-rata orang muslim, bearti makanannya pasti halal. Itulah gunanya ada label dan Sertifikat Halal yang bisa menjamin kehalalan produk makanan tersebut secara pasti'

(Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc.agr, Wakil Direktur LPPOM MUI Jambi

Hasil observasi yang peneliti dapat sejalan dengan hasil wawancara yang didapat dari informan. Peneliti melakukan wawancara dengan tujuan untuk mengetahui pentingnya jaminan produk halal di Kota Jambi. Wawancara dilaksanakan setelah peneliti melakukan observasi di lapangan. Kegiatan wawancara ini dilakukan untuk melengkapi dan memperkuat data yang diperoleh peneliti dari observasi. Peneliti mewawancarai enam orang informan yang merupakan lima manager/*owner* rumah makan Kota Jambi dan Sekretaris LPPOM MUI Jambi.

Hal penting dalam siklus halal adalah edukasi masyarakat untuk mengonsumsi produk halal dan edukasi pelaku usaha untuk memproduksi produk halal. Terkait edukasi masyarakat dalam mengonsumsi produk halal, pada tataran pengetahuan (kognisi) masyarakat muslim Indonesia sepenuhnya memahami apa yang halal sesuai aturan syariat(Lynarbi et al., 2020).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam dengan enam informan terlihat bahwa sebagai umat muslim sangat penting dan wajib hukumnya untuk mengkonsumsi makanan halal, namun jaminan produk halal di Kota Jambi masih kurang mendapat perhatian khususnya di usaha kuliner rumah makan. Mayoritas masyarakat muslim menyebabkan pola pikir bahwa makanan yang beredar

di Kota Jambi sepenuhnya halal, tanpa harus ada jaminan resmi seperti Sertifikat Halal pada rumah makan.

1.1.2 Implementasi Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Jambi

Berdasarkan observasi yang telah peneliti lakukan Implementasi Sertifikat Halal di Kota Jambi masih sangat rendah, khususnya pada usaha rumah makan. Hal ini didukung dari data yang telah peneliti peroleh dimana terdapat 238 rumah makan yang terdaftar di Badan Pengelolaan Pajak dan Retribusi Daerah (BPPRD) Kota Jambi dan tidak ada 1 rumah makan yeng telah mengantongi Sertifikat Halal jika dipersenkan maka di Kota Jambi tingkat implementasi Sertifikat Halal berada pada angka 0% . Sertifikat Halal sangat penting bagi usaha rumah makan untuk menjamin kehalalan dan kebersihan baik makanan maupun proses pembuatan makanan tersebut yang telah melalui proses audit oleh pihak LPPOM MUI.

> *'Sertifikasi halal pada rumah makan itu sangat ketat pemeriksaannya, yang mana hal ini guna untuk dapat menjamin bahwa produk yang disajikan sudah pasti halal baik dari bahannya maupun dari proses pembuatannya. Kehalalan yang berhak didapat oleh konsumen itu harus sepenuhnya memiliki jaminan berupa Sertifikat Halal, tidak bisa hanya dengan acuan bahwa yang punya muslim yang masak muslim jadi pasti halal makanannya'*
>
> *(Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc.agr, Wakil Direktur LPPOM MUI Jambi /Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)*

Sertifikat Halal merupakan bentuk implementasi dari Undang-undang No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, seluruh masyarakat harusnya paham dan menyadari betapa pentingnya sebuah rumah makan untuk memiliki Sertifikat Halal,

baik pemilik rumah makan maupun konsumen rumah makan. Namun dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti masih banyak pemilik rumah makan yang tidak mengetahui Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, hal ini menyebabkan masih banyak pemilik usaha kuliner di Kota Jambi yang tidak melakukan sertifikasi halal pada usahanya.

Menurut Mashudi (Mashudi, 2015) Pemerintah telah merespon secara positif pentingnya sertifikasi dan pencantuman tanda atau tulisan halal pada produk (labelisasi halal) melalui beberapa regulasi. Akan tetapi, regulasi ini masih terkesan sektoral dan parsial. Padahal, pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat (Departemen Agama, 2003: 310), perlu mendapat perlindungan hukum dan jaminan kepastian hukum kehalalan untuk dikonsumsi, terutama umat Islam yang wajib dilindungi dan diberi hak menjalankan ibadah seusai dengan manat UUD 1945 terutama Pasal 28 dan 29 (Adam, 2017).

'Bagi saya Sertifikat Halal itu tidak terlalu penting, karena kami adalah rumah makan padang yang bisa menjamin kehalalan produk makanan kami,boleh dicek bahan-bahan kami dan kebersihan dapur kami. Jadi Sertifikat Halal hanya dibutuhkan sekedar untuk keperluan administrasi saja. Untuk syarat-syarat sertifikasi halal kami sudah lengkapn dan kami siap untuk bertanggung jawab atas kehalalan makanan yang kami jual'

(Riki, Manager Rumah Makan Aroma Cempaka/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Rendahnya minat pemilik rumah makan untuk melakukan sertifikasi halal salah satunya dikarenakan Sertifikat Halal belum memiliki peran/kedudukan yang penting bagi usaha kuliner rumah makan di Kota Jambi. Pemilik rumah makan berasumsi bahwa serftifikat halal hanya sebagai kepentingan administrasi saja tidak lebih, sedangkan sudah jelas terdapat Undang-undang yang mengatur tentang jaminan produk halal akan tetapi dikarenakan minim pemahaman atas pentingnya jaminan produk halal menyebabkan kedudukan Sertifikat Halal pada rumah makan itu menjadi tidak penting dan tidak wajib dimiliki usaha kuliner rumah makan.

Pada dasarnya kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral, karena sertifikasi halal termaktub dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara sistem hukum merupakan bagian dari sistem hukum, yaitu substansi hukum yang mempunyai kekuatan hukum dan kepastian hukum serata bersifat imperatif. Dan hal ini sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam (Adam, 2017).

'Untuk penerapan pentingnya Sertifikat Halal di Kota Jambi sih menurut saya masih belum kelihatan, yaa karna pelanggan juga tidak pernah ada yang menanyakan kami punya atau tidak Sertifikat Halal, dari pihak MUI atau lainnya juga tidak ada bentuk paksaan, kami yakin makanan kami halal selaku kami juga orang muslim yang sedari kecil sudah diajarkan tentang apa itu makanan halal dan makanan yang haram. Sertifikat Halal itu kalau di Jakarta, Bali, Lombok baru penting karna disanakan mayoritasnya bukan muslim'

(Riki, Manager Rumah Makan Aroma Cempaka/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Berdasarkan obeservasi yang dilakukan peneliti terlihat bahwa Pemerintah Provinsi Jambi sudah menyerukan tentang pentingnya labelisasi dan sertifikasi halal, hal ini terlihat dari banyaknya UMKM yang dibantu oleh pemerintah dengan diberikannya subsidi untuk mendapatkan label halal pada produk UMKM tersebut. Pada tahun 2019 terdapat ±1.000 UMKM yang sudah memiliki label halal pada produk makanan/minuman yang mereka produksi.

Pihak MUI Provinsi Jambi telah menyelenggarakan sosialisasi yang bersifat undangan kepada seluruh pelaku bisnis makanan untuk lebih jauh mengenal apa itu Sistem Jaminan Halal (SJH), betapa pentingnya melakukan sertifikasi halal, serta bagaimana proses mendapatkan Sertifikat Halal tersebut. Namun dikarenakan sifatnya tidak wajib, banyak pelaku usaha tidak hadir mengikuti sosialisasi yang sering dilakukan oleh pihak MUI, hal ini menimbulkan minimnya pengetahuan tentang sertifikat halal dan juga pemahaman tentang Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 dikalangan pelaku usaha di Provinsi Jambi.

'Rumah makan sederhana cabang Jambi memang belum melakukan sertifikasi halal, tapi untuk di pusat dan banyak cabang kami sudah ada Sertifikat Halal. Jadi kami bisa menjamin apa yang kami jual itu sudah halal. Kami juga mensortir pemasok bahan-bahan masakan kami, seperti memilih tempat pemotongan daging yang memiliki Sertifikat Halal dan lainya'

(Indra, Manager Rumah Sederhana/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Rumah makan yang peneliti lakukan observasi dan wawancara adalah lima rumah makan dengan omset/pendapatan yang tinggi di Kota Jambi, rumah makan tersebut memiliki banyak cabang yang berada di luar Kota Jambi, rata-rata cabang

pusat dari rumah makan tersebut memang sudah memiliki Sertifikat Halal, seperti rumah makan Sederhana cabang Jakarta pusat, akan tetapi untuk data tiga cabang rumah makan Sederhana di Kota Jambi masih belum terdaftar sebagai rumah makan yang memiliki Sertifikat Halal .

> *'Rumah makan yang seluruh cabang pusatnya memiliki Sertifikat Halal dan cabang lainnya tidak harus melakukan sertifikasi halal lagi di kotanya adalah sertifikat yang terdaftar secara nasional, seperti KFC, CFC, Mc Donald dan Solaria. Untuk rumah makan di Jambi apakah cabang pusatnya sudah memiliki sertifikat yang terdaftar secara nasional? Hal ini yang harus dipahami oleh manager rumah makan dan juga kita sebagai konsumen muslim Kota jambi'*
>
> *(Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc.agr, Wakil Direktur LPPOM MUI Jambi /Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)*

Persoalan untuk kepemilikan Sertifikat Halal yang terdaftar secara nasional sangat penting, sehingga cabang rumah makan yang lain tidak perlu lagi untuk melakukan sertifikasi halal, tentunya dengan syarat-syarat yang telah ditetapkan. Rumah makan yang ada di Kota Jambi sayangnya masih belum memenuhi syarat untuk bisa mengakui kepemilikan Sertifikat Halal yang hanya rumah makan cabang pusat miliki. Berbeda dengan KFC, CFC, Solaria dan Mc Donald yang mana sudah memiliki Sertifikat Halal secara nasional sehingga untuk cabang-cabang dari perusahaan makanan tersebut tidak lagi melakukan sertifikasi halal di setiap kota yang mereka tuju untuk mengembangkan usaha mereka.

'Ada atau tidaknya Sertifikat Halal pada rumah makan saya sebenarnya tidak ada pengaruh signifikan, karena pelanggan saya terus akan kembali dikarenakan rasa makanan dan juga kualitas pelayanan kami yang dari dulu memang sudah dikenal baik oleh masyarakat Kota Jambi'

(Howenarton, Owner Rumah Makan Taraso/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Berdasarkan hasil dari wawancara mendalam diatas dengan salah satu rumah makan besar di Kota Jambi yang belum memiliki Sertifikat Halal, bahwa mereka tidak menyadari tentang ketentuan hukum yang sudah ada serta keuntungan memiliki Sertifikat Halal untunk perkembangan usaha mereka yang bisa saja menembus pasar global. Banyak rumah makan yang merasa percaya diri kalau rasa dan kualitas saja sudah cukup untuk menarik minat konsumen, sedangkan untuk target pasar globabl Sertifikat Halal adalah salah satu hal yang harus dimiliki perusahaan makanan.

Sales promotion meliputi bujukan memberikan dorongan lebih kepada konsumen agar membeli. Misalnya dengan memberikan potongan harga, kupon, atau bonus. Sales promotion didesain untuk mempercepat proses penjualan dan memaksimalkan penjualan. Teknik sales promotion dapat memotivasi konsumen untuk membeli produk dengan kuantitas lebih banyak dan mempercepat siklus pembelian. Sertifikat Halal adalah salah satu bentuk sales promotion yang pada saat ini sangat berperan penting dalam menembus persaingan di pasar internasional, namun pelaku usaha di Indonesia masih belum menyadari akan peluang yang mereka lewati dari memiliki Sertifikat Halal (Lynarbi et al., 2020).

'Sertifikat Halal sangat penting untuk pelanggan rumah makan, karna dengan itu pelanggan bisa yakin dengan kehalalan makanan yang dijual oleh rumah makan tersebut. Dengan adanya Sertifikat Halal pada usaha rumah makan akan sangat memebrikan peluang besar bagi rumah makan tersebut untuk berkembang secara global'

(Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc.agr, Wakil Direktur LPPOM MUI Jambi /Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Fungsi utama dari Sertifikat Halal adalah sebagai jaminan untuk makanan yang di jual oleh usaha kuliner khususnya rumah makan, bukan hanya sekedar kepentingan administrasi saja. Dilihat dari proses sertifikasi halal yang memakan waktu cukup lama, serta adanya tim audit yang memang sangat teliti dan kritis dalam mengawasi setiap hal yang rumah makan tersebut gunakan dan lakukan sampai makanan tersebut siap dijual belikan. Hal ini menyimpulkan bahwa pihak rumah makan tidak bisa menjamin apa yang mereka jual sepenuhnya halal, dengan proses sertifikasi halal dan dikeluarkannya Sertifikat Halal rumah makan baru bisa menjamin bahwa apa yang mereka jual memang 100% halal. Sertifikat Halal tidak sekedar sarana pemenuhan kebutuhan fisik, tetapi sekaligus kebutuhan rohani. Kehalalan dan keharaman makanan biasanya mudah diketahui bila dalam keadaan segar. Tetapi jika telah melewati proses pengolahan, maka akan sulit untuk menentukan kehalalannya (Lahaling et al., 2015).

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa informan pemilik rumah makan besar di Kota Jambi , bahwa mereka sampai saat ini masih tidak menyadari tentang adanya ketentuan hukum jaminan produk halal dan keuntungan dari memiliki Sertifikat Halal tersebut, hal ini menjadi tugas yang cukup berat untuk pemerintah

Kota Jambi khususnya yang menangani Usaha Rumah MAkan Kota Jambi untuk lebih mensosialisasikan peraturan pemerintah tersebut sehingga implementasi pentingnya Sertifikat Halal bisa membaik dari saat ini.

1.1.3 Proses Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan

Proses sertifikasi halal oleh LPPOM MUI terdiri dari beberapa tahap, sebelum melakukan tahapan tersebut , perusahaan yang ingin mengajukan sertifikasi halal pada produk makanannya ataupun usahanya harus memenuhi sayarat dan ketentuan sebagai berikut :

1. Proses Ketentuan bagi perusahaan yang akan mendaftar
    a. Sebelum produsen mengajukan Sertifikat Halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan rinci tentang Sistem Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LP POM MUI.
    b. Perusahaan wajib memiliki Tim Manajemen Halal yang bertanggung jawab terhadap perencanaan, implementasi, evaluasi, dan perbaikan system jaminan halal pada perusahaan disertai dengan bukti tertulis. Tanggung jawab Tim Manajemen Halal harus dijelaskan secara rinci/detail.
    c. Melakukan pelatihan guna untuk peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diharapkan.
    d. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.

e. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Setelah syarat tersebut terpenuhi kemudian perusahaan dapat mengajukan pendaftaran untuk sertifikasi halal.

2. Prosedur Sertifikasi Halal

Langkah awal dari produsen yang mengajukan untuk memperoleh Sertifikat Halal ialah mendaftarkan perusahaan terlebih dahulu ke BPJPH untuk memperoleh surat pengantar yang berguna untuk pendaftaran sertifikasi halal ke LPPOM MUI dengan syarat dan ketentuan sebagai berikut:

a. Industri Pengolahan:

1) Produsen harus mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi di lokasi yang sama dan/atau yang memiliki merek/brand yang sama.

2) Produsen harus mendaftarkan seluruh lokasi produksi termasuk maklon dan pabrik pengemasan.

3) Ketentuan untuk tempat makan harus dilakukan di perusahaan yang sudah mempunyai produk berSertifikat Halal atau yang bersedia disertifikasi halal.

b. Rumah Makan, Restoran dan Katering:

1) Rumah Makan, Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh menu yang dijual termasuk produk-produk titipan, kue ulang tahun serta menu musiman.

2) Rumah Makan, Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh gerai, dapur serta gudang.

3) Fasilitas yang digunakan harus bersifat *halal dedicated facility* yaitu *Outlate,* fasilitas pendingin dan alat transportasi daging dan olahan dari rumah makan, restoran dan catering.

c. Rumah Potong Hewan (RPH):

1) Produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu perusahaan yang sama.

2) Fasilitas RPH hanya dikususkan untuk daging hewan yang halal saja (*halal dedicated facility*).

3) Lokasi RPH harus terpisah secara nyata dari RPH/peternakan babi, yaitu tidak berlokasi dalam 1 site, bersebelahan, dan berjarak radius 5 km dari RPH/peternakan babi.

3. Setelah Penggolongan Berdasarkan Kategori Usaha, Beberapa Hal Yang Harus Dilakukan Perusahaan Pemohon:

a. Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi borang yang telah disediakan. Borang tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan.

b. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat LPPOM MUI untuk diperiksa kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.

c. LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit

ke lokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.

d. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Auditor LPPOM MUI. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada perusahaan melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
e. Laporan hasil audit disampaikan oleh Pengurus LPPOM MUI dalam Sidang Komisi Fatwa Mui pada waktu yang telah ditentukan.
f. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen pemohon sertifikasi halal.
g. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.
h. Sertifikat Halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan fatwa.
i. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan Sertifikat Halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan LPPOM MUI.

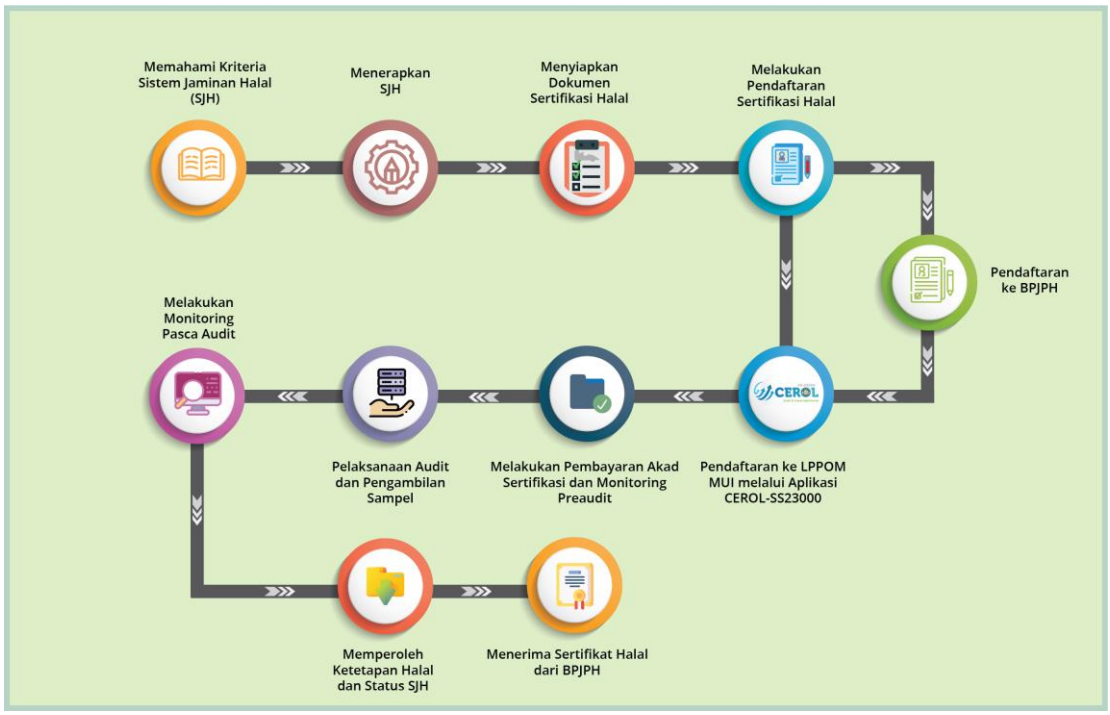
4. Kemudian Dilakukanlah Tata Cara Pemeriksaan (Audit) Mulai Dari Manajemen, Bahan-Bahan Baku, Dll. Pemeriksaan (Audit) Produk Halal Mencakup:
    a. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal).
    b. Pemeriksaan dokumen-dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan/atau Sertifikat Halal pendukungnya, dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan.
    c. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan penggudangan serta penyajian untuk restoran/catering/outlet.
    d. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bahan harus terpenuhi.
    e. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan yang dinilai perlu.

5. Sistem Pengawasan Sertifikat Halal:
    a. Perusahaan wajib mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal sepanjang berlakunya Sertifikat Halal.
    b. Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan sekali setelah terbitnya Sertifikat Halal.

c. Perubahan bahan, proses produksi dan lainnya perusahaan wajib melaporkan dan mendapat izin dari LPPOM MUI.

6. Prosedur Perpanjangan Sertifikat Halal:
    a. Produsen harus mendaftar kembali dan mengisi borang yang disediakan.
    b. Pengisian borang disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk.
    c. Produsen berkewajiban melengkapi kembali daftar bahan baku, matrik produk versus bahan serta spesifikasi, Sertifikat Halal dan bagan alir proses terbaru.
    d. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru.
    e. Perusahaan harus sudah mempunyai manual Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan prosedur sertifikasi halal di atas.

*(*Semua data diambil dari website resmi LPPOM MUI pada tahun 2021*)*



Sumber : LPPOM MUI, 2021

Gambar 5.1 Prosedur Sertifikasi Halal MUI

1.1.4 Penyebab Pemilik Rumah Makan Tidak Melakukan Sertifikasi Halal

Berkembangnya usaha kuliner khususnya rumah makan di Kota Jambi dengan bertambah banyaknya jumlah rumah makan yang ada, maka semakin meningkatnya jumlah Sertifikat Halal yang dimiliki usaha rumah makan tersebut, namun pada realitanya sangat tidak sesuai dengan data yang diperoleh dari LPPOM MUI Kota Jambi, menunjukkan bahwa sampai saat ini belum ada rumah makan yang memiliki Sertifikat Halal. Hal ini disebabkan berbagai alasan dan faktor yang dikatakan oleh pemilik/manager rumah makan.

'Kita masyarakat jambi kan hampir semuanya muslim, yang jualan juga kebanyakkan muslim jadi ya kita saling percaya saja untuk kehalalan produk makanan yang di jual dan dikonsumsi, kecuali untuk restoran western dan china harus melakukan sertifikasi halal'

(Riki, Manager Rumah Makan Aroma Cempaka/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti, bahwa faktor yang menyebabkan rumah makan tidak melakukan sertifikasi halal adalah dikarenakan masyarakat Kota Jambi mayoritas muslim dan pemilik rumah makan juga muslim maka tidak diperlukan Sertifikat Halal untuk menjamin kehalalan makanan yang di jual dan di konsumsi oleh masyarakat Kota Jambi.

Sertifikat Halal merupakan fatwa tertulis MUI menyebutkan bahwa kehalalan sebuah produk makanan haruslah sesuai syari'at Islam, dengan tujuan memberikan kepastian hukum kepada konsumen (Hasan, 2014).

Mayoritas masyarakat muslim tidak bisa dijadikan dasar untuk tidak melakukan sertifikasi halal pada produk ataupun usaha kuliner karena Sertifikat Halal tidah hanya sekedar memeriksa kehalalan melainkan kebersihan dan kualitas makanan dan proses pembuatan makanan tersebut.

'Kalau untuk rumah makan khususnya kami rumah makan padang itu rata-rata pasti yang dijual itu halal, jadi Sertifikat Halal itu tidak perlu tapi kalau untuk regulasi saja ya kami ikuti'

(Howenarton, Owner Rumah Makan Taraso/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Selanjutnya alasan lain untuk pemilik rumah makan tidak melakukan sertifikasi halal adalah masih menganggap bahwa Sertifikat Halal hanya sebatas regulasi saja melainkan bukan untuk menjamin kehalalan suatu produk makanan atau minuman. Pemilik rumah makan juga merasa percaya diri bahwa rata-rata rumah makan khususnya rumah makan padang penjualnya muslim maka makanan dan minuman yang dijual pasti halal.

Pada dasarnya anggapan Sertifikat Halal hanya sebatas regulasi saja di masyarakat khususnya di Kota Jambi sangat disayangkan karena jika masyarakat lebih paham dan memiliki pandangan yang lebih luas akan pasar target mereka Sertifkat halal juga memberikan keuntungan mendorong kompetensi dan menjadi keunggulan pasar. Sertifikat halal saat ini menjadi salah satu poin untuk daya saing di perdagangan internasional. Pencantuman label halal juga bermanfaat untuk melindungi barang hasil produksi dalam negeri dari serbuan produk asing karena adanya perdagangan bebas (Adam, 2017).

'Sertifikat Halal itu penting sekali bagi usaha kami, kami juga menginginkan untuk terjaminnya kehalalan yang harus didapat oleh konsumen kami, hanya saja untuk melakukan sertifikasi halal prosesnya lama dan berlaku hanya beberapa tahun biayanya juga lumayan kan, jadi dari wong solo untuk semua prosedur untuk menjamin kehalalan makanan kami sudah diterapkan dan kami juga sangat mengutamakan kualitas dan kehalalan serta ke thayyiban produk makanan kami'

(Hairudin, Manager Rumah Makan Wong Solo/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Berdasarkan wawancara di atas, bahwa faktor lain yang menyebabkan rumah makan tidak melakukan sertifikasi halal adalah lamanya proses sertifikasi halal dan biaya melakukan sertifikasi halal untuk kategori rumah makan berkisar ±Rp.3.000.000 tergantung banyaknya jumlah cabang yang dimiliki rumah makan, nominal tersebut cukup mahal untuk Sertifikat Halal yang hanya berlaku selama 4 tahun saja.

Proses Sertifikasi halal memang membutuhkan waktu yang tidak sebentar, dikarenakan proses audit yang LPPOM MUI lakukan harus terstruktur, mengikuti panduan serta dilakukan dengan sangat teliti guna bisa menilai dan menjamin kehalalan produk yang telah lolos proses Sertifikasi Halal (Lahaling et al., 2015).

Bagi pelaku usaha terutama pelaku UMKM, penelitian Badan Penelitian dan Pengembangan dan Pendidikan dan Pelatihan Kementerian Agama Tahun 2016 menyebutkan indeks konasi atau kemauan pelaku UMKM untuk melakukan sertifikasi halal pada tataran cukup, yaitu skor 67,1 dalam skala 100. Masalah utama bagi pelaku usaha kelompok ini adalah biaya sertifikasi halal yang dinilai memberatkan (Lynarbi et al., 2020).

> *'Pelanggan kami tidak pernah ada yang menanyakan tentang kepemilikan Sertifikat Halal di rumah makan ini, karena mereka memang pelanggan yang sudah mengetahui kualitas makanan kami dan kebersiham dapur kami'*
>
> *(Uji Purwono, Manager Rumah Makan Saoenk Kito/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)*

Jadi berdasarkan wawancara tersebut, bahwa faktor lain penyebab pemilik rumah makan tidak melakukan sertifikasi halal adalah dari pihak konsumen tidak ada yang menanyakan kehalalan makanan dari rumah makan tersebut dengan meminta bukti Sertifikat Halal rumah makan.

Kesadaran konsumen akan pentingnya Sertifikat Halal pada produk yang mereka konsumsi masih membutuhkan edukasi mendalam karena hal utama dalam siklus halal adalah edukasi masyarakat untuk mengonsumsi produk halal dan edukasi pelaku usaha untuk memproduksi produk halal. Terkait edukasi mendalam masyarakat dalam mengonsumsi produk halal, pada tataran pengetahuan (kognisi) masyarakat muslim Indonesia sepenuhnya memahami apa yang halal sesuai aturan syariat (Lynarbi et al., 2020).

> *'Rumah makan kami selalu ramai, terutama saat akhir tahun, dan bulan ramadhan. Pelanggan sangat percaya dengan kehalalan makanan kami jadi sepertinya Sertifikat Halal tidak terlalu berperan dalam usaha kami untuk membuat pelanggan percaya dengan kehalalan rumah makan kami'*
>
> *(Indra, Manager Rumah Sederhana/Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)*

Dari hasil wawancara di atas, bahwa faktor lain yang menyebabkan pemilik rumah makan tidak melakukan sertifikasi halal ialah peran Sertifikat Halal untuk rumah makan tidak memiliki pengaruh terhadap pelanggan mereka, rumah makan yang tidak memiliki Sertifikat Halal tetap ramai pembeli bahkan tidak ada pelanggan yang peduli apakah rumah makan tersebut telah lulus proses sertifikasi halal dan mendapatkan sertifikasi halal yang resmi.

'Sertifikat Halal berperan untuk menjamin kehalalan makanan, rumah makan yang tidak memiliki Sertifikat Halal namun tetap ramai pembeli tentu saja tidak merasa Sertifikat Halal tersebut penting, karena mereka tetap bisa mendapatkan keuntungan tanpa harus memiliki sertifikathala. Beda kasus kalau konsumen di Kota Jambi lebih peduli terhadap adanya Sertifikat Halal dengan memahami betul Undang-undang tentang jaminan produk halal, dari pemerintah juga diperlukan adanya pengawasan sertifikat/label halal semua usaha kuliner'

(Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc.agr, Wakil Direktur LPPOM MUI Jambi /Wawancara Mendalam, Jambi, 2021)

Berdasarkan dari hasil wawancara mendalam yang dilakukan peneliti dengan beberapa informan bahwa penyebab rendahnya minat pemilik rumah makan di Kota Jambi melakukan sertifikasi halal dikarenakan beberapa faktor berikut;

1. Kepercayaan terhadap sesama muslim untuk kehalalan suatu produk makanan.
2. Bermodalkan percaya diri bahwa rumah makan padang rat-rata pasti halal.
3. Sertifikat Halal hanya diaggap sebagai kepentingan regulasi saja.
4. Biaya sertifikasi halal mahal.
5. Proses sertifikasi halal lama.
6. Jangka waktu berlakunya Sertifikat Halal terlalu singkat tidak sebanding dengan biaya dan lama proses pembuatannya.
7. Pemilik rumah makan yakin dengan kehalalan proses dan bahan makanan serta kebersihan dapur rumah makan mereka.
8. Konsumen tidak ada yang menanyakan sertifikat kehalalan rumah makan.
9. Tidak adanya pengaruh terhadap pendapatan rumah makan .