

**ANALISIS PEMAHAMAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH
MAKAN DI KOTA BENGKULU
(Studi Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa)**



SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

OLEH :

Adli Febrian
NIM: 1611130158

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU 2021 M/ 1442 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Adli Febrian, NIM 1611130158 dengan judul "Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa). Program Studi/ Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang munaqasyah skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

**Bengkulu, 05 Februari 2021 M
17 Jumat Akhir 1442 H**

Pembimbing I

Pembimbing II

**Dr. Nurul Hak, M.A
NIP. 196606161995031003**

**Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19790416200701202**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**

Alamat: Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736)5127651771 Fax (0736)51771 Bengkulu

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)", oleh Adli Febrian NIM. 1611130158, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari: **Jumat**

Tanggal: **19 Februari 2021 M / 07 Rajab 1442 H**

Dinyatakan **LULUS**. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, 22 Februari 2021 M
10 Rajab 1442 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Miti Yarmunida, M.Ag
NIP. 197705052007102002

Penguji I

Miti Yarmunida, M.Ag
NIP. 197705052007102002

Sekretaris

Debby Arisandi, MBA
NIP. 198609192019032012

Penguji II

Yetti Afrida Indra, M.Ak
NIDN. 0214048401

Mengetahui,
Dekan

Dr. Asnani, MA
NIP. 197304121998032003

MOTTO

Berfikirlah seperti orang Minang, bekerjalah seperti orang Jawa, bicaralah

seperti orang Batak

(Ir. Soekarno)

Hidup berakal mati beriman

(Adli Febrian)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, penuh syukur dan mengharap ridha Allah SWT berkat segala rahmat, nikmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat beriring salam untuk Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, dan pengikutnya hingga akhir zaman. Dengan ini ku persembahkan karya kecil ini kepada:

- ❖ Terkhusus kedua orang tuaku: Ayahanda Adris dan Ibunda Rosma yang kucinta telah membesarkanku dengan penuh kasih sayang, serta memberi dukungan perjuangan, dan motivasi, dan pengorbanan untuk membukakan jalan menuju masa depan yang lebih baik.
- ❖ Kakanda dan adinda: Abangku Afdal Perdana, S.T dan Adik kecilku Latifah Khairunnisa. Terimakasih sudah menjadi keluarga kecil yang selalu mendukung dan memberi pengertian, semoga awal kesuksesan ini dapat membanggakan kalian.
- ❖ Kedua pembimbing skripsiku (IbuYenti Sumarni, MM. dan Dr. Nurul Hak, MA.) yang telah memberikan waktu, ilmu, perhatian, dan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
- ❖ Untuk sahabat-sahabatku tersayang “WADIDAW”, yang tidak bisa kusebutkan satu persatu namanya. Termakasih sudah menemani, dan mendukungku dari awal kuliah hingga berada dititik ini, kalian sungguh luar biasa.
- ❖ Untuk “GH INSOMNIA”, terima kasih telah menemaniku dalam perjalanan selama perkuliahan ini berlangsung dari awal hingga akhir, kalian yang terbaik.
- ❖ Untuk teman-teman EKIS angkatan 2016 dan kawan-kawan HMJ-EI 2019, terima kasih banyak atas pelajaran, kebersamaan, selama menjadi mahasiswa FEBI IAIN Bengkulu.
- ❖ Untuk keluarga FEBI IAIN Bengkulu dan Almamater Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Terimalah ini sebagai bukti dan bentuk kasihku pada kalian yang telah memberikan dorongan, motivasi, semangat, pengorbanan, kesabaran, ketabahan serta doanya dalam setiap jalanku.

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (studi kasus rumah makan Uda Denai di Pagar Dewa)”, 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 hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan 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. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 28 Januari 2021 M
4 Jumadil-Akhir 1441 H

Mahasiswa yang menyatakan

Adli Febrian
NIM 1611130158

ABSTRAK

**Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu
(Studi: Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)
Oleh Adli Febrian, NIM. 1611130158**

Tujuan penelitian ini untuk memberikan sumbangsih pemikiran khususnya kepada pengelola usaha rumah makan tentang manfaat sertifikat halal, baik kepada masyarakat dan kepada pengelola usaha rumah makan di pagar dewa.. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pentingnya peran sertifikat halal pada usaha Rumah Makan di Pagar Dewa terhadap konsumen dan faktor yang menjadi kendala bagi usaha rumah makan dalam penerbitan sertifikat halal. Sumber data menggunakan data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data adalah metode wawancara, dengan instrumen penelitian interview dan dokumentasi. Sampel dalam penelitian ini adalah konsumen dan pemilik Rumah Makan Uda Denai pagar Dewa Kota Bengkulu dengan jumlah 8 orang. Teknik analisi data yang digunakan adalah analisis kualitatif yaitu data tidak berupa angka sehingga tidak menggunakan rumus statistik. Kemudian data tersebut diuraikan, dalam bentuk kalimat-kalimat yang dianalisis dengan peraturan perundang – undangan, pendapat para sarjana dan pendapat ahli. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian konsumen mengatakan sertifikat halal itu berperan penting. Dan yang menjadi kendala pemilik Rumah Makan Uda Denai dalam pembuatan sertifikat halal dikarenakan belum mengerti cara pembuatannya.

Kata kunci: Sertifikat Halal, Rumah Makan

ABSTRACT

**The Role of Halal Certificate in Restaurant Business in Bengkulu City
(Study: Uda Denai Restaurant in Pagar Dewa)
By Adli Febrian, NIM. 1611130158**

The purpose of this study is to contribute ideas, especially to restaurant business managers about the benefits of halal certificates, both to the community and to the restaurant business managers in the god's fence. This type of research is descriptive qualitative. This research was conducted to determine the importance of the role of halal certificates in the restaurant business in Pagar Dewa for consumers and the factors that become obstacles for restaurant businesses in issuing halal certificates. Sources of data using primary and secondary data with data collection techniques are the interview method, with interview research instruments and documentation. The sample in this study were the consumers and owners of the Uda Denai fence Dewa Restaurant in Bengkulu City with a total of 8 people. The data analysis technique used is qualitative analysis, namely the data is not in the form of numbers so that it does not use statistical formulas. Then the data is described, in the form of sentences which are analyzed by statutory regulations, opinions of scholars and expert opinions. The research results show that some consumers say that halal certificates play an important role. And the problem is the owner of Uda Denai Restaurant in making halal certificates because they do not understand how to make it.

Keywords: Halal Certificate, Restaurant

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dan ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (studi kasus rumah makan Uda Denai di Pagar Dewa)”. Shalawat dan salam semoga senantiasa dilimpakan pada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW yang menjadi uswatun hasanah bagi kita semua. Amiiinnn.

Penyusun skripsi ini untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih teriring doa semoga menjadi amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT, Kepada :

1. Prof. Dr. H. Sirajuddin M, M.Ag.,M.H. selaku Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di kampus hijau tercinta.
2. Dr. Asnaini, MA. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, yang telah sabar dalam mendidik selama proses pembelajaran.
3. Desi Isnaini, MA. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, yang telah memotivasi dan membagikan ilmunya.
4. Eka Sri Wahyuni, SE, MM. selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, yang telah memotivasi dan membagikan ilmunya.
5. Dr. Nurul Hak, MA. Selaku Pembimbing 1, yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.

6. Yenti Sumarni, MM. selaku Pembimbing II, yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Kedua orang tuaku Adris dan Rosma yang selalu ada di hatiku.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis kedepan.

Bengkulu, 28 Januari 2021 M
4 Jumadil-Akhir 1441 H

Adli Febrian
NIM: 1611130158

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN SURAT PERNYATAAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Kegunaan Penelitian	7
E. Penelitian Terdahulu	8
F. Metode Penelitian	13
1. Jenis dan Pendekatan Penelitian	13
2. Waktu dan Lokasi Penelitian	13
3. Subjek atau Informasi Penelitian	13
4. Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	14
5. Teknik Analisis Data	15

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori Sertifikat Halal	17
1. Pengertian Halal dan Haram	17
2. Ruang Lingkup Sertifikat Halal	25

B. Minat beli.....	34
C. Kajian Teori Tentang Usaha Rumah Makan	37
1.Usaha	37
2.Rumah Makan	37
3.Jenis-Jenis Rumah Makan	38

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Sejarah Rumah Makan Uda Denai	45
B. Visi Dan Misi.....	45
C. Lokasi Rumah Makan.....	46
D. Ujtuhan Rumah Makan	46
E. Struktur Dan Tugas	46
F. produk rumah makan	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	50
B. pembahasan	54

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA	61
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Identifikasi Responden.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir Penelitian.....	
Gambar 3.1 Struktur dan Tugas Rumah Makan.....	

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Belangko Judul
- Lampiran 2 : *Check Plagiarism Judul*
- Lampiran 3 : Daftar Hadir Seminar Proposal
- Lampiran 4 : Halaman Pengesahan Proposal
- Lampiran 5 : Surat Sk Pembimbing Skripsi
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan Skripsi
- Lampiran 7 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 8 : Halaman Pengesahan Izin Penelitian
- Lampiran 9 : Surat permohonan Penelitian
- Lampiran 10 : Surat Izin Penelitian
- Lampiran 11 : Surat Selesai Izin Penelitian
- Lampiran 12 : Dokumentasi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia dalam kehidupan sehari-harinya sering kali menyamakan antara istilah kebutuhan dengan keinginan. Seringkali orang mengatakan kebutuhan padahal sebetulnya yang dimaksud adalah keinginan. Kedua istilah ini mengandung pengertian yang berbeda. Kebutuhan adalah sesuatu yang kita butuhkan entah itu barang atau jasa yang harus dipenuhi, apabila tidak dipenuhi akan menimbulkan dampak yang negatif. Contohnya : Makanan, minuman, pakaian, dan tempat tinggal. Sementara keinginan adalah sesuatu yang kita inginkan, yang dimana apabila tidak dipenuhi maka tidak akan mempengaruhi kelangsungan hidup. Contohnya : mobil, motor, computer, dll. Dalam hal ini terlihat jelas perbedaan antara kebutuhan dan keinginan, maka dapat disimpulkan bahwa kebutuhan harus dipenuhi tetapi keinginan tidak harus dipenuhi.

Menurut para ahli kebutuhan dibagi menjadi tiga jenis yakni kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Kebutuhan primer ini disebut juga sebagai kebutuhan alamiah karena kebutuhan ini erat kaitannya dengan kodrat kita sebagai manusia. Kebutuhan primer merupakan kebutuhan yang mutlak harus dipenuhi demi kelangsungan hidup manusia, kebutuhan primer juga disebut kebutuhan pokok karena apabila kebutuhan primer tidak dipenuhi kelangsungan hidup manusia akan terganggu. Contohnya : makan, minum, pakaian, tempat tinggal.

Kebutuhan sekunder adalah kebutuhan yang dipenuhi setelah kebutuhan pokok terpenuhi. Kebutuhan sekunder merupakan kebutuhan pelengkap kebutuhan pokok atau kebutuhan primer. Kebutuhan sekunder setiap orang berbeda-beda. Contohnya : prabot rumah tangga, radio, pendidikan, tas, sepeda motor, meja, kursi, alat tulis, alat olah raga. Kebutuhan tersier adalah kebutuhan yang dapat dipenuhi setelah kebutuhan primer dan sekunder terpenuhi dengan baik. Pada umumnya pemenuhan kebutuhan tersier dilakukan oleh orang-orang yang berpenghasilan tinggi dan biasanya digunakan untuk status sosial, misalnya Rumah mewah, perhiasan, berlian, dan mobil mewah.

Resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan, makanan, dan minuman yang disajikan: *A'la carte restaurant, Table d'hotel, Cafeteria, Canteen, Continental Restaurant, Carrvey, Distontheque, Fish and chip shop, Grill room, Intavern, Pizzaria, Creeperie, Pub, Café, Specialty restaurant, Terrance restaurant, Family restaurant, Main dining room.*

Sertifikat halal adalah fatwah tertulis majelis ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan bukti yang diberikan MUI, bukan sekedar halal karena menurut UU 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 2 yang berbunyi, Pemeriksaan sebagaimana yang dimaksud pada ayat 1 dilaksanakan dengan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan menteri agama dengan mempertinbangan saran lembaga keagamaan yang memiliki potensi dibidang tersebut. Sekertaris umum Majelis Ulama Indoonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar,

mengatakan produk dengan sertifikat halal dapat memberikan nilai tambah, tidak hanya bagi kesehatan, tetapi juga pada nilai ekonomi. “Perusahaan yang sudah punya sertifikat halal omsetnya lebih meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok bisa jadi 200 mangkok. Jadi otomanis sertifikat halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran” ujar Rafani. Menurutnya, dengan sertifikasi halal juga akan mampu menambah daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN yang akan dimulai tahun 2015.

Maraknya kasus pada warung makan yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia termasuk kota Bengkulu, membuat beberapa warung makan sepi pengunjung. Kasus yang muncul diantaranya telah diberitakan pada berita online kompas.com terkait kehalalan suatu jenis makanan sejumlah warga di Tambora Jakarta barat, mengaku trauma untuk mengkonsumsi setelah heboh pemberitaan salah satu warga setempat menjual bakso berbahan daging celeng atau babi hutan di pekojan raya, kecamatan tambora. Ini membuat sertifikasi halal sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya masyarakat muslim dan hal ini tentunya sangatlah berpengaruh besar bagi usaha rumah makan. Apalagi mungkin banyak masyarakat pengelola rumah makan yang menyajikan menu-menu luar negeri.

Ini menjadi kekhawatiran bagi pelanggan muslim memilih tempat makan yang sesuai hukum Islam. Padahal kriteria suatu makanan memenuhi syarat kehalalan makanan adalah tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti bahan-bahan yang berasal dari orhan tubuh manusia, darah, kotoran, dan lain sebagainya. Semua berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat

islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, proses pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, semua makanan dan minuman tidak boleh mengandung *khamar* (minuman beralkohol).

Bagi seorang muslim, mengkonsumsi makanan halal dan menjauhi makanan yang haram adalah sebuah keniscayaan dan sesuatu yang tidak bias ditawar- tawar lagi. Perbuatan tersebut sangat menentukan kualitas keimanan dan ketaatan disisi Allah Swt. Bukan tanpa alasan Allah Swt. Menetapkan aturan yang ketat dalam hal makanan ini tujuannya tidak lain adalah agar akal, jiwa, dan raga manusia senantiasa terjaga hingga amal ibadah yang dilakukan bisa optimal dan diterima oleh Allah Swt.

Allah Swt. berfirman dalam

Q.S.Al-Mu'minun/ 23/ 51 :

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ

Artinya :

“Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.”

Pada ayat ini Allah Swt. memerintahkan para utusannya untuk mengkonsumsi makanan yang baik – baik (halal) dan mengerjakan amal yang saleh, karena apabila makanan haram telah masuk kedalam tubuh seorang muslim, maka amalnya selama empat puluh hari tidak akan diterima. Dalam artian pahala yang seharusnya diterima atas amal ibadah yang telah dilakukan tidak akan ada (amal ibadah sia-sia). Memperhatikan makanan berarti

mewaspada makanan yang berkemungkinan mengandung unsur-unsur haram, waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap hukum islam, yang dimaksud waspada disini selektif dan memperhatikan apa saja yang menjadi alasan hingga suatu makanan atau minuman benar-benar dapat dikatakan halal.

Tidak halal dalam artian proses pembuatannya dengan cara-cara yang tidak halal atau makanan berasal dari bahan yang tidak halal atau mengandung bahan- bahan yang tidak halal. Berawal dari hebohnya kasus Ajinomoto pada tahun 2001 yang ternyata mengandung babi didalamnya, kasus daging sapi gelonggongan, bakso yang dicampur dengan daging tikus, penggunaan formalin atau zat kimia berbahaya lain dalam makanan, penggunaan minyak babi dan lain sebagainya.

Sehubungan dengan realita tersebut yang secara spesifik daerah Kota Bengkulu, secara mayoritas adalah penduduk beragama Islam, namun demikian bukanlah satu – satunya jaminan jika rumah makan itu dimiliki oleh orang Islam, melainkan harus secara formil dalam hal ini adalah sertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia melalui LPPOM sebagai dasar jaminan bagi sebuah restoran yang menyajikan makanan halal.

Penelitian ini dikhususkan pada rumah makan Uda Denai yang berada di ruang lingkup wilayah Pagar Dewa. Dengan maksud bahwa rumah makan yang belum berlabel halal akan dapat diketahui apa kendala sehingga pemilik rumah makan tidak mau atau belum bersedia untuk diproses agar penghalalan dimaksud.

Disamping beberapa unsur diatas, penelitian ini juga akan mengetahui latar belakang mengapa para pemilik rumah makan belum mengurus label halal sehingga bisa jadi karena belum mengerti jalur pengurusannya ataupun unsur kesengajaan yang dikarenakan unsur dari rahasia dagang yang berarti informasi yang umumnya tidak diketahui oleh pihak lain, dan secara bisnis dapat memperoleh keuntungan ekonomi terhadap pesaing atau pelanggan. Dalam beberapa yuridiksi, rahasia tersebut disebut sebagai “informasi rahasia”.

Dapat dilihat dari hasil penelitian awal yang telah dilakukan Di Kota Bengkulu baru segelintir perusahaan pangan saja yang mendaftarkan diri untuk mendapatkan sertifikasi halal, di tahun 2017 tercatat 156 umkm di bidang pangan dan hanya 23 umkm yang memiliki sertifikat halal.¹ Dan juga terlihat dari hasil observasi awal yang penulis lakukan pada Rumah makan uda denai yang bergerak dibidang pangan. Rumah makan ini mulai berjalan pada tahun 2016 dan terus berjalan sampai sekarang belum memiliki sertifikat halal dikarenakan belum mengerti jalur pengurusannya. Dari salah satu konsumen yang penulis wawancarai, sekaligus konsumen tetap pada rumah makan tersebut. Konsumen mengatakan bahwa sejauh ini rumah makan tersebut masih mempertahankan citarasa, empati, dan pelayanan yang baik sehingga menjadi pelanggan tetap.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “ **Peran Sertifikat Halal Pada Usaha**

¹ Debbi Nukeriana, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di kota Bengkulu,” Jurnal Qiyas, Vol. 3, No. 1, April 2018, H. 155

Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas terkait pentingnya mengkonsumsi makanan halal dan adanya jaminan halal yang diberikan oleh pihak MUI pada beberapa usaha rumah makan berupa sertifikat halal, maka perumusan masalah yang dapat dikemukakan adalah:

1. Bagaimana peran sertifikat halal pada usaha rumah makan di Pagar Dewa terhadap konsumen?
2. Apa faktor yang menjadi kendala bagi usaha rumah makan dalam penerbitan sertifikat halal?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan ini akan memberikan sumbangsih pemikiran khususnya kepada pengelola usaha rumah makan tentang manfaat sertifikat halal, baik kepada masyarakat dan kepada pengelola usaha rumah makan di pagar dewa.
2. Penelitian ini sebagai aplikasi ilmu pengetahuan yang selama ini penulis terima dari bangku kuliah sebagai aplikasi dari tri dharma perguruan tinggi.

D. Kegunaan Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya hasanah

ilmu pengetahuan khususnya dalam hal kehalalan makanan yang akan dikonsumsi.

2. Manfaat praktis

- a. Menjadi evaluasi bagi usaha yang bergerak dibidang penyedia makanan dan minuman, khususnya rumah makan dalam menyajikan produknya.
- b. Dapat menambah wawasan pengetahuan dan sebagai sumbangsi informasi bagi yang berminat mengadakan penelitian yang lebih lanjut tentang peran sertifikat halal pada usaha rumah makan.

E. Penelitian Terdahulu

1. Penelitian yang dilakukan Rukka Cahyati mahasiswi jurusan manajemen Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda 2016 dengan judul skripsi “Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Minat Beli Luwak *White Cofee* Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda. Dalam penelitian ini, saudari Rukka Cahyati menyatakan, Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia atau disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang bertugas meneliti, mengkaji, menganalisa, dan memutuskan apakah produk- produk, baik pangan dan turunannya, obat-obatan dan kosmetika apakah aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi Agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim khususnya di wilayah Indonesia, selain itu memberikan rekomendasi, merumuskan ketentuan dan bimbingan kepada masyarakat.

Lembaga ini didirikan atas keputusan Majelis Ulama Indonesia

(MUI) berdasarkan surat keputusan nomor 018/ MUI/ 1989, pada tanggal 26 Jumadil Awal 1409 Hijriah, 6 Januari 1989. Persamaan penelitian terdahulu dengan penulis sama membahas produk makanan halal, perbedaan penelitian yang dilakukan oleh penulis yang berjudul “peran sertifikat halal pada rumah makan (studi kasus rumah makan uda denai pagar dewa)” dengan penelitian terdahulu penulis cenderung menjelaskan manfaat sertifikat halal.²

2. Penelitian yang dilakukan oleh Dessy Rezfi Program Khusus Hukum Perdata Bisnis (PK II), Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang, dengan judul skripsi “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang). Pada skripsinya saudari Dessy menuliskan, Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal. Pemegang sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksi, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan.

Persamaan penelitian terdahulu dengan penulis sama – sama meneliti tentang makanan halal pada rumah makan, perbedaan yang dilakukan penulis dengan judul “peran sertifikat halal pada rumah makan (studi kasus rumah makan uda denai pagar dewa)” dengan penelitian terdahulu peneliti hanya meneliti peran sertifikat halal pada rumah makan

² Rukka Cahyati,” Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Minat Beli Luwak White Cofee”, Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas, 17 Agustus 1945 Samarinda.

tanpa ada perlindungan konsumen.³

3. Penelitian yang dilakukan oleh saudari Lilik Andriani Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lampung Bandar Lampung dengan judul “ Pengaruh Lebel Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah di Bandar Lampung“. Dalam skripsinya saudari Lilik menyatakan pada variable Proses pembuatan perusahaan perlu meningkatkan upaya untuk lebih menjaga kebersihan dan kehygienisan sesuai dengan syariat Islam dan standar yang telah ditetapkan.⁴
4. Jurnal Ilmiah dari Eko Fitriantini yang berjudul “Pelaksanaan Sertifikat Halal di Hotel dan Restoran di Wilayah Kota Mataram dan Lombok Barat”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan sertifikasi halal, faktor-faktor penyebab pemilik hotel dan restoran tidak mengurus sertifikat halal dan upaya MUI untuk mengatasi masalah tersebut. Penelitiannya menggunakan jenis penelitian *Normatif Empiris*. Dari jumlah 863 hotel hanya 7 hotel yang telah bersertifikat halal. Sedangkan dari jumlah 803 restoran hanya 6 restoran yang bersertifikat halal, kecuali 1 restoran belum melakukan perpanjangan.

Hasil dari penelitiannya adalah Faktor-faktor penyebab tidak mengurus sertifikat halal, yaitu biaya mahal, meyakini produk

³ Dessy Rezfi, “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran Dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi Di Kota Padang Panjang), Skripsi Sarjana, Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang, Tahun 2017.

⁴ Lilik Andriani, “ Pengaruh Lebel Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah Di Bandar Lampung”, Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Lampung Bandar Lampung, Tahun 2018.

makanannya benar halal, mekanismenya terlalu rumit dan lama, hanya mengetahui Dinas Kesehatan yang melakukan pemeriksaan serta kurangnya sosialisasi dari MUI. Upaya MUI masih sebatas melakukan sosialisasi mengenai sertifikasi halal.

Persamaan penelitian eko fitriantini yang berjudul “*pelaksanaan sertifikat halal di hotel dan restoran di wilayah kota mataram dan lombok barat*” dengan penulis sama – sama meneliti restoran atau rumah makan yang tidak mempunyai sertifikat dan label halal beserta alasannya, perbedaan penelitian eko fitriantini dengan peneliti adalah peneliti hanya meneliti peran dan manfaat sertifikat halal.⁵

5. Studi ini berfokus pada ekspektasi manajer restoran dan atribut yang dipersepsikan dari sertifikasi halal di Malaysia. Sertifikasi halal di restoran mewakili pemahaman bahwa makanan disajikan sesuai dengan hukum diet Islam. Halal artinya diperbolehkan atau halal atau layak dikonsumsi. Selain kepentingannya di negara-negara Muslim, permintaan akan makanan halal tumbuh secara internasional sebagai akibat dari peningkatan perdagangan, pariwisata, dan globalisasi. Oleh karena itu, sertifikasi halal dipandang sebagai aspek penting baik di industri restoran dan perhotelan Malaysia dan internasional.

Sertifikasi halal di tempat makan berarti bahwa baik restoran, maupun seluruh rantai pasokan makanan, mematuhi aturan diet Islam yang tidak mentolerir kontaminasi oleh bahan-bahan haram (dilarang).

⁵ Eko Fitriantini, “Pelaksanaan Sertifikat Halal Di Hotel Dan Restoran Di Wilayah Kota Mataram Dan Lombok Barat”, Jurnal Ilmiah, Vol 1, No 1, 2017

Penelitian untuk tesis ini dilakukan melalui survei surat dan wawancara dengan manajer restoran. Untuk survai, metode pengambilan sampel sistematis diterapkan dimana setiap keempat restoran dipilih dari daftar semua restoran di Malaysia yang disediakan oleh Companies Commission. Survei Amail terhadap 2080 restoran dilakukan di seluruh Malaysia pada Juli 2009. Jumlah kuesioner yang diisi dan dikembalikan adalah 643, menunjukkan tingkat respons 31%. Data kemudian dimasukkan ke dalam Paket Statistik untuk Ilmu Sosial (SPSS) untuk analisis lebih lanjut.

Tingkat respons dianggap masuk akal mengingat sifat penelitian dan keterbatasannya. Selain itu, 33 wawancara dengan pengelola restoran dilakukan di lima lokasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelola restoran memiliki ekspektasi yang tinggi terhadap sertifikasi halal meskipun terdapat perbedaan ekspektasi antara responden Muslim dan non-Muslim terkait dengan atribut seperti keamanan pangan, kebersihan, kualitas makanan, aspek pemasaran dan masalah sertifikasi. Ada juga perbedaan yang signifikan antara keduanya sehubungan dengan sinyal pasar, atribut Islam, manfaat pemasaran, biaya kepatuhan, dan kesadaran lokal. Tesis ini menyimpulkan bahwa sertifikasi halal memang menghasilkan beberapa manfaat dalam hal sinyal pasar, atribut Islam, dan faktor pemasaran sementara ada juga masalah tertentu tentang biaya dan kepatuhan yang perlu ditangani oleh otoritas lokal terkait. Temuan juga menunjukkan bahwa makanan restoran halal mungkin memiliki daya tarik

yang lebih luas di luar agama dan juga berkontribusi pada posisi Malaysia sebagai tujuan wisata dan pusat pasar halalmarket global.

Persamaan dari tesis ini adalah sama – sama meneliti rumah makan yang belum memiliki sertifikat halal. Perbedaan, tesis ini meneliti lebih dari satu objek atau rumah makan.

F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif bersifat deskriptif. Tujuan utama dalam menggunakan metode ini adalah untuk menggambarkan tentang peran sertifikat halal pada rumah makan uda denai. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei, pengumpulan data diperoleh dengan menggunakan angket berupa pernyataan tertulis yang diberikan kepada responden untuk diisi dengan keadaan sebenarnya.

2. Waktu dan Lokasi Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dimulai pada tanggal 15 Februari 2020.

2. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilakukan bertepatan pada ruang lingkup Pagar Dewa. Alasan pengambilan lokasi ini karena di sana terdapat beberapa rumah makan dan lokasinya yang strategis.

3. Subjek/Informan Penelitian

Pada penelitian ini yang menjadi informan penelitian berjumlah 8

orang diantaranya 1 owner dan 7 konsumen Rumah Makan Uda Denai Kelurahan Pagar Dewa Kota Bengkulu. Dimana dengan adanya informan penelitian ini diharapkan dapat untuk menjangkau data dan hasil pengamatan dan observasi.

4. Sumber dan Teknik Pengumpulan data

Menurut sumbernya, data digolongkan menjadi dua bagian yaitu, data primer dan data sekunder :

- a. Data primer atau data tangan pertama adalah data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau pengambilan data langsung pada subjek sebagai informasi yang dicari. Data primer didapat melalui wawancara dengan salah satu pemilik Rumah Makan di Pagar Dewa.
- b. Data sekunder atau data tangan kedua adalah data yang diperoleh dari pihak lain, tidak langsung diperoleh oleh peneliti dari subjek penelitiannya. Data sekunder biasanya berwujud data dokumentasi atau data laporan yang telah tersedia.⁶ Data yang diperoleh adalah data dari buku-buku tentang sertifikat halal, fatwah MUI, majalah, jurnal, Koran dan sumber lainnya yang berkenaan dengan materi skripsi ini.

Cara yang dilakukan oleh peneliti dalam teknik pengumpulan data, yaitu sebagai berikut:

1. Observasi (wawancara)

Dalam hal ini, peneliti melakukan pengamatan secara langsung serta

⁶ Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 2008, hlm.8.

ikut terjun dilapangan dan mencatat hasil-hasil.

2. Interview (wawancara)

Metode wawancara (interview) ini di lakukan secara lisan kepada informan untuk mendapatkan jawaban atau keterangan. Dalam hal ini teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur yaitu suatu wawancara yang disertai dengan suatu daftar pertanyaan yang disusun sebelumnya dan pertanyaanya dapat berkembang dengan jalannya wawancara.⁷ Wawancara ini akan di lakukan dengan pihak menager rumah makan Uda Denai.

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi, dilakukan dengan cara mempelajari dan membahas hasil penelitian mengenai peraturan-peraturan dan buku-buku, serta mempelajari dokumen-dokumen yang ada hubungannya dengan penulisan skripsi ini yakni mengenai kriteria yang ditetapkan oleh lembaga pengkajian pangan obat-obatan dan kosmetik majelis ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan seertifikasi halal restoran dan rumah makan, serta proses memperoleh sertifikasi halal bagi retoran dan rumah makan.

5. Teknik Analisis Data

Berdasarkan data yang diperoleh oleh penulis, kemudian dikelola dengan teknik pengelolaan yang dilakukan oleh penulis yakni observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode yang digunakan adalah analisis

⁷ Amiruddin dan Zainal Asikin, 2012, Pengantar Metode Penelitian Hukum, Raja Grafindo Persada, Jakarta, hlm. 84.

kualitatif yaitu data tidak berupa angka sehingga tidak menggunakan rumus statistik tetapi menilai berdasarkan logika dan diuraikan dalam bentuk kalimat-kalimat yang kemudian dianalisis dengan peraturan perundang – undangan, pendapat para sarjana dan pendapat ahli.

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori Tentang Sertifikat Halal

1. Halal dan Haram

Halal adalah boleh, kata halal berasal dari bahasa Arab melepaskan dan tidak terikat, secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat karena ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau diartikan sebagai salah satu yang bebas dari bahaya duniawi. Dari pengertian tersebut dapat dipahami tentang dasar sertifikat halal yakni fatwah tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam melalui pemeriksaan terperinci oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Literatur penyusunan manual system jaminan halal bagi industri kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa “kebijakan halal merupakan kebijakann tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, serta konsistensi dalam proses produksi halal sesuai sayariat Islam. Pada kasus makanan, kebanyakan makanantermasuk halal kecuali seca, menjadi dua, yaitu : halal berdasarkan proses dan halal berdasarkan subtansnya. Halal berdasarkan proses, yaitu untuk pangan yang berasal dari tumbuhan dan ikan lalu pada waktu proses pengolahan, penyimpanan, transportasi, serta

alat yang digunakan tidak habis digunakan untuk babi dan bahan tambahannya berasal dari hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah. Halal berdasarkan substansi yakni :

- Tidak mengandung babi binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya.
- Semua bentuk minuman yang tidak mengandung alkohol.

Literatur pedoman penyusunan manual system jaminan halal bagi industry kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa : “Haram adalah sesuatu yang Allah Swt. melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas, setiap orang yang menentangnya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat. Bahkan terkadang ia terancam sanksi syariah di dunia”.⁸

Kriteria haram ada dua, yang pertama : Haram Lidzatihi (makanan yang haram karena dzatnya). Maksudnya hukum asal dari makanan itu memang sudah haram sendiri. Allah dan Rasulnya telah mengharamkan beberapa jenis makanan dikonsumsi bagi manusia karena dzat pada makanan itu sendiri. Kedua : Haram Lighairihi (makanan yang haram karena faktor luar). Maksudnya hukum asal makanan itu sendiri halal, akan tetapi dia berubah menjadi haram dikarenakan adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut, misalnya makanan dari hasil mencuri atau dibeli dengan uang hasil korupsi, transaksi ribah, upah pelacuran, sesajen perdukunan dan lain sebagainya.⁹

Paham tentang halal dan haram yang lainnya mengacu kepada dasar

⁸ <https://www.mozaikislam.com/544/Halal.htm/> diakses pada Tanggal 6 November 2017

⁹ [Http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/](http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/) diakses pada Tanggal 6 November 2017.

pertama yang ditetapkan Islam, ialah asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram kecuali ada nas yang sah misalnya karena ada sebagian Hadits lemah atau tidak adanya nas tegas (Sharikh) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah. Ruang lingkup haram dalam syariah Islam sebenarnya sangatlah sempit, sedangkan ruang lingkup halal sangatlah luas, hal ini dapat dilihat dari dari nas-nas yang sah dan tegas dalam hal haram sangat minim sekali sedangkan sesuatu yang tidak ada keterangan halal haramnya kembali ke hukum asal yaitu halal dan termasuk dalam kategori yang dima'fukan Allah. Dasar kedua, bahwa islam telah memberikan batasan wewenang untuk menentukan halal dan haram, yaitu dengan melepaskan hak tersebut dari tangan manusia, betapapun tingginya kedudukan manusia tersebut dalam bidang agama maupun duniawi, maka hak tersebut semata-mata ditangan Allah. Jika Islam mencela sikap orang-orang yang suka menentukan halal dan haram itu semua maka dia telah memberikan ke khususan kepada mereka yang suka mengharamkan itu dengan suatu beban yang sangat berat, karena memandang bahwa hal ini akan merupakan suatu penyempitan bagi manusia terhadap sesuatu yang sebenarnya oleh Allah diberikan keleluasaan. Disamping hal tersebut memang karena ada beberapa pengaruh yang akan ditimbulkan oleh ahli agama yang berlebihan.¹⁰

Dalam Islam diketahui bahwa mengharamkan sesuatu yang halal itu dapat membawa suatu keburukan dan bahaya. Seluruh bentuk bahaya

¹⁰ M. Yusuf Qardhawi, 1993, Halal dan Haram Dalam Islam, PT BinaIlmu, Jakarta, hlm 10.

hukumnya adalah haram, sebaliknya yang bermanfaat hukumnya adalah halal. Jika suatu persoalan bahayanya lebih besar dari pada manfaatnya maka hal tersebut hukumnya haram sebaliknya jika manfaatnya lebih besar maka hukumnya menjadi halal. Allah telah mengharamkan semua jenis makanan yang tidak baik, tetapi dibalik itu semua Allah telah memberikan ganjingga berupa makanan- makanan yang baik. Salah satu prinsip yang telah diakui oleh Islam ialah Apabila Islam telah mengharamkan sesuatu, maka wasilah dan cara apapun yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka, hukumnya haram.¹¹

Kaidah ini senada dengan apayang diakui oleh Islam bahwa dosa perbuatan haram tidak terbatas pada pribadi sipelakunya itu sendiri secara langsung, tetapi meliputi ruang lingkup yang sangat luas sekali, termasuk semua orang yang bersekutu dengan dia baik melalui harta maupun sikap, masing masing mendapatkan dosa sesuai dengan keterlibatannya. Semua yang dapat membantu orang kepada perbuatan yang haram, hukumnya adalah haram juga, sedangkan semua orang yang membantu orang yang berbuat haram, maka ia akan terlibat pula didalam dosanya. Apa saja yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka hukumnya haram.

Islam memberikan penghargaan terhadap setiap hal yang dapat mendorong untuk berbuat baik, tujuan yang mulia dan niat yang baik, baik dalam perundang - undanganya maupun dalam seluruh pengarahannya. Niat yang baik itu dapat menggunakan seluruh yang mubah dan adab untuk

¹¹ Muhammad Yusuf Qardhawi,h.15.

berbakti kepada Allah. Oleh karena itu siapa yang makan dengan niat untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya dan memperkuat tubuhnya agar dapat melaksanakan kewajibannya untuk berkhidmat kepada Allah dan ummatnya, maka makan dan minumannya itu dinilai sebagai ibadah.

Setiap hukum Allah pasti memiliki alasannya yang tidak lain untuk kebaikan hambanya itu sendiri, dapat dilihat dari hukum Islam yang mengharamkan daging babi untuk dikonsumsi umat muslim. Babi adalah hewan yang kerakusannya dalam makan tidak tertandingi hewan lain, ia akan memakan semua makanan yang ada dihadapannya, jika perutnya telah penuh atau makanannya telah habis ia akan memuntahkan isi perutnya dan memakanya lagi untuk memuaskan kerakusannya, ia tidak berhenti makan bahkan memaka muntahannya, termasuk kotoran apapun yang ada di hadapannya, baik kotoran manusia, hewan lain, maupun kotorannya sendiri, hingga tidak ada lagi yang dapat ia makan di hadapannya kadang ia juga buang air kecil pada kotorannya lalu kemudian dimakannya jika berada dihadapannya.

Babi merupakan satu-satunya hewan mamalia yang memaka tanah, dalam jumlah yang besar dan dalam waktu yang lama jika dibiarka. Kulit orang yang mengkonsumsi babi akan mengeluarkan bau yang tidak sedap.

Penelitian ilmiah modern di dua Negara timur dan barat, yaitu Cina dan Swedia, menyatakan: “Daging babi merupakan faktor utama kanker anus dan kolon”. Presentase penderita penyakit ini di Negara-negara yang penduduknya mengkonsumsi daging babi, mengalami peningkatan secara

drastis terutama di Negara-negara Eropa dan Amerika, serta di beberapa Negara asia, seperti cina dan india. Sementara di Negara-negara Islam presentasinya sangatlah rendah, sekitar 1/1000. Hasil penelitian ini dipublikasikan pada 1986, dalam konferensi tahunan seluruh dunia tentang penyakit alat pencernaan, yang diadakan di Sao Paulo. Babi banyak mengandung parasit, bakteri, bahkan virus yang berbahaya, sehingga dikatakan sebagai penyakit Reservoir.¹²

Masalah haram tetap dinilai haram, betapapun baik dan mulianya niat serta tujuan itu, sebaik apapun rencana selama hal tersebut tidak dibenarkan dalam Islam maka hal tersebut akan tetap dinilai salah dan haram, dan tidak boleh dijadikan sebagai alasan untuk mencapai tujuan yang suci.

Rahmat Allah terhadap manusia, yaitu ia tidak membiarkan manusia dalam kegelapan terhadap masalah halal dan haram, bahkan yang halal di jelaskan dan yang haram diperinci. Masalah halal yang sudah dijelaskan boleh saja dikerjakan dan soal harampun sudah jelas, sama sekali tidak ada rukhsah untuk mengerjakannya selama masih dalam keadaan normal. Dibalik suatu persoalan yaitu antara halal dan haram. Persoalan ini disebutsyubhat, suatu persoalan yang tidak begitu jelas antara halal dan haramnya bagi manusia. Hal ini dikarenakan tidak jelasnya dalil terhadap persoalan ini. Islam memberikan suatu garis yang disebut *wara* (suatu sikap berhati-hari karena takut berbuat haram). Dimana dengan sikap ini seorang muslim diharuskan untuk menjauhkan diri dari masalah yang masih *syubhat*,

¹² <https://www.kompasiana.com/sitiberliantari/>. Diakses pada Tanggal 17 November 2017

sehingga ia tidak akan terseret untuk berbuat kepada yang haram.¹³ Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan didalam Al-Qur'an dan Hadits. Kaidah Fiqh yang menyatakan “hukum asal bagi setiap benda atau barang adalah mubah, selama tidak ada dalil yang mengharamkannya”. Sedangkan bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah adalah haram.¹⁴

Sesuai dengan firman Allah dalam Q.S Al-Baqarah/ 2 Ayat 172-173 :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخنزِيرِ وَمَا أَهَلَ بِهِ لغيرِ اللَّهِ ۖ فَمَن اضْطُرَّ
غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya :

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepada kalian dan bersyukur kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya saja kalian menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya), sedangkan ia tidak (dalam keadaan) memberontak dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”

Ayat diatas menerangkan pentingnya mengkonsumsi makanan dari rezeki yang baik-baik karena makanan merupakan kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Atas nikmat - nikmat Allah tersebut kita wajib mensyukurinya karena syukur adalah mengakui dengan tulus bahwa anugerah yang diperoleh semata- mata dari Allah Swt., sambil menggunakannya sesuai penganugerahannya atau menempatkan pada tempat yang semestinya. Segala makanan yang lezat dan enak rasanya halal

¹³ Muhammad Yusuf Qardhawi, ..., hlm.18

¹⁴ Toto Suryana, Pendidikan Agama Islam, Tiga Mutiara, Jakarta: 1996, hlm. 179

dimakan kecuali, yang berdampak buruk pada kesehatan dan kesucian rohani, seperti bangkai (hewan yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah Swt. jika dalam keadaan terpaksa kita ingin makan lantas tidak ada makanan, maka yang demikian itu tidak masalah (halal makan), yakni bukan dalam keadaan maksiat bukan pula dalam keadaan melampaui batas. Tidak ada dosa bagi yang memakan, sebagaimana firman Allah dalam Q.S Al-Maidah/ 5ayat 3, yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى
النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ
فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ ۗ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ
لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا ۗ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ 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 (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 Kucukupkan 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”.¹⁵

Apabila hewan tersebut sempat disembelih dengan menyebut nama

Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali jika diperuntukkan bagi

¹⁵ QS. Al-Maidah/ 5Ayat 3. Kementerian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997). Hal. 106

berhala. Bahan yang halal tidak boleh terkontaminasi bahan yang haram atau naji karena akan merubah status menjadi haram. Untuk menjaga hal ini jangan sampai terjadi maka proses penyimpanan, distribusi dan lainnya harus diperhatikan. Ruang lingkup sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI adalah mencakup produk pangan dapat dibagi menjadi produk hasil industri pengolahan pangan mencakup makanan, minuman, bahan tambahan makanan, dan bahan pendukung lainnya serta produk yang dihasilkan oleh industri restoran dan catering.

2. Ruang Lingkup Produk Halal dan Sertifikat Halal

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai bahan konsumsi bagi manusia baik makanan maupun minuman, termasuk tambahan pangan, bahan baku pangan, bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.¹⁶ Menurut Pasal 1 angka 2 undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Labelisasi halal sifatnya sukarela, kecuali untuk makanan haji itu sifatnya wajib.¹⁷

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang telah dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal yang

¹⁶ Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.

¹⁷ Dessy Rezfi “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang) (Padang :Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang)”. Tahun 2017, Hal 35.

selanjutnya di singkat sebagai BPJHP.¹⁸ Pemasangan lebel halal terhadap produk halal sangatlah penting, karena merupakan sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Untuk itu para pelaku usaha hendaklah mengacuh pada undang – undang nomor 18 tahun 2012 pasal 97 ayat 3, pada suatu label harus membuat sekurang-kurangnya keterangan mengenai :

- a. Nama produk
- b. Daftar bahan yang digunakan
- c. Berat bersih atau isi bersih
- d. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor
- e. Halal bagi yang dipersyaratkan
- f. Tanggal dan kode produksi
- g. Tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
- h. Nomor izin edar bagi pangan olahan dan
- i. Asal usul bahan pangan tertentu

Pada dasarnya, umat islam diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal menurut syariat agama Islam. Untuk itu pencantuman lebel halal pada produk makanan sangatlah penting. Hal ini juga ditegaskan dalam peraturan pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan pasal 10 ayat 1 : “setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan, menyatakan

¹⁸ Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan keterangan atau tulisan halal pada kemasan.

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu :

- a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b) Tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan tata cara syariat Islam.
- d) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang telah diatur dalam syariat islam.
- e) Semua makanan dan minuman tidak menandung khamar.

Sertifikat halal ini dikeluarkan oleh LPPOM dibawah naungan Majelis Ulama Indonesia, yang selanjutnya disingkat LPPOM MUI. Sertifikat halal adalah fatwah tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupaka hasil siding komisi, fatwah MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM

MUI.¹⁹ Fatwah adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh komisi fatwah tentang status hukum suatu kasus tertentu, sertifikat halal ini merupakan syaran pencantuman label halal pada produk kemasan. Pemegang sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab memelihara kehalalan produk yang di produksinya dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya termasuk foto copynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Tujuan pelaksanaan sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetik adalah untuk memberika kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menenangkan hati yang mengkonsumsinya. Untuk lebih jelasnya, prosedur dan mekanisme penetapan fatwah halal, secara singkat dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. MUI memberikan pembekalan pengetahuan kepada auditor LPPOM tentang benda-benda haram menurut syariat Islam. Dalam hal ini benda haramm lizatihdan haram ligairih karena cara pemaknaan tidak sejalan dengan syariat-syariat dalam Islam. Dengan arti kata, para auditor harus mempunyai pengetahuan memadai tentang benda-benda haram tersebut.
2. Para audiror melakukan penelitian dan audit ke pabrik-pabrik atau perusahaan yang meminta sertifikasi halal, pemeriksaan yang dilakukan meliputi :
 - a) Pemeriksaan secara seksama terhadap bahan-bahan produk, baik bahan baku maupun bahan tambahan.

¹⁹ Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 2008, hlm.8

- b) Pemeriksaan terhadap bukti-bukti pembelian bahan produk.
 - c) Bahan-bahan tersebut kemudian diperiksa di laboratorium terutama bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan haram (najis) untuk mendapat kepastian.
3. Pemeriksaan terhadap suatu perusahaan tidak jarang dilakukan lebih dari satu kali dan tidak jarang pula auditor (LPPOM) menyarankan bahkan mengganti suatu bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan yang haram (najis) dengan bahan yang diyakini kehalalannya atau sudah bersertifikat halal dari MUI atau dari lembaga lain yang dipandang berkompeten, jika perusahaan tersebut tetap menginginkan sertifikat halal dari MUI.
 4. Hasil pemeriksaan dan audit LPPOM tersebut kemudian dituangkan kedalam sebuah berita acara, kemudian berita acara itu diajukan ke komisi fatwa MUI untuk disidangkan.
 5. Dalam sidang komisi fatwa, LPPOM menyampaikan dan menjelaskan isi berita acara dan kemudian dibahas secara teliti dan mendalam oleh sidang komisi.
 6. Suatu produk yang masih mengandung bahan yang diragukan kehalalannya, atau terdapat bukti-bukti pembelian bahan produk yang dipandang tidak transparan oleh sidang komisi, dikembalikan kepada LPPOM untuk dilakukan penelitian atau audit ulang ke perusahaan yang bersangkutan.
 7. Sedangkan produk yang telah diyakini kehalalannya oleh sidang komisi,

diputuskan fatwah halalnya oleh sidang komisi.

8. Sidang komisi yang berupa fatwa halal kemudian dilaporkan kepada dewan pimpinan MUI untuk dikeluarkan surat keputusan fatwa halal dalam bentuk sertifikat halal.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat sertifikat halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur bahan haram(najis), MUI berhak mencabut sertifikat halal produk bersangkutan. disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperhatikan atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap dua tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal dan kehalalan produk-produknya diluar tanggung jawab MUI. Bagi masyarakat yang ingin mendapatkan informasi tentang produk (perusahaan) yang telah mendapatkan sertifikat halal MUI dan masa berlakunya, LPPOM MUI telah menerbitkan jurnal halalketentuan administrasi aatau pengajuan sertifikasi halal.

Adapun ketentuan administrasi untuk pengajuan sertifikasi halal secara umum, sebagai berikut :

- a) Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas), maupun perpanjangan dapat

melakukan pendaftaran secara online.

- b) Mengisi data pendaftaran : status sertifikasi (baru / pengembangan / perpanjangan), data sertifikat halal, status surat jaminan halal (SJH) jika ada dan kelompok produk.
- c) Membayar biaya pendaftaran biaya sertifikasi halal.
- d) Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftar, (baru/ pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran dan industri jasa), diantaranya: manual SHJ, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
- e) Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alir proses sertifikasi halal

Ketentuan Masa Berlaku Halal :

- a) Sertifikat halal hanya berlaku selama dua tahun, untuk daging yang diekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap kali pengapalan .
- b) Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan memberikan surat pemberitahuan kepada produsen, yang bersangkutan.
- c) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.
- d) Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar yang

terdapat dalam majalah resmi LPPOM MUI.

- e) Jika sertifikat hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI.
- f) Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI adalah milik MUI, oleh sebab itu jika karena suatu hal diminta kembali oleh MUI, Maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya.
- g) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat.

Prosedur perpanjangan sertiiikat halal adalah sebaga berikut:

- a) Produsen yang bermaksud memperpanjang sertifikat yang dipegangnya harus mengisi formulir pendaftaran yang tersedia.
- b) Pengisian formulir disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk.
- c) Perubahan bahan baku, bahan tambahan dan penolong, serta jenis pengelompokkan produk harus diinformasikan kepada LPPOM MUI.
- d) Produsen berkewajiban melengkapi dokumen terbaru tentang spesifikasi, sertifikat halal.

Fungsi dan Peran LPPOM-MUI dalam Sertifikasi Halal:

1) Fungsi LPPOM-MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) dibentuk pada tahun 1989 melalui Surat keputusan Dewan Pimpinan Pusat Majelis Ulama Indonesia No.018/MUI/I/1989 dengan fungsi sebagai pelindung umat dalam hal konsumsi makanan dan minuman, fungsi ini juga sesuai

dengan fungsi Majelis Ulama Indonesia yang melakukan perlindungan umat secara umum, baik dalam hal pemikiran maupun muamalah. Lembaga ini juga mengurus permasalahan hukum halal dan haram baik dalam hal pangan, obat-obatan maupun produk kosmetika. Dalam Islam, masalah halal dan ketakwaan sebagai muslim yang utuh. Badan inilah yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal. Sebelum mengeluarkan sertifikat halal tersebut badan ini menjalin kerjasama dengan para ahli untuk menilai kandungan suatu produk sebelum diputuskan statusnya menjadi halal.

- 2) Peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.
 - a) Mengadakan inventarisasi, klarifikasi dan pengkajian terhadap kehalalan makanan, obat-obatan dan kosmetik yang beredar di masyarakat.
 - b) Mengkaji dan menyusun konsep-konsep yang berkaitan dengan peraturan-peraturan mengenai penyelenggaraan rumah makan/ restoran, perhotelan, hidangan dalam pelayaran atau penerbangan, pemotongan hewan serta penggunaan berbagai jenis bahan bagi pengelolaan pangan, obat-obatan dan kosmetika yang digunakan oleh masyarakat khususnya umat Islam harus terjamin kehalalannya.
 - c) Menyampaikan hasil-hasil pengkajian dan konsep-konsep itu kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia sebagai bahan

pertimbangan dalam perumusan kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan, jual beli dan penggunaan pangan, obat-obatan dan kosmetika.

- d) Mengadakan berbagai kegiatan dalam rangka mejalin kerjasama dengan instansi-instansi pemerintah dan swasta, dalam dan luar negeri.

Selain peran yang tersebut diatas, masih ada peranan LPPOM-MUI yang lainnya yaitu untuk melindungi umat dari makanan yang tidak halal, selain itu memegang prinsip untuk melindungi fatwa-fatwa tentang makanan yang halal dan yang tidak sehingga tidak menimbulkan fatwa-fatwa yang controversial yang menghalalkan makanan yang haram dan sebaliknya mengharamkan makanan yang halal. Umat disini tidak hanya konsumen, tetapi dalam paham Majelis Ulama Indonesia adalah seluruh unsur di negara ini, termasuk prosuden dan lembaga asosiasi.

B. Minat Beli

Minat beli adalah kecendrungan konsumen untuk membeli sesuatu atau mengambil tindakan yang berhubungan dengan membeli dan diukur dengan tingkat kemungkinan konsumen melakukan pembelian.²⁰ diukur dengan, Pernyataan ingin membeli atau tidak membeli, akan membeli atau tidak akan membeli, akan melakukan membeli ulang atau tidak tidak akan membeli ulang. dengan membeli dan diukur tingkat kemungkinan konsumen melakukan pembelian.

²⁰ Assael, "Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)", Danang Waskito Yogyakarta, tahun 2015, Hml 17.

Niat adalah keadaan dimana seseorang melakukan perilaku dan dianggap sebagai perilaku langsung, Berdasarkan *Theory Planned Behavior*, TPB berkaitan dengan sikap, norma subjektif, dan control perilaku yang dirasakan.²¹

Unsur-unsur ini digunakan dalam upaya untuk memahami niat orang untuk terlibat langsung atau tidak langsung dalam sejumlah kegiatan seperti kemauan untuk berpendapat dan kemauan memberikan sesuatu.²² Pengukuran langsung dari factor penentu dapat diartikan sebagai sikap yang mengacu pada penilaian evaluatif tentang keuntungan dan kerugian dari melakukan suatu tindakan, sementara norma subjektif mengacu pada persepsi seseorang atastekanan sosial untuk melakukan perilaku, dan persepsi kontrol perilaku yakni menyangkut rasa percaya diri yang tinggi dari suatu individu untuk melakukan suatu tindakan.²³

Theory Planned Behavior telah banyak digunakan dalam mengukur niat beli dikalangan konsumen. Dalam aplikasi yang lebih dalam dan penggunaan *Theory Planne Behavior* atau BTP juga digunakan oleh berbagai peneliti mengukur niat orang untuk membeli, mengkonsumsi dan menerima produk makanan halal.²⁴ Berdasarkan *Theory Planned Behavior* digunakan sebagai landasan pengukuran minat beli konsumen, beberapa peneliti sepakat bahwa niat adalah ukuran untuk menunjukkan keyakinan individu untuk membeli

²¹ Assael, Pengaruh..., H.17

²² Hrubes, Ajzen & Daigle, "Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)", Danang Waskito Yogyakarta, tahun 2015, Hlm 17.

²³ Fishbein & Ajzen, "Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di (Yogyakarta)", , Dalam Danang Waskito Yogyakarta, Tahun 2015, Hlm 18.

²⁴ Nazahah & Sutina, "Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaranhalal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Diyogyakarta)", , Dalam Danang Waskito Yogyakarta, Tahun 2015, Hml 18.

produk makan halal. Misalnya, seorang konsumen muslim memiliki niat untuk membeli produk makananhalal yang disajikan dalam poin penataan produk.²⁵ Ukuran langsung ini memberikan pedoman untuk memprediksi perilaku sosial manusia. Selain itu, peneliti lain juga sepakat bahwa konseptualisasi TPB yang disajikan oleh Ajzen menyiratkan hubungan sebab akibat antara empat variabel tersebut, yaitu: kepercayaan, sikap, niat dan perilaku.

Sebagaimana Kotler mengemukakan bahwa Keputusan membeli dipengaruhi oleh beberapa factor yaitu :

- a) Budaya (*culture, sub culture* dan kelas ekonomi)
- b) Sosial (lingkungan masyarakat dan keluarga)
- c) Pribadi (usia, pekerjaan dan keadaan ekonomi)

Keputusan pembelian didasarkan pada perilaku konsumen yang dinamis, berarti perilaku seorang konsumen, grup konsumen ataupun masyarakat luas selalu berubah sepanjang waktu.

Para pemasar wajib memahami keragaman perilaku konsumen agar mampu memasarkan produknya dengan baik. Disamping itu, para pemasar juga perlu memahami mengapa dan bagaimana konsumen mengambil keputusan membeli, sehingga pemasar dapat merancang strategi pemasaran dengan lebih baik. Pemasar yang mengerti perilaku konsumen akan memperkirakan bagaimana kecenderungan konsumen untuk bereaksi terhadap informasi yang diterimanya.

²⁵ Azis & Vui. Grewal, Dhruv, Monroe, Kent & Krishnan. Jin & Suh,, “Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makananhalal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)”, Yogyakarta, Tahun 2015, Hml 18.

C. Kajian Teori Tentang Usaha Rumah Makan

a. Usaha

Usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan mengerahkan tenaga, pikiran dan badan untuk mencapai suatu maksud. Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang berfikir bahwa usaha selalu identic dengan bisnis, ekonomi, atau sesuatu yang berujung dengannominal. Dan dari situ pula muncul bermacam macam presepsi tentang usaha karena banyak pula orang yang berpen dapat tentang usaha, tergantung sudut dari pandang mereka.

Usaha dihubungkan dengan bidang ekonomi, psikologi, dan bidang-bidang lainnya. Meskipun begitu, istilah usaha bukan lah sebuah istilah yang awam ditrelinga kita. Dalam kehidupan sehari-hari kita sudah terbiasa menggunakan bahasa ini. dengan pemahaman yang mendalam, kita bisa lebih hati-hati dalam menggunakan bahasa ini dalam pembicaraan sehari-hari. Menurut Harmaizar, usaha (perusahaan) adalah bentuk usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus agar mendapat keuntungan, baik dilakukan oleh individu maupun kelompok yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, didirikan dan berkedudukan disuatu tempat.

b. Rumah Makan

Rumah makan adalah istilah umum yang digunakan untuk menyebutkan usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu, serta

menetapkan tariff tertentu untuk makanan, minuman, dan pelayanan. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan untuk dikonsumsi ditempat, akan tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take-outdinning* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkan, misalnya rumah makan *chenese food*, rumah makan Padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya. Rumah makan di Indonesia disebut juga restoran. *Restaurant* merupakan kata serapan yang berasal dari bahasa Prancis yang diadaptasi oleh Inggris *restaurant* yang berasal dari kata *restaurer* yang berarti memulihkan”.²⁶

c. Jenis-Jenis Rumah Makan

Restoran atau rumah makan dibedakan menjadi beberapa jenis, diantaranya :

- a. *A'la Carte Restaurant*: Adalah restoran yang mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih makanan sendiri yang mereka inginkan. Tiap-tiap menu di restoran ini memiliki harga yang berbeda-beda.
- b. *Table D'hote Restaurant*: Adalah suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dan tercantum dengan harga yang telah ditentukan pula.

²⁶ https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_Makan. Diakses Pada Tanggal 7 November 2017.

- c. *Caffe Shop atau Brasserei*: Adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu biasa mendapatkan makanan pagi, siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup pantas. pada umumnya sistem pelayanannya adalah dengan *America service* dimana yang diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, artinya makanan sudah diatur dan disimpan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *buffet* atau prasmanan.
- d. *Cafétaria atau Café*: Adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual alkohol.
- e. *Canteen*: Adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, dan sekolah, tempat di mana para pekerja atau pelajar biasa mendapatkan makan siang atau *coffe break*, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil atau selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.
- f. *Continental Restaurant*: Suatu restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasannya santai, susunanya agak rumit, disediakan untuk tamu yang ingin makan santai.
- g. *Carvery*: Adalah suatu restoran yang berhubungan dengan hotel, dimana para tamu mengisi sendiri hidangan panggangan sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan telah ditetapkan.

- h. *Dinning room*: Terdapat di hotel kecil. Merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan yang biasa. *Dinning room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun ada yang terbuka untuk para tamu dari luar.
- i. *Discotheque*: Ialah suatu restoran yang pada prinsipnya juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang kadang juga menampilkan *live band*, *bar* adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah *discotheque*. Hidangan yang tersedia umumnya berupa *snack*.
- j. *Fish and Chip shop*: Ialah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli bermacam macam kripik (*chips*) dan ikan goreng, dibungkus didalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati ditempat itu.
- k. *Grill Room (rotisserie)*: Adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi dengan sekat dinding kaca, sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill room* kadang juga disebut sebagai *steak house*.
- l. *Inn Tavern*: *Inn tavern* ialah suatu restotan dengan harga cukup terjangkau yang dikelolah oleh perorangan ditepi kota. Suasannya dibuat dekat dan ramah dengan tamu-tamu. Sedangkan hidangannya lezat-lezat.

- m. *Night Club / Super Club*: Adalah suatu restoran yang pada umumnya dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam untuk tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah, band merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi hingga menaikkan gengsi.
- n. *Pizzaria*: Adalah sebuah restoran yang khusus menjual pizza, kadang-kadang juga ada spaghetti atau makanan khas Italia lainnya.
- o. *Pancake House/ creperie*: Adalah restoran yang khusus menjual *pancake* yang diisi dengan berbagai macam manisan didalamnya.
- p. *Pub*: Awalnya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin menjual minuman bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minuman dari *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Pengunjung dapat menikmatinya sambil duduk atau berdiri, hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di *pub*.
Snack Bar/ Café/ Milk bar: Adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi, dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil diatas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang sukainya, makanan yang biasanya disediakan ialah *hamburger, sausages, dan sawvich*.
- q. *Specyality Restaurant*: adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan seluruh tipe khas makanan yang

disajikan atau temannya. Restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan *special* itu.

- r. *Terrace Restaurant*: Adalah sebuah restoran yang terletak diluar bangunan, namu pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara-negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.
- s. *Gourmet Restaurant*: Ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat – lezat, pelayananya megah dan harganya cukup mahal.
- t. *Family Type Restaurant*: Ialah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak terlalu mahal. Terutama disediakan untuk tamu – tamu keluarga maupun rombongan.
- u. *Main Dining Room*: Ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat dihotel-hotel besar, dimana penyaji makanannya secara resmi dan pelan tapi masih terkait dengan suatu peraturan yang ketat. *Service* nya biasa menggunakan pelayanan Prancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pada umumnya berpakaian resmi dan formal.

c. Kerangka Pikir

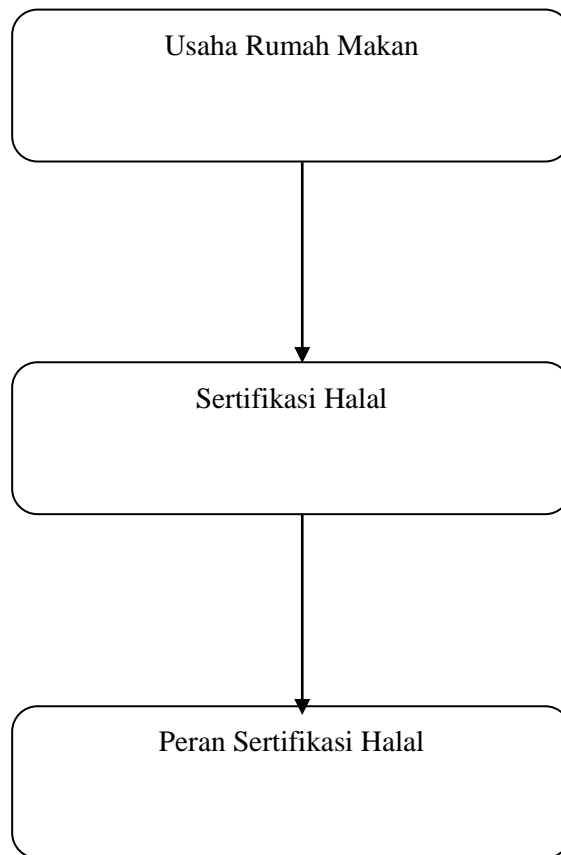
Pada penelitian ini, peneliti mengawali kerangka berfikir dari kebutuhan manusia untuk makan ditambah lagi pada era modern seperti ini banyak orang yang sibuk, sampai-sampai tidak sempat mengolah makanan untuk kebutuhan mereka sendiri. Makanan menjadi suatu kebutuhan yang sangat penting bagi setiap individu untuk mempertahankan hidup mereka, namun sekedar makan saja tidaklah cukup, makanan juga harus menciptakan rasa aman pada saat dan setelah dikonsumsi, terutama pada masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam. Sebagai mana firman Allah Swt. Dalam Q.S Al-Baqarah/ 2 Ayat 168²⁷ :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : *Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.*

Konsumen yang beragama Islam membutuhkan keterangan tambahan dalam pelabelan atau sertifikat, yaitu label atau sertifikat halal yang menjelaskan produk tersebut, tidak diharamkan dalam syariat Islam. Rumah makan yang memiliki sertifikat halal, akan memberikan ketenangan secara lahir dan batin pada konsumen, terkhusus konsumen muslim

²⁷ Qs. Al-Baqarah/ 2 Ayat 168. Kementerian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997)
Hlm 25



Gambar 2.1
Kerangka Berfikir Penelitian

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Sejarah Rumah Makan Uda Denai

Rumah makan Uda Denai merupakan salah satu rumah makan yang terkenal di daerah kota Bengkulu, didirikan oleh pak ujang pada tahun 2016. Penamaan Uda Denai berasal dari bahasa Padang yang dimana Uda Denai, berarti Kakakku. Rumah makan ini menyediakan masakan khas Padang dengan bahan dasar santan, adapun olahan santan yang disajikan pada rumah makan ini seperti rendang, sambal, tunjang, gulai babat, dan masih banyak menu sajian lainnya yang dapat dipesan di rumah makan ini. Rumah makan Uda Denai juga menerima pesanan catering. Walaupun rumah makan ini memiliki ciri khas olahan santan namun pecinta kuliner tetap bisa merasakan aneka masakan lainnya, diantaranya sayur asam, nila goreng, cumi asam manis, ayam goreng tepung, dan lain – lain. Rumah makan ini beroperasi mulai jam 07.00 – 21.00.

B. VISI dan MISI

1. Visi

Menjadi restoran padang yang terdepan dalam mutu dan pelayanan di Kota Bengkulu.

2. Misi

- a. Memberikan pelayanan yang ramah pada setiap konsumen di rumah makan Uda Denai.

- b. Meningkatkan kinerja yang professional berdasarkan kerja tim.
- c. Menambah outlet dan meningkatkan imagenya.

C. Lokasi Rumah Makan

Rumah makan Uda Denai berlokasi di jalan H. Adam Malik RT. 005 RW. 001 Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

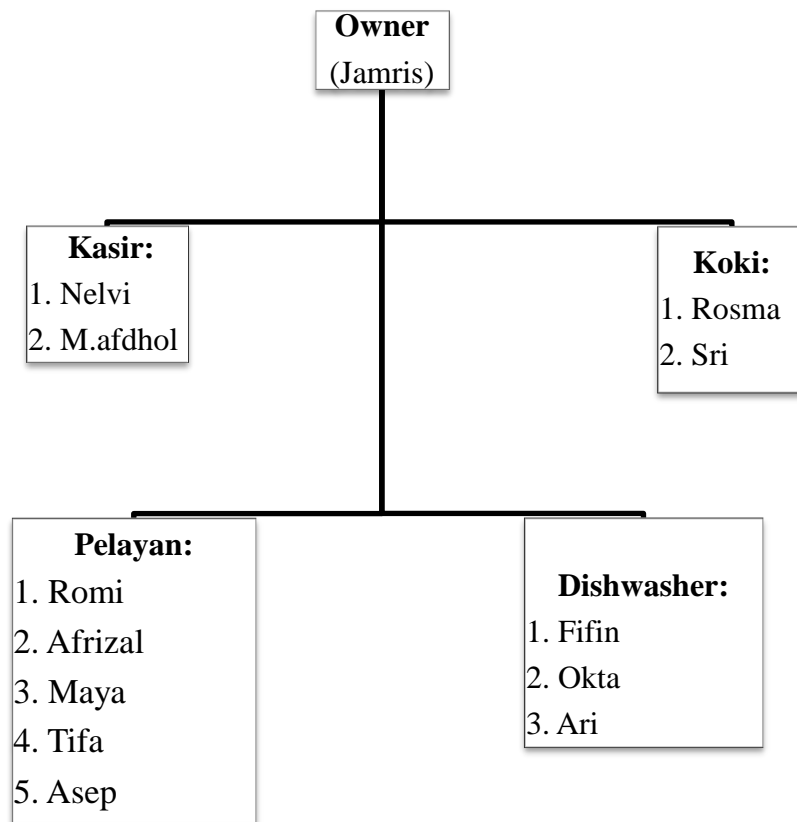
D. Tujuan Rumah Makan

Tujuan didirikannya rumah makan ini karena kami sudah mempunyai resep turun temurun dari keluarga, kami berpendapat ini menjadi suatu peluang untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan memperkenalkan cita rasa masakan padang ke daerah Bengkulu.

E. Struktur dan Tugas Rumah Makan

1. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan suatu susunan atau kerangka yang menunjukkan segenap fungsi-fungsi dan wewenang serta tanggung jawab dalam menjalankan tugasnya. Struktur organisasi dimaksudkan untuk kemungkinan adanya koordinasi antara semua satuan dan jenjang dalam rumah makan, sehingga dalam menjalankan tugasnya dapat lebih terarah.



Gambar 3.1

Struktur dan Tugas Rumah Makan

(Sumber: data rumah makan Uda Denai Kelurahan Pagar Dewa Tahun 2021)

2. Tugas Pokok dan Fungsi Elemen Organisasi Rumah Makan.

a. Owner

Owner adalah pemilik rumah makan yang memperkerjakan para karyawan.

b. Kasir

Kasir juga merupakan posisi yang umumnya dibutuhkan di rumah makan. Tugasnya adalah melayani pembayaran. Seorang kasir haruslah

seseorang yang teliti, sopan, mengerti tentang pencatatan keuangan, serta bisa dipercaya (jujur).

c. Koki

Salah satu bagian terpenting di Restoran atau Rumah Makan adalah koki (*chef*). Pebisnis kuliner bahkan bisa saja memperkerjakan lebih dari satu koki jika mau. Koki yang diperkerjakan biasanya sudah berpengalaman dalam hal memasak. Setiap masakan yang dibuat koki tersebut juga harus merefleksikan restoran atau rumah makan tersebut

d. Pelayan

Pelayan, atau juga dikenal dengan nama *waiter/waitress*, juga merupakan posisi yang biasanya dibutuhkan di rumah makan. Tugasnya adalah mencatat, melayani, dan mengantarkan pemesanan para tamu. Selain itu tugas mereka juga membantu tamu terkait pesanan dan keluhan jika diperlukan sewaktu – waktu. Merekalah yang mengantarkan makanan atau minuman yang sudah dibuat oleh koki (*chef*) dari dapur ke meja.

e. Dishwasher

Salah satu pekerjaan yang juga sangat dibutuhkan di rumah makan dan juga terkadang tidak terlalu diperhatikan adalah *dishwasher*. *Dishwasher* adalah bagian pencuci piring. Tugasnya tak lain adalah mencuci dan membersihkan setiap perlengkapan makan yang sudah digunakan oleh para tamu. Beberapa sifat yang dibutuhkan adalah teliti dan berhati – hati.

F. Produk Rumah Makan

Rumah makan ini menyediakan beberapa menu diantaranya:

1. Gulai tunjang
2. Gulai babat
3. Gulai usus isi
4. Gulai ayam
5. Gulai cincang
6. Gulai kapau
7. Asam padeh
8. Rendang
9. Ayam bakar
10. Ayam Bakar
11. Perkedel
12. Nila goreng
13. Ikan bakar
14. Telor sambal
15. Sayur Asam
16. Gulai Nangka
17. Pucuk Ubi
18. Ikan Sambal

Tabel 3.1

Identifikasi Responden

No	Nama	Umur	Pendidikan	Pekerjaan
1	Jamris	38	SMA	Owner
2	Santi	30	Sarjana	Swasta
3	Nuri	28	Sarjana	Swasta
4	Adris	36	SMA	Pedagang
5	Dayat	29	SMA	Pedagang
6	Deka	28	Sarjana	Swasta
7	Hendri	30	Sarjana	Swasta
8	Melati	25	SMA	Swasta

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pentingnya sertifikat halal pada usaha Rumah Makan Uda Denai

Data dari hasil penelitian yang didapatkan melalui wawancara yang dilakukan oleh penulis, dimana informan yang diwawancarai secara mendalam adalah pemilik Rumah Makan Uda Denai dan konsumennya. Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada informan mengenai peran sertifikat halal terhadap konsumen pada Rumah Makan Uda Denai. Berikut hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis. Dari wawancara terdapat jawaban yang bervariasi, dengan pertanyaan:

Wawancara kepada bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang kapan berdirinya rumah makan

Jawaban dari bapak jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai mengatakan bahwa:

“Awal saya membuka Rumah makan ini sejak tahun 2016, dimana pada saat itu Rumah Makan ini dibuka tanpa adanya karyawan, dengan berjalannya waktu pendapatan dengan membuka Rumah Makan ini saya bisa memperkerjakan karyawan.”

Wawancara kepada bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang sejak didirikannya rumah makan sudah memiliki sertifikat halal.

“Rumah Makan ini belum ada sertifikat halal, tetapi rumah makan ini walaupun belum memiliki sertifikat halal saya bisa menjamin kehalalannya, karena saya membuat masakan dari bahan yang memang sering dipakai sehari-hari oleh masyarakat.”

Wawancara kepada konsumen Rumah Makan Uda Denai yang bernama

santi dan kawan – kawan tentang ketertarikan makan disini

Jawaban dari Ibu santi dan 6 orang lainnya selaku konsumen Rumah Makan Uda Denai mengatakan bahwa:

“Rumah Makan ini harganya yang terjangkau, rasanya yang khas porsinya banyak, jenis – jenis makanan yang berbeda sehingga dapat memilih sesuai selera, pelayanan yang ramah dan baik, makanannya juga pasti sehat dan terjamin halal.”

Dari hasil wawancara diatas penulis menyimpulkan bahwa Rumah Makan Uda Denai belum memiliki sertifikat halal akan tetapi, Rumah Makan ini menyediakan makanan yang sehat dan baik, jenis makanan yang beragam pelayanannya yang ramah dan terjamin kehalalannya.

Wawancara kepada pemilik Rumah Makan Uda Denai yang bernama Bapak Jamris tentang alasan tidak memiliki sertifikat halal

“Saya belum mengerti jalur pengurusannya tetapi saya tetap menjaga kehalalan makanan di sini sehingga pembeli di sini tetap yakin pada makanan yang saya jual.”

Untuk mengetahui pentingnya peran sertifikat halal pada usaha Rumah Makan Uda denai di Pagar Dewa Kota Bengkulu menurut Ibu santi selaku konsumen Rumah Makan Uda Denai, yaitu dengan pertanyaan :

Apakah anda selalu mengkonsumsi produk makanan yang berlabel halal?

“Tidak juga, tetapi tergantung apa penjualan makanannya, dimana, dan seperti apa. Kalau dirumah makan padang yang pemiliknya muslim dan makanannya dari bahan yang halal saya biasanya makan juga”

Kemudian peneliti juga melakukan wawancara dengan 4 informan lainnya, mengatakan:

“Bahwa sebagai seorang muslim yang pertama kali diperhatikan saat ingin membeli makanan yaitu label halal dan komposisinya walaupun tak jarang kita lihat banyak rumah makan yang tidak memiliki sertifikat halal

inshaallah makanan yang mereka jual halal.”

Apakah sertifikat halal berperan penting dalam usaha rumah makan?

Jawaban dari Bapak Dayat selaku konsumen Rumah Makan Uda

Denai, Bahwa :

”Sangat Penting, karena dengan adanya sertifikat halal usaha lebih terjamin dan tidak diragukan lagi kehalalannya oleh konsumen khususnya konsumen muslim.”

Selanjutnya menurut Bapak Adris yang merupakan salah satu konsumen Rumah Makan Uda Denai, mengatakan bahwa :

“Menurut saya sih tidak terlalu penting, karena kebanyakan rumah makan yang saya singgahi tidak memiliki sertifikat halal, namun tetap selalu ramai, karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau”

Apakah Anda tetap menjadi konsumen pada rumah makan yang tidak menggunakan sertifikat halal?

Jawaban dari Ibu santi selaku konsumen Rumah Makan Uda Denai,

Bahwa :

“Saya tetap menjadi pelanggan rumah makan ini karena insyaallah saya yakin rumah makan ini baik dan halal”

Selanjutnya menurut Bapak Dayat yang merupakan salah satu konsumen Rumah Makan Uda Denai, mengatakan bahwa :

“iya. Jika makanannya enak saya akan tetap menjadi langganan disitu, tetapi saya tau yang saya pesan adalah makanan yang halal untuk saya makan, seperti daging ayam ataupun daging sapi”

Dari wawancara di atas penulis menyimpulkan bahwa 3 dari 7 orang konsumen Rumah Makan Uda denai tidak terlalu memperhatikan sertifikat halal atau tidak peduli pada sertifikat halal meskipun mereka tau bahwa sertifikat halal itu penting untuk menjamin kehalalan pada rumah makan

tersebut, karena mereka dapat menilai rumah makan tersebut baik atau tidak. Dan 4 diantaranya sangat memperhatikan dan peduli terhadap sertifikat halal atau label halal pada makanan yang akan mereka konsumsi karena dengan adanya sertifikat halal pada rumah makan tersebut terjamin kehalalannya. Tetapi tidak menutup kemungkinan juga untuk mereka mengkonsumsi makanan rumah makan yang belum menggunakan sertifikat halal.

2. Faktor yang menjadi kendala bagi usaha rumah makan dalam penerbitan sertifikat halal

Peneliti bertanya kepada Bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang kendala dalam pembuatan sertifikat halal

Jawaban dari Bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai mengatakan bahwa:

“Kendala saya dalam membuat sertifikat halal ini belum mengerti jalur pengurusannya dan agak ribet, saya juga belum memiliki waktu yang tepat untuk mengurusnya dikarenakan untuk membuat sertifikat halal tentunya harus memiliki surat izin usaha dari kelurahan dan pembuatannya memakan waktu yang panjang”

Peneliti bertanya kepada Bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang pendapat mengenai sertifikat halal

“Sertifikat halal pada usaha rumah makan itu penting, tetapi masyarakat atau konsumen juga bisa menilai mana yang kira – kira rumah makan yang halal walaupun tidak terdapat label sertifikat halal di rumah makan tersebut. Karena masih banyak rumah makan yang belum memiliki sertifikat halal tetapi halal dan baik dikonsumsi.

Peneliti bertanya kepada Bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang menu makanan apa saja yang sering diminati konsumen

“Banyak menu yang diminati konsumen di sini seperti gulai tunjang, gulai babat, gulai ayam, asam padeh, dan masih banyak yang lainnya. Rumah makan ini tidak membuat atau menetapkan khas gulainya, tetapi menetapkan rasa khas daerah padangnya yang tidak hilang.”

Peneliti bertanya kepada Bapak Jamris selaku pemilik Rumah Makan Uda Denai tentang konsumen yang makan disini semuanya muslim atau ada juga yang non muslim

“Saya rasa tentu yang makan di rumah makan ini tidak semuanya muslim, karena saya juga tidak bertanya kepada setiap pengunjung yang makan disini, tetapi saya rasa ada.”

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa pemilik rumah makan kesulitan dalam membuat sertifikat halal dikarenakan belum paham jalur pengurusannya dan memerlukan waktu yang lama, sehingga Rumah Makan Uda Denai belum memiliki sertifikat halal.

B. Pembahasan

1. Pentingnya peran sertifikat halal pada usaha Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa terhadap konsumen

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang telah dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal yang selanjutnya di singkat sebagai BPJHP. Pemasangan lebel halal terhadap produk halal sangatlah penting, karena merupakan sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Pada dasarnya, umat islam diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal menurut syariat agama Islam. Untuk itu pencantuman lebel halal pada produk makanan sangatlah penting.

Dari hasil penelitian yang telah diteliti, peneliti mengklarifikasikan

jawaban konsumen tentang sertifikat halal menjadi 2 jawaban, yaitu:

- a. Informan mempunyai kepedulian tentang sertifikat halal diantaranya Ibu nuri, Ibu Deka, Bapak hendri, Ibu Melati. Dari wawancara penulis menyimpulkan bahwa beberapa konsumen Rumah Makan Uda denai sangat memperhatikan dan peduli terhadap sertifikat halal atau label halal pada makanan yang akan mereka konsumsi karena dengan adanya sertifikat halal pada rumah makan tersebut terjamin kehalalannya. Tetapi tidak menutup kemungkinan juga untuk mereka mengkonsumsi makanan rumah makan yang belum menggunakan sertifikat halal.
- b. Informan yang tidak peduli tentang sertifikat halal diantaranya Ibu Santi, Bapak Adris, Bapak Dayat. Dari wawancara di atas penulis menyimpulkan bahwa beberapa orang konsumen Rumah Makan Uda denai tidak terlalu memperhatikan sertifikat halal atau tidak peduli pada sertifikat halal meskipun mereka tau bahwa sertifikat halal itu penting untuk menjamin kehalalan pada rumah makan tersebut, karena mereka dapat menilai rumah makan tersebut baik atau tidak.

Masyarakat yang mengetahui bahwa sertifikat halal adalah jaminan halal yang dapat dijadikan bukti bahwa produk pada suatu tempat sudah diteliti oleh MUI atau lembaga yang berwenang belum tentu berarti bahwa mereka peduli terhadap ada atau tidaknya sertifikat halal, apabila konsumen muslim tahu maksud dari sertifikat halal dan tahu bahwa di tempat yang mereka kunjungi, hal tersebut bisa dijadikan bukti bahwa mereka

menganggap sertifikat halal adalah penting.

Secara teori tentang sertifikat halal dan haram mengacu kepada dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satu pun yang haram kecuali ada dalil yang menegaskannya yang menunjukkan haram. Dalam penelitian Skripsi saudara Rukka Cahyati dengan judul Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Minat Beli Luwak *White Cofe*, pada mahasiswa fakultas ekonomi universitas 17Agustus1945, Samarinda. Menyatakan, Lembaga Pengkajian Majelis Ulama Indonesia atau disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang bertugas meneliti, mengkaji, menganalisa, dan memutuskan apakah produk-produk, baik pangan dan turunannya, aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi Agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim khususnya di wilayah Indonesia, selain itu memberikan rekomendasi, merumuskan ketentuan dan bimbingan kepada masyarakat.

2. Faktor yang menjadi kendala bagi rumah makan dalam penerbitan sertifikat halal

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat sertifikat halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur bahan haram(najis), MUI berhak mencabut sertifikat halal produk bersangkutan. disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperhatikan atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap dua

tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal dan kehalalan produk-produknya diluar tanggung jawab MUI. Bagi masyarakat yang ingin mendapatkan informasi tentang produk (perusahaan) yang telah mendapatkan sertifikat halal MUI dan masa berlakunya, LPPOM MUI telah menerbitkan jurnal halal ketentuan administrasi atau pengajuan sertifikasi halal.

Adapun ketentuan administrasi untuk pengajuan sertifikasi halal secara umum, sebagai berikut :

- a) Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas), maupun perpanjangan dapat melakukan pendaftaran secara online.
- b) Mengisi data pendaftaran : status sertifikasi (baru / pengembangan / perpanjangan), data sertifikat halal, status surat jaminan halal (SJH) jika ada dan kelompok produk.
- c) Membayar biaya pendaftaran biaya sertifikasi halal.
- d) Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftar, (baru/ pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran dan industri jasa), diantaranya: manual SHJ, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan,

serta data matrix produk.

e) Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan alur proses sertifikasi halal:

1. Mengajukan Permohonan Sertifikat Halal : (mengisi data pelaku, nama dan jenis produk, Daftar produk dan bahan yang digunakan, proses pengolahan produk, dan sistem jaminan halal)
2. Melakukan pemeriksaan dokumen permohonan.
3. menetapkan LPH yang telah dipilih oleh pemohon.
4. melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
5. melaksanakan penetapan kehalalan produk melalui sidang fatwa halal.
- 6 Menerbitkan sertifikat halal.

Dari hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa pemilik rumah makan kesulitan dalam membuat sertifikat halal dikarenakan belum paham jalur pengurusannya dan memerlukan waktu yang lama, sehingga Rumah Makan Uda Denai belum memiliki sertifikat halal. Pemilik Rumah makan memiliki kesulitan dalam melengkapi dokumen – dokumen untuk diajukan dalam permohonan pembuatan sertifikat halal, seperti dokumen surat izin usaha pada Kelurahan yang nantinya akan diajukan kepada LPPOM-MUI, dan dari pihak lembaga sendiri kurangnya sosialisasi dalam penerbitan sertifikat halal.

BAB V PENUTUP

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara kepada konsumen dan pemilik rumah makan Uda Denai dengan profesi yang berbeda, peneliti menyimpulkan sebagai berikut:

Konsumen Rumah Makan Uda Denai berpendapat bahwa sertifikat halal itu penting karena kita bisa mengetahui dan menjamin kehalalan produk dengan adanya sertifikat halal akan Tetapi bukan dengan tidak adanya sertifikat halal usaha rumah makan tersebut tidak halal atau tidak baik, kembali lagi terhadap penilaian masyarakat pasti berbeda, dimana masyarakat juga dapat mengetahui baik atau tidaknya makanan tersebut untuk dikonsumsi. Dan ada beberapa Konsumen Rumah Makan Uda Denai berpendapat bahwa sertifikat halal itu tidak penting karena tidak terlalu peduli terhadap sertifikat halal dikarenakan sudah mengetahui sejak lama dan yakin bahwa rumah makan tersebut memproduksi makanan halal. Kendala pemilik Rumah Makan Uda Denai dalam membuat atau memiliki sertifikat halal dikarenakan belum mengerti cara pembuatannya.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka saran yang dapat diajukan peneliti selaku penulis :

1. Ketika membeli di warung makan, perhatikan kebersihan tempat, kebersihan makanan, dan rasa dagingnya atau apabila memungkinkan tidak ada salahnya bertanya secara sopan kepada pihak produsen tentang

status kehalalannya.

2. Dalam hal sertifikasi halal pelaku usaha atau Rumah Makan perlu mencari tahu lebih dalam lagi kepada orang terdekat yang dianggap lebih tahu atau bisa melalui internet proses pembuatan sertifikat halal.
3. Mulailah menjadi konsumen muslim yang cerdas dan teliti terhadap hal-hal yang perlu diwaspadai seiring dengan banyaknya kecurangan di jaman globalisasi karena dengan mudahnya budaya asing (dari negara non muslim) masuk di negara ini.
4. MUI diharapkan bisa melakukan sosialisasi yang lebih kepada konsumen muslim mengenai terjaminnya kehalalan suatu produk dan sertifikat halal atau label halal karena berdasarkan penelitian ini pengetahuan serta kesadaran konsumen muslim dan pelaku usaha tentang hal tersebut masih minim.

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin dan Zainal Asikin, 2012, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Assael, “*Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal*,” (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)”, Danang Waskito Yogyakarta, tahun 2015.
- Azis & Vui. Grewal, Dhruv, Monroe, Kent & Krishnan. Jin & Suh,, “*Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)*”, Yogyakarta, Tahun 2015.
- Debbi Nukeriana, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Dikota Bengkulu,” *Jurnal Qiyas*, Vol. 3, No. 1, April 2018.
- Dessy Rezfi “*Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen*, (Studi di Kota Padang Panjang) (Padang :Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang)”. Tahun 2017.
- Dessy Rezfi, “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran Dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi Di Kota Padang Panjang), *Skripsi Sarjana*, Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang, 2017.
- Eko Fitriantini, “Pelaksanaan Sertifikat Halal Di Hotel Dan Restoran Di Wilayah Kota Mataram Dan Lombok Barat”, *Jurnal Ilmiah*, Vol 1, No 1, 2017
- Fishbein & Ajzen ,” *Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di (Yogyakarta)*”, , Dalam Danang Waskito Yogyakarta, Tahun 2015.
- Hrubes, Ajzen & Daigle, “*Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Di Yogyakarta)*”, Danang Waskito Yogyakarta, tahun 2015.
- <http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/> diakses pada Tanggal 6 November 2017.
- [https://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Rumah_Makan.](https://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Rumah_Makan) Diakses Pada Tanggal 7 November 2017

<https://www.kompasiana.com/sitiberliantari/>.Diakse pada Tanggal 17 November 2017

<https://www.mozaikislam.com/544/Halal.htm/> diakses pada Tanggal 6 November 2017

Lilik Andriani, “ Pengaruh Lebel Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah Di Bandar Lampung”, *Skripsi Sarjana*, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Lampung Bandar Lampung, Tahun 2018.

M. Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram Dalam Islam*, PT BinaIlmu, Jakarta.

Nazahah & Sutina, “*Pengaruh Sertifikat Halal, Kesadaranhalal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Diyogyakarta)*”, , Dalam Danang Waskito Yogyakarta, Tahun 2015.

Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 2008.

Pasal 1 angka (1) *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.*

Pasal 1 angka (1) *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.*

Pasal 1 angka 10 *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.*

QS. Al-Maidah/ 5Ayat 3. *Kementrian Agama* (Semarang : Jasa Media Utama, 1997).

Qs.Al-Baqarah/ 2 Ayat 168. “*Kementrian Agama*”, (Semarang : Jasa Media Utama, 1997).

Rukka Cahyati,” Pengaruh Pencantuman Lebel Halal Terhadap Minat Beli Luwak White Cofee”, *Skripsi Sarjana*, Fakultas Ekonomi Universitas, 17 Agustus 1945 Samarinda.

Toto Suryana, *Pendidikan Agama Islam*, Tiga Mutiara, Jakarta: 1996.

L

A

M

P

I

R

A

N

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU (studi kasus rumah makan di Pagar Dewa)" yang disusun

oleh :

Nama : Adli Febrian

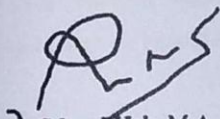
Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Sudah diperbaiki sesuai dengan arahan tim pembimbing, selanjutnya dinyatakan memenuhi syarat ilmiah untuk diajukan Surat Izin Penelitian

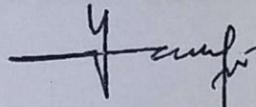
Bengkulu, 30 November 2020

Pembimbing I



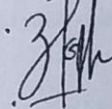
Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19790416200701202

Mengetahui
Ketua Program Studi Ekonomi
Syariah



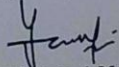
Eka Sri Wahyuni, SE, MM
NIP. 197705092008012014

CATATAN PERBAIKAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian
NIM : 1611130158
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

No	Permasalahan	Saran Penyeminar
1	BAB I	1. latar belakang tambahkan pendapat konsumen pada data empiris 2. rumusan masalah diperbaiki 3. manfaat penelitian diperbaiki
2	BAB II	1. Tambahkan teori
3	BAB III	1. Lokasi penelitian diperbaiki 2. subjek penelitian 3. sumber teknik pengumpulan data

Bengkulu,
Penyeminar,


Yenti Sumarni, M.M
NIP : 19790416200701202

Dipinda dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

Scanned by TapScanner



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrin
Nim : 1611130158
Judul Skripsi : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa)

Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, MA

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Senin/01-02-2021	BAB 1	ACC	✓
2		BAB 2	ACC	✓
3	Selasa/02-02-2021	Rumusan masalah	Di perbaiki	✗
4		BAB 3	ACC	✓
5		BAB 4	ACC	✓
6	Rabu/03-02-2021	Kesimpulan	Diperbaiki	✗

Bengkulu, 04 Februari 2021

M. ...
Ket. ...

...
NIP. 07412022015042001

Pembimbing I

Dr. Nurul Hak MA
NIP.196606161995031003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian
Program Studi : Ekonomi Syariah
Nim : 1611130158
Pembimbing II : Yenti Sumarni, M.M
Judul Skripsi : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jumat/ 16-10-2020	BAB 1	1. Cover di perbaiki 2. Latar belakang lebih detail lagi 3. Rumusan masalah dan tujuan harus konsisten 4. Perbaiki teknik pengumpulan data	Yp
2	Senin/ 19-10-2020	BAB 2	1. Teori Jalur pembuatan/prosedur sertifikat halal di perjelas 2. Teori peran sertifikat halal di tambah	Yp
3	Jumat/ 01-02-2021	BAB 3	1. Identifikasi Responden di buat dalam bentuk tabel	Yp
4.	Jumat/ 23-10-2020	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara harus sesuai dengan rumusan masalah 2. Ukuran spasi di perbaiki 3. Penulisan	Yp
5.	Jumat/ 30-10-2010	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara jangan melenceng dari teori	Yp



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

Nomor
Lampiran
Perihal

: 0144/In.11/F.IV/PP.00.9/01/2021

Bengkulu, 28 Januari 2021

: -

: **Permohonan Izin Penelitian.**

**Kepada Yth.
Pimpinan Rumah Makan Uda Denai
Pagar Dewa Kota Bengkulu.
di-
Bengkulu**

Assalamu'alaikumWr .Wb

Sehubungan dengan penyelesaian Studi Sarjana S.1 pada Program Studi
Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu Tahun
Akademik 2020/2021 atas nama :

Nama : Adli Febrian

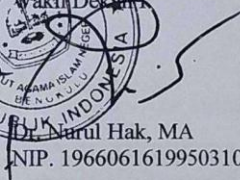
NIM : 1611130158

Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Islam

Dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian untuk melengkapi
data penulisan skripsi yang berjudul : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha
Rumah Makan.

Tempat Penelitian : Rumah Makan Uda Denai Pagar Dewa Bengkulu.

Demikianlah atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terimakasih.

Mengetahui
An Dekan
Wakil Dekan I

Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 19660616199503100

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jamris

Jabatan : Owner Rumah Makan Uda Denai

Alamat : Jln. H. Adam Malik RT. 005 rw. 001 Kelurahan Pagar Dewa
Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa yang beridentitas:

Nama : Adli Febrian

Nim : 1611130158

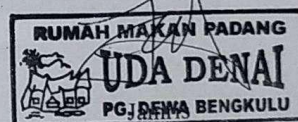
Fakultas/prodi : ekonomi dan bisnis islam/ekonomi syariah

Universitas : institut agama islam negeri bengkulu

Telah selesai melakukan penelitian di Rumah Makan Uda Denai Kota Bengkulu, Jalan H. Adam Malik RT. 005 RW. 001 Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar selama kurang lebih satu bulan terhitung mulai tanggal 07 Januari 2021 s/d selesai untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul “ **Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa)** ”

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 8 Februari 2021
Owner Rumah Makan Uda Denai





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

I. IDENTITAS MAHASISWA

NAMA : Abi Febrin
 N I M : 1611120158
 PRODI : Ekonomi syariah
 SEMESTER : 8 (delapan)

JUDUL YANG DIAJUKAN :

1. Peran sertifikat halal pada rumah makan ~~febrin~~ (studi kasus rumah makan uda denai Pagar Dewa)
2. _____
3. _____

II. PROSES KONSULTASI

- a. Konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan Fakultas
 Catatan : no. 1 -> OK

Pengelola Perpustakaan
Debby Arisandi, MBA 02/03/20

- b. Konsultasi dengan Pembimbing Akademik

Catatan : Acc judul, Etnodi kasus. Latar di tambah ambil yg memang. sebelumnya ada problem atau kurangnya. rumah makan mie ayam di sana, rumah makan. bina, atau pinda. usaha yg terlihat ada.
 Pembimbing Akademik
Yusuf Ron 02/3/2020

- c. Tim Kelayakan Proposal

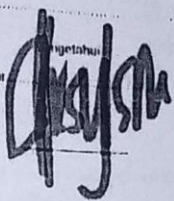
Catatan : Judul bisa di lanjutkan
 Saran : Cari subjek 5 tempat, agar bisa lebih spesifik hasil penelitiannya.
 Ketua Tim
Yeti Afada 02/03/2020

- d. Konsultasi dengan Kaprodi

Catatan : Latar belakang anda belum kuat. apa masalah yg bisa di angkat, survey lapangan dulu. Teori apa yg akan anda gunakan!
 Kaprodi
[Signature] 02/03/2020

III JUDUL YANG DIUSULKAN

Setelah konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan, Pembimbing Akademik dan Kaprodi, dan Tim Kelayakan Proposal, judul yang diusulkan adalah :

Mengetahui
Kajur


Dengkuh,

Mahasiswa

Adji Febrina

PLAGIARISM SCAN REPORT

Words 25

Date October 06, 2020

Characters 158

Exclude Url

0%
Plagiarism

100%
Unique

0
Plagiarized
Sentences

1
Unique Sentences

Content Checked For Plagiarism

Judul : Peran Sertifikat Halal Pada Rumah Makan (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Jalan Haji Adam Malik Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

Sources	Similarity
---------	------------

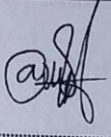
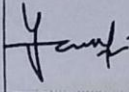


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

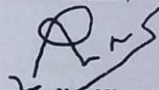
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

DAFTAR HADIR SEMINAR PROPOSAL MAHASISWA

Hari/Tanggal : Selasa, 20 Oktober 2020
Nama Mahasiswa : Adli Febrian
NIM : 1611130158
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Proposal	Tanda Tangan Mahasiswa	Penyeminar
Peran Sertifikat Halal Pada Rumah Makan Di Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Di Pagar Dewa)		

Mengetahui,
a.n. Dekan
Wakil Dekan I,



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP 196606161995031003

Catatan:
Mohon Berkas ini dikembalikan kepada Pengelola
Fotokopi dan Cap 1 (Satu) Rangkap

Dipinda dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

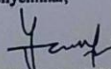
Scanned by TapScanner

CATATAN PERBAIKAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian
NIM : 1611130158
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

No	Permasalahan	Saran Penyeminar
1	BAB I	1. latar belakang tambahkan pendapat konsumen pada data empiris 2. rumusan masalah diperbaiki 3. manfaat penelitian diperbaiki
2	BAB II	1. Tambahkan teori
3	BAB III	1. Lokasi penelitian diperbaiki 2. subjek penelitian 3. sumber teknik pengumpulan data

Bengkulu,
Penyeminar,


Yenti Sumarni, M.M
NIP : 19790416200761202

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

Scanned by TapScanner

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU (studi kasus rumah makan di Pagar Dewa)" yang disusun

oleh :

Nama : Adli Febrian

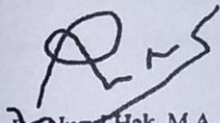
Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Sudah diperbaiki sesuai dengan arahan tim pembimbing, selanjutnya dinyatakan memenuhi syarat ilmiah untuk diajukan Surat Izin Penelitian

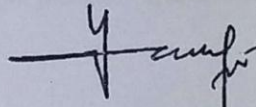
Bengkulu, 30 November 2020

Pembimbing I



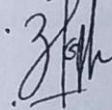
Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19790416200701202

Mengetahui
Ketua Program Studi Ekonomi
Syariah



Eka Sri Wahyuni, SE, MM
NIP. 197705092008012014



SURAT PENUNJUKAN

Nomor : 1298/In.11/F.IV/PP.00.9/11/2020

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Dr. Nurul Hak, MA
NIP. : 196606161995031003
Tugas : Pembimbing I

2. N A M A : Yenti Sumarni, MM
NIP. : 197904162007012020
Tugas : Pembimbing II

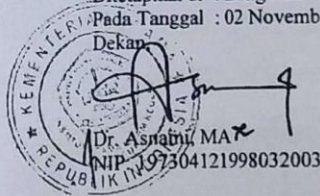
Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft skripsi, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

- N A M A : Adli Febrian
NIM. : 1611130158
JURUSAN : EKONOMI ISLAM
Judul Skripsi : PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU (STUDI KASUS RUMAH MAKAN DI PAGAR DEWA).

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 02 November 2020

Dekan


Dr. Asnabul MA
NIP. 197304121998032003

- Tembusan :
1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan
3. Mahasiswa yang bersangkutan
4. Arsip



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian
Nim : 1611130158
Judul Skripsi : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa)

Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, MA

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Senin/01-02-2021	BAB 1	ACC	✓
2		BAB 2	ACC	✓
3	Selasa/02-02-2021	Rumusan masalah	Di perbaiki	✗
4		BAB 3	ACC	✓
5		BAB 4	ACC	✓
6	Rabu/03-02-2021	Kesimpulan	Diperbaiki	✗

Bengkulu, 04 Februari 2021

M. ...
Ket. ...

...
NIP. 07412022015042001

Pembimbing I

Dr. Nurul Hak MA
NIP.196606161995031003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian

Program Studi : Ekonomi Syariah

Nim : 1611130158

Pembimbing II : Yenti Sumarni, M.M

Judul Skripsi : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jumat/ 16-10-2020	BAB 1	1. Cover di perbaiki 2. Latar belakang lebih detail lagi 3. Rumusan masalah dan tujuan harus konsisten 4. Perbaiki teknik pengumpulan data	Y
2	Senin/ 19-10-2020	BAB 2	1. Teori Jalur pembuatan/prosedur sertifikat halal di perjelas 2. Teori peran sertifikat halal di tambah	Y
3	Jumat/ 01-02-2021	BAB 3	1. Identifikasi Responden di buat dalam bentuk tabel	Y
4.	Jumat/ 23-10-2020	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara harus sesuai dengan rumusan masalah 2. Ukuran spasi di perbaiki 3. Penulisan	Y
5.	Jumat/ 30-10-2010	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara jangan melenceng dari teori	Y



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

6.	Senin/ 25-01-2020	BAB 4	1. Perbaiki pembahasan wawancara 2. Perbaiki penulisan wawancara 3. Buat kesimpulan pada wawancara	Yp
7	Jumat/ 29-01-2021	BAB 4	1. Tambahkan teori pada pembahasan 2. Buat kesimpulan pembahasan dengan bahasa sendiri	Yp
8.	Senin/ 01-02-2021	BAB 5	1. Kesimpulan sesuaikan dengan rumusan masalah	Yp

Mengetahui,
Kepala Jurusan

D. Anani, M.A.
NIP: 9741202206042001

Bengkulu, 2 Februari 2021

Pembimbing II

Yenti Sumarni, M.M.
NIP: 197904162007012020

PEDOMAN WAWANCARA

Nama : Adli Febrian

Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Skripsi : PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU "(Studi Kasus Rumah Makan di Pagar Dewa Kota Bengkulu)"

Identitas Responden :

Nama :

Umur :

Pendidikan :

Pekerjaan :

Nama Usaha :

A. WAWANCARA KEPADA PEMILIK RUMAH MAKAN

1. Sejak kapan bapak/ibu membuka rumah makan ini?
2. Apakah usaha rumah makan ini pertama kali memang sudah memiliki sertifikat halal?
3. Apa alasan bapak/ibu untuk mempunyai ataupun tidak mempunyai sertifikasi halal?
4. Bagaimana cara bapak/ibu untuk membuat sertifikat halal?
5. Apa saja yang menjadi kendala bapak/ibu dalam pembuatan sertifikat halal?
6. Bagaimana pendapat bapak/ibu mengenai sertifikat halal?
7. Selain konsumen muslim yang makan disini, apakah ada juga konsumen non muslim yang makan disini ?
8. Menu makanan apa saja yang sering diminati konsumen di rumah makan ini?
9. Bagaimana Pengaruhnya sertifikat halal terhadap usaha rumah makan ini?

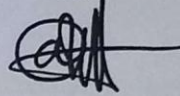
B. WAWANCARA KEPADA PELANGGAN RUMAH MAKAN

1. Apa yang membuat anda tertarik makan disini?
2. Apakah bapak/ibu selalu mengkonsumsi produk makanan yang berlabel halal?

3. Apakah menurut bapak/ibu sertifikat halal berperan penting dalam usaha rumah makan?
4. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang rumah makan yang tidak menggunakan sertifikat halal?
5. Apakah bapak/ibu tetap menjadi konsumen (pelanggan) pada rumah makan yang tidak menggunakan sertifikat halal?

Bengkulu, 15 Januari 2021

Penulis

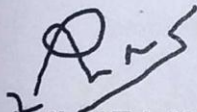


Adli Febrin

NIM : 1611130158

Mengetahui

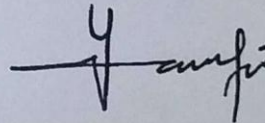
Pembimbing I



Dr. Nurul Hak, M.A

NIP : 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M

NIP : 19790416200701202

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU (studi kasus rumah makan di Pagar Dewa)" yang disusun oleh :

Nama : Adli Febrian

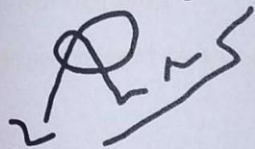
Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Sudah diperbaiki sesuai dengan arahan tim pembimbing, selanjutnya dinyatakan memenuhi syarat ilmiah untuk diajukan Surat Izin Penelitian

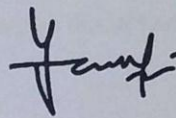
Bengkulu, 30 November 2020

Pembimbing I



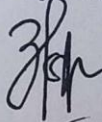
Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19790416200701202

Mengetahui
Ketua Program Studi Ekonomi
Syariah



Eka Sri Wahyuni, SE, MM
NIP. 197705092008012014

Bengkulu, 7 DESEMBER 2020

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI)
IAIN Bengkulu
Di-
Bengkulu

Prihal : Mohon Izin Penelitian

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adli febrian
NIM : 1611130158
Prodi/Semester : Ekonomi Syariah/9

Dengan ini mengajukan permohonan izin melaksanakan penelitian pada :

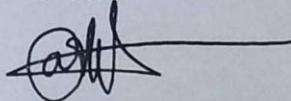
Tempat Penelitian : Rumah makan Uda Denai Di Pagar Dewa Kota Bengkulu
Judul Penelitian : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan :

1. Surat Penunjukan Pembimbing
2. Pengesahan Proposal dari Pembimbing
3. Pedoman wawancara yang ditandatangani pembimbing
4. Proposal Bab I s/d Bab III

Demikianlah permohonan ini, atas perkenan dan kebijaksanaannya diucapkan terima kasih.

Wassalam,
Pemohon



ADLI FEBRIAN

NIM : 1611130158



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

Nomor
Lampiran
Perihal

: 0144/In.11/F.IV/PP.00.9/01/2021

Bengkulu, 28 Januari 2021

: -

: **Permohonan Izin Penelitian.**

**Kepada Yth.
Pimpinan Rumah Makan Uda Denai
Pagar Dewa Kota Bengkulu.
di-
Bengkulu**

Assalamu'alaikumWr .Wb

Sehubungan dengan penyelesaian Studi Sarjana S.1 pada Program Studi
Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu Tahun
Akademik 2020/2021 atas nama :

Nama : Adli Febrian

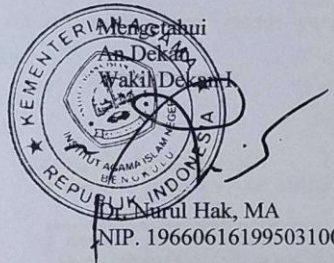
NIM : 1611130158

Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Islam

Dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian untuk melengkapi
data penulisan skripsi yang berjudul : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha
Rumah Makan.

Tempat Penelitian : Rumah Makan Uda Denai Pagar Dewa Bengkulu.

Demikianlah atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terimakasih.

Mengetahui
An Dekan
Wakil Dekan I

Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 19660616199503100

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Jamris

Jabatan : Owner Rumah Makan Uda Denai

Alamat : Jln. H. Adam Malik RT. 005 rw. 001 Kelurahan Pagar Dewa
Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa yang beridentitas:

Nama : Adli Febrian

Nim : 1611130158

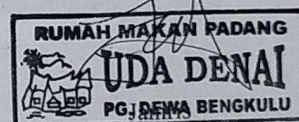
Fakultas/prodi : ekonomi dan bisnis islam/ekonomi syariah

Universitas : institut agama islam negeri bengkulu

Telah selesai melakukan penelitian di Rumah Makan Uda Denai Kota Bengkulu, Jalan H. Adam Malik RT. 005 RW. 001 Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar selama kurang lebih satu bulan terhitung mulai tanggal 07 Januari 2021 s/d selesai untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul “ **Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Di Pagar Dewa)** ”

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Bengkulu, 8 Februari 2021
Owner Rumah Makan Uda Denai



Bengkulu, 7 DESEMBER 2020

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI)
IAIN Bengkulu
Di-
Bengkulu

Prihal : Mohon Izin Penelitian

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Adli febrian
NIM : 1611130158
Prodi/Semester : Ekonomi Syariah/9

Dengan ini mengajukan permohonan izin melaksanakan penelitian pada :

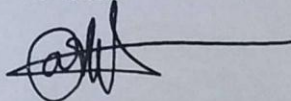
Tempat Penelitian : Rumah makan Uda Denai Di Pagar Dewa Kota Bengkulu
Judul Penelitian : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan :

1. Surat Penunjukan Pembimbing
2. Pengesahan Proposal dari Pembimbing
3. Pedoman wawancara yang ditandatangani pembimbing
4. Proposal Bab I s/d Bab III

Demikianlah permohonan ini, atas perkenan dan kebijaksanaannya diucapkan terima kasih.

Wassalam,
Pemohon



ADLI FEBRIAN

NIM : 1611130158

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU (studi kasus rumah makan di Pagar Dewa)" yang disusun oleh :

Nama : Adli Febrian

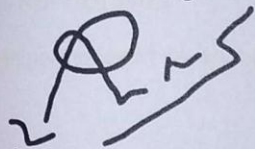
Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Sudah diperbaiki sesuai dengan arahan tim pembimbing, selanjutnya dinyatakan memenuhi syarat ilmiah untuk diajukan Surat Izin Penelitian

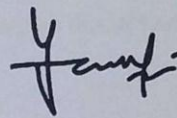
Bengkulu, 30 November 2020

Pembimbing I



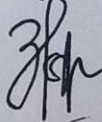
Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M
NIP. 19790416200701202

Mengetahui
Ketua Program Studi Ekonomi
Syariah

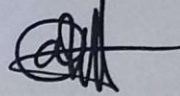


Eka Sri Wahyuni, SE, MM
NIP. 197705092008012014

3. Apakah menurut bapak/ibu sertifikat halal berperan penting dalam usaha rumah makan?
4. Bagaimana pendapat bapak/ibu tentang rumah makan yang tidak menggunakan sertifikat halal?
5. Apakah bapak/ibu tetap menjadi konsumen (pelanggan) pada rumah makan yang tidak menggunakan sertifikat halal?

Bengkulu, 15 Januari 2021

Penulis

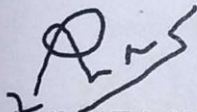


Adli Febrin

NIM : 1611130158

Mengetahui

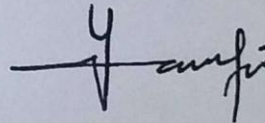
Pembimbing I



Dr. Nurul Hak, M.A

NIP : 196606161995031003

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M

NIP : 19790416200701202

PEDOMAN WAWANCARA

Nama : Adli Febrian

Nim : 1611130158

Prodi : Ekonomi Syariah

Skripsi : PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN DI KOTA BENGKULU "(Studi Kasus Rumah Makan di Pagar Dewa Kota Bengkulu)"

Identitas Responden :

Nama :

Umur :

Pendidikan :

Pekerjaan :

Nama Usaha :

A. WAWANCARA KEPADA PEMILIK RUMAH MAKAN

1. Sejak kapan bapak/ibu membuka rumah makan ini?
2. Apakah usaha rumah makan ini pertama kali memang sudah memiliki sertifikat halal?
3. Apa alasan bapak/ibu untuk mempunyai ataupun tidak mempunyai sertifikasi halal?
4. Bagaimana cara bapak/ibu untuk membuat sertifikat halal?
5. Apa saja yang menjadi kendala bapak/ibu dalam pembuatan sertifikat halal?
6. Bagaimana pendapat bapak/ibu mengenai sertifikat halal?
7. Selain konsumen muslim yang makan disini, apakah ada juga konsumen non muslim yang makan disini ?
8. Menu makanan apa saja yang sering diminati konsumen di rumah makan ini?
9. Bagaimana Pengaruhnya sertifikat halal terhadap usaha rumah makan ini?

B. WAWANCARA KEPADA PELANGGAN RUMAH MAKAN

1. Apa yang membuat anda tertarik makan disini?
2. Apakah bapak/ibu selalu mengkonsumsi produk makanan yang berlabel halal?

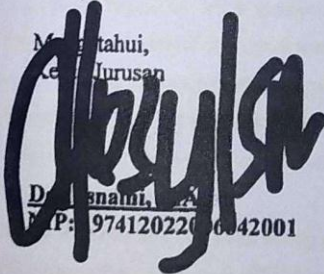


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

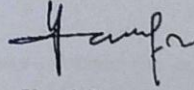
6.	Senin/ 25-01-2020	BAB 4	1. Perbaiki pembahasan wawancara 2. Perbaiki penulisan wawancara 3. Buat kesimpulan pada wawancara	Yp
7.	Jumat/ 29-01-2021	BAB 4	1. Tambahkan teori pada pembahasan 2. Buat kesimpulan pembahasan dengan bahasa sendiri	Yp
8.	Senin/ 01-02-2021	BAB 5	1. Kesimpulan sesuaikan dengan rumusan masalah	Yp

Mengetahui,
Kepala Jurusan


D. Sumarni, M.P.
NIP: 9741202206042001

Bengkulu, 2 Februari 2021

Pembimbing II



Yenti Sumarni, M.M
NIP: 197904162007012020



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Adli Febrian

Program Studi : Ekonomi Syariah

Nim : 1611130158

Pembimbing II : Yenti Sumarni, M.M

Judul Skripsi : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai di Pagar Dewa)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jumat/ 16-10-2020	BAB 1	1. Cover di perbaiki 2. Latar belakang lebih detail lagi 3. Rumusan masalah dan tujuan harus konsisten 4. Perbaiki teknik pengumpulan data	Y
2	Senin/ 19-10-2020	BAB 2	1. Teori Jalur pembuatan/prosedur sertifikat halal di perjelas 2. Teori peran sertifikat halal di tambah	Y
3	Jumat/ 01-02-2021	BAB 3	1. Identifikasi Responden di buat dalam bentuk tabel	Y
4.	Jumat/ 23-10-2020	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara harus sesuai dengan rumusan masalah 2. Ukuran spasi di perbaiki 3. Penulisan	Y
5.	Jumat/ 30-10-2010	BAB 1-3	1. Pedoman wawancara jangan melenceng dari teori	Y

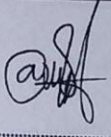
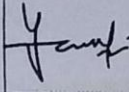


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

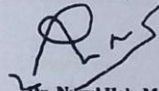
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

DAFTAR HADIR SEMINAR PROPOSAL MAHASISWA

Hari/Tanggal : Selasa, 20 Oktober 2020
Nama Mahasiswa : Adli Febrian
NIM : 1611130158
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Proposal	Tanda Tangan Mahasiswa	Penyeminar
Peran Sertifikat Halal Pada Rumah Makan Di Bengkulu (Studi Kasus Rumah Makan Di Pagar Dewa)		

Mengetahui,
a.n. Dekan
Wakil Dekan I,



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP 196606161995031003

Catatan:
Mohon Berkas ini dikembalikan kepada Pengelola
Fotokopi dan Cap 1 (Satu) Rangkap

Dipinda dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

Scanned by TapScanner

PLAGIARISM SCAN REPORT

Words 25

Date October 06,2020

Characters 158

Exclude Url

0%
Plagiarism

100%
Unique

0
Plagiarized
Sentences

1
Unique Sentences

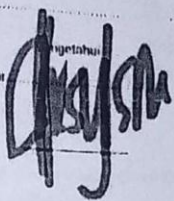
Content Checked For Plagiarism

Judul : Peran Sertifikat Halal Pada Rumah Makan (Studi Kasus Rumah Makan Uda Denai Jalan Haji Adam Malik Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu.

Sources	Similarity
---------	------------

III JUDUL YANG DIUSULKAN

Setelah konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan, Pembimbing Akademik dan Kaprodi, dan Tim Kelayakan Proposal, judul yang diusulkan adalah :

Mengetahui
Kajur


Dengkuh,

Mahasiswa

Adji Febrina



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

I. IDENTITAS MAHASISWA

NAMA : Abi Febrin
 N I M : 1611120158
 PRODI : Ekonomi syariah
 SEMESTER : 8 (delapan)

JUDUL YANG DIAJUKAN :

1. Peran sertifikat halal pada rumah makan ~~rumah~~ (studi kasus rumah makan uda denai Pagar Dewa)
2. _____
3. _____

II. PROSES KONSULTASI

- a. Konsultasi dengan Pengelola Perpustakaan Fakultas
 Catatan : no. 1 -> OK

Pengelola Perpustakaan
Debby Arisandi, MBA 02/05/20

- b. Konsultasi dengan Pembimbing Akademik

Catatan : Acc judul, Etnodi kasus. Lelari diambil ambil yg memang. selanjutnya ada problem atau kerangka. rumus meal. mie ayam d'nya, rumah. maka. brina, btan pimid. usaha yg terlihat ada

Pembimbing Akademik
Yusuf 02/5.2020

- c. Tim Kelayakan Proposal

Catatan : Judul bisa di lanjutkan
 Saran : Cari subjek 5 tempat, agar bisa lebih spesifik hasil penelitiannya.

Ketua Tim
Yeti Afada 02/2020

- d. Konsultasi dengan Kaprodi

Catatan : Latar belakang anda belum kuat. apa masalah yg bisa di angkat, survey lapangan dulu. Teori apa yg akan anda gunakan!

Kaprodi
JSA 02/2020