

**SERTIFIKASI HALAL PADA RUMAH MAKAN SIAP SAJI  
DI KOTA BENGKULU**



**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh  
Gelar Sarjana Hukum Islam (S.H)

OLEH:

**PUJIATI**  
**NIM: 1611120015**

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS SYARIAH  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU  
TAHUN 2020 M/1441 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Pujiati, NIM: 1611120015 dengan judul "Sertifikasi Halal Pada Rumah Makan Siap Saji Di Kota Bengkulu" Program Studi Hukum

Ekonomi Syariah telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing

I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui untuk diajukan dalam

sidang Munaqasyah skripsi Fakultas Syariah Institut Agama Islam (IAIN)

Bengkulu.

Bengkulu, Januari 2020 M

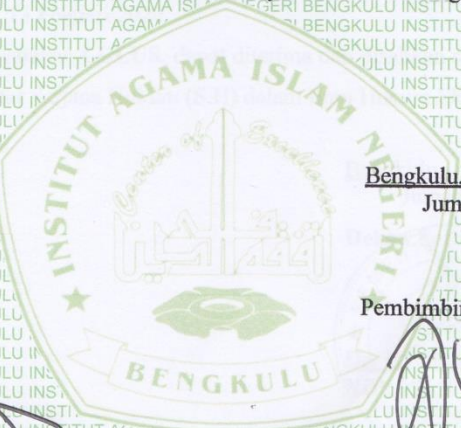
Jumadil Awwal 1441 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. H. Supardi, M.Ag  
NIP: 196504101993031007

Dr. Zurifah Nurdin, M.Ag  
NIP: 197209222000032001







**KEMENTERIAN AGAMA RI**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**  
**FAKULTAS SYARIAH**

Alamat Jl. Raden Fatah, Pagar Dewa telp. (0736) 51276, 51771 Fax (0736) 51771 Bengkulu

**PENGESAHAN**

Skripsi disusun oleh: **PUJIATI, NIM: 1611120015** yang berjudul  
**"Sertifikasi Halal Pada Rumah Makan Siap Saji Di Kota Bengkulu".** Program  
**Studi Hukum Ekonomi Syariah** telah diuji dan dipertahankan didepan Tim  
**Sidang Munaqasyah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN)**

**Bengkulu Pada:**  
**Hari: Kamis**  
**Tanggal: 13 Februari 2020**

Dan dinyatakan **LULUS**, dapat diterima dan disahkan sebagai syarat guna  
 memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H) dalam Ilmu Hukum Ekonomi Syariah.

**Bengkulu, Februari 2020 M**

**Jumadil Akhirah 1441 H**

**Dekan Fakultas Syariah**

**Dr. Inam Mahdi, S.H., M.H**  
**NIP: 196503071989031005**

**Tim Sidang Munaqasyah**

**Ketua**

**Sekretaris**

**Drs. H. Supardi, M.Ag**

**Dr. Zurifah Nurdin, M.Ag**

**NIP: 196504101993031007**

**NIP: 197209222000032001**

**Penguji I**

**Penguji II**

**Drs. H. Suansar Khatib, SH, M.Ag**

**Dr. Iwan Romadhan Sitorus, M.HI**

**NIP: 195708171991031001**

**NIP: 198705282019031004**



**MOTTO**

تأييداً للذين ءامنوا استعينوا بالصبر والصلوة ان الله مع الصابرين

“Hai orang-orang yang beriman Jadikanlah sabar dan shalat sebagai penolongmu. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar” (Q.S Al-Baqarah : 153)

**PERSEMBAHAN**

Alhamdulillahirobbil alamin

Puji dan syukur atas karunia-Mu ya Allah yang selalu memberi aku hidayah dan kekuatan hingga aku dapat menyelesaikan skripsi ini dengan iringan doa yang tulus dan ikhlas keberhasilan ini kupersembahkan kepada:

1. Untuk orang Tuaku Bapak Jiman lelaki paling hebat dan Ibu Wahyuni wanita nomor satu di dunia sebagai sumber semangat terbesar bagiku terima kasih atas curahan kasih sayang, pengorbanan yang tiada terhingga serta do'a yang selalu mengiringi setiap langkahku.
2. Saudara-saudaraku tercinta dan tersayang (Ponidi, Lestari dan Eko) yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materi.
3. Dosen pembimbing Bapak Drs. H.Supardi, M.Ag dan Ibu Dr. Zurifah Nurdin, M.Ag yang telah membagi ilmunya dan penuh kesabaran membimbing saya selama pembuatan skripsi ini.
4. Teruntuk Ruliansya Putra, S.H., M.H you are the best partner
5. Untuk sahabat-sahabatku terbaik Ria Romita Sari, Nofi Nurahmah Ratri, Novi Herawati, Indah Safitri, Liza indriyani, Deki Suyatno, Sahrul Alamsyah, Putri Wijayanti, Orien Eka Graha Dan Muhammad Bardan yang selama ini selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat, nasehat dan bantuan.
6. Untuk teman-teman Seperjuanganku Rieci Oktavia, Lena Prabawati, Feby Putri Mahesa dan Nadia Putri Amelia rekan seperjuangan Prodi Hukum Ekonomi Syariah terkhusus Lokal B Angkatan 2016 serta Rekan KKN kelompok 33 tahun 2019 yang telah memberi dan membagi ilmu selama belajar kalian semua istimewa.
7. Agama, Bangsa dan Almamater yang telah menempahku.



## SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “Sertifikasi Halal Pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu”. Adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat dari hasil karya atau pendapat yang ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Bersedia Skripsi diterbitkan di Jurnal Ilmiah Fakultas Syariah atas nama saya dan nama dosen Pembimbing Skripsi saya.
5. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang saya peroleh karena skripsi ini, serta sanksi lainnya dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, Januari 2020 M  
Jumadil Awwal 1441 H

Mahasiswa yang menyatakan



  
**Pujiati**

**NIM. 1611120015**

## SURAT PERMOHONAN PLAGIASI

Tim Uji Pengawas Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Bengkulu

Menerangkan Bahwa:

Nama : Pujiati

Nim : 1611120015

Prodi : Hukum Ekonomi Syariah

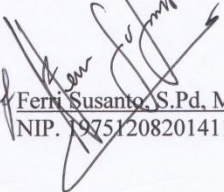
Judul Skripsi : Sertifikasi Halal Pada Rumah Makan Siap Saji Di Kota Bengkulu

Telah dilakukan Uji Plagiasi terhadap skripsi sebagaimana tersebut di atas, dengan tidak ditemukan karya tulis yang bersumber dari hasil karya orang lain dengan persentasi plagiasi. *gzb*

Dengan demikian surat keterangan plagiasi ini kami buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, *20* Januari 2020

Ketua Tim Uji Plagiasi

  
Ferri Susanto, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19751208201411001

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Islam sebagai agama yang diridhoi Allah SWT telah disempurnakan dan memberi pedoman bagi kehidupan manusia baik spiritual maupun material, individual maupun sosial, jasmani maupun rohani, duniawi-ukhrowi. Islam juga mewajibkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang halal lagi baik (Halaalan Thayyiban). Sebagaimana firman Allah SWT dalam Surat QS. Al-Maidah 5 ayat 3, yang berbunyi :<sup>1</sup>

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ  
وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا  
مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكُمْ  
فِسْقٌ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ  
الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ  
الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْصَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ  
غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya : “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan

<sup>1</sup> Alqur'an Surat Al-Maidah ayat 3.

*(diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.*

Ayat tersebut dengan jelas memberikan tekanan pada pentingnya manusia mengkonsumsi makanan yang baik. Yang selanjutnya ada peringatan agar manusia tidak mengikuti jejak setan yang sudah dipastikan akan menjeruskan pada lembah kesesatan. Tubuh bertenaga dan prima bisa diperoleh jika mengkonsumsi makanan yang bergizi dan sehat. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi dalam tubuh, tetapi makanan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap akal dan tingkah laku seseorang. Segala makanan yang baik, maka memiliki pengaruh yang baik pula bagi tubuh manusia yang mengkonsumsinya. Demikian halnya dengan makan yang kotor dan tidak baik, akan berpengaruh tidak baik pula bagi akhlak orang yang memakannya.<sup>2</sup>

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun, membahayakan kesehatan manusia dan cara dari mendapatkan rezeki yang tidak halal. Rezeki yang tidak halal misalnya Khamr, Babi, dan lainnya. Sedangkan rezeki yang halal misalnya bukan dari hasil pencurian, penipuan, perampokan.

---

<sup>2</sup> Sulaiman Rasyid, *Fiqih Islam*, (Bandung: Sinar Baru, 1986), h. 87.



bahwa binatang-binatang yang termasuk makanan dan minuman yang halal sebagai berikut:

- a. Tidak mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam;
- b. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam;
- c. Tidak mengandung bahan penolong dan atau bahan tambahan yang diharamkan menurut ajaran Islam;
- d. Pada proses menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sesuai dengan yang tertera di atas atau benda yang dihukumkan sebagai najis menurut ajaran Islam.<sup>3</sup>

Berkaitan dengan itu, produk makanan cepat saji, dimana sebelumnya sudah dilakukan proses pengolahan tahap awal sehingga pada saat ada pesanan hanya dibutuhkan proses pengolahan lanjutan yang waktunya relatif lebih cepat. Produk makanan cepat saji di Kota Bengkulu banyak mengusung konsep tradisional modern dengan menyajikan berbagai macam produk makanan berupa:

1. Ayam Bakar;
2. Pecel Lele;
3. Ayam Kampung Rica-rica;
4. Iga Sapi Bakar;
5. Ayam Bakar Betutu;
6. Kerang Saus Padang;
7. Ikan Dabu-dabu;

---

<sup>3</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), h. 7-8.

8. Tom Yam;
9. Sop Buntut;
10. Nasi Goreng;
11. Soto Ayam, dll

Dalam memperoleh bahan masakan siap saji tidak diketahui apakah disembelih sesuai syariat Islam atau tidak, kebanyakan daging ayam dan sapi langsung didatangkan dari luar Bengkulu tanpa diketahui proses penyembelihannya. Selain itu, lokasi dan prosedur pengolahan yang belum tentu sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat menghasilkan makanan yang tidak halal, sehingga pemilik rumah makan siap saji wajib mengikuti sertifikasi halal di LPPOM-MUI, supaya terjamin kehalalannya. Makanan bagi umat Islam tidak semata-mata dipandang sebagai sarana pemenuhan kebutuhan lahiriah semata, namun juga merupakan bagian dari kebutuhan spiritual yang mutlak harus dilindungi.

Pengetahuan masyarakat akan makanan halal cukup tinggi namun kesadaran untuk mensertifikasi makanan yang terjamin kehalalannya masih lemah. Tentu saja hal ini harus didukung dengan sistem pengaturan yang kuat. Mengenai sertifikasi halal ada beberapa aturan yang mengatur di antaranya berdasarkan Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal Pasal 1 butir (d) dinyatakan bahwa: sertifikat produk halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh lembaga pemeriksa. Selanjutnya pada butir (e) dijelaskan bahwa lembaga pemeriksa adalah lembaga keagamaan



yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional. Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikasi halal adalah Majelis Ulama Indonesia. Dengan demikian setelah memperoleh sertifikasi produk halal dari MUI, produk harus didaftarkan ke Balai Pengawas Obat dan Makanan.

Berdasarkan data register halal LPPOM MUI Bengkulu, rumah makan siap saji bersertifikat halal periode Oktober 2003 - Oktober 2019 sebanyak 45 rumah makan. Dari 45 rumah makan siap saji yang mempunyai sertifikasi halal, hanya 16 rumah makan siap saji yang masih berlaku sertifikasi halalnya.<sup>4</sup> Jumlah ini tentu berbeda dengan rumah makan yang beredar di masyarakat yang begitu banyaknya, berdasarkan data dari Buku Register Rumah Makan Dinas Kesehatan Kota Bengkulu 2019 ada 267 rumah makan yang ada di Kota Bengkulu.<sup>5</sup> Dengan masih banyak pelaku usaha rumah makan cepat saji yang tidak mempunyai sertifikat halal, sedangkan masyarakat di Kota Bengkulu mayoritas beragama Islam yang sangat membutuhkan makanan yang terjamin kehalalannya. Melihat berbagai realita adanya bahan makanan yang haram dan berbahaya, ternyata masih banyak rumah makan siap saji yang belum mengetahui prosedur pengajuan sertifikasi. Seperti yang dilakukan oleh sebagian besar rumah makan siap saji, pemilik usaha kurang menyadari bahwa makanan yang mereka hasilkan perlu dijamin kehalalannya karena makanan tersebut akan dikonsumsi oleh masyarakat luas termasuk umat Islam. Terlebih lagi makanan yang mereka pasarkan berada dalam daerah yang

---

<sup>4</sup> LPPOM MUI, *Buku register LPPOM MUI Provinsi Bengkulu 2003-2019*.

<sup>5</sup> Dinas Kesehatan Kota Bengkulu, *Daftar Rumah Makan Kota Bengkulu 2019*.

mayoritas penduduknya beragama Islam. Setiap konsumen muslim mempunyai hak untuk memperoleh jaminan bahwa makanan yang dikonsumsi adalah halal. Sementara tidak semua konsumen seiring dengan rumitnya masalah teknologi pangan yang terus berkembang dapat mengetahui kehalalan produk makanan yang dikonsumsi.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dalam bentuk skripsi mengenai proses pendaftaran dan pemberian sertifikat halal agar mengetahui prosedur yang sesuai aturan dan tak menyimpang serta bagaimana dampak adanya sertifikat halal terhadap penghasilan. Maka berdasarkan latar belakang tersebut di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan menuliskannya ke dalam sebuah skripsi yang berjudul **“Sertifikasi Halal Pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu”**.

## **B. Rumusan Masalah dan Batasan Masalah**

### 1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka identifikasi masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana Proses Pendaftaran dan Pemberian Sertifikat Halal Pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu?
- b. Bagaimana Dampak Adanya Sertifikat Halal Terhadap Penghasilan Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu?



## 2. Batasan Masalah

Dalam mempermudah pembahasan dan penelitian ini bertujuan untuk menghindari meluasnya permasalahan dalam penelitian ini, maka sangat di perlukan batasan masalah sehingga permasalahan lebih jelas dan terarah dan sesuai dengan harapan penulis, pembatasan masalah dalam penelitian ini 17 Oktober 2019 dikarenakan berlakunya Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Jaminan Produk Halal.

## C. Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan mengenai kewajiban pendaftaran sertifikat halal pada rumah makan siap saji berdasarkan hukum Islam di Kota Bengkulu adalah sebagai berikut:

1. Mengkaji lebih mendalam mengenai Proses Pendaftaran dan Pemberian Sertifikat Halal Pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu.
2. Mengkaji lebih mendalam dampak adanya Sertifikat Halal terhadap Penghasilan Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu.

## D. Kegunaan Penelitian

Kegunaan utama yang diharapkan dapat tercapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk perkembangan ilmu pengetahuan khususnya dibidang pendaftaran sertifikat halal produk rumah makan siap saji.

## 2. Secara Praktis

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi masyarakat luas khususnya bagi praktisi hukum dan mahasiswa fakultas syariah.

### **E. Penelitian Terdahulu**

Untuk menghindari munculnya asumsi duplikasi hasil penelitian, maka peneliti perlu memberikan pemaparan tentang beberapa karya yang telah ada yang memiliki kemiripan dengan objek penelitian yang akan peneliti lakukan. Beberapa penelitian yang telah meneliti sertifikasi halal pada rumah makan siap saji.

Skripsi yang ditulis oleh Ricky Prabowo, Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Bandar Lampung dengan judul "Tinjauan Hukum Islam Terhadap Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Olahan Keripik Pisang (Studi Pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Lampung". Dalam skripsi ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: pertama bagaimana prosedur pengajuan sertifikasi halal di LPPOM MUI di Provinsi Lampung, kedua bagaimana tinjauan hukum Islam terhadap legalitas sertifikasi halal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Kesimpulan dari penelitian ini yakni temuan dari penelitian ini adalah *pertama*, bahwa pelaku usaha keripik pisang olahan yang tidak mempunyai sertifikasi halal dikarenakan tidak mengetahui prosedur pengajuan sertifikasi halal salah satunya dalam hal biaya. *Kedua*, penjadwalan audit lapangan yang dilakukan LPPOM MUI dihimbau



untuk kejujuran bahan oleh pelaku usaha dan kurangnya audit internal yang bertanggungjawab menyebabkan sulitnya berkordinasi pada pelaku usaha tersebut yang di mana pelaku usaha hanya memberi laporan 6 bulan sekali pada LPPOM MUI. *Ketiga*, keterbatasan audit eksternal yang mengecek 6 bulan sekali menyebabkan pelaku usaha masih dapat menggunakan hak sertifikasi halal tanpa memperpanjang. *Keempat*, berdasarkan dalil Al-Qur'an dan Hadist produk kemasan makanan olahan yang tidak memiliki label halal termasuk dalam *subhat* yang sebaiknya dihindari. *Kelima*, sertifikasi halal sejalan dengan dalil Al-Qur'an dan Al-Hadist.<sup>6</sup>

Selanjutnya skripsi yang ditulis oleh Virginita Daulay, Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Bengkulu, Dengan Judul “Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi Di Restoran Cepat Saji *KFC* Suprpto Kota Bengkulu). Dalam penelitian ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: Bagaimana persepsi konsumen dalam memilih makanan cepat saji (studi di Restoran Cepat Saji *KFC* Suprpto Kota Bengkulu). Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Kesimpulan dari penelitian ini yakni Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi konsumen mengenai rasa, kemasan dan restoran. Dalam hal rasa, persepsi konsumen menunjukkan bahwa *KFC* mempunyai rasa yang enak, sehingga konsumen menyukai produk ini. Sedangkan kemasan dianggap praktis dan efisien. Kenyamanan memberi peran penting sehingga konsumen merasa leluasa duduk berlama-lama di

---

<sup>6</sup> Ricky Prabowo, Tinjauan Hukum Islam Terhadap Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Olahan Keripik Pisang (Studi Pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Lampung”. Fakultas Syari'ah Universitas Islam Negeri Bandar Lampung, 2018.

*KFC*. Lingkungan sosial menjadi pemicu konsumen untuk memilih makanan cepat saji, terutama teman sepermainan (Peer Grup) yang memberi pengetahuan akan keberadaan makanan ini dan mampu menularkan kebiasaan bagi para konsumen.<sup>7</sup>

Selanjutnya skripsi yang ditulis oleh Meika Wahyuni, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, dengan judul “Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal”, dalam skripsi ini adapun masalah yang dibahas oleh peneliti: apa persepsi konsumen muslim di PT Rocket Chicken Indonesia cabang Boja Kendal terhadap pentingnya sertifikat halal. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Kesimpulan dari penelitian ini adalah *pertama*, sebanyak 10 informan (31,25%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu penting. *Kedua*, sebanyak 22 informan (68,75%) berpersepsi (menganggap) bahwa sertifikat halal itu tidak penting.<sup>8</sup>

Adapun yang menjadi perbedaan dengan penelitian penulis adalah penelitian yang dilakukan oleh Ricky Prabowo tentang tinjauan hukum Islam terhadap prosedur pengajuan sertifikasi halal pada produk makanan olahan keripik pisang, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. Walaupun sama-sama tentang sertifikasi halal akan tetapi objeknya berbeda. Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Virginita Daulay

---

<sup>7</sup> Virginita Daulay, *Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi Di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)*, Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Bengkulu 2014.

<sup>8</sup> Meika Wahyuni, *Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal)*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2015.

tentang persepsi konsumen dalam memilih makanan cepat saji, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. Walaupun sama-sama tentang cepat saji akan tetapi konteksnya berbeda peneliti mengkaji sertifikasi halal, sedangkan Virginita Daulay mengkaji persepsi konsumen dalam memilih makanan. Terakhir penelitian yang dilakukan oleh Meika Wahyuni tentang persepsi konsumen muslim terhadap sertifikat halal, sementara penelitian penulis tentang sertifikasi halal rumah makan siap saji. peneliti mengkaji sertifikasi halal rumah makan, sedangkan Meika Wahyuni mengkaji persepsi konsumen muslim terhadap sertifikat halal.

## **F. Metode Penelitian**

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

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam penelitian status kelompok manusia atau objek situasi dan kondisi. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan mengenai situasi atau kejadian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman secara sistematis dan akurat.<sup>9</sup>

### **2. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa sumber data yakni sebagai berikut:

---

<sup>9</sup> Nasir, *Metode Penelitian*, (Jakarta: Ghalia, 2003), h. 7.

a. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini adalah yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara pada 6 (enam) rumah makan siap saji, 8 orang (delapan) konsumen, serta 6 (enam) orang pemilik usaha rumah makan siap saji serta LPPOM MUI berkaitan dengan masalah penelitian, yakni data tentang sertifikasi halal dan manfaat sertifikat halal pada rumah makan siap saji di Kota Bengkulu.

b. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini adalah data dokumentatif yang diperoleh melalui sumber lain, yaitu data yang diperoleh dari tabloid, internet, dan buku-buku yang menjadi salah satu data pendukung pada penelitian ini. Data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen resmi wilayah penelitian.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yakni sebagai berikut:

a. Observasi

Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pada lokasi penelitian di rumah makan siap saji kota Bengkulu.

b. Wawancara (interview)

Yaitu teknik pengumpulan data dimana penulis melakukan wawancara secara langsung kepada objek yang akan diteliti, kepada LPPOM MUI Bengkulu, 6 (enam) pemilik rumah makan siap saji di kota



Bengkulu dan 8 (delapan) konsumen rumah makan siap saji di kota Bengkulu.

c. Dokumentasi

Yaitu cara yang digunakan untuk mencari data mengenai hal-hal berupa catatan-catatan, buku, surat kabar, artikel baik cetak maupun online yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti penulis.

3. Teknik Analisis Data

Setelah semua data yang diperlukan terkumpul dan dianggap telah memadai, maka data tersebut dianalisa secara deskriptif kemudian disimpulkan secara deduktif yaitu dengan menarik kesimpulan dari pernyataan yang bersifat khusus. Dari hasil analisis itu maka dapat dilakukan penafsiran data sesuai dengan tujuan yang akan dicapai, adapun dalam penelitian ini penafsiran data yang digunakan adalah deskriptif semata-mata dengan jalan menghubungkan kategori-kategori data yang berkaitan untuk disimpulkan, menganalisa berdasarkan kualitas data yang relevan dengan permasalahan yang dibahas dalam penulisan ini tentang sertifikasi halal pada rumah makan siap saji di kota Bengkulu. Dalam hal ini akan dikemukakan secara deduktif mengenai beberapa teori atau ketentuan-ketentuan umum yang berlaku menurut Hukum Islam, kemudian penulis berusaha menganalisa dan menemukan lebih spesifik menuju sasaran pembahasan.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Abdul Kadir Muhammad, *Hukum dan Penelitian Hukum*, (Bandung: Citra Aditya Bakti, 2004), h. 172.

## **BAB II**

### **KONSEP UMUM HALAL DAN HARAM PADA MAKANAN DAN MINUMAN**

#### **A. Makanan dan Minuman yang Dihalalkan dan Diharamkan Menurut Hukum Islam**

##### 1. Makanan dan minuman yang dihalalkan menurut hukum Islam

###### a. Makanan halal

Adapun yang dimaksud dengan makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman”.<sup>11</sup> Dari segi bahasa, pengertian halal ialah perkara atau perbuatan yang dibolehkan, diharuskan, diizinkan atau di benarkan syari’at Islam.<sup>12</sup> Sedangkan yang dimaksud dengan makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan dalam hukum Islam dan perlu memenuhi sebagai berikut:<sup>13</sup>

- 1) Tidak mengandung atau terdiri dari apapun yang dianggap melanggar hukum Islam;
- 2) Tidak disiapkan diolah, ditransportasikan atau disimpan sebelumnya dengan menggunakan peralatan atau fasilitas apapun yang tercemar oleh suatu yang dilarang oleh hukum Islam, dan

---

<sup>11</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), h. 3.

<sup>12</sup> Imam Masykoer Alie, *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*, (Jakarta, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003), h. 21.

<sup>13</sup> Imam Masykoer Alie, *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*, (Jakarta, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003), h. 17.

- 3) Dalam proses persiapan, pengolahan transportasi atau penyimpanan tidak berkontak langsung dengan makanan yang tidak memenuhi a dan b;
- 4) Disamping hal diatas bahwa makanan boleh disiapkan, diproses atau disimpan pada tempat atau berbeda atau jalur yang sama dalam satu tempat produksi dimana makanan yang tidak diharamkan dengan ketentuan bahwa tindakan-tindakan yang diperlukan diambil untuk mencegah kontak antara makanan halal dan tidak halal;
- 5) Makanan halal dapat disiapkan, diolah, ditransportasikan atau disimpan dengan menggunakan fasilitas yang sebelumnya digunakan untuk makanan yang tidak halal dengan ketentuan bahwa prosedur pembersihan yang benar, sesuai dengan hukum Islam telah dilaksanakan.

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun, membahayakan kesehatan manusia dan cara dari mendapatkan makanan yang tidak halal. Rezeki yang halal misalnya bukan dari hasil pencurian, penipuan, perampokan. Mengenai kewajiban memakan makanan yang halal dijelaskan dalam Al-Qur'an Surat Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ

Artinya : *“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”*.

Dari ayat diatas bahwa yang termasuk makanan yang halal sebagai berikut:

- 1) Bagian atau benda dari binatang yang dilarang ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam;
- 2) Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam;
- 3) Tidak mengandung bahan penolong dan atau bahan tambahan yang diharamkan menurut ajaran Islam;
- 4) Proses menyimpan serta menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana huruf a, b, c di atas atau benda yang dihukumkan sebagai najis menurut ajaran Islam.<sup>14</sup>

Rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk makanan sebagai berikut:

- 1) Penyembelihan
  - a) Penyembelihan hendaklah dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui syarat-syarat penyembelihan bukan anak-anak dan orang gila;
  - b) Binatang yang akan disembelih hendaklah binatang yang halal dimakan menurut ajaran Islam;
  - c) Hendaklah binatang itu masih hidup;
  - d) Hendaklah memutuskan urat leher kiri kanan saluran pernafasan dan saluran makanan dan minuman;
  - e) Hendaklah melakukan sembelih satu kali sembelih saja, artinya jangan mengangkat pisau ketika menyembelih.
- 2) Peralatan dan tempat penyimpanan
  - a) Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat memotong, kual, periuk tidak boleh digunakan untuk memproses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram seperti babi. Dengan kata lain hendaklah dipisahkan antara perkakas yang digunakan untuk masakan halal dengan yang haram;

---

<sup>14</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), h. 7-8.



- b) Tidak boleh mencampuri bahan-bahan ramuan di antara yang halal dengan yang haram seperti minyak babi, lemak dari bangkai dan arak;
  - c) Hendaklah memisahkan perkakas atau alat hidangan seperti piring, mangkuk dari masakan halal dengan yang haram;
  - d) Tempat mencuci semua bekas masakan dan dipisahkan antara yang bersih dan kotor;
  - e) Tempat masakan hendaklah dipisahkan dan di khususkan untuk memasak makanan yang halal dan haram;
  - f) Alat penyembelihan hendaklah tajam dan tidak terdiri dari tulang, kuku dan gigi;
  - g) Semua bahan makanan yang disimpan hendaklah dipisahkan tempatnya dalam setiap keadaan di antara yang halal dan yang haram seperti menggunakan lemari es;
  - h) Alat-alat produksi yang digunakan hendaklah bersih dari najis.
- 3) Proses produksi
- Dalam melaksanakan proses produksi perlu diperhatikan:
- a) Binatang yang hendak dibersihkan binatang yang sudah mati setelah disembelih;
  - b) Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram atau turunannya;
  - c) Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak/bersih dan mengalir;
  - d) Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang najis atau haram.
- 4) Pengedaran dan penyajian
- a) Dalam mengedarkan dan menyajikan produksi makanan dan minuman, para karyawan dan sarana kerjanya harus bersih dari najis dan kotoran;
  - b) Para *supplier/leveransir* atau sales harus orang yang sehat dan berpakaian rapi serta bersih;
  - c) Alat kemas atau bungkus atau yang sejenis harus higien, steril, bersih, suci dan halal.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), h. 12-14.

## b. Minuman halal

Minuman halal ialah minuman yang boleh diminum menurut syariat atau hukum Islam. Serta ada minuman yang halal, dapat dibagi menjadi 4 (empat) bagian adalah:<sup>16</sup>

- 1) Cairan yang tidak berbahaya bagi kehidupan manusia baik membahayakan dari segi jasmani, akal, jiwa maupun aqidah dan Semua jenis air.
- 2) Cairan atau air yang tidak membuat mabuk walaupun sebelumnya telah memabukkan seperti arak yang telah berubah menjadi cuka;
- 3) Air atau cairan itu bukan berupa benda najis atau benda suci yang terkena najis (mutanajis);
- 4) Air atau cairan yang suci itu di dapatkan dengan cara yang halal yang tidak bertentangan dengan ajaran Agama Islam.

## 2. Makanan dan minuman yang diharamkan dalam Islam

### a. Makanan yang diharamkan

Haram diartikan sebagai “perkara atau perbuatan yang diharuskan atau tidak diperbolehkan oleh syari’at Islam”.<sup>17</sup> Al-Qur’an telah mengungkap berbagai jenis dan macam makanan yang diharamkan untuk dikonsumsi, baik bahan-bahan pangan hewani maupun nabati. Dari semua itu ada yang diungkap secara detail dan ada pula dalam bentuk

---

<sup>16</sup> Huda, *Makanan Dan Minuman Yang Halal Dan Haram*, <https://id-id.facebook.com/AhliLogika/posts/>, Yang diunduh pada tanggal 11 Mei 2019, Pukul 20.18 WIB.

<sup>17</sup> Imam Masykoer Alie, *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*, (Jakarta, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003), h. 21.

pernyataan-pernyataan *mujmal* yang perlu penjabaran lebih lanjut, baik dari Nabi langsung maupun para ulama pewaris.<sup>18</sup>

Binatang-binatang atau bagian binatang yang diharamkan untuk dikonsumsi secara umum terbagi 2 (dua) yaitu haram karena dzatnya, dan yang diharamkan karena proses penyembelihan atau pembunuhannya. Macam binatang atau bagian binatang yang diharamkan untuk dikonsumsi karena dzatnya, antara lain dinyatakan dalam Al-Qura'an surat Al-Baqarah ayat 173 :

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنِزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ  
لِغَيْرِ اللَّهِ <sup>ط</sup> فَمَنْ أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ <sup>ج</sup> إِنَّ اللَّهَ  
غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya<sup>19</sup> : “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah[108]. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Berdasarkan pada ayat di atas, binatang yang diharamkan untuk dikonsumsi adalah binatang yang mati tidak melalui proses penyembelihan yang benar menurut syara' yang biasa disebut sebagai bangkai, kemudian darah yang keluar/mengalir dari dalam tubuh dan

<sup>18</sup> Azyumardi Azra dan Abuddin Nata, *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*, (Bandung: Angkasa, 2008), h. 343.

<sup>19</sup> Akhmad Muslih, *Kapita Selekta dan Dinamika Hukum Islam*, (Bengkulu: Perpustakaan Nasional), 2008, h. 17.

yang terakhir adalah daging babi. Haram menurut ayat diatas ialah daging yang berasal dari sembelihan yang menyebut nama Allah tetapi disebut pula nama selain Allah. Kemudian Rasulullah SAW menambahkan pula dalam hadits-haditsnya, antara lain tentang jenis binatang buas yang beliau nyatakan dalam salah satu haditsnya sebagaimana diriwayatkan oleh HR. Muslim dari Ibnu Abas berkata: “Rasulallah SAW melarang dari setiap hewan buas dan berkuku tajam. (HR. Muslim)”<sup>20</sup> Kemudian para ulama *fiqh* juga mengungkapkan lebih lanjut, bahwa binatang yang haram untuk dikonsumsi oleh manusia tidak sebatas babi dan binatang-binatang buas lainnya, tetapi juga semacam kodok, alasannya pada sikap nabi yang melarang para sahabatnya untuk membunuh kodok tersebut seperti terlihat pada satu haditsnya sebagaimana diriwayatkan oleh HR Ahmad:

بْنِ عُثْمَانَ قَالَ : ذَكَرَ طَبِيبٌ عِنْدَ لَهُ رَسُولِ الْ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ دَوَاءً  
عَبْدُ عَنِ الرَّحْمَنِ

Artinya : “Dari *Abdurrahman Ibn Utsman*, dia berkata :*seorang Tabib bertanya kepada Rasulullah Saw. tentang kodok yang akan dijadikan sebagai obat lalu Rasullullah melarang untuk membunuhnya. (HR. Ahmad).*”<sup>21</sup>

Demikian pula, binatang yang justru disuruh untuk dibunuh karena tergolong binatang jahat, seperti burung elang, ular, tikus, kalajengking, dan anjing gila. Kemudian karena kelompok binatang ini juga ada di antaranya yang terbiasa hidup di 2 (dua) alam (amphibi), maka Ibnu

---

<sup>20</sup> Azyumardi Azra dan Abuddin Nata, *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*, (Bandung: Angkasa, 2008), h. 357.

<sup>21</sup> Azyumardi Azra dan Abuddin Nata, *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*, (Bandung: Angkasa, 2008), h. 358.



Arabi menurut Sayid Sabiq, mengharamkan semua jenis binatang amphi. Selain itu, ada pula makanan yang diharamkan karena proses pembunuhannya yang tidak sesuai dengan ketentuan syara. Setiap jenis binatang darat yang halal dimakan ketika akan dijadikan bahan makanan harus melalui proses penyembelihan dengan memotong 2 (dua) urat nadi serta saluran pernafasan di leher, sambil menyebut nama Allah.

Tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran dan buah-buahan semua boleh dimakan kecuali yang mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung ataupun melalui proses, semua jenis buah-buahan yang mengandung racun atau yang memabukkan haram dimakan.

Dalam hukum Islam, semua sumber makanan dibolehkan secara hukum kecuali sumber berikut ini, termasuk produk olahannya dan turunannya dianggap tidak sesuai hukum Islam antara lain sebagai berikut:<sup>22</sup>

1) Makanan asal hewan

- a) Babi dan babi hutan;
- b) Anjing, ular dan monyet;
- c) Hewan karnivora (pemakan daging) dengan cakar dan bertaring seperti singa, macan (harimau, beruang, dan hewan lain yang seumpamanya);

---

<sup>22</sup> Imam Masykoer Alie, *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003), h. 18.

- d) Burung pemangsa dengan cakar, burung bangkai dan burung-burung lain yang serupa;
- e) Hama seperti tikus, kaki seribu, kalajengking dan lain-lain yang serupa;
- f) Hewan yang dilarang untuk dibunuh seperti semut, lebah dan burung pelatuk;
- g) Hewan yang dianggap menjijikan umumnya seperti kutu, lalat, belatung dan hewan lain seumpamanya;
- h) Hewan yang hidup di darat dan di air seperti katak, buaya dan hewan lain yang seperti itu;
- i) Bagal (mule, hasil persilangan antara kuda dan keledai, biasanya hewan ini steril) dan keledai (himar);
- j) Semua hewan air yang beracun dan berbahaya;
- k) Hewan lain apapun yang tidak disembelih sesuai hukum Islam;
- l) Darah.

## 2) Makanan asal tumbuhan

Tanaman beracun dan berbahaya kecuali bila mana racun atau bahaya yang ada dapat dibuang selama proses pengolahan.

## 3) Bahan makanan tambahan

Semua bahan makanan tambahan yang terdapat dari yang disebutkan dalam huruf b dan c.

Selain hal diatas berdasarkan Munas Majelis Ulama Indonesia tanggal 11 sampai dengan 17 Rajab 1400 H yang bertepatan dengan 26 Mei sampai dengan 1 Juni 1980 telah memutuskan:<sup>23</sup>

- a. Setiap Makanan dan minuman yang jelas bercampur dengan barang haram/najis hukumnya adalah haram.
- b. Tiap makanan dan minuman yang diragukan bercampur dengan barang haram/najis hendaknya ditinggalkan.
- c. Makanan dan minuman yang diragukan bercampur dengan barang haram/najis, hendaknya Majelis Ulama Indonesia meminta kepada instansi terkait untuk memeriksanya di laboratorium sehingga dapat ditentukan hukumnya.

b. Minuman yang diharamkan

Bahan minuman yang diharamkan syara' hanya satu yaitu "khamr",<sup>24</sup> dan ini secara tegas dinyatakan dalam Al-Qur'an, surat Al-Maidah ayat 90 yang berbunyi:<sup>25</sup>

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ  
رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾

Artinya : *"Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya meminum khamar, berjudi (berkurban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan"*.

Tentang ini, yang pertama ditegaskan oleh Nabi Saw bukanlah melihat terlebih dahulu materi yang digunakan untuk membuat melihat khamr. Nabi Saw justru melihat kepada pengaruh yang ditimbulkan,

<sup>23</sup> Fadhlán Mudhafier dan Nur Wahid, *Menguak Keharaman Makanan*, (Jakarta: Zakia, 2004), h. 112.

<sup>24</sup> Azyumardi Azra dan Abuddin Nata, *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*, (Bandung: Angkasa, 2008), h. 360.

<sup>25</sup> QS. Al-Maidah, 5:90, Al-Qur'an Tajwid dan terjemahan, Diponegoro.

yaitu “memabukkan”, apapun nama dan mereknya, kalau ia memabukkan, itulah khamr, dengan bahan apapun ia dibuat. Atas dasar inilah bir dan sejenisnya haram.<sup>26</sup>

## **B. Peraturan Mewajibkan Jaminan Produk Halal Kepada Pelaku Usaha**

### **1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan**

Keamanan pangan dimaksudkan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Selain itu, keamanan pangan dimaksudkan untuk mencegah kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Adapun metode penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui beberapa cara sebagaimana diatur dalam Pasal 69

Undang-Undang 18 Tahun 2012 tentang Pangan, dinyatakan bahwa:

- a. Sanitasi pangan;
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan pangan;
- c. Pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik;
- d. Pengaturan terhadap iradiasi pangan;
- e. Penetapan standar kemasan pangan;
- f. Pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan; dan
- g. Jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan.

Terkait dengan jaminan keamanan pangan dan mutu pangan yang terkait dengan kehalalan pangan disebutkan bahwa, hal tersebut menjadi tanggung jawab pemerintah pusat dan daerah untuk melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal yang dipersyaratkan.

### **2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen**

---

<sup>26</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal Haram dalam Islam*, (Solo: Era Intermedia, 2003), h. 111.

Selanjutnya dalam Pasal 4 huruf (a), dinyatakan bahwa:

Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa.

Pasal ini menunjukkan, bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas konsumen di Indonesia, berhak untuk mendapatkan barang yang nyaman dikonsumsinya. Nyaman bagi konsumen muslim adalah bahwa barang tersebut tidak bertentangan dengan kaidah agama Islam yaitu halal. Selanjutnya, dalam Pasal 4 (c) disebutkan bahwa konsumen juga berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Hal ini memberikan pengertian, bahwa keterangan halal yang diberikan oleh pelaku usaha haruslah benar, atau telah teruji terlebih dahulu. Dengan demikian pelaku usaha tidak dapat dengan serta merta mengklaim bahwa produknya halal, sebelum melalui pengujian kehalalan yang telah ditentukan. Kemudian dalam Pasal 8 ayat 8 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dinyatakan bahwa:

Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan “halal” yang dicantumkan dalam label;

Pasal 62 ayat (1) Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dinyatakan bahwa:

Pelaku usaha yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8, dan seterusnya dipidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau pidana denda paling banyak Rp. 2.000.000.000,00, (dua milyar rupiah).

Pelaku usaha yang akan melakukan pelabelan halal secara legal harus melakukan sertifikasi halal. Hal ini untuk menghindari adanya pernyataan halal yang tidak valid. Pelaku usaha yang membuat pernyataan halal secara tidak valid dapat dikenakan sanksi sesuai dengan Pasal 62 ayat (1) Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen karena termasuk sebagai pelanggaran terhadap Pasal 8 huruf (h) Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

3. Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal

Pasal 1 huruf (d) Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, dinyatakan bahwa:

Sertifikat produk halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pemeriksa. Selanjutnya pada butir (e) dijelaskan bahwa Lembaga Pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikat halal adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Majelis Ulama Indonesia sebagai satu-satunya Lembaga Pemeriksa berdasarkan Pasal 1 huruf (e) Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, dinyatakan bahwa:

Lembaga pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah

diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).” Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikasi adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Fungsi lembaga ini ialah melakukan penelitian, audit dan pengkajian secara seksama dan menyeluruh terhadap produk-produk olahan.

#### 4. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Berdasarkan Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dinyatakan bahwa :

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Berdasarkan pasal tersebut undang-undang mewajibkan pendaftaran sertifikat halal kepada pelaku usaha rumah makan siap saji, bertujuan untuk memberikan jaminan penyelenggaraan produk halal serta memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

### **C. Klasifikasi Makanan Cepat Saji**

Rumah makan siap saji (bahasa Inggris: *fast food restaurant*) adalah rumah makan yang menghadirkan makanan dan minuman dalam waktu relatif singkat dari pemesanan sampai penyajian kepada pelanggan.

Menurut kamus bahasa Inggris, makanan siap saji adalah istilah untuk makanan yang dapat disiapkan dan dilayankan dengan cepat. Sementara makanan apapun yang dapat disiapkan dengan segera dapat disebut makanan



siap saji, biasanya istilah ini merujuk kepada makanan yang dijual di sebuah restoran atau toko dengan persiapan yang berkualitas rendah dan dilayankan kepada pelanggan dalam sebuah bentuk paket untuk dibawa pergi.<sup>27</sup>

Pada abad 20 industri *fast food* berkembang pesat dengan munculnya restoran besar semacam *Mc Donalds*, *KFC*, *CFC*. Perkembangan resto *fast food* berkembang dengan ditandai system *franchise* yang diperkenalkan pada tahun 1950-an. Dulu makanan cepat saji dikenal sebagai *quick service restaurant*. Makanan *fast food* saat itu sangat digemari karena kepraktisannya. Para konsumennya bisa makan sambil jalan, duduk dimanapun tanpa direpotkan dengan cara makan. *Fast food* relatif enak, nyaman dan tidak mudah tumpah atau belepotan saat disantap. Asal mula makanan cepat saji bermula dari kejadian tersebut yang membuat makanan cepat saji digemari pada saat ini.<sup>28</sup>

Mudahnya memperoleh makanan siap saji di pasaran memang memudahkan tersedianya variasi makanan sesuai selera dan daya beli. Selain itu, pengolahan dan penyiapannya lebih mudah dan cepat, cocok bagi mereka yang selalu sibuk. Makanan cepat saji (*fast food*) merupakan makanan yang mengandung tinggi kalori, tinggi lemak dan rendah serat. Konsumsi tinggi makanan cepat saji (*fast food*) diduga dapat menyebabkan obesitas karena kandungan dari makanan cepat saji (*fast food*) tersebut. Kehadiran makanan cepat saji mempengaruhi pola makan masyarakat di Kota Bengkulu karena

---

<sup>27</sup> Kamus Besar Bahasa Inggris Online.

<sup>28</sup> Yuyun Alamsyah, *Antisipasi Krisis Global Bisnis Fast Food a la Indonesia*, (Jakarta: PT Elex media Komputindo KOMPAS GRAMEDIA, 2009), h.1.

makanan yang ditawarkan mempunyai harga yang terjangkau, pelayanannya cepat dan jenis makanannya memenuhi selera.

Dengan manajemen yang handal dan juga dilakukannya terobosan misalnya pelayanan yang praktis, desain interior restoran dibuat rapi, menarik dan bersih tanpa meninggalkan unsur kenyamanan, serta rasanya yang lezat membuat mereka yang sibuk dalam pekerjaannya memilih alternatif untuk mengkonsumsi jenis *fast food*, karena lebih cepat dan juga mengandung gingsi bagi sebagian golongan masyarakat. Bahkan di hari libur pun biasanya banyak keluarga yang memilih makanan diluar dengan jajanan *fast food*. Restoran *fast food* terbagi menjadi dua golongan besar. Golongan pertama didasarkan pada kronologi sejarah perkembangan *fast food*, maka tipe *fast food* di Indonesia dapat dikategorikan menjadi tiga macam, yaitu:<sup>29</sup>

1. *Coffee shop* gaya amerika seperti Mc Donald's, Burger King, Kentucky Fried Chicken (*KFC*).
2. Restoran tradisional gaya Indonesia seperti restoran Padang.
3. Restoran bentuk baru yaitu mengaitkan produk baru dengan lokasi yang strategis misalnya berbagai restoran dan kafe modern seperti rumah makan siap saji Adam Resto, rumah makan siap saji Dailycius.

Penggolongan berikutnya berdasarkan menu. Jika dilihat dari menu yang ditawarkan makanan *fast food* di Indonesia dapat dikategorikan menjadi tiga macam yaitu:

---

<sup>29</sup> Yuyun Alamsyah, *Antisipasi Krisis Global Bisnis Fast Food a la Indonesia*, (Jakarta: PT Elex media Komputindo KOMPAS GRAMEDIA). Dalam Virginita Daulay, *Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)*, (Skripsi, Jurusan Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Bengkulu, 2014), h. 30-31.

1. Bermenu barat seperti hamburger, sandwich, pizza, ayam goreng, kentang goreng, salad dan beraneka ragam jenis roti.
2. Bermenu tradisional seperti ketoprak, lontong sayur, empek-empek, es campur, gorengan.
3. Makanan yang sudah mengalami proses pengolahan kimiawi seperti mie instan.

Perkembangan makanan cepat saji yang pesat membuat kita ingin tau apa kelebihan yang ada didalam makanan ini. Yuyun Alamsyah dalam bukunya *Bisnis Fast Food* ala Indonesia mengatakan bahwa kelebihan makanan cepat saji adalah sebagai berikut:

1. Praktis

Makanan cepat saji dapat dihidangkan secara praktis, tidak memerlukan persiapan yang rumit. Praktis bisa diartikan mudah dilakukan oleh siapapun. Penyaji *fast food* bisa dilakukan oleh siapapun tak mesti orang yang ahli masak. Begitupun mengkonsumsinya juga tidak ribet. Semua peranti digunakan sekali pakai, jika tidak diperlukan bisa dibuang. Pengertian praktis lain adalah makanan cepat saji memberi solusi bagi rumah tangga yang tidak memiliki waktu cukup untuk menyiapkan makanan dirumah. Meningkatnya jumlah wanita bekerja membuat mereka menghabiskan waktu diluar rumah.

2. *Convinince* (enak)

Makanan cepat saji dalam hal ini adalah berkaitan dengan rasa dan perasaan yang timbul dari keunggulannya. Yakni makanan ini biasanya

rasanya enak (cenderung gurih) sehingga disukai siapapun dan perasaan nyaman (tidak ruweh).

### 3. Cepat

Cepat merupakan salah satu faktor utama sebuah makanan. Oleh karenanya sebutan kata cepat (*fast*) menjadi judul utama dari makanan ini. Kecepatan diukur dari waktu penyajian dan cara makan.

### 4. Hemat

Dalam banyak hal makanan *fast food* lebih murah dibandingkan dengan makanan rumahan yang dibuat sendiri. Alasan utama adalah bahwa kita tidak perlu membeli semua jenis bahan baku dan sayuran yang diperlukan untuk membuat satu makanan.

### 5. *Control size* menu (sesuai dengan kebutuhan)

Makanan cepat saji menyediakan menu sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan daya beli. *Fast food* menyediakan aneka ukuran menu mulai dari ukuran *small*, *medium*, *large* sampai *jumbo*. Ukuran menu disesuaikan dengan kebutuhan makan tiap orang.

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN**

Secara umum makanan cepat saji terdapat kandungan minyak, gula, kalori dan sodium (Na) yang tinggi tetapi rendah serat, vitamin A, asam askorbat, kalsium dan folat. Dalam hal ini peneliti mengkaji tentang sertifikasi halal pada rumah makan siap saji di kota Bengkulu, adapun lokasi penelitian adalah sebagai berikut:

#### **A. Adem Resto**

Adem Resto adalah rumah makan siap saji yang memadukan masakan tradisional Indonesia otentik dengan inovasi dan presentasi modern, rumah makan siap saji ini terletak di Jl. Mayjen Sutoyo, No. 27 Tanah Patah, Ratu Agung, Kota Bengkulu. Adem Resto telah memiliki sertifikasi, yang berlaku dari 30 Januari 2019 sampai 30 Januari 2021. Adem Resto, menghadirkan beragam hidangan sehingga pelanggan dapat menghargai berbagai pilihan makanan dari berbagai daerah di Indonesia. Adem Resto pertama kali dibuka pada tanggal 23 September 2018. Saat ini setiap harinya bisa mencapai omset tembus diangka 15 juta/hari. Dengan menu siap saji andalannya sebagai berikut:

##### **1. Ayam kampung rica-rica**

Ayam kampung rica-rica terbuat dari ayam kampung, jeruk nipis, bumbu halus berupa bawang putih dan bawang merah, kemiri, cabe rawit, lada, kaldu ayam, gula pasir, gula, merah, garam dan kecap manis, jahe,

lengkuas dan sreh. 1 (satu) porsi Ayam kampung rica-rica dengan harga Rp. 39.000.000,-, (Tiga puluh sembilan ribu rupiah).

## 2. Iga Sapi Bakar

Daging Iga Sapi adalah bagian dari daging sapi yang berasal di sekitar tulang iga atau tulang rusuk. Iga bakar pedas manis resep iga bakar yaitu iga sapi, air mineral, rempah jahe, daun salam, bawang merah, cabe hijau, merah keriting, kecap manis, kecap asin, garam, minyak goreng. Iga bakar dibuat dengan tahap pertama iga dibersihkan dan di potong 2 (dua) lalu rebus menggunakan panci presto agar cepat empuk, tambahkan jahe, daun salam, hingga empuk dan kaldu. Kemudian panaskan minyak goreng dan tumis bawang putih, bawang merah, cabe hijau, cabe merah hingga layu dan tercium wangi harum, lalu masukan iga sambil aduk hingga bumbu rata, tambahkan kecap manis, kecap asin, gula pasir dan garam aduk hingga semua bumbu tercampur rata. Tambahkan kaldu bekas rebusan iga, masak hingga bumbu meresap dan matang. Setelah iga empuk matang dan bumbu telah meresap, siapkan bara api untuk memanggang sambil di panggang sambil di olesi sisa bumbunya, sambil di bolak balik agar tidak gosong. Iga Sapi Bakar dijual dengan harga Rp. 55.000.000,-, (Lima puluh lima ribu rupiah).

## 3. Kerang Saus Padang

Makanan ini adalah salah satu dari dua cara penghidangan kerang paling populer di Adem Resto. Bahan-bahan yang digunakan adalah kerang, saus tomat, saus tiram, garam, saus cabe, penyedap, merica bubuk, daun

jeruk, daun salam, daun bawang, bawang bombay, air, minyak, telur, kemiri sangrai, bawang putih, bawang merah, cabe merah keriting, jahe, cabe rawit. Kepiting saus padang ini dijual dengan harga Rp. 55.000.000,-, (Lima puluh lima ribu rupiah).

#### 4. Bebek goreng

Bebek goreng adalah daging bebek yang digoreng dan dihidangkan dengan nasi disertai lalapan berupa daun kemangi, timun, dan sambal juga tempe, tahu dan terong goreng. Adapun bahan yang digunakan bebek (pilih yang masih muda), jeruk nipis, air, Minyak goreng, Garam, lada putih bubuk, lengkuas, daun jeruk, batang serai, jahe, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar. Menu paket tradisional bebek Adem Resto dijual dengan harga Rp. 55.000.000.,

### **B. Bunda Nyimas**

Bunda Nyimas terletak di Jalan Depati Payung Negara RT. 05 Kel. Pekan Sabtu, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu, masa berlaku sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia mulai dari tanggal 30 September 2019 sampai 30 September 2021 dengan nomor sertifikat 11160002900919, Bunda Nyimas menyediakan menyediakan beberapa menu antara lain:

#### 1. Pecak Lele

Ikan Lele yang digoreng sampai kering lalu disajikan dengan sambal tomat dan lalapan. Lalapan biasa terdiri dari kemangi, kubis, mentimun. Pecak lele sebuah makanan yang murah dan meriah, makanan ini sangat digemari di kota Bengkulu. Pecak Lele dibuat



dengan bahan terdiri dari ikan lele, minyak goreng, ketumbar, bawang putih, garam, merica, kunyit, penyedap rasa, bawang merah, kemiri, tomat merah, cabai besar, terasi, cabai rawit, lalapan berupa kubis, tahu, tempe. Pecal Lele dijual dengan harga Rp. 15.000.,

## 2. Pecal Ayam

Menu ini dibuat dari bahan ayam kampung atau ayam ras atau bebek, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, air, air asam jawa, minyak, bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, kunyit, jahe, garam, cabe merah, cabe rawit, tomat, terasi, gula merah, jeruk limau, daun kol, daun kemangi, tahu dan tempe, pecel ayam ini 1 (satu) porsi dijual dengan harga Rp. 15.000.,

## **C. Cafe and Resto Dailicyious**

Cafe and Resto Dailicyious terletak di Jalan Merapi Raya Nomor 107-108 RT. 5 RW. 01 Kecamatan Ratu Agung, Kota Bengkulu dengan nomor sertifikat Halal MUI Nomor 11160002601118 yang di berlaku mulai dari 15 November 2018 sampai 15 November 2020. Cafe and Resto Dailicyious mulai buka dari Pukul 11.00 WIB sampai Pukul 22.00 WIB, menu yang ditawarkan berupa:

### 1. Fish Dabu-dabu

Resep untuk membuat sambal dabu-dabu tidak begitu sulit, secara umum, bahan-bahannya sama seperti bahan membuat sambal lainnya. Hanya berbeda pada cara pembuatan sambal ini tidak dihaluskan dengan

cara diulek atau ditumbuk. Semua bahan diiris atau dicacah halus Fish Dabu-dabu ini dijual dengan harga Rp. 30.000.,

## 2. Sop Buntut

Resep makanan sop buntut ini terbuat dengan sapi yang dipotong-potong lalu dibumbui kemudian dibakar atau digoreng dan dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel, tomat, daun bawang, seledri dan taburan bawang goreng. Sop buntut dibumbui bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah, seperti merica, pala, dan cengkih. Satu porsi sop buntut dijual dengan harga Rp. 45.000.,

## **D. Ayam Bakar Pak Min**

Ayam bakar Pak Min terletak di Jalan S. Parman Nomor 120 RT. 03 Kelurahan Padang Jati, Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu. Buka mulai dari Pukul 08.00 WIB sampai Pukul 17.00 WIB, Rumah Makan Siap Saji Ayam Bakar Pak Min sampai saat ini belum mendapat sertifikasi halal dari MUI. Ayam bakar yang cukup terkenal dimiliki oleh Bapak Adem Putra ini berdiri sejak tahun 2002 yang terletak di Jalan S. Parman Kota Bengkulu. Adapun menu yang ditawarkan adalah ayam ras atau ayam kampung yang dibakar, menu ini dibuat dari potongan daging ayam ras atau ayam kampung, jeruk nipis, serai, daun jeruk, kecap manis, air asam jawa, garam, gula pasir, lada putih, air, minyak sayur, bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, jawa, lengkuas, garam. Satu porsi ayam bakar di jual dengan harga Rp. 18.000,-

## **E. Ayam Bekakak**

Makanan cepat saji ayam bekakak ini beralamat di Jl. Mayjend Sutoyo Kelurahan Tanah Patah Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. Rumah Makan Siap Saji Ayam Bekakak sampai saat ini belum mendapat sertifikasi halal dari MUI. Menu utama adalah ayam bekakak yang dijual dengan harga Rp. 50. 000., rumah makan ini buka mulai dari pagi pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 11.00 WIB. Menu ayam bekakak dibuat dari ayam kampung karena memiliki rasa yang khas dan sajian ayam bekakak berbentuk ayam bakar yang dibumbui sehingga terasa gurih, manis dan pedas. Ayam bekakak disajikan dalam bentuk ayam utuh (tidak dipotong-potong terlebih dulu). Adapun bahan yang digunakan untuk membuat 1 (satu) porsi ayam bekakak adalah satu ekor (600 gr) ayam kampung (jantan), dibelah dua melebar tidak putus. 2 (dua) siung bawang putih, haluskan. 4 cm kunyit, dibakar dan dihaluskan. 1 ½ (satu setengah) sendok teh garam. 2 (dua) sendok makan kecap manis. 1 (satu) sendok makan gula merah yang sudah disisir. 400 ml air. 3 (tiga) sendok makan minyak untuk menumis. Selain itu juga menyiapkan bumbu yang dihaluskan terdiri: 4 (empat) buah cabai merah besar, 9 (sembilan) butir bawang merah, 2 (dua) siung bawang putih, 2 (dua) cm jahe. 5 (lima) butir kemiri, disangrai.

Selain menyediakan menu utama ayam bekakak, rumah makan ini juga menyediakan berbagai macam menu nasi ayam goreng tepung, rica-rica, goreng mentega, bakar kecap, bakar pedas, saos padang, saos tiram, lada hitam, serta saos madu, semua ini dijual dengan harga Rp. 33.000., Rumah makan

cepat saji Ayam Bekakak juga menyajikan nasi lele dijual dengan harga Rp. 16.000., Sop buntut Rp. 30.000., Pindang Iga Rp. 30.000., Pidang patin Rp. 15.000., Soto Ayam Rp. 15.000., Rumah Makan Ayam Bekakak juga menyediakan makanan laut yaitu kepiting saos padang, saos tiram, saos madu, lada hitam, kesemua ini dijual dengan harga Rp. 20.000., per Ons. Cumi saos padang, goreng tepung dan saos tiram, dijual dengan harga Rp. 25.000., per Ons. Menyediakan udang goreng mentega, lada hitam dan saos madu dengan harga Rp. 25.000., per Ons. Ikan gurami, gebur, kakap, bawal hitam, dijual Rp. 15.000, untuk ikan nila dijual dengan harga Rp.10.000., per ons dan bawal putih Rp. 25.000., per Ons. Juga menyediakan nasi goreng yang dijual mulai dari Rp. 15.000., sampai Rp. 25.000., per porsi. Rumah makan ini juga menyediakan makanan dari sayur-sayuran seperti brokoli kembang kol, toge, sapo tahu, cap cay, kangkung, kwetiau, petai.

#### **F. Bebek Rica-rica**

Lesehan Siap Saji Bebek Rica-rica terletak di Jalan Mayjen Sutoyo Tanah Patah Kota Bengkulu. Rumah Makan Siap Saji Bebek Rica-rica sampai saat ini belum mendapat sertifikasi halal dari MUI. Menu andalan lesehan siap saji ini berbagai macam menu diantaranya bebek rica-rica, selain itu juga menyediakan *Sea food* yang seger, langsung dari laut. Adapun menu andalan dari Lesehan Siap Saji Bebek Rica-rica adalah sebagai berikut:

##### *1. Sea food*

Kesegaran makanan laut dijaga dengan memasukkannya ke dalam kemasan berisi es, kotak es, atau lemari es. Sebelum kualitasnya menurun,

makanan laut harus segera dimasak atau dikonsumsi. Pengolahan makanan laut dimasak dengan cara direbus, digoreng, dibakar, ditumis, dikukus, atau dipepes. Ikan dihitung Rp. 10.000 sampai Rp. 15.000, cumi, kepiting dan udang dihitung sama Rp. 25.000/ons, kepiting Rp. 20.000/ons, kangkung Rp. 10.000/porsi. Semuanya diolah dengan berbagai menu yang berbeda, mulai dibakar, digoreng, dan di saus padang..

## 2. Paket Rica-rica

Bahan yang digunakan adalah ikan nila atau ayam kampung, ayam ras maupun bebek, air jeruk nipis, daun jeruk, serai, daun kemangi, minyak goreng secukupnya, air matang, cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, tomat, jahe, gula garam. Untuk satu porsi bebek dijual dengan harga Rp. 33.000., satu porsi ayam kampung dijual dengan harga Rp. 30.000., satu porsi ayam potong dijual dengan harga Rp. 25.000., satu porsi ikan nila dijual dengan harga Rp. 30.000., satu porsi ikan lele dijual dengan harga Rp. 20.000.

**BAB IV**  
**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**  
**PROSES PENDAFTARAN DAN PEMBERIAN SERTIFIKAT HALAL**  
**SERTA DAMPAK ADANYA SERTIFIKAT HALAL**  
**TERHADAP PENGHASILAN RUMAH MAKAN**

**A. Tahapan Penerbitan Sertifikat Halal**

Bagi rumah makan siap saji yang akan mendaftarkan sertifikasi halal LPPOM MUI, harus melakukan pendaftaran sertifikasi halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal, antara lain:<sup>30</sup>

1. Pendaftaran Sertifikat Halal

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ir. Edwar Suharnas, MP, selaku Direktur LPPOM MUI Bengkulu mengatakan bahwa setiap pemilik rumah makan siap saji yang mengajukan permohonan pemeriksaan dan penetapan produk halal dari lembaga pemeriksaan harus memenuhi syarat sebagai berikut:<sup>31</sup>

a. Mengisi formulir pendaftaran 002 khusus untuk restoran catering (disediakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam), yaitu:

1) Formulir permintaan sertifikasi halal (form B) yang berisi (nama, jabatan, nama perusahaan, alamat kantor, telepon, telex, faksimil, alamat lengkap, restoran-restoran, nama, alamat telepon serta faksimil

---

<sup>30</sup> Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia*, (Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003), h. 18-19.

<sup>31</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Jum'at 13 Desember 2019 pukul 14.00 WIB.

perusahaan pemberi lisensi. Pemohon juga mengisi jenis restoran, nama restoran, transaksi penjualan per-minggu).

- 2) Formulir pernyataan bahan baku sertifikasi halal (form C) yang berisi (nama perusahaan, jenis restoran, nama restoran, menu yang disajikan, bahan yang digunakan untuk masing-masing menu, daftar menu dan fotocopy spesifikasi teknis bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong yang digunakan (nama menu, bahan yang digunakan, merek, prosedur atau suplier serta menyerahkan keterangan halal).
- 3) Membuat surat pernyataan bersedia mematuhi peraturan pemakaian sertifikasi halal yang telah ditetapkan oleh LPPOM-MUI (form D).

b. Diagram alir proses produksi produk

Adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup: penyediaan bahan baku ⇨ cara pengolahan bahan mentah makanan siap saji ⇨ cara memasak makanan siap saji (digoreng atau di rebus atau di kukus atau dibakar atau cara lain) ⇨ cara penyajian makanan siap saji.

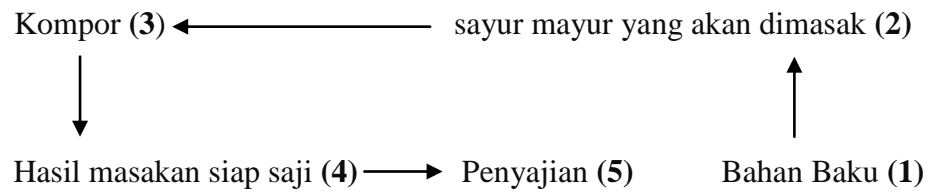
c. Peta lokasi pabrik/ tempat usaha

Adalah peta yang menunjukkan lokasi rumah makanan siap saji berada/ lokasi tempat makanan siap saji yang di dagangkan.

d. Tata letak/ *lay out* pabrik/ tempat usaha

Pemilik usaha rumah makan siap saji mencantumkan gambar tata letak posisi produksi rumah makan siap saji yang diajukan sertifikasi halalnya, misalnya:





- e. Copy P-IRT, sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (P-IRT) yang dikeluarkan oleh Pemerintah Kota Bengkulu melalui Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.
- f. Copy tanda pengenal pemilik/ pimpinan perusahaan.
- g. Copy HO dari pemerintah setempat.
- h. Khusus bagi produk-produk yang menggunakan bahan yang berasal dari hewan harus melampirkan sertifikat halal atau sistem jaminan halal dari Majelis Ulama Indonesia atau lembaga sertifikasi luar negeri yang diakui Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan bahwa pemotongan hewan dilakukan berdasarkan hukum Islam.
- i. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim auditor halal internal yang bertanggung jawab dalam menjamin pelaksanaan produk halal.
- j. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam.
- k. Formulir dan barang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam untuk diperiksa kelengkapannya,

dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.

1. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data)

Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara online di sistem cerol melalui website [www.e-lppommui.org](http://www.e-lppommui.org). pemilik rumah makan siap saji harus membaca user manual cerol terlebih dahulu untuk memahami prosedur sertifikasi halal. Lalu upload data sertifikasi hingga selesai sampai di proses LPPOM MUI.

2. Pelaksanaan Proses Lapangan Sebelum Sertifikat Halal Di Terbitkan

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Indra Jaya, Spd anggota bidang sosialisasi Majelis Ulama Indonesia Bengkulu, mengatakan setelah perusahaan di pandang telah memenuhi semua persyaratan yang diminta, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam akan memberitahukan perusahaan mengenai pemberitahuan kunjungan pemeriksaan. Tim yang ditugaskan untuk mengaudit memiliki beberapa syarat yang ditetapkan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam yaitu:<sup>32</sup>

- a. Beragama Islam yang taat, memiliki pengetahuan luas dan pemahaman yang baik mengenai syari'at Islam;
- b. Mempunyai kepedulian terhadap kepentingan umat;
- c. Memiliki pengetahuan yang cukup di bidang audit;

---

<sup>32</sup> Wawancara dengan Indra Jaya, Spd pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 15.00 WIB.

- d. Berpendidikan S-1 di bidang kimia, biologi, farmasi. Pangan, kedokteran hewan, peternakan, atau pertanian dengan pengalaman kerja 3 tahun di bidang yang berkaitan dengan pangan/obat/kosmetika; atau S-2/S-3 di bidang kimia, biologi, farmasi, pangan, kedokteran hewan, peternakan, atau pertanian dengan pengalaman kerja 2 tahun di bidang yang berkaitan dengan pangan/obat/kosmetika; atau S-1, S-2/S-3 bidang syari'ah;
- e. Lulus pelatihan auditor sistem jaminan produksi halal yang diakui oleh Menteri;
- f. Telah mengikuti 3 kali asesemen pemeriksaan produksi halal sebagai pengamat (observer).

Setelah itu tim auditor Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam Provinsi Bengkulu yang telah ditugaskan, akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen dan pada saat audit perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Junaidi, S.E selaku Sekretaris LPPOM MUI Bengkulu mengatakan bahwa auditor dalam mengaudit mempunyai pedoman audit halal untuk rumah makan siap saji mencakup pemeriksaan:<sup>33</sup>

- a. Formulir pemeriksaan implementasi sistem jaminan halal

Auditor mengacu pada borang pemeriksaan implementasi sistem jaminan halal, adapun komponen yang dinilai adalah:

---

<sup>33</sup> Wawancara dengan Junaidi, SE pada hari Kamis 19 Desember 2019 pukul 09.00 WIB.

- 1) Dokumen acuan teknis pelaksanaan SJH, apakah outlet memiliki dokumen acuan teknis restoran berupa (daftar menu standar, daftar bahan yang mencakup nama/ merek bahan, produsen dan pemasok, resep formula standar untuk setiap menu, SOP pengadaan bahan, SOP produksi halal, peraturan pelarangan bagi konsumen membawa makanan / minuman dari luar, daftar bahan atau kartu stok).
  - a) Apakah cabang / outlet memiliki dokumen acuan teknis di gudang, berupa: (prosedur penerimaan dan penyimpanan, informasi tentang tanda-tanda atau informasi khusus pada kemasan yang perlu di cocokan dengan dokumen kehalalan).
- 2) Sosialisasi dan pelatihan SJH :
  - a) Apakah pernah dilakukan kegiatan sosialisasi SJH pada karyawan?
  - b) Apakah karyawan pernah mendapatkan atau mengikuti pelatihan SJH?
- 3) Pemantauan dan Evaluasi, auditor akan mengkaji mengenai:
  - a) Apakah pernah dilakukan audit halal internal?
  - b) Apakah pernah ditemukan penyimpangan atau ketidaksesuaian?
  - c) Apakah ada rekaman yang membuktikan hal tersebut?
  - d) Apakah ada tindakan perbaikan dan pencegahan terhadap penyimpangan yang di temukan?
  - e) Apakah ada rekaman tindakan perbaikan dan pencegahan tersebut?
- 4) Sistem Administrasi

- a) Apakah restoran cabang atau outlet memiliki lembar pemesanan badan yang standar?
- b) Apakah restoran atau outlet mendokumentasikan surat jalan setiap kedatangan bahan?
- c) Apakah restoran cabang atau outlet memiliki kartu stok atau daftar stok bahan dalam gudang?

b. Formulir pemeriksaan bahan dan resep

Dalam melakukan audit, tim audit melakukan pemeriksaan terhadap bahan dan resep, adapun acuan sesuai dengan borang adalah sebagai berikut:

1) Pemeriksaan bahan

- a) Apakah bahan atau nama produsen yang di temukan di dalam dokumen pengadaan bahan sesuai dengan daftar bahan yang telah di tetapkan oleh manajemen pusat?
- b) Apakah bahan yang di priksa di gudang sesuai dengan daftar bahan yang di tetapkan oleh manajemen pusat?

2) Pemeriksaan menu

- a) Apakah menu terdokumentasi dengan baik?
- b) Apakah menu yang di jual di cabang atau outlet sesuai dengan daftar menu dan pemasoknya yang di tetapkan oleh manajemen pusat?

c. Formulir Pemeriksaan Fasilitas, Produksi, Penyimpanan, dan Penyajian

Dalam melakukan audit, tim audit memeriksa beberapa hal, adalah sebagai berikut:

- 1) Apakah lokasi cabang terpisah dari restoran lain.
- 2) Apakah bangunan dan alat produksi mudah di bersihkan dari kotoran dan najis.
- 3) Apakah bangunan dilengkapi dengan fasilitas sanitasi dan fasilitas penyediaan air bersih dan suci yang cukup termasuk fasilitas pembuangan dan toilet.
- 4) Apakah peralatan produksi tidak ada yang terbuat dari bahan yang di curigai berasal dari haram atau najis, contoh ; kuas dari bulu.
- 5) Apakah produsen melaksanakan proses produksi sesuai dengan sop produksi halal.
- 6) Apakah produsen melakukan pemeriksaan kecocokan antara dokumen dan fisik barang pada saat pemerintahan barang.
- 7) Apakah cara produksi dan penyimpanan bahan dapat sepenuhnya menjaga dari kemungkinan kontaminasi yang dapat menyebabkan ketidakhalalan produk.

d. Pengambilan Contoh Bahan atau Produk

Tim audit dalam mengambil contoh bahan atau produk beracuan pada:

- 1) Ambil contoh bahan, produk, kemasan, dll yang di anggap perlu.
- 2) Catat jenis, nama, spesifikasi dan asal bahan yang di ambil pada daftar.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ir. Edwar Suharnas selaku Direktur LPPOM MUI menyatakan bahwa setelah tim audit selesai melakukan tugasnya, maka tim akan membuat ringkasan hasil audit secara sistematis, adapun acuannya adalah sebagai berikut:<sup>34</sup>

- a. Implementasi sistem jaminan halal, tim auditor memberikan catatan atau komentar secara umum tentang implementasi sistem jaminan halal;
- b. Manajemen restoran;
- c. Bahan dan menu, setelah tim memeriksa bahan dan menu, tim akan memberikan catatan atau komentar dari hasil pemeriksaan terhadap bahan yang masih memerlukan dokumen dan informasi tambahan atau yang berbeda dengan daftar bahan standar dari pusat. Apabila tim menemukan menu yang tidak sama dengan pusat, tim auditor akan memberikan catatan.

Selain hal di atas pada saat mengaudit tim auditor bertugas untuk melakukan pemeriksaan sarana produksi:<sup>35</sup>

- a. Cara berproduksi, penyembelihan hewan. Apabila penyembelihan hewan tersebut dilakukan secara langsung maka harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
  - 1) Hewan yang disembelih dalam keadaan hidup;
  - 2) Disembelih satu per satu secara manual dengan menyebut nama Allah (Bismillahi Allahu Akbar), dan tidak menyebut nama selain Allah;

---

<sup>34</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Jum'at 13 Desember 2019 pukul 14.00 WIB.

<sup>35</sup> Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Panduan Sistem Jaminan Halal*, Departemen Agama, Jakarta, 2003, h. 7- 9.



- 3) Disembelih dengan alat penyembelihan yang tajam dan mudah untuk memutuskan urat-urat lehernya sehingga darah dapat menyembur keluar dengan lancar;
  - 4) Disembelih pada leher tepat pada saluran pernafasan (*hulqum*), saluran makanan (*marik*) dan urat nadi (*wadujain*) harus putus;
  - 5) Disembelih tanpa mengangkat alat penyembelihan sebelum *hulqum*, *marik*, dan *wadujain* putus;
  - 6) Sebelum disembelih tidak boleh diberi minum air berlebihan (digelongong), disiksa atau disakiti.
- b. Disamping itu petugas yang akan melakukan penyembelihan hewan halal secara langsung tersebut harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
- 1) Muslim yang taat;
  - 2) Baligh;
  - 3) Memiliki pengetahuan yang baik dan benar tentang syariat Islam sekurang-kurangnya mengenai penyembelihan hewan halal dan memiliki keterampilan teknis penyembelihan yang dibuktikan dengan sertifikat izin penyembelihan hewan halal;
  - 4) Mampu mengucapkan Bismillahi Allahu Akbar secara fasih;
  - 5) Sehat jasmani dan rohani;
  - 6) Bebas dari luka, penyakit kulit atau penyakit lain yang dapat mencemari produk.

Apabila tim auditor menemukan adanya bahan yang diharamkan oleh syariat Islam, atau apabila ditemukan cara yang tidak halal dalam

pengolahan atau diragukan kehalalannya, maka tim auditor akan memberikan catatan penting untuk dilaporkan kepada komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia.

e. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ir. Edwar Suharnas, MP mengatakan bahwa<sup>36</sup> hasil dievaluasi dalam rapat auditor Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada pelaku usaha melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada sidang Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia untuk diputuskan status kehalalannya.

f. Laporan hasil audit

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ir. Edwar Suharnas, MP selaku Direktur LPPOM MUI mengatakan bahwa<sup>37</sup> hasil di sampaikan oleh pengurus Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam dalam sidang komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia pada waktu yang telah ditentukan. Adapun bentuk laporan hasil audit adalah sebagai berikut:

Bersama ini di laporkan hasil pemeriksaan atau auditing oleh tim LPPOM MUI kepada Komisi Fatwa Majelis Ulama yang beralamat perusahaan Jl. Bakhti Husada Bengkulu dan Rumah Makan Adem Resto.

---

<sup>36</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Jum'at 13 Desember 2019 pukul 14.30 WIB.

<sup>37</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Rabu 18 Desember 2019 pukul 14.00 WIB.

Tanggal audit : 10 Desember 2019

Nama auditor : Drs. Nesbah, MS

Nama pejabat perusahaan : Diko Agusra, SE

Status : Manager

Bengkulu, 20 Desember 2019

Ir. Edwar Suharnas, MP

Jenis produk : Rumah Makan Siap Saji

Bahan baku / tambahan / penolong baru, contoh corn flavour PCA 6115,  
sillicon dioxide / tokusil, tapioca.

No.	Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
<b>Bahan Baku</b>				
	Tidak ada perubahan dari bahan-bahan yang digunakan pada SH MUI sebelumnya dengan No. ... (13) berlaku s.d ... (14) ... (Daftar bahan terlampir).	-	-	-
<b>Bahan baku baru</b>				
1.	Corn Flavour PCA 6115			
2.	Sillicon Dioxide	-		Bahan Kimia
3.	Tapioca	-		Bahan Nabati
4.	Dst			
<b>Bahan Tambahan :</b>				
<b>Bahan Tambahan :</b>				
Lampiran daftar bahan .. (19)				
No.	Bahan	Diragukan	Temuan	Keterangan
<b>Bahan Baku :</b>				
1.	.. (20)..	.. (22)..	.. (24)..	.. (26)..
2.	..(21)..	.. (23)..	..(25)..	.. (27)..
<b>Bahan Tambahan :</b>				
1.				
2.				
<b>Bahan Penolong :</b>				
1.				

g. Sidang Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ir. Edwar Suharnas selaku Direktur LPPOM MUI mengatakan bahwa<sup>38</sup> dalam sidang membahas laporan hasil audit dan mengeluarkan fatwa apakah produk yang telah diperiksa halal atau tidak halal. Sidang komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia dapat menolak laporan hasil audit jika belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan di sampaikan kepada produsen sertifikasi halal. Jika komisi fatwa Majelis Ulama Indonesia menemukan bahan atau proses produksi yang mempengaruhi status kehalalan produk, komisi fatwa dapat meminta pihak pemohon untuk melakukan perbaikan. Pemohon yang tidak mampu melakukan perbaikan dalam batas waktu yang ditentukan pemohonannya ditolak. Hasil pemeriksaan lembaga pemeriksa halal terhadap produk yang telah memenuhi sistem jaminan halal disampaikan kepada KHI untuk diadakan kajian.<sup>39</sup>

3. Penerbitan Sertifikat Halal

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ir. Edwar Suharnas selaku Direktur LPPOM MUI Bengkulu menyatakan bahwa sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia. Label halal dikeluarkan oleh Balai POM (BPOM) sedangkan sertifikat halal dikeluarkan

---

<sup>38</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Jum'at 13 Desember 2019 pukul 15.00 WIB.

<sup>39</sup> Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Panduan Sistem Jaminan Halal*, Departemen Agama, Jakarta, 2003, h. 147.

oleh LPPOM MUI. Prosedur pendaftaran label halal adalah dengan mengajukan syarat permohonan ijin pemasangan label halal dilampiri dengan copy sertifikat halal kepada Balai POM. Biaya yang dibutuhkan untuk mendaftarkan sertifikat halal, di bedakan menjadi tiga yaitu :<sup>40</sup>

- a. Biaya pendaftaran.
- b. Biaya auditing meliputi biaya transportasi akomodasi dan honorium.
- c. Biaya sertifikasi, besarnya biaya sertifikasi tergantung pada besarnya usaha rumah makan siap saji yang disertifikasi. Biaya sertifikasi halal dibebankan kepada Pelaku Usaha yang mengajukan permohonan.
- d. Sertifikat Halal. Biaya sertifikat halal dibagi menjadi empat kelompok jenis industri, yaitu kelompok industri pengolahan, industri flavour, restoran/catering dan rumah potong hewan. Besaran biaya sertifikasi halal berdasarkan Surat Keputusan Direktur Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Nomor: SK 04/Dir/LPPOM MUI/XI/07, tentang Biaya Memperoleh Sertifikat Halal, dengan mempertimbangkan:
  - 1) Golongan usaha/kapasitas produksi/omzet;
  - 2) Kerumitan pemeriksaan;
  - 3) Teknologi yang digunakan

Secara nominal biaya sertifikat halal berkisar antara Rp.2.000.000 sampai Rp.4.500.000 per jenis produk. Biaya rincian sertifikasi halal yang ini belumlah dengan tambahan biaya diluar itu.

---

<sup>40</sup> Wawancara dengan Ir. Edward Suharnas., MP pada hari Jum'at 13 Desember 2019 pukul 15.00 WIB.

Adapun yang menjadi kewajiban pemilik rumah makan siap saji setelah memperoleh sertifikat halal, adalah sebagai berikut:

- 1) Mencatumkan label halal terhadap produk yang telah mendapat sertifikat halal;
- 2) Menjaga kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikat halal;
- 3) Memisahkan lokasi, tempat dan penyembelihan, alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal;
- 4) Memperbaharui sertifikat halal jika masa berlaku sertifikat halal berakhir yaitu 2 tahun, 3 (tiga) bulan sebelum masa sertifikat halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Islam.
- 5) Melapor perubahan komposisi bahan kepada BPJPH.

## **B. Dampak Pemberian Sertifikat Halal**

### **1. Pentingnya Identitas Halal Bagi Konsumen Muslim**

Kota Bengkulu merupakan Ibu Kota di Provinsi Bengkulu dengan mayoritas umat Islam, dimana sesuai dengan ketentuan syariat Islam melarang umatnya memakan makanan yang haram contohnya seperti daging babi ataupun daging anjing. Menjadikan penggunaan sertifikat halal sangatlah penting sebagai faktor pembuat keputusan pelanggan dalam memilih rumah makan atau warung makan siap saji yang disajikan oleh rumah makan siap saji tersebut. Dilihat dari materi pentingnya dampak

adanya sertifikat halal terhadap rumah makan siap saji bahwa pandangan Islam mengenai makanan dan minuman sebagai suatu ibadah, dengan demikian Allah memerintahkan untuk memakan dan meminum yang halal lagi baik, serta menjauhi yang haram. Masyarakat beranggapan, karena Negara Republik Indonesia berdasarkan Ketuhanan Yang Maha Esa dan penduduk Indonesia mayoritas beragama Islam, maka persoalan kehalalan makanan otomatis terjamin, akan tetapi pada kenyataannya tersebut tidak sesuai dengan kenyataan di masyarakat. Pendaftaran sertifikat halal tidak terbentuk dengan sendirinya, karena memerlukan sistem pendukung, mencakup tingkat kesadaran masyarakat, yakni pemerintah, pemilik usaha rumah makan siap saji, dan konsumen. Fungsi lebelitas halal adalah untuk melindungi pelanggan dari tindakan curang rumah makan terhadap produk makanan yang disajikan. Dengan adanya sertifikat halal yang tertera dalam iklan/ spanduk sebuah rumah makan siap saji berfungsi sebagai informasi bagi pelanggan muslim. Dengan adanya sertifikasi halal, akan memberikan jaminan bagi konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki sertifikat halal adalah produk yang dalam proses pengelolaannya memiliki standar dalam keamanan dan kebersihannya.

Jika ditinjau dari hak-hak konsumen dalam undang-undang perlindungan konsumen, pada pasal 4 huruf C, disebutkan bahwa konsumen berhak mendapatkan informasi yang benar, jelas, dan jujur. Dan mengenai kondisi jaminan barang dan jasa. Terkait dengan hal tersebut, maka

produsen berkewajiban untuk memberikan informasi kepada konsumennya bahwa produk makanan tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Hal ini juga mewajibkan setiap produk makanan memiliki label dalam menentukan produk tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Karena setiap produk makanan juga harus memiliki kepastian hukum terkait hal tersebut. Pemeriksaan produk dilaksanakan berdasarkan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan oleh menteri agama dengan memperhatikan pertimbangan dan saran dari lembaga keagamaan yang memiliki potensi di bidang tersebut. Legalisasi halal yang berupa sertifikasi halal pada sebuah rumah makan siap saji bukan sekedar jaminan terhadap ketentraman pelanggan, tetapi juga jaminan bahwa menu-menu yang disajikan akan semakin diminati oleh konsumen.

Label halal melindungi konsumen muslim karena Indonesia adalah negara yang mayoritas penduduk beragama Islam, harus terlindungi dari bahan-bahan haram, baik bahan utama maupun bahan tambahan dalam proses pengolahannya. Karena bagaimana pun masalah halal lebih terfokus pada hubungan langsung antara manusia dengan Tuhannya, yang tidak boleh ditutupi hanya untuk kepentingan praktis, misalnya kepentingan ekonomi. Oleh karena itu hendaknya masyarakat mengkonsumsi makanan yang sudah mempunyai sertifikat halal. Berdasarkan uraian tersebut, bahwa pentingnya sertifikat halal pada produk makanan terutama pada masa sekarang, dengan mengkonsumsi makanan-makanan yang menggunakan sertifikat halal konsumen akan terhindar dari hal-hal yang mengandung



bahan-bahan yang haram, serta konsumen juga akan terhindar dari hal-hal yang diragukan. Sepertihalnya kasus Ajinomoto yang pernah beredar dengan ditemukannya enzim babi dalam proses pembuatannya, hal ini dapat kita jadikan sebagai pelajaran agar lebih berhati-hati dan lebih mengantisipasi agar hal tersebut tidak lagi terjadi dalam hal produksi pangan. Suatu produk terhadap produk pangan harus jelas keberadaan halal dan haramnya.

pengelolaan makanan haruslah sangat berhati-hati apalagi untuk dikonsumsi oleh konsumen muslim, terkhusus untuk sebuah usaha rumah makan, karena hal tersebut sangatlah berkaitan dengan akidah seorang muslim. Hal yang sama juga mengenai pentingnya kejelasan halalhnya makanan sebagaimana dikutip oleh Thoebib Al-Asyhar mengenai pendapat Ibrahim Hosein, yang menyatakan bahwa:<sup>41</sup> “halal haram bukanlah persoalan sederhana yang dapat diabaikan melainkan masalah yang amat penting dan mendapat perhatian dari ajaran agama Islam secara umum.”

Letak rumah makan siap saji ini berada dikawasan dengan populasi mayoritas muslim, sehingga sertifikat halal sangatlah penting bagi rumah makan siap saji maupun pengunjung, karena hal tersebut merupakan tanggung jawab bagi pihak rumah makan siap saji. Tanggung jawab untuk melindungi konsumennya dan bertanggung jawab atas pelanggan muslim untuk menjaga diri dari mengkonsumsi yang haram. Sebagai umat muslim yang baik dan cerdas seharusnya konsumen muslim mengimplemantasikan

---

<sup>41</sup> Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Rohani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2002), h. 73.

syariat atau hukum dari Allah yang memerintahkan untuk memperhatikan makanannya, seperti yang di sebutkan pada ayat berikut QS. ‘Abasa 80 ayat 24: <sup>42</sup>

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَىٰ طَعَامِهِ ۚ

Artinya : “maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.”

Memperhatikan makanan yang dikonsumsi berarti mewaspada makanan yang berkemungkinan memiliki unsur-unsur haram, merupakan tanggung jawab bagi masing-masing seorang muslim. Konsumen harus menjauhi makanan yang maupun minuman haram, sehingga kewaspadaan konsumen harus dilakukan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap perintah Allah, yang dimaksud waspada disini adalah selektif dan memperhatikan apa-apa saja yang menjadikan alasan hingga suatu makanan atau minuman dapat dikatakan benar-benar halal.

Manfaat dari pensertifikatan halal pada produk pangan di Kota Bengkulu tidak hanya dirasakan oleh pemilik rumah makan siap saji itu sendiri tetapi juga dinikmati oleh konsumen muslim yang menginginkan pangan halal. Adapun manfaat seseorang mengkonsumsi makanan dan minuman halal diantaranya adalah :<sup>43</sup>

- b. Membawa ketenangan hidup dalam kegiatan sehari-hari;
- c. Dapat menjaga kesehatan jasmani rohani;

---

<sup>42</sup> Alqur’an Surat Abasa ayat 24.

<sup>43</sup> Debbi Nukeriana, *Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu*, Jurnal Qiyas Vol. 3 No. 2 Oktober 2018, h. 161

- d. Mendapat perlindungan dari Allah SWT;
- e. Mendapatkan iman dan ketaqwaan dari Allah SWT;
- f. Tercermin keperibadian yang jujur dalam kehidupannya dan sikap apa adanya;
- g. Rezeki yang diperolehnya membawa barokah dunia dan akhirat;
- h. Manusia dapat bertahan hidup sampai batas yang ditentukan Allah SWT;
- i. Manusia dapat mencapai ridha Allah SWT dalam hidup karena dapat memilih jenis makanan maupun minuman yang baik sesuai petunjuk Allah SWT;
- j. Manusia dapat memiliki akhlak karimah karena makanan dan minuman yang halal mempengaruhi watak dan perangai manusia menjadi sabar, tenang dan qona'ah;
- k. Manusia dapat terhindar dari akhlak mazumah karena tidak mengkonsumsi makanan dan minuman yang haram. Makanan dan minuman yang haram akan mempengaruhi sikap mental menjadi tidak terpuji seperti mudah marah, kasar ucapan, maupun perbuatannya.

Selain itu ada beberapa peran agama Islam sebagai pedoman dalam kesehatan mental karena dengan mengkonsumsi makanan halal, manfaat yang didapat antara lain :<sup>44</sup>

- a. Agama dapat memberikan bimbingan dalam hidup;
- b. Aturan agama dapat menenangkan batin;
- c. Ajaran agama sebagai penolong dan kebahagiaan hidup;

---

<sup>44</sup> M. Nikman Naser, *Konselor Dalam Penguatan Nilai dan Moral : Strategi membentuk Generasi Religius*, Jurnal Ilmiah Syiar Vol. 19 No. 1 Januari – Juni 2019, h. 38.



Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, kehalalan makanan dapat memikat konsumen muslim, karena di Kota Bengkulu ada 97% penduduk beragama Islam, sehingga merupakan potensi pasar yang sangat besar bagi produk yang telah menggunakan label halal.<sup>46</sup> Adapun manfaat yang dirasakan oleh pemilik rumah makan siap saji di Kota Bengkulu adalah sebagai berikut:

#### 1. Adem Resto

Rumah makan yang menyajikan makanan cepat saji berupa olahan daging ayam, daging bebek, daging sapi, seafood dan menu sayur-sayuran, rumah makan ini menyajikan makanan yang akan disiapkan setelah dipesan oleh konsumen. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Samiri selaku manager Adem Resto mengatakan bahwa:<sup>47</sup>

Adem Resto sudah memiliki sertifikat halal mulai dari 30 Januari 2019 sampai dengan 30 Januari 2021, dibuktikan dengan sertifikat halal Nomor 11160002710119. Dengan adanya sertifikat halal pada Rumah Makan Siap Saji Adem Resto membuat omset rumah makan semakin meningkat, dibuktikan dengan penghasilan sebelum mendaftar sertifikat halal di Majelis Ulama Indonesia yaitu penghasilan hanya Rp. 10.000.000., setelah memiliki sertifikat halal adanya peningkatan omset di Rumah Makan Adem Resto menjadi Rp. 15.000.000.,

Jadi dapat disimpulkan bahwa dengan adanya sertifikat halal, pendapatan rumah makan siap saji adem resto dapat meningkat drastis, dari semula hanya Rp. 10.000.000., dapat meningkat menjadi Rp. 15.000.000., hal ini tentu sangat menguntungkan bagi pemilik usaha,

---

<sup>46</sup> Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Rohani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2002, h. 152.

<sup>47</sup> Wawancara dengan Samiri selaku Manager Adem Resto pada hari Kamis 19 Desember 2019 pukul 15.00 WIB.

karena pada dasarnya pemilik usaha mempunyai tujuan untuk mencari keuntungan.

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Ahmadin seorang Pensiunan Pegawai Negeri Sipil, merupakan konsumen Rumah Makan Siap Saji Adem Resto, mengatakan bahwa:<sup>48</sup>

Konsumen lebih tertarik dengan rumah makan yang mempunyai sertifikat halal, konsumen akan merekomendasikan rumah makan ini kepada keluarga dan teman-temannya. Menurut konsumen, karena sudah mempunyai sertifikat halal membuat konsumen tidak merasa ragu makan di rumah makan Adem Resto yang sudah dijamin kehalalannya dari Majelis Ulama Indonesia. Apabila menemukan adanya makanan terindikasi tidak halal, konsumen akan segera melapor ke penanggung jawab rumah makan siap saji tersebut.

Jadi dapat disimpulkan bahwa adanya sertifikat halal pada rumah makan siap saji membuat rumah makan lebih digemari oleh konsumen, dengan adanya sertifikat halal, konsumen menjadi lebih tertarik dan merasa nyaman mengkonsumsi makanan yang disajikan.

## 2. Bunda Nyimas

Berdasarkan hasil wawancara dengan Feby pemilik usaha Bunda Nyimas, mengatakan bahwa:<sup>49</sup>

Sudah mendaftarkan usahanya ke Majelis Ulama Indonesia pada tanggal 30 September 2019 sampai 30 September 2021 dengan nomor sertifikat 11160002900919, lesehan siap saji Bunda Nyimas menyediakan beberapa menu seperti pecel lele, pecel ayam, pecel bebek, pecel nila, cah kangkung, sate ayam, jus buah. Dalam 1

---

<sup>48</sup> Wawancara dengan Ahmadin selaku konsumen Adem Resto pada hari Kamis 19 Desember 2019 pukul 16.15 WIB

<sup>49</sup> Wawancara dengan Feby selaku pemilik Bunda Nyimas pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 13.00 WIB.

(satu) bulan makanan siap saji ini dapat mendapatkan omset sampai 12 juta rupiah.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat dilihat adanya pengaruh positif terhadap penghasilan rumah makan siap saji, penghasilan rumah makan siap saji bunda nyimas dapat mencapai 12 juta rupiah dalam satu bulan.

Menurut Ibu Siti Aisyah seorang pembeli pecal lele di lesehan Bunda Nyimas mengatakan:<sup>50</sup>

Memilih lesehan bunda nyimas karena sudah tahu kehalalan dari masakan selain rasa dan harga yang sesuai dengan kemampuan Ibu Siti Aisyah, kehalalan makanan merupakan hal yang sangat wajib karena menyangkut urusan kepada Allah SWT, apabila memakan makanan yang haram atau karena proses dicampur dengan bahan yang tidak halal Ibu Aisyah merasa sangat berdosa, hal inilah membuat Ibu Aisyah lebih memilih makanan di lesehan bunda nyimas.

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen dapat dilihat bahwa dengan adanya sertifikasi halal dari LPPOM MUI ini membuat konsumen lebih tertarik dengan makanan yang disajikan lesehan siap saji bunda nyimas. Oleh karena itu masalah kepastian halal atau tidaknya makanan sangat berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan rumah makan cepat saji.

### 3. Cafe and Resto Dailicious

Dailicious menyajikan berbagai macam menu mulai dari olahan ikan air tawar, seafood, daging ayam dan sapi serta olahan sayur lainnya.

---

<sup>50</sup> Wawancara dengan Siti Aisyah selaku konsumen Bunda Nyimas pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 14.00 WIB

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ranti selaku Supervisor Cafe and Resto Dailicyious, mengatakan bahwa:<sup>51</sup>

Cafe ini sudah mempunyai sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia dengan nomor sertifikat 11160002601118 yang berlaku mulai dari 15 November 2018 sampai 15 November 2020, dengan adanya sertifikat halal ini omset Cafe and Resto Dailicyious semakin meningkat, dibuktikan dengan penghasilan sebelum mempunyai sertifikat halal dalam satu hari hanya berkisar 2 sampai 3 juta rupiah. Setelah Cafe and Resto Dailicyious mempunyai sertifikat halal omset lebih meningkat, mencapai 5 juta per hari, bahkan pada akhir pekan bisa mencapai 10 juta rupiah. Hal ini dikarenakan banyaknya pengunjung dari kalangan pelajar, mahasiswa dan umum.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa adanya sertifikat halal mempunyai dampak positif terhadap Cafe and Resto Dailicyious, dengan naiknya omset dari semula 3 juta dapat meningkat menjadi 5 juta, bahkan 10 juta diakhir pekan, hal ini tentunya sangat menguntungkan bagi pemilik usaha.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengunjung Cafe and Resto Dailicyious bernama Idham Junaidi seorang mahasiswa perguruan tinggi negeri di Kota Bengkulu, mengatakan bahwa:<sup>52</sup>

Memilih cafe ini karena tempat nyaman, harga tidak terlalu mahal dan sudah mempunyai sertifikat halal sebab sebagai seorang muslim sangat memperhatikan kehalalan dari apa yang dimakan.

Dari hasil wawancara dengan Idham Junaidi dapat disimpulkan adanya sertifikasi halal LPPOM MUI pada Cafe and Resto Dailicyious mempunyai dampak positif, terbukti dengan adanya peningkatan pendapatan

---

<sup>51</sup> Wawancara dengan Ranti selaku Supervisor Cafe and Resto Dailicyious pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 16.00 WIB

<sup>52</sup> Wawancara dengan Idham Junaidi selaku konsumen Cafe and Resto Dailicyious pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 17.00 WIB



yang cukup signifikan, apalagi saat ini cafe and resto ini mengusung konsep modern yang dapat memikat kaum pelajar dan mahasiswa.

#### 4. Ayam Bakar Pak Min

Ayam Bakar Pak Min menyajikan ayam kampung atau ayam ras di bakar, tempe bacem dan sayur asam. Berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Hartono pemilik usaha ayam bakar pak Min mengatakan bahwa:<sup>53</sup>

Usaha ini belum mendapat sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia, Ayam Bakar Pak Min dalam sehari dapat menghabiskan 150 porsi dengan harga 1 (satu) porsi ayam bakar disertai nasi dan tahu tempe Rp. 18.000., omset perhari dapat mencapai Rp. 2.800.000., (Dua juta delapan ratus ribu rupiah).

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa rumah makan ini mempunyai penghasilan yang cukup besar, walaupun belum mendapat sertifikasi halal dari LPPOM MUI, akan tetapi jelas akan lebih besar pendapatan apabila pemilik usaha makanan siap saji mendapatkan sertifikasi halal dari LPPOM MUI, sebab kosumen muslim di Kota Bengkulu yang jumlahnya tidak sedikit.

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen yang bernama Pismawati seorang Pegawai Negeri Sipil Mahkamah Agung, mengatakan bahwa:<sup>54</sup>

Membeli Ayam Bakar Pak Min tidak mempertimbangkan ada atau tidaknya sertifikat halal melainkan karena rasa yang enak dan harga yang terjangkau. Memang ada sedikit rasa keraguan pada saat mengkonsumsi ayam bakar, akan tetapi karena pembeli Ayam Bakar Pak Min cukup ramai sehingga rasa ragu hilang.

---

<sup>53</sup> Wawancara dengan Hartono selaku pemilik Rumah Makan Siap Saji Ayam Bakar Pak Min pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 10.20 WIB.

<sup>54</sup> Wawancara dengan Pismawati selaku konsumen Rumah Makan Siap Saji Pak Min pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 11.00 WIB

Peneliti juga mewawancarai Pak Musa seorang konsumen Adem Resto, Pak Musa menyebutkan bahwa:<sup>55</sup>

Ragu untuk membeli ayam bakar di Ayam Bakar Pak Min karena belum terjamin kehalalannya seperti kehalalan makanan yang ada di Adem Resto.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa masih adanya konsumen yang tidak mementingkan masalah halal atau tidaknya suatu makanan, hal ini menjadi tanggung jawab kita sebagai sesama muslim. Akan tetapi berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Musa yang tidak akan membeli makanan yang belum melakukan sertifikasi halal, hal ini seharusnya menjadi pertimbangan bagi pemilik usaha untuk mengikuti sertifikasi halal, mengingat jaminan kehalalan makanan adalah hal yang wajib dilakukan.

## 5. Ayam Bekakak

Rumah makan siap saji ini beralamat di Jl. Mayjend Sutoyo Kelurahan Tanah Patah Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu, usaha ayam bekakak yang dimiliki oleh pasangan suami istri asal Talo dan Empat Lawang ini dibilang cukup sukses, pasalnya menurut Ibu Erni selaku penanggung jawab rumah makan siap saji ayam bekakak, mengatakan bahwa:<sup>56</sup>

Dalam sehari penjualan dapat mencapai Rp. 10.000.000., (Sepuluh Juta Rupiah), belum lagi pada saat hari libur, rumah makan siap saji dapat mencapai Rp. 15.000.000., (Lima belas juta rupiah). Akan tetapi Ayam Bekakak yang menyajikan berbagai olahan cepat saji mulai dari olahan daging, ayam, ikan dan seafood serta sayur-sayuran ini belum mempunyai sertifikasi halal dari LPPOM MUI, padahal usaha ayam bekakak ini sudah berdiri 3 (tiga) tahun.

---

<sup>55</sup> Wawancara dengan Pak Musa selaku konsumen Rumah Makan Siap Saji Adem Resto pada hari Jum'at 20 Desember 2019 pukul 12.15 WIB

<sup>56</sup> Wawancara dengan Ibu Erni selaku penanggung jawab rumah makan siap saji ayam bekakak hari hari Minggu 29 Desember 2019 pukul 14.00 WIB

Dilihat dari hasil wawancara dengan Ibu Erni selaku penanggung jawab rumah makan siap saji ayam bekakak diatas, penjualan sangat fantastis, tetapi rumah makan ini belum memiliki sertifikasi halal, padahal konsumen yang datang tidak sedikit, sedangkan dalam proses penyajian atau bahan yang digunakan belum diketahui apakah sudah menggunakan bahan dan cara memasak yang sudah sesuai dengan Syariat Islam.

Menurut pembeli yang bernama Lestari Wahyuni dan Eko Putra Arsendo, mereka mengatakan bahwa:<sup>57</sup>

Tidak tidak mengetahui jika ayam bekakak ini belum mempunyai mengiuti sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia, mereka juga tidak mempermasalahkan ada atau tidaknya sertifikat halal tersebut, karena bagi mereka yang lebih penting itu soal rasa dan harga. Mereka tidak ragu soal kehalalan ayam bekakak ini, karena pemilik ayam bekakak adalah seorang muslim, tentunya tidak mungkin menjual makanan yang tidak halal.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat dilihat masih adanya konsumen yang mempunyai pandangan seperti ini. Tentunya ini merupakan tanggung jawab kita semua untuk mengingatkan kepada sesama umat muslim untuk tetap menjaga iman dan taqwa kepada Allah SWT, jelas soal rasa dan harga menjadi acuan dalam memilih makanan, akan tetapi masalah halal dan haram itu jauh lebih penting.

## 6. Bebek Rica-rica

Lesehan Siap Saji Bebek Rica-rica terletak di Jalan Mayjen Sutoyo Tanah Patah Kota Bengkulu, berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Arifin selaku penanggung jawab rumah makan siap saji bebek rica-rica

---

<sup>57</sup> Wawancara dengan Lestari Wahyuni dan Eko Putra Arsendo hari Minggu 29 Desember 2019 pukul 15.00 WIB

mengatakan bahwa:<sup>58</sup>

Rumah makan siap saji bebek rica-rica ini belum mempunyai sertifikat halal, padahal sudah berdiri sejak tahun 2017 dengan pelanggan muslim yang tidak sedikit. Lesehan ini menyediakan berbagai macam menu seperti bebek rica-rica yang dijual untuk satu porsi bebek dijual dengan harga Rp. 33.000., satu porsi ayam kampung dijual dengan harga Rp. 30.000., satu porsi ayam potong dijual dengan harga Rp. 25.000., satu porsi ikan nila dijual dengan harga Rp. 30.000., satu porsi ikan lele dijual dengan harga Rp. 20.000. Ikan dihitung Rp. 10.000 sampai Rp. 15.000/ons, cumi, kepiting dan udang dihitung sama Rp. 25.000/ons, kepiting Rp. 20.000/ons, kangkung Rp. 10.000/porsi. Semuanya diolah dengan berbagai menu yang berbeda, mulai dibakar, digoreng, dan di saus padang. Rumah makan siap saji ini mempunyai omset setiap hari dapat mencapai 2 juta rupiah.

Berdasarkan hal diatas dapat dilihat bahwa rumah makan siap saji bebek rica-rica menyediakan makanan yang berasal dari hewani akan tetapi sangat disayangkan belum mempunyai sertifikasi halal dari LPPOM MUI, tentunya sangat disayangkan sebab dalam proses pengolahan bahan ada kemungkinan membuat makanan menjadi tidak halal. Dilihat dari penghasilan tentunya rumah makan siap saji ini cukup digemari oleh konsumen, tentunya akan lebih banyak lagi konsumen yang datang apabila sudah memiliki sertifikasi halal dari LPPOM MUI, supaya kehalalan dapat terjamin.

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen yang bernama Bapak Heri Aprianto seorang wirausaha di Kota Bengkulu mengatakan:<sup>59</sup>

Setelah mengetahui lesehan ini tidak mempunyai sertifikat halal, Heri Aprianto tidak akan membeli lagi makanan di Lesehan Bebek Rica-rica, karena merasa ragu akan kehalalan makanan yang dijual, sebab menurut Heri Aprianto kepastian halal dan tidaknya suatu makanan

---

<sup>58</sup> Wawancara dengan Arifin selaku penanggung jawab Rumah Makan Siap Saji Bebek Rica-rica pada hari Minggu 29 Desember 2019 pukul 16.00 WIB

<sup>59</sup> Wawancara dengan Heri Aprianto selaku konsumen Rumah Makan Siap Saji Bebek Rica-rica hari Minggu 29 Desember 2019 pukul 17.00 WIB

sangat penting karena menyangkut masalah keyakinan, apabila mengkonsumsi makanan yang tidak halal maka akan menimbulkan rasa bersalah dalam jiwa.

Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan, karena tidak ada sertifikasi halal dari LPPOM MUI membuat konsumen yang sudah datang mempunyai potensi tidak kembali lagi, tentunya hal ini dapat merugikan usaha rumah makan siap saji.

Konsumen rumah makan siap saji di Kota Bengkulu memang mayoritas beragama Islam, akan tetapi tidak semua konsumen muslim memperhatikan masalah sertifikat halal yang dimiliki oleh rumah makan siap saji, sehingga masih banyaknya rumah makan siap saji yang menganggap tidak perlu mempunyai sertifikat halal, penelitian diatas dibuktikan dengan pendapatan rumah makan siap saji ayam bekakak walaupun tidak mempunyai sertifikat halal, akan tetapi tidak kalah jauh dengan pendapatan rumah makan cepat saji adem resto yang sudah mempunyai sertifikat halal, begitu juga dengan makanan cepat saji yang lain, hal ini dikarenakan konsumen lebih mementingkan rasa dan harga dibandingkan jaminan kehalalan dari makanan tersebut. Seharusnya kehalalalan makanan merupakan sesuatu yang sangat penting karena menyangkut hubungan dengan tuhan, bahwa anjuran dalam agama Islam mewajibkan mengkonsumsi makanan halal.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

1. Proses pendaftaran dan pemberian sertifikat halal pada rumah makan siap saji dilakukan dengan tahap sebagai berikut: *Pertama* pendaftaran sertifikat halal. *Kedua* pelaksanaan proses lapangan sebelum sertifikat halal diterbitkan. *Ketiga* penerbitan sertifikat halal.
2. Dampak adanya sertifikat halal terhadap penghasilan rumah makan siap saji di Kota Bengkulu dapat memikat konsumen muslim, karena di Kota Bengkulu mayoritas penduduk beragama Islam, dengan adanya sertifikat halal omset rumah makan semakin meningkat. Akan tetapi masih ada konsumen yang belum mengerti mengenai pentingnya jaminan halal pada makanan sehingga rumah makan siap saji yang belum mengikuti sertifikasi halal masih ada peminatnya.

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Proses pendaftaran dan pemberian sertifikat halal pada rumah makan siap saji memang membutuhkan biaya dan beberapa persyaratan yang harus dipenuhi, akan tetapi pemilik usaha wajib mempunyai sertifikat halal rumah makan siap saji. Bahwa dalam prosedur sertifikasi halal untuk memastikan makanan yang disajikan sudah sesuai standar agama Islam atau belum, sebab dalam penerbitan sertifikat halal akan mengecek semua bahan yang

digunakan, lokasi pengolahan makanan, serta proses pengolahan makanan sampai makanan siap di makan.

2. Terkait pemilik rumah makan siap saji di Kota Bengkulu, bahwa memang benar sifat hukum ekonomi untuk mencari keuntungan sebesar-besarnya, akan tetapi dalam berusaha harus tetap menjaga kehalalan makanan yang disajikan mulai dari bahan-bahan yang digunakan, proses pengolahan dan orang yang mengolah makanan tersebut, sehingga kehalalan tetap terjamin. Terkhusus untuk konsumen muslim diharapkan mengutamakan kehalalan makanan yang hendak di konsumsi, karena berhubungan dengan agama, lebih baik memilih makanan yang sudah pasti kehalalannya daripada yang belum jelas halal atau haram.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an Tajwid dan terjemahan, Diponegoro.
- Alamsyah, Yuyun. *Antisipasi Krisis Global Bisnis Fast Food a la Indonesia*, Jakarta: PT Elex media Komputindo KOMPAS GRAMEDIA, 2009.
- Al-Asyhar, Thobieb. *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Rohani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: Al-Mawardi Prima, 2002.
- Alie, Imam Masykoer. *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal Di Negara Anggota Mabims*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama R.I, 2003.
- Alwi, Hasan et.,al. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 2007.
- Alya, Qonita. *Kamus Bahasa Indonesia Untuk Pendidikan Dasar*, Jakarta: PT Indah Jaya Adipratama, 2009.
- Azra, Azyumardi, Abuddin Nata. *Kajian Tematik Al-Quran Tentang Kemasyarakatan*, Bandung: Angkasa, 2008.
- Bahreisy, Hussein. *Kuliah Syari'at*, Surabaya: Tiga Dua, 1999.
- Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Panduan Sistem Jaminan Halal*, Jakarta: Departemen Agama, 2003.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produk Halal* Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia*, Jakarta: Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama, 2003.
- Istikomah dan Dira Rahmayeti, *Transaksi Jual Beli Dengan Sistem Member Card Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, Manhaj: Jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat Vol. 4 No. 1 2019.
- Kamus Besar Bahasa Inggris Online.
- Khatib, Suansar. *Ushul Fiqh*, Bogor: IPB Press, 2014.



- Mudhafier, Fadhlán dan Nur Wahid. *Menguak Keharaman Makanan*, Jakarta: Zakia, 2004.
- Muhammad, Abdul Kadir. *Hukum dan Penelitian Hukum*, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2004.
- Mujieb, M. Abdul, et.al. *Kamus Istilah Fiqih*. Jakarta: Pustaka Firdaus, 1994.
- Muslih, Akhmad. *Kapita Selekta dan Dinamika Hukum Islam*, Bengkulu: Perpustakaan Nasional, 2008.
- Nasir. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia, 2003.
- Naser, M. Nikman, *Konselor Dalam Penguatan Nilai dan Moral : Startegi membentuk Generasi Religius*, Jurnal Ilmiah Syiar Vol. 19 No. 1 Januari – Juni 2019.
- Nukeriana. Debbi, *Implementasi sertifikasi halal pada produk pangan di kota bengkulu*, Jurnal Qiyas Vol. 3 No. 2 Oktober 2018.
- Rasyid, Sulaiman. *fiqih Islam*. Bandung: Sinar Baru, 1986.
- Qardhawi, Yusuf. *Halal Haram dalam Islam*. Solo: Era Intermedia, 2003.

#### **Sumber-sumber Lainnya :**

- Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Daulay. Virginita, *Persepsi Konsumen Dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu)*, 2014, Skripsi, Jurusan Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Bengkulu.
- Dinas Kesehatan Kota Bengkulu, *Daftar Rumah Makan Kota Bengkulu 2019*.
- Huda. *Makanan Dan Minuman Yang Halal Dan Haram*, [https://id-id.facebook.com / Ahli Logika/posts/](https://id-id.facebook.com/AhliLogika/posts/), Yang diunduh pada tanggal 11 Mei 2019, Pukul 20.18 WIB.
- LPPOM-MUI Provinsi Bengkulu, *Syarat-Syarat Kelengkapan Permohonan Sertifikasi Halal*.

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Provinsi Bengkulu, *Daftar Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia Bengkulu Provinsi Bengkulu Tahun 2003-2019*.

Karnaini, H. (2005). Hubungan antara kebiasaan konsumsi makanan cepat saji modern (fast food), pola aktifitas fisik, dan faktor lainnya dengan status gizi pada remaja SMA Cakra buana. *Skripsi. FKM UI. Depok. Dalam Skripsi Arum Widyastuti, 2017. Pengetahuan, sikap dan tindakan mahasiswa boga universitas negeri yogyakarta tentang konsumsi makan cepat saji (fast food), Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta*.

Kamus Besar Bahasa Inggris Online.

Kharisman, Abu Utsman. *Allah Maha Baik dan Tidak Menerima Kecuali yang Baik*, Safary.or.id-Allah-Maha-Baik-dan-Tidak-Menerima-Kecuali-yang – baik, Yang diunduh pada hari Selasa 23 September 2019, Pukul 07.08 WIB.

Ayam Rica-Rica" (dalam bahasa Indonesian). Femina. Diakses tanggal April 1, 2014. Diakses Pada Wikipedia, *Rica-rica*, <https://id.wikipedia.org/wiki/Rica-rica>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2019.

Shihab, M. Quraish. *Wawasan Al-quran Tafsir Tematik atas Berbagai Persoalan Umat*, Penerbit: Mizan, Bandung, 1996, hlm. 150. [https://books.google.co.id-Wawasan-Al-quran-Tafsir-Tematik-atas-Berbagai-Persoalan –Umat](https://books.google.co.id-Wawasan-Al-quran-Tafsir-Tematik-atas-Berbagai-Persoalan-Umat), Yang diunduh Pada hari Minggu 13 Oktober 2019 Pukul 21.45 WIB.

Wikipedia, *Rumah Makan Siap Saji KBBI*, [https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah Makan\\_siap\\_saji](https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_Makan_siap_saji), diakses pada Rabu 18 September 2019, Pukul 21.33 WIB.

Wikipedia, *Agama di Indonesia*, [http://id.m.wikipedia.org/wiki/Agama\\_di\\_Indonesia](http://id.m.wikipedia.org/wiki/Agama_di_Indonesia), Yang diunduh pada hari Jum'at 10 Mei 2019, Pukul 16.46 WIB.

Wikipedia, *Rumah Makan Siap Saji KBBI*, [https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah Makan\\_siap\\_saji](https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_Makan_siap_saji), diakses pada Rabu 18 September 2019, Pukul 21.33 WIB.

Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, <http://luk.staff.ugm.ac.id/kmi/islam/Qardhawi/Halal/5.html>, yang diunduh pada hari Minggu 13 Oktober 2019, Pukul 17.10 WIB.