

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Islam merupakan agama dengan jumlah penganut terbesar di Indonesia, sehingga berperan penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Penduduk Indonesia mayoritas beragama Islam dan jumlahnya terus bertambah seiring pertumbuhan populasi serta meningkatnya kesadaran akan ajaran agama. Kondisi ini tidak hanya memengaruhi budaya dan gaya hidup masyarakat, tetapi juga berdampak pada berbagai sektor ekonomi, termasuk industri makanan.¹

Salah satu dampak dari dominasi Islam di Indonesia adalah meningkatnya permintaan terhadap produk makanan halal. Meningkatnya permintaan terhadap produk halal mendorong inovasi dalam bahan baku, proses produksi, dan sertifikasi halal untuk membangun kepercayaan pelanggan. Produsen perlu menyesuaikan strategi pemasaran dan distribusi untuk menghadapi beragam tingkat kepatuhan syariah konsumen, dari yang sangat selektif hingga yang lebih fleksibel, guna menjangkau semua segmen dan memperkuat daya saing.²

¹ D Q Alva Salam and Ahmad Makhtum, "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten Sampang," *Qawwam: The Leader's Writing* 3, no. 1 (2022): 10–20.

² Dymas Kusnul Khotimah, "Pengaruh Label Halal Dan Review Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Pada Mie Instan Samyang Di Surabaya.(The Influence of the Halal Label and Consumer Reviews on Purchasing Decisions on Samyang Instant Noodles in Surabaya)." (Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, 2023).

Permintaan terhadap produk halal semakin meningkat seiring bertambahnya populasi umat Muslim di seluruh dunia. Kesadaran pengguna Muslim tentang tanggung jawab mereka untuk hanya mengonsumsi makanan halal juga berkontribusi pada tingginya permintaan dalam industri makanan halal.³ Makanan halal adalah jenis makanan yang diizinkan dalam ajaran Islam untuk dikonsumsi, yaitu makanan yang memenuhi kriteria *halalan thoyyiban* (halal dan baik). Setiap makanan yang halal pasti memiliki kualitas yang baik, tetapi tidak semua makanan yang baik dijamin halal. Oleh karena itu, untuk menghindari makanan yang haram, umat Islam seharusnya selalu memilih makanan yang halal.⁴

Kriteria halal menurut para fuqaha dibagi menjadi dua, yaitu halal dari segi zatnya dan halal dari segi cara memperolehnya. Semua tumbuhan pada dasarnya halal untuk dimakan, kecuali jika tumbuhan tersebut mengandung racun yang membahayakan kesehatan. Begitu juga dengan hewan, umat Muslim boleh mengonsumsinya asalkan disembelih sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Jika penyembelihan tidak dilakukan dengan benar atau tidak sesuai syarat, maka hukumnya menjadi haram. Selain itu, semua hewan yang diharamkan oleh Allah melalui Al-Qur'an dan Hadis juga tetap haram untuk dikonsumsi.⁵

³ Amira Rashada Affendi, Ezani Yaakob, and Anis Husna Abd Halim, "Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal: The Roles of Halal Executive in Halal Food Industry," *Journal of Fatwa Management and Research* 27, no. 2-SE (2022): 196–208.

⁴ Fitri Yanti, "Pengaruh Makanan Halal Dan Haram Terhadap Kondisi Spiritual Manusia Menurut Imam Al-Ghazali," *Al-Hikmah: Jurnal Theosofi Dan Peradaban Islam* 5, no. 2 (2023).

⁵ Agus Mulyono and Yahya Rachmana Hidayat, "Implementasi Kebijakan Sertifikasi Halal Di Indonesia," *Res Publica: Journal of Social Policy Issues* 1, no. 1 (2022): 1–10.

Produk yang dijual di Indonesia sangat beragam, baik lokal maupun impor. Pada setiap produk harus ada penanda halal untuk memudahkan pelanggan memilih produk halal. Oleh karena itu, produk harus disertifikasi dan dilabeli untuk menjamin bahwa produk tersebut halal, terutama bagi orang-orang yang beragama Islam. Sertifikasi dan labelisasi merupakan dua hal yang berbeda namun saling memiliki keterkaitan.⁶

Sertifikasi produk kuliner halal, baik dalam bentuk lisensi, logo, sertifikat, atau stempel, berfungsi untuk memberi tahu konsumen bahwa sumber, produksi, dan distribusi produk makanan telah dilakukan sesuai dengan standar Islam yang ketat.⁷

Proses sertifikasi halal merupakan rangkaian langkah yang wajib diikuti produsen makanan, minuman, atau produk lain untuk memastikan kesesuaian dengan syariat Islam. Proses ini diawasi oleh lembaga sertifikasi resmi yang memberikan arahan prosedur, memeriksa bahan baku, serta menilai proses produksi agar semua tahapan memenuhi prinsip halal. Produsen perlu memahami secara jelas kriteria halal dan persyaratan yang berlaku bagi produknya, serta berkonsultasi dengan pendamping halal di wilayahnya guna memperoleh panduan terkait dokumen dan prosedur yang dibutuhkan. Setelah semua persyaratan terpenuhi, pelaku usaha dapat mengajukan aplikasi sertifikasi

⁶ *Ibid.*, hlm. 4

⁷ Muhammad Alfarizi, "Peran Sertifikasi Halal Dan Kepatuhan Praktik Halal Terhadap Kinerja Bisnis Berkelanjutan: Investigasi Pemodelan Empiris Sektor Umkm Kuliner Nusantara," *Harmoni* 22, no. 1 (2023): 93–116, <https://doi.org/10.32488/harmoni.v22i1.654>.

melalui sistem Sihalal yang memuat informasi lengkap mengenai produk, bahan yang digunakan, dan rincian proses produksinya.⁸

Bagi konsumen, label halal memiliki beberapa fungsi penting yaitu melindungi konsumen Muslim dari mengonsumsi pangan, obat-obatan, dan kosmetik yang tidak halal, memberikan rasa ketenangan jiwa dan batin bagi konsumen, menjaga kesehatan fisik dan mental konsumen dari dampak negatif produk haram serta memberikan jaminan dan perlindungan hukum. Perlindungan ini bertujuan untuk mencegah konsumen dari penggunaan barang atau jasa yang bertentangan dengan prinsip syariah dan hukumnya haram. Mengingat tidak semua barang dan/atau jasa dapat dianggap halal, penting untuk memberikan perlindungan dan kepastian hukum agar konsumen dapat memilih produk halal dan menghindari produk haram.⁹

Di Indonesia, untuk mencegah tindakan tidak bertanggung jawab dari pelaku usaha, diterbitkan kebijakan MUI (Majelis Ulama Indonesia) mengenai sertifikasi halal. Sertifikasi halal adalah suatu proses yang dilakukan untuk memenuhi standar tertentu. Pembahasan mengenai sertifikat halal umumnya berkaitan dengan status halal-haram pada makanan. Pemberlakuan sertifikat halal merupakan langkah penting dalam memberikan kepastian kehalalan suatu produk. Agar proses ini berjalan dengan baik, perlu ada standar audit yang mendukung jaminan halal.

⁸ Nour Khalid and Nurlailiyah Aidatus Sholihah, "Pendampingan Sertifikasi Halal Pada Usaha Mikro Kecil Produk Makanan," *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana Mengabdikan Untuk Negeri* 16, no. 2 (2024): 440–47.

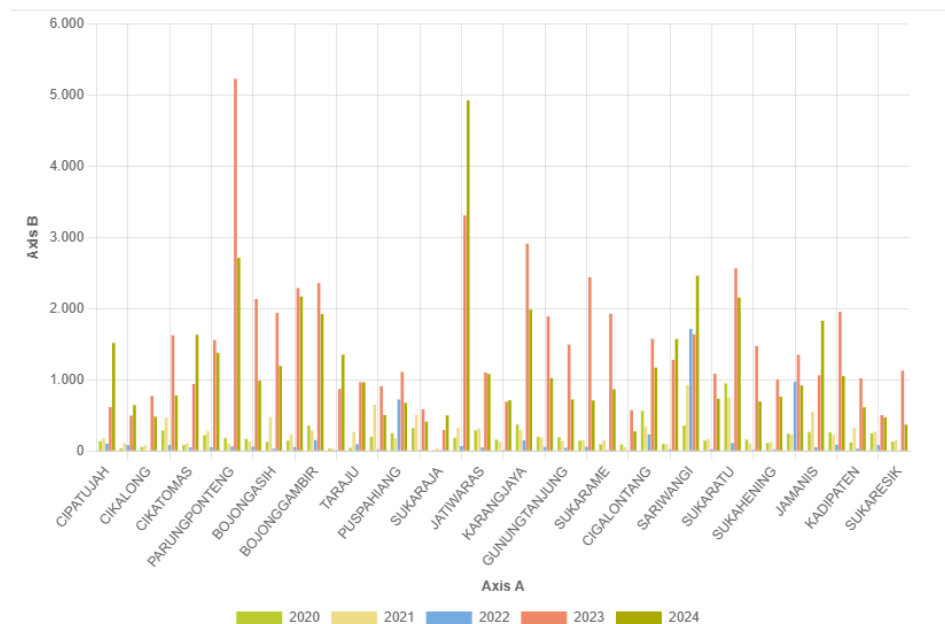
⁹ Uswatun Hasanah and Khoirun Nasik, "Analisis Implementasi Label Halal Pada Produk Usaha Mikro Kecil Menengah Makanan Mie Setan Di Desa Pakong Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014," *Hikmah* 21, no. 1 (2024): 48–58.

Oleh karena itu, sertifikasi halal dapat dianggap sebagai serangkaian kegiatan dan proses untuk mencapai standar halal. Proses sertifikasi ini dijalankan oleh lembaga atau badan tertentu. Di Indonesia, beberapa lembaga yang terlibat dalam penentuan halal-haramnya suatu produk antara lain Kementerian Agama, Badan POM, dan MUI. Lembaga yang berwenang untuk melakukan sertifikasi halal adalah LPPOM MUI, dengan Departemen Pertanian yang juga terlibat dalam Komite Halal Indonesia (KHI).

Setiap pelaku usaha yang ingin mencantumkan label halal pada produknya wajib memiliki sertifikat halal terlebih dahulu. Tanpa sertifikat halal dari MUI, pemerintah tidak akan memberikan izin untuk mencantumkan label halal. Hal ini memberikan rasa aman bagi konsumen, karena masih banyak produk yang beredar di pasar dengan label halal namun tidak memiliki sertifikat halal MUI.

Peraturan teknis yang mengatur pelabelan halal antara lain adalah keputusan bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama RI Nomor 427/Men.Kes/SKBVIII/1985 (No. 68 Tahun 1985) tentang Pencantuman Tulisan Halal Pada Label Makanan. Dengan demikian, tulisan halal pada label produk makanan dianggap sah oleh hukum, yang berarti produsen tersebut telah memenuhi prosedur sertifikasi halal dari LPPOM MUI.

Proses sertifikasi halal yang dilakukan oleh MUI melalui LPPOM MUI dan Komisi Fatwa telah melalui tahapan pemikiran yang sistematis, yang bertujuan untuk mengarahkan hukum sesuai dengan tujuan yang diinginkan oleh masyarakat, baik itu konsumen maupun pelaku usaha.



Sumber : <https://opendata.tasikmalayakab.go.id>.¹⁰

Gambar 1.1 Data UMKM Kab. Tasikmalaya

Di Kabupaten Tasikmalaya tepatnya Kecamatan Leuwisari, jenis pelaku usaha makanan dan minuman sangat variatif. Dibandingkan wilayah strategis lainnya kecamatan Leuwisari juga memiliki potensi ekonomi yang cukup baik. Dari segi kualitasnya pertumbuhan ekonomi kecamatan leuwisari mampu mendorong berbagai elemen masyarakat untuk terlibat dalam satu kegiatan usaha salah satunya Industri Rumah Tangga. Perkembangan usaha ini terbilang cepat disamping perputaran uangnya yang bagus juga menciptakan lapangan pekerjaan lainnya, pelaku usaha juga didorong untuk wajib memiliki kelengkapan usaha yang sesuai.

¹⁰ Perindustrian dan Perdagangan Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah, “Jumlah Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Yang Memiliki Izin Usaha Berdasarkan Kecamatan Di Kabupaten Tasikmalaya,” 2025, <https://opendata.tasikmalayakab.go.id>.

Tabel 1.1 Observasi Awal

No.	Nama	Merek	Jenis Usaha	Permasalahan
1.	Engkin	Aje Sinda	Makanan	Menggunakan label halal pada produk yang belum terdaftar
2.	Dadan	Dadan Sinda	Makanan	Menggunakan label halal milik usaha oranglain
3.	Ahmad Rido	Es Teller Mang Edo	Minuman	Belum memiliki sertifikasi halal namun sudah memiliki 4 cabang usaha

Berdasarkan pengamatan penulis, terdapat usaha yang belum memiliki atau menggunakan label halal. Salah satu pengusaha menuturkan yaitu Bapak Engkin pemilik produk makanan ringan Aje Sinda, adanya permintaan pasar terhadap produk baru yang terkadang memaksa pengusaha untuk menyelipkan logo halal dengan alasan produk tersebut masih dibuat oleh satu produk yang sama meskipun belum terdaftar¹¹. Kasus selanjutnya dialami oleh Pak Dadan pemilik usaha yang sama merek Dadan Sinda dengan kasus yang berbeda yaitu menggunakan logo halal pengusaha lain dengan alasan izin sudah diajukan namun belum terbit¹². Juga kasus lainnya pada usaha minuman yang dialami oleh Pak Ahmad Rido pemilik usaha Es Teller Mang Edo menjelaskan beliau sudah mengajukan pembuatan sertifikasi halal namun sampai saat ini belum terbit, alhasil pelanggan kadang masih mempertanyakan kehalalan produknya padahal gerai sudah ada di 4 titik lokasi usaha atau cabang¹³.

¹¹ Wawancara Bersama Engkin Pelaku Usaha Aje Sinda pada tanggal 12 Februari 2025 Pukul 11.05

¹² Wawancara Bersama Dadan Pelaku Usaha Dadan Sinda pada tanggal 12 Februari 2025 Pukul 13.00

¹³ Wawancara Bersama Ahmad Rido Pelaku Usaha Es Teller Mang Edo pada tanggal 12 Februari 2025 Pukul 14.00

Sesuai dengan isi Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Pasal 4 yang dengan jelas menyatakan bahwa "produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal". Fenomena ini menimbulkan rasa penasaran bagi peneliti tentang alasan terjadinya hal ini. Apakah ini disebabkan oleh ketidaktahuan atau sikap apatis dari pelaku usaha industri rumah tangga terhadap label halal, ataukah karena kurangnya sosialisasi mengenai mekanisme pencantuman label halal yang dilakukan oleh Kemenag sebagai BPJH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) dan MUI di kabupaten Tasikmalaya khususnya di Kecamatan Leuwisari.

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka peneliti mengambil judul **“Analisis Kepatuhan Usaha dalam Sertifikasi Halal pada Pelaku Usaha Makanan dan Minuman di Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya”**

B. Rumusan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan yang menarik penulis untuk diteliti, yaitu bagaimana kepatuhan usaha dalam sertifikasi halal pada pelaku usaha makanan dan minuman di kecamatan leuwisari kabupaten tasikmalaya?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang dan permasalahan yang terjadi, maka dapat ditentukan tujuan yang ingin dicapai yaitu untuk mengetahui Kepatuhan Usaha dalam Sertifikasi Halal pada pelaku usaha makanan dan minuman di Kecamatan Leuwisari.

D. Kegunaan Penelitian

Peneliti memiliki harapan untuk terealisasinya sebuah karya ilmiah yang bermanfaat kepada para pembaca. Manfaat yang diharapkan antara lain :

1. Kegunaan Akademis

Dari penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan referensi atau perbandingan penelitian selanjutnya terkait industri produk makanan ringan khususnya untuk mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Universitas Siliwangi mengenai kepatuhan usaha dalam sertifikasi halal.

2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan kajian yang bermanfaat bagi pihak-pihak atau lembaga yang berkepentingan terkhusus Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Serta menjadi bahan evaluasi dalam memaksimalkan kepatuhan usaha sertifikasi halal.

3. Kegunaan Umum

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat secara umum, yaitu dalam menambah pengetahuan mengenai kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi sertifikasi halal serta penerapan etika yang sesuai. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai referensi, sumber bacaan, dan bahan kutipan.