PERSEPSI PEMILIK WARUNG MAKAN TERHADAP KEWAJIBAN SERTIFIKASI HALAL DI KOTA MAKASSAR

(STUDI KASUS WARUNG MAKAN DI KOTA MAKASSAR)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Hukum (S.H) Pada Program Studi Pendidikan Agama Islam Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Makassar

Oleh

Yahya Putra Pratama

NIM: 105251100116

14/07/2021

1 eks
Smb. Alumni

R/0021/MES/21 co
PRA

PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH

FAKULTAS AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

1441 H/2019 M

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS AGAMA ISLAM
Kantor : Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt. IV Telp. (0411) 851914 Makassar 90223

بسم الله الرحمن الرحيم

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi saudari Yahya Putra Pratama, NIM. 105 25 11001 16 yang berjudul **"Persepsi Pemilik Warung Makan Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Di Kota Makassar (Studi Kasus Warung Makan Di Kota Makassar)"** telah diujikan pada hari Sabtu, 05 Desember 2020 M / 19 Rabiul Akhir 1442 H, dihadapan tim penguji dan dinyatakan telah dapat diterima dan disahkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum pada Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 19 Rabiul Akhir 1442 H
05 Desember 2020 M

Dewan penguji :

Ketua	: Hurriah Ali Hasan, S.T., M.E., Ph.D	(.....)
Sekertaris	: Hasanuddin, SE.Sy., M.E	(.....)
Anggota	: Fakhruddin Mansyur, S.E.I, M.E.I	(.....)
	: Mega Mustika, Se.Sy., MH	(.....)
Pembimbing I	: Muhammad Ridwan, S. HI., M. H.I	(.....)
Pembimbing II	: Fakhruddin Mansyur, S.E.I., M.E.I	(.....)

Disahkan Oleh:
DekanFAI Unismuh Makassar

Drs. H. Mawardi Pewangi, M.Pd.I
NBM : 554612

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

YAHYA PUTRA PRATAMA

105251100116

by Tahap Skripsi

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

sion date: 10-Feb-2021 01:10PM (UTC+0700)
sion ID: 1506093371
ne: plagiasi_day_4.docx (103.42K)
ount: 7665
ter count: 48827

AHYA PUTRA PRATAMA 105251100116

GINALITY REPORT

23%	24%	3%	6%
ILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

MARY SOURCES

repository.stainparepare.ac.id Internet Source	12%
repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	5%
repository.uin-suska.ac.id Internet Source	3%
www.slideshare.net Internet Source	2%
andrathalibblog.wordpress.com Internet Source	2%

turnitin

Nama Instruktur : Mirfayana

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

ude quotes	On	Exclude matches	< 2%
ude bibliography	On		

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Yahya Putra Pratama
NIM	: 105251100116
Jurusan	: Hukum Ekonomi Syariah
Fakultas	: Agama Islam
Kelas	: A

Dengan ini menyatakan hal sebagai berikut:

1. Mulai dari penyusunan proposal sampai selesai penyusunan skripsi, saya menyusun sendiri skripsi saya (tidak dibuatkan oleh siapapun).
2. Saya tidak melakukan penjiplakan (Plagiat) dalam menyusun skripsi ini.
3. Apabila saya melanggar perjanjian seperti pada butir 1, 2, dan 3 maka bersedia untuk menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Demikian perjanjian ini saya buat dengan penuh kesadaran.

Makassar, 15 Rabiul akhir 1442

03 Desember 2020 M

Yang Menyatakan

Yahya Putra Pratama

NIM 10525110016

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

ABSTRAK

Yahya Putra Pratama. 105 251 1001 16. 2020. *Persepsi Pemilik Warung Makan Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Di Makassar (Studi Kasus Warung Makan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar).* Dibimbing oleh Bapak Muhammad Ridwan dan Bapak Fakhruddin Mansyur.

Penelitian ini bertujuan untuk Untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman pemilik warung di Kota Makassar terhadap sertifikasi halal Pada Produk makanan dengan metode peneltian kualitatif.

Penelitian ini dilaksanakan di kota Makassar yang berlangsung selama 2 bulan mulai dari Februari sampai April 2020. Teknik pengumpulan data yang dilakukan secara wawancara dan observasi terhadap pemilik warung makan yang ada di Kota Makassar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk saat ini tidak ada warung makan yang menerapkan sertifikasi halal pada warung makannya hal ini dikarenakan pengetahuan yang kurang, adanya kesibukan dari pemilik warung, terlebih lagi Sertifikasi Halal dalam penerapannya masih secara sukarela tidak menjadi suatu kewajiban. Persepsi dari masing-masing pemilik warung tentang kebutuhan Sertifikasi Halal berbeda-beda, tetapi dari semuanya pemilik warung siap melakukan Sertifikasi Halal jika memang sebuah kewajiban.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Pemilik Warung Makan.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

ABSTRACT

Yahya Putra Pratama. 105 251 1001 16. 2020.*Food Stall Owners' Perceptions of Obligatory Halal Certification in Makassar (Case Study of Food Stalls in Manggala District, Makassar City).* Supervised by Mr. Muhammad Ridwan and Mr. Fakhruddin Mansyur.

This study aims to determine the extent to which the level of understanding of stall owners in the city of Makassar towards halal certification on food products with qualitative research methods.

This research was conducted in the city of Makassar which lasted for 2 months from July to August 2020. Data collection techniques were carried out by means of interviews and observations of the owners of food stalls in Makassar City.

The results showed that for now, there are no food stalls that apply halal certification to their food stalls, this is due to inadequate knowledge, the shop owners are busy with, moreover Halal certification in its application is still voluntarily not an obligation. The perception of each shop owner about the need for Halal Certification is different, but from all of them the shop owners are ready to carry out Halal Certification if it is an obligation.

Keywords: Halal Certification, Food Stall Owners.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

KATA PENGANTAR

بسم الله الرحمن الرحيم

Alhamdulillahi Rabbil 'Alamiin, puji dan syukur senantiasa saya panjatkan atas kehadirat Allah SWT yang selalu memberikan saya rahmat dan hidayah-Nya. Shalawat serta salam tak lupa peneliti curahkan kepada Nabi Muhammad SAW, para sahabat dan keluarga serta ummat yang senantiasa istiqomah di jalan-Nya.

Tiada jalan tanpa rintangan, tiada puncak tanpa tanjakan, tiada kesuksesan tanpa perjuangan. Dengan kesungguhan dan keyakinan untuk terus melangkah, akhirnya sampai pada titik akhir penyelesaian skripsi. Saya menyadari bahwa penelitian ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak, baik moril maupun materil. Terimah kasih untuk Kedua orang tua saya tercinta , terkhusus ibu saya Yulika Ruliana, Ayah saya Iwan dg Tobo, Adik saya Riza Aqlima dan keluarga besar saya yang tiada henti-hentinya mendoakan, memberikan dukungan selama saya menempuh pendidikan. Ucapan terimah kasih juga yang tak terhingga, peneliti hanturkan kepada :

Ucapan terima kasih yang tak terhingga, peneliti hanturkan kepada:

1. Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. H. Mawardi Pewangi, M.Pd.I, selaku Dekan Fakultas Agama Islam.
3. Dr. Ir. H. Muchlis Mappangaja, MP, selaku Ketua Prodi Hukum Ekonomi Syariah dan Sekretaris Prodi Hukum Ekonomi Syariah, dan para dosen Prodi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Muhammad Ridwan, S. HI., M. HI dan Fakhruddin Mansyur, SE.I., ME.I selaku dosen pembimbing saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Inten Eqa Saputri yang selalu menemani dan membimbing saya mulai dari nol dan yang selalu mensupport serta menemani saya dalam penyelesaian skripsi ini.

6. Teman dan sahabat saya di kelas HES 016 A, Arwinni, Ulya ramadhan, Ikma dan Kiki serta teman teman lainnya yang tidak sempat saya sebutkan namanya.
7. Teman dan sahabat saya di kelas HES 016 B, A.R Musawwir, Muh. Isram, Ratih Kusuma Dewi, Muh. Anas, Nurul Maghfirah dan Aulia Ramadan, Khairunnisa. Fadillah Febrianti serta teman-teman KKN yang selalu memberikan dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis senantiasa mengharapkan kritikan dan saran dari berbagai pihak yang sifatnya membangun karena penulis yakin bahwa suatu persoalan tidak akan berarti sama sekali tanpa adanya kritikan. Mudah-mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, terutama bagi pribadi penulis. Aamiin.

Makassar, 15 Rabiul akhir 1442
03 desember 2020 M

Penulis

Yahya Putra Pratama

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

DAFTAR ISI

SAMPUL i

HALAMAN JUDUL ii

PERSETUJUAN PEMBIMBING iii

SURAT PERNYATAAN iv

ABSTRAK v

ABCSTRACT vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR TABEL viii

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Tujuan Penelitian 4

D. Manfaat Penelitian 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6

A. Pengertian Persepsi 6

B. Pengertian Masyarakat 8

C. Unsur-Unsur Persepsi 9

D. Pengertian Warung Makan 10

E. Kriteria Warung makan sehat menurut Winsloe 10

F. Teori Pelaku Usaha 11

G. Pengertian Halal 16

H. Pengertian Haram 20

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

I. Pengertian Sertifikasi Halal 23

J. Tujuan Serifikasi Halal 26

BAB III METODE PENELITIAN 28

A. Jenis Penelitian 28

B. Lokasi dan Waktu Penelitian 28

C. Jenis dan Sumber Data 29

D. Teknik Pengumpulan Data 30

BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN 33

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian 33

B. Penerapan Sertifikasi Halal di Kota Makassar 36

C. Persepsi Pemilik Warung Terhadap Sertifikasi Halal 39

BAB V PENUTUP 54

A. Kesimpulan 54

B. Saran 55

DAFTAR PUSTAKA **56**

RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kehalalan makanan yang dikonsumsi oleh konsumen menjadi kebutuhan wajib bagi umat Muslim. Indonesia merupakan negara yang penduduknya mayoritas beragama muslim. Islam merupakan agama yang mengatur berbagai sendi kehidupan pemeluknya, tidak hanya dari aspek ibadah (hubungan antara hamba dengan Tuhan), tetapi juga dari aspek muamalah (hubungan dengan sesama manusia).

Agama Islam yang tertuang dalam kitab al-Qur'an beserta hadis dari Rasulullah saw mewajibkan umatnya memakan makanan dan minuman yang jelas status kehalalannya. Sebaliknya Islam melarang memakan makanan dan minuman yang haram. Jika sesuatu benar-benar berbahaya maka hukumnya haram, namun jika sesuatu benar-benar bermanfaat bagi manusia maka hukumnya halal.

Kesucian, dan baik buruknya segala sesuatu dalam Islam terlebih makanan senantiasa dikaitkan tentang halal dan haramnya. Perintah mengkomsumsi makanan halal ini jelas tercantum dalam berbagai Firman Allah swt Q.S. al-Baqarah [2] :168

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

Terjemahnya:

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.[1]

Berlandaskan pada kehidupan sehari-hari manusia memiiki kebutuhan yang harus terpenuhi, maka mereka harus bekerja. Sehingga banyak hal yang bisa dilakukan oleh manusia termasuk membuka peluang untuk dirinya serta orang lain dengan menjalankan usaha salah satunya adalah membuka warung makan, cemilan, ataupun usaha makanan lainnya membuat semakin beragamnya makanan yang dikomsumsi oleh masyarakat.

Sangat disayangkan manakala masyarakat hanya sebagai konsumtif belaka tidak peduli apakah makanan yang mereka konsumsi merupakan makanan yang halal atau makanan yang haram terlebih hanya mengandalkan informasi yang disediakan atau diberikan pelaku usaha padahal informasi tersebut belum tentu kebenarannya. Begitu juga dengan pemilik warung tersebut yang cenderung acuh atau tidak peduli terhadap makanan yang mereka produksi.

Pemilik warung beranggapan bahwa mereka memproduksi makanan sudah dengan komposisi atau bahan-bahan yang aman. Padahal perlu mereka ketahui yang aman belum tentu halal, apalagi dari sisi keamanan pangan yang meliputi kebersihan tempat produksi makanan. Hal ini mengakibatkan konsumen terutama konsumen muslim tidak mendapatkan keamanan dan kenyamanan dalam

---

[1] Departemen Agama RI, *al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan* (Jakarta: Magfirah Pustaka, 2006) h.25

mengkonsumsi makanan dan minuman, terlebih lagi jika konsumen mengetahui proses produksinya.

Majelis Ulama Indonesia dalam mengeluarkan sertifikat halal bagi produsen tentu memiliki pengaturan yang ketat. Sertifikasi halal pada makanan adalah suatu kegiatan pengujian secara sistematik untuk mengetahui apakah suatu barang yang diproduksi suatu perusahaan telah memenuhi ketentuan halal.[2] Banyak hal yang perlu dilakukan produsen untuk mendapatkan sertifikat halal secara aturan harus melalui prosedur dan tahapan tertentu.

Sertifikasi halal sangatlah penting dilakukan untuk menentramkan hati umat muslim dalam memilih makanan karena pada era globalisasi sekarang dengan teknologi yang berkembang dengan pesat, produk makanan pun semakin banyak olahannya sehingga menjadi sulit membedakan makanan halal dan haram. Kota Makassar sebagai Kota Metropolitan yang dengan mudah dapat dikunjungi dan juga tata letak strategis, dengan julukan tersebut pelaku usaha warung makan turut ikut dalam mengambil kesempatan.

Kota Makassar terdapat banyak warung makan yang menjajakan beragam makanan cepat saji dari berbagai jenis makanan, mulai dari makanan padang, makanan ciri khas jawa, bakso, pangsit ataupun cafe-cafe yang memiliki banyak menu. Sertifikasi halal adalah cara mengetahui standarisasi kehalalan makanan yang diolah oleh produsen, apakah sudah sesuai dengan syariat, terlebih Kota Makassar adalah kota yang mayoritas penduduknya beragama muslim. Keadaan

[2] Nur Hidayah, *"Persepsi Pedagang Makanan tentang Sertifikat Halal Pada Makanan (Studi Kasus PedagangMakanan Jalan Pilau RT 02 RW 03 Kelurahan Panarung Palangka Raya)"* (Skripsi Sarjana,Jurusan Al-Ahwal Al-Syakhsiyyah: Palangkaraya, 2010), h. 1

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

yang seperti ini membuat kebutuhan sertifikasi halal menjadi hal penting, tetapi bagaimana sebenarnya penerapan sertifikasi halal di Kota Makassar beserta dengan tanggapan dari pemilik warung itu sendiri.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang msalah yang telah disebutkan di atas, maka masalah dapat dirumuskan berupa pertanyaan yaitu :

1. Bagaimana persepsi pemilik warung terhadap kewajiban sertifikasi halal?
2. Bagaimanakah urgensi status sertifikasi halal bagi pengusaha warung di Kota Makassar?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui persepsi pemilik warung di Kota Makassar terhadap sertifikasi halal.
2. Untuk mengetahui keharusan status sertifikasi halal bagi pengusaha warung di Kota Makassar.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

1. Manfaat secara teoreitis

Peneletian ini dapat mengembangkan dan menumbuhkan ilmu pengetahuan, selanjutnya penelitian ini diharapkan manjadi stimulasi

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

(perangsang) bagi penelitian selanjutnya. Dengan demikian pengkajian secara mendalam berlangsung dan memperoleh hasil secara maksimal.

2. Manfaat secara praktis

a. Manfaat teoretis

Menambah wawasan untuk berfikir secara kritis dan sistematis dalam menghadapi permasalahan yang terjadi dan sebagai alat dalam mengimplementasikan teori-teori ilmu ekonomi khususnya terkait dengan ekonomi Syariah (Islam) yang diperoleh selama kuliah.

b. Manfaat Praktis:

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk pengembangan selanjutnya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran kepada asyarakat dan pihak terkait pada persoalan yang berhubungan dengan sertifikasi halal Kota Makassar.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Persepsi

Kata persepsi berasal dari bahasa inggris yaitu *perception.*[3] Persepsi adalah pemahaman, penafsiran, tanggapan inderawi, atau proses untuk mengingat atau mengidentifikasi sesuatu.[4] Dalam Kamus Besar Bergambar Bahasa Indonesia "persepsi" adalah tanggapan (penerimaan) langsung dari sesuatu juga proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui panca inderanya.[5] Persepsi dalam arti sempit, penglihatan, yakni bagaimana seseorang melihat sesuatu, sedangkan dalam arti luas, pandangan atau pengertian, yaitu bagaimana seseorang memandang atau mengartikan sesuatu.[6]

Persepsi ada karena terjadinya komunikasi terhadap suatu stimulus yang dilakukan kepada seseorang untuk menghasilkan sebuah informasi, kemudian informasi ini diterima setiap individu berbeda-beda. Penerimaan informasi yang diberikan setiap orang ada yang menerima ataupun acuh terhadap informasi yang diterimanya. Hal ini disebabkan karena persepsi seseorang dalam menerima sebuah informasi berbeda-beda.

---

[3] Jhon M. Echols dan Hasan Shadily, *Kamus Inggris-Indonesia* (Jakarta: PT. Gramedia, 2007), h. 424

[4] Tim Pustaka Phoenix, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Jakarta: PT. Media Pustaka Phoenix,2008), h.663.

[5] Nurhasna dan Didik Tumianto, *Kamus Besar Bergambar Bahasa Indonesia* (Jakarta: PT. BinaSarana Pustaka, 2007),h.549.10Alex Sobur, Ensiklopedia Komunikasi(Bandung: Simbiosa Rekatama Media, 2014), h. 636.

[6] Alex Sobur, *Ensiklopedia Komunikasi* (Bandung: Simbiosa Rekatama Media, 2014), h. 636

Persepsi juga timbul karena diawali dengan adanya obyek peristiwa atau situasi yang hadir, kemudian situasi yang hadir tersebut di registrasi atau diterima oleh panca indera baik itu penglihatan, pendengaran, penyentuhan, perasaan, dan penciuman yang diinterpretasikan sesuai dengan cara pendalaman, motivasi dan kepribadian seseorang yang kemudian akan menimbulkan umpan balik yang dapat mempengaruhi persepsi seseorang.

Persepsi pada dasarnya adalah proses yang terjadi terhadap individu mengenali suatu objek beserta fakta objektif melalui panca indera yang dimilikinya. Penginderaan adalah merupakan proses diterimanya stimulus (pengamatan) oleh individu melalui alat indera yang disebut proses penginderaan. Alat-alat indera yang dapat melakukan pengamatan seperti indera penglihat, pendengar, pembau, perasa atau pengecapan, peraba, indera keseimbangan, indera perasa urat daging (kinestesi) dan indera perasa jasmaniah (organis).[7] Dari proses pengamatan tersebut akan menjadi sebuah tanggapan pengamatan yang berbagai macam tergantung dengan stimulus yang di terima oleh individu.

Persepsi merupakan fungsi yang penting dalam kehidupan, dengan adaya persepsi individu dapat mengetahui sesuatu hal yang bermanfaat dan kurang bermanfaat sehingga dapat mengupayakan sesuatu hal untuk dirinya sendiri. Persepsi seseorang merupakan proses psikologi yang mengawali individu untuk bertindak dan bertingkah laku. Dapat disimpulkan bahwa persepsi adalah tanggapan, pandangan atau kesan yang timbul pada seseorang terhadap stimulus

[7] Agus Sujanto, *Psikologi Umum* (Jakarta: Bumi Aksara, 2008),h. 21

yang diamati seseorang dengan panca inderanya kemudian disimpulkan berdasarkan informasi yang diterimanya.

B. Pengertian Masyarakat

Masyarakat adalah sekelompok manusia yang terjalin erat karena sistem tertentu, tradisi tertentu, konvensi dan hukum tertentu yang sama, serta mengarah pada kehidupan kolektif. Masyarakat adalah sekumpulan manusia yang karena tuntutan kebutuhan dan pengaruh keyakinan, pikiran, serta ambisi tertentu dipersatukan dalam kehidupan kolektif. Sistem dan hukum yang terdapat dalam suatu masyarakat mencerminkan perilaku-perilaku individu karena individu-indivu tersebut terikat dengan hukum dan sistem tersebut.

Masyarakat merupakan sebuah sistem yang saling berhubungan antara satu manusia dengan manusia lainnya yang membentuk suatu kesatuan. Manusia sebagai mahluk sosial membutuhkan manusia lainnya untuk memenuhi kebutuhannya. Mereka tidak dapat hidup sendiri dalam sebuah masyarakat.

Masyarakat terjelma bukan karena keberadaannya di satu saat dalam perjalanan waktu. Tetapi ia hanya ada dalam waktu, ia adalah jelmaan waktu. Masyarakat ada setiap saat dari masa lalu ke masa mendatang. Kehadirannya justru melalui fase antara apa yang telah terjadi dan apa yang akan terjadi. Dalam masyarakat kini terkandung pengaruh, bekas, dan jiplakan masa lalu serta bibit dan potensi untuk masa depan.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

C. Unsur-Unsur Persepsi

1. Penglihatan (Sensasi)

   Sensasi ini terlihat melalui panca indera yaitu mata, telinga, hidung, kulit, lidah. Sensasi merujuk pada pesan yang dikirimkan ke otak melalui panca indera manusia. Panca indera adalah reseptor (penerima rangsangan) yang berfungsi sebagai penghubung antara otak manusia dengan lingkungan sekitar.

2. Perhatian (Atensi) Sebelum manusia merespon atau menafsirkan objek atau kejadian atau rangsangan apapun, terlebih dahulu memperhatikan kejadian atau rangsangan tersebut. Jadi persepsi mensyaratkan kehadiran suatu objek untuk dipersepsikan, termasuk orang lain atau diri sendiri. Jika terjadi beberapa kasus, rangsangan akan menarik perhatian yang dianggap lebih penting daripada yang tidak menarik perhatian. Rangsangan seperti ini biasanya menjadi penyebab kejadian-kejadian berikutnya. Itulah orang yang paling kita perhatikan cenderung dianggap orang yang paling berpengaruh. Dengan kata lain, kita akan memperhatikan apa yang kita anggap bermakna bagi kita dan kita tidak akan memperhatikan apa yang tidak bermakna bagi kita.

3. Penafsiran (Interpretasi) Interpretasi merupakan tahap terpenting dari persepsi, yaitu menafsirkan atau memberi makna atas informasi yang disampaikan kepada kita melalui panca indra.[8]

[8] Riswandi, *Ilmu Komunikasi* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009), h.50

D. Pengertian Warung Makan

Warung adalah salah satu kata yang sering didengar dalam kehidupan sehari-hari dari anak kecil hingga orang tua mengetahui istilah ini dengan istilah umum untuk didengarkan. Warung adalah usaha kecil milik keluarga yang berbentuk kedai, kios, toko kecil, atau restoran sederhana.[9] Terdapat banyak jenis warung, umumnya berbentuk toko kecil seperti gerobak dorong beratap yang menjual minuman dingin dalam kemasan botol, kudapan, permen, rokok, krupuk, dan berbagai macam barang-barang keperluan sehari-hari. Warung bisa dikatakan sebagai usaha semua kalangan yang dapat dengan mudah ditemukan dipinggir jalan maupun dalam gang-gang sempit dengan berbagai macam jenis-jenisnya.

Memiliki warung adalah mendirikan sebuah usaha perseorangan yang bisa dilakoni oleh semua anggota keluarga tanpa upah atau gaji. Pengertian warung makan merupakan tempat yang digunakan untuk berjualan makanan, dalam bahasa Inggris diistilahkan sebagai *street food* yang merupakan makanan dan minuman siap komsumsi yang dipersiapkan, dijual dijalan atau ditempat-tempat umum lainnya.

E. Kriteria warung makan sehat menurut Winsloe antara lain:

1. Memenuhi kebutuhan fisiologis berupa ruangan yang ada ventilasi supaya ada pertukaran udara dan agar ruangan dalam mendapat sinar matahari.

---

[9] "Warung" *Wikipedia the Free Encyclopedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Warung* (26 Desember 2019).

2. Syarat psikologis yang harus dipenuhi yaitu keadaan warung yang sekiranya serta cara pengaturannya memenuhi rasa keindahan, kebebasan yang cukup dan aman.
3. Untuk menghindari terjadinya kecelakaan, bangunan harus kuat sehingga tidak mudah ambruk dan diusahakan tidak mudah terbakar terutama yang menggunakan kompor gas.[10]

F. Teori Pelaku Usaha

Pelaku usaha ialah salah satu pihak yang langsung berhubungan dengan konsumen disini pelaku usaha bukan hanya produsan barang dan jasa melainkan juga yang menyalurkan barang dan jasa kepada konsumen, penyedia bahan baku dapat juga disebut sebagai pelaku usaha.

Pemilik warung dapat diartikan dengan seseorang yang mempunyai usaha yang dijalankan untuk mendapatkan keuntungan dengan membuka warung. Pemilik warung disini dikategorikan sebagai pelaku usaha. Pelaku usaha yang dikategorikan oleh penulis ialah yang membuat berbagai jenis pangan siap saji. Pengertian pangan itu sendiri sesuai dengan Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang berarti segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan dan perairan, dan air, baik

[10] Kesmas, " *Pengertian dan Kriteria Warung Makanan atau Street Food dan Perannya pada Penularan Penyakit,* "Blog Public Health Home. http://www.indonesianpublichealth.com/warung-makanan-dan-foodborne-diseases/(26 Desember 2019)

yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi komsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, pembuatan makan dan minuman.[11]

Pelaku usaha menurut Undang-Undang No.8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.[12]

Pelaku usaha dalam menjalankan usahanya ia berhak mendapatkan keuntungan atau laba sebanyak-banyaknya sesuai dengan salah satu prinsip ekonomi yaitu menggunakan modal seminimal mungkin dan mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin, juga meningkatkan harkat dan martabat konsumen perlu meningkatkan kesadaran, pengetahuan, kepedulian, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya sendiri serta menumbuh kembangkan sikap pelaku usaha yang bertanggung jawab.[13]

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

[11] Republik Indonesia, *Undang-Undang Dasar 1945*, Pasal 1 angka 1.
[12] Republik Indonesia, *Undang-Undang Dasar 1945*, Pasal 1 angka 3
[13] Zaeni Asyhadie, *Hukum Bisnis*(Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2012), h. 191

1. Hak Pelaku Usaha

Pasal 6 Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyebutkan hak-hak pelaku usaha yaitu pelaku usaha harus menerima pembayaran dari barang/jasa yang diperjual belikan kepada konsumen, mendapatkan perlindungan hukum dari konsumen yang tidak beritikad baik, berhak melakukan pembelaan terhadap dirinya sendiri dalam sengketa dengan konsumen, hak untuk mendapatkan rehabilitasi nama baik jika secara hukum tidak terbukti merugikan konsumen dalam perdagangan barang/jasa yang dilakukannya. Hak-hak dari pelaku usaha harus didapatkan, ketika pelaku usaha memproduksi barang dan jasa ia berhak mendapatkan bayaran yang sesuai dengan hasil produksinya ditambah dengan keuntungan yang harus didapatkan oleh pelaku usaha.

2. Kewajiban Pelaku Usaha.

Sesuai dengan Pasal 7 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, kewajiban pelaku usaha telah dijelaskan didalamnya secara rinci, salah satu kewajiban dari pelaku usaha adalah memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan. Butir tersebut mengharuskan pelaku usaha dalam melakukan produksi harus memberikan informasi yang jelas dan jujur kepada konsumen, sebab dengan informasi tersebut konsumen dapat mengetahui kondisi dan mutu barang yang diproduksinya, menjaga mutu

barang merupakan kewajiban pelaku usaha yang harus selalu di jaga dalam kondisi apapun, pelaku usaha wajib mengecek kondisi dari setiap barang yang dihasilkan mulai dari bahan mentah, bahan baku, pabrik pembuatan hingga menjadi bahan jadi yang siap didistribusikan, standarisasi mutu yang di keluarkan haruslah sesuai dengan ketentuan mutu yang ada di Indonesia.

Pelaku usaha biasanya sering melupakan kewajiban menjaga mutu barang yang diproduksinya, demi meraih keuntungan yang besar. Kelalaian menjamin mutu barang atau jasa ini bisa jadi disengaja oleh pelaku usaha karena pola pengawasan yang kurang dari pemerintah atau karena lemahnya penegakan hukum. Apabila terjadi kerusakan produk akibat kelalaian produsen sehingga menyebabkan kerugian konsumen pelaku usaha berkewajiban memberikan kompensasi berupa ganti rugi sesuai dengan kerugian yang diderita konsumen dan sesuai dengan undang-undang yang berlaku. Ganti rugi ini diberikan sebagai pengganti penghasilan konsumen yang hilang akibat menderita sakit.[14]

3. Perbuatan yang Dilarang Pelaku Usaha

Menurut Pasal 8 sampai dengan pasal 16 Undang-undang Perlindungan Konsumen perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha yaitu tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan

---

[14] Dimas Bayu Murti, *"Peran LPPOM MUITerkait Peredaran Berbagai Jenis Label Halal Pada Produk Makanan yang Beredar di Pasaran"* (Skripsi Sarjana, Fakultas Hukum,Semarang,2013), h. 23

ketentuan peraturan perundang-undangan, tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau netto, ukuran, takaran dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang produksinya, tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang atau jasa, tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang atau jasa tersebut, tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu, tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan "halal" yang dicantumkan dalam label.

Jadi, dalam undang-undang sudah ditegaskan akan keberadaan produk halal yang harus ada pada produk yang dibuat, banyak hal yang menjadi larangan pelaku usaha dalam membuat barang produksinya, sehingga dapat menjadi suatu tindakan kehati-hatian pelaku usaha, terlebih dalam produksi olahan makanan jika konsumen mendapatkan kerugian maka pelaku usaha berhak dituntut untuk memberikan ganti rugi yang tepat bagi konsumen tersebut atau pelaku usaha harus rela kehilangan usahanya jika hal tersebut terjadi karena kesalahan pihak pelaku usaha.

Pelaku usaha juga dalam menjalankan usahanya tidak boleh memberikan barang yang cacat produksi kepada konsumen, ataupun mempromosikan barang dagangannya secara tidak jujur.

Jika semua yang sudah ditetapkan tersebut disadari dengan baik oleh pelaku usaha maka keuntungan yang besar bukan masalah besar yang harus dihadapi. Keuntungan yang didapatkan akan semakin besar dan berkembang.

G. Pengertian Halal

Halal dan thayyib adalah satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Kata halalan, berasal dari kata halla, yang berarti lepas atau tidak terikat.[15] Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia halal berarti diizinkan (tidak dilarang oleh syara'), yang diperoleh atau di perbuat dengan sah.[16] Secara etimologi kata halalan berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat pada ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau diartikan sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya dunia dan akhirat.[17]

Halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan, dalam agama Islam. Istilah ini dalam kosa kata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.

---

[15] Ahmad Warson Munawwir, *Kamus Arab Indonesia Al-Munawwir*(Jakarta:Pustaka Progresif, 2002), h. 291.

[16] "Halal, " *Kamus Besar Bahasa Indonesia.* https://kbbi.web.id/halal (27 Desember 2019)

[17] Saufigreen,"Konsep Halal dan Thoyyib," Blog Pribadi. https://saufigreen.wordpress.com/2016/07/04/konsep-halal-thoyyib/ (27 Desember 2019)

Pasangan halal adalah thayyib yang berarti "baik". Suatu makanan dan minuman tidak hanya halal, tetapi harus thayyiba pakah layak dikonsumsi atau tidak, atau bermanfaatkah bagi kesehatan.[18] Kata thayyib berarti lezat, baik, sehat, menentramkan dan paling utama. Thayyib disini juga berarti baik, baik dari segi gizi dan juga aman dimakan. Suatu makanan yang halal pastilah thayyib, sedangkan jika makanan itu tidak thayyib maka bias menjadi tidak halal.

Demikian halnya jika suatu bahan pangan dapat meracuni tubuh, maka bahan pangan itu juga tidak halal. Makanan yang thayyib belum tentu halal. Sebagai contoh ayam yang dipotong tidak secara Islami maka dagingnya bisa thayyib, akan tetapi jelas tidak halal. Halal adalah sesuatu yang jika digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa).

Secara umum pegertian halal adalah perkara atau perbuatan yang dibolehkan, diizinkan, dan dibenarkan syariat Islam.[19] Dalam Islam istilah halal biasa digunakan terhadap sesuatu tindakan, percakapan, perbuatan, dan tingkah laku yang boleh dilakukan oleh Islam.

Dalam aspek makanan, minuman, dan barang-barang, halal adalah makanan atau barang yang tidak dilarang untuk dimakan atau digunakan oleh orang-orang Islam. Prinsip pertama yang ditetapkan dalam Islam

---

[18] "Halal," *Wikipedia the Free Encyclopedia*. https://id.wikipedia.org/wiki/Halal (Tanggal 8Agustus 2017).

[19] Ofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif* (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014),h. 138

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

bahwa pada dasarnya, segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal. Tidak ada yang haram kecuali jika ada nash (dalil) yang shahih (tidak cacat periwayatannya) dan sharih (jelas maknanya) dari Allah swt, yang mengharamkannya. Ini tidak hanya terbatas dalam masalah benda, tetapi menyangkut masalah perbuatan dan pekerjaan yang tidak termasuk dari urusan ibadah, yaitu yang disebut dengan adat atau mu'amalah.

Salah satu keindahan dari Islam adalah hal yang halal mencukupi kebutuhan manusia. Larangan hanya mencakup hal-hal yang tidak penting. Namun memberikan pilihan lain yang lebih banyak manfaatnya dan mendapatkan kenyamanan bagi manusia. Contohnya Allah swt melarang minuman keras agar menyehatkan badan dan pikiran. Melarang makanan yang haram namun menyediakan banyak makanan sehat lainnya. Karena Allah swt tidak ingin membuat hambanya susah, tetapi menginginkan kemudahan, kebaikan, petunjuk dan kesejahteraan bagi manusia.

1. Dasar hukum status makanan halal

Jadi, makanan yang halal pada dasarnya adalah makanan sehat dan membawa kebaikan pada diri seorang Muslim. Bagi umat Islam memakan makanan yang halal merupakan salah satu bentuk dari ketaatan serta ketaqwaan kepada Allah swt dan merupakan perintah yang harus dilaksanakan oleh setiap manusia yang beriman. Perintah memakan makanan yang halal termaktub dalam banyak ayat didalam al-Qur'an, salah satunya adalah

a. Q.S.al-Baqarah [2]:168

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

Terjemahnya :

Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.[20]

b. Hadis

عَنْ أَبِي مُحَمَّدٍ الحَسَنِ بنِ عَلِيِّ بْنِ أَبِيْ طَالِبٍ سِبْطِ رَسُولِ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَرَيْحَانَتِهِ رَضِيَ اللهُ عَنْهُمَا قَالَ: حَفِظْتُ مِنْ رَسُوْلِ اللهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: دَعْ مَا يَرِيْبُكَ إِلَى مَا لاَ يَرِيْبُكَ. رَوَاهُ التِّرْمِذِي وَالنَّسَائِي وَقَالَ التِّرْمِذِيّ: حَدِيْثٌ حَسَنٌ صَحِيْحٌ

Artinya :

Dari Abu Muhammad Al Hasan bin 'Ali bin Abi Thalib *radhiyallahu 'anhuma*, cucu kesayangan Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam*, dia berkata: 'Aku hafal dari Rasulullah *shallallahu 'alaihi wa sallam*: *"Tinggalkanlah sesuatu yang membuatmu ragu, dan kerjakanlah sesuatu yang tidak membuatmu ragu."* (HR. At Tirmidzi dan An Nasa'i).[21]

c. Ijma'

Keputusan Rakor Komisi Fatwa dan LP POM MUI serta Departemen Agama RI, pada 25 Mei 2003 tentang standarisasi fatwa halal mengenai pemotongan hewan.

d. Menurut Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan Keputusan Menteri Agama (KMA) 982 Tahun 2019 tentang Layanan Sertifikasi Halal di Indonesia, LPPOM MUI berperan sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang dapat

[20] Departemen Agama RI, *al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan* (Jakarta: Magfirah Pustaka, 2006),h.25

[21] https://haditsarbain.com/hadits/tinggalkanlah-sesuatu-yang-membuatmu-ragu/(Diakses pada tgl 01 Desember 2020)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

melakukan pemeriksaan terhadap kehalalan suatu produk dari sisi ilmiah. Hasil laporan tersebut akan dilaporkan pada sidang Komisi Fatwa MUI untuk dijadikan dasar penentuan status kehalalan produk. Komisi Fatwa MUI inilah yang menentukan status hukum pada produk tersebut.

e. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai Badan Pengawas Obat dan Makanan, yang selanjutnya disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pengawasan Obat dan Makanan.

H. Pengertian Haram

Lawan dari kata halal adalah haram. Haram berasal dari bahasa Arab yang bermakna, terlarang atau suatu perkara yang dilarang oleh syara' (agama)[22]. Haram adalah suatu perkara atau perbuatan yang telah ditetapkan oleh syariat Islam agar tidak dilakukan oleh orang-orang Islam dan pelanggaran terhadap perkara tersebut dikenakan dosa. Mengerjakan perbuatan yang haram akan mendapatkan dosa dan mendapat pahala jika ditinggalkan. Misalnya memakan bangkai binatang, darah, minum khamr, memakan barang hasil curian.[23]

Menurut hukum Islam, secara garis besar, perkara (benda) haram terbagi menjadi dua, haram li-zatihdan li-gairih (haram karena adanya

---

[22] Ahmad Warson Munawwir, *Kamus Arab Indonesia Al-Munawwir*(Jakarta: Pustaka Progresif,2002), h. 257.

[23] Muchith A. Karim, ed., *Perilaku Komunitas Muslim Perkotaan dalam Mengkomsumsi Produk Halal*(Jakarta: Kementerian Agama RI, 2013),h. 11.

unsur lain). Haram li-zatihadalah yang mutlak diharamkan oleh agama, sedangkan haram li-gairih adalah bendanya halal tapi penanganannya tidak dibenarkan oleh ajaran agama Islam contohnya kambing yang tidak dipotong secara syar'i, dan bendanya halal tetap diperoleh dengan jalan ataucara yang dilarang oleh agama contohnya hasil korupsi, mencuri, dan lain sebagainya.

Makanan haram adalah makanan atau barang yang tidak diperbolehkan atau tidak diizinkan untuk dimakan oleh orang-orang Islam. Dengan demikian haram dalam syariat Islam itu sebenarnya sangat sempit sekali dan sesuatu yang halal justru sangat luas. Prinsip Islam (menyangkut halal dan haram) yang ke dua adalah Islam membatasi kewenangan untuk memutuskan haram dan halal. Islam mencabut hak itu dari tangan manusia tanpa memandang status manusia. Islam menetapkannya hanya pada Allah swt.[24]

Penetapan halal dan haram sesuatu langsung berasal dari Allahswt, manusia hanya mengelompokkan mana yang halal dan haram yang dipercayakan kepada ulama melalui ijtihadnya. Tidak ada yang bisa menyatakan mana yang halal dan mana yang haram karena kepentingan pribadinya dan membuat penderitaan dan kesulitan bagi orang lain. Sesuai dengan Firman Allah swt dalam Q.S. al-An'am [6]:119

[24] Yusuf Qaradhawi, *Halal dan Haram*(Bandung: Jabal, 2007),h. 34.

وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ ۗ وَإِنَّ كَثِيرًا لَيُضِلُّونَ بِأَهْوَائِهِمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ ۗ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ

Terjemahnya:

Mengapa kamu tidak mau memakan (binatang-binatang yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelihnya, padahal Sesungguhnya Allah Telah menjelaskan kepada kamu apa yang diharamkan-Nya atasmu, kecuali apa yang terpaksa kamu memakannya, Dan Sesungguhnya kebanyakan (dari manusia) benar benar hendak menyesatkan (orang lain) dengan hawa nafsu mereka tanpa pengetahuan. Sesungguhnya Tuhanmu, Dia-lah yang lebih mengetahui orang-orang yang melampaui batas.[25]

Prinsip dalam Islam ialah apabila Islam telah mengharamkan sesuatu, cara apapun yang dapat membawa seseorang kepada perbuatan tersebut, hukumnya adalah haram. Contohnya makan wasilah[26], minuman keras Nabi saw, tidak hanya melaknat orang yang meminumnya, tapi juga yang menyajikannya, memesan dan mendapatkan bayaran darinya. Q.S. Al-Maidah [5]:3 menjelaskan tentang mana saja yang Allah tetapkan keharamannya.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ ۚ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتْمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ ۙ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahnya:

---

[25] Departemen Agama RI, *al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan*,h.144.

[26] Domba jantan yang disembahkan kepada berhala dari seekor domba betina yang [26] Departemen Agama RI, *al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan*, h. 108
melahirkan kembar terdiri dari betina dan jantan

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 menyembelihnya, 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 Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan Telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu.Maka barang siapa terpaksaKarena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.[27]

Di dalamnya terkandung bahwa makanan yang haram itu pada pokoknya ada empat yaitu:

1. Bangkai, yaitu binatang yang mati dengan sendirinya tanpa ada suatu usaha manusia yang memang sengaja disembelih atau dengan berburu.
2. Darah yang mengalir.
3. Daging babi, kebanyakan ulama sepakat menyatakan bahwa semua bagian babi yang dapat dimakan adalah haram, termasuk semua produk yang dibuat dengan menggunakan bahan tersebut sebagai bahan bakunya
4. Binatang yang disembelih bukan karena Allah, yaitu binatang yang disembelih atas nama selain Allah

I. Pengertian Sertifikasi Halal

Zaman dahulu kehalalan dan kesucian makanan adalah halal yang merupakan persoalan yang tidak serius, namun pada zaman yang berkembang saat dimana tegnologi telah hampir menguasai setiap produk pembuatan olahan makanan dan minuman, maka masyarakat

[27] Departemen Agama RI, *al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan*, h. 108

khususnya yang beragama muslim dilema apakan makanan yang dikomsumsi halal atau tidak. Kemudian lembaga MUI mengeluarkan fatwa mengenai sertifikasi halal untuk menjawab keresahan masyarakat.

Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan SJH memenuhi standar LPPOM MUI. Sertifikat Halal merupakan suatu proses yang dilakukan dalam beberapa tahap untuk membuktikan bahwa penerapan sistem jaminan halal telah memenuhi persyaratan untuk dilakukan secara sistematis. Sertifikat halal juga fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI sesuai dengan syariat Islam.[28]

Produk Halal adalah produk pangan, produk lainnya yang tidak mengandung unsur atau barang haram atau dilarang untuk di komsumsi, digunakan, atau dipakai oleh umat Islam baik yang menyangkut bahan baku, bahan tambahan, bahan bantu, dan bahan penolong lainnya termasuk bahan produksi yang diolah melalui proses rekayasa genetik dan iradasi yang pengolahannya dilakukan sesuai dengan ajaran Islam.[29]

---

[28] Majelis Ulama Indonesia, "*Sertifikasi Halal*," Official Website Halal Majelis Ulama Indonesia.www.halalmui.org(Tanggal 7 April 2016).

[29] Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif*, h. 62

Fatwa adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh Komisi Fatwa tentang status hukum suatu produk tertentu. Dalam proses sertifikasi halal, keluaran fatwa yaitu status halal atau haram suatu produk berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI. Sedangkan Komisi Fatwa adalah salah satu komisi MUI yang bertugas untuk menghasilkan ketetapan hukum Islam tentang status hukum suatu kasus tertentu.

Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal. Dari segi sifatnya, fatwa-fatwa MUI ada yang bersifat responsif yaitu menjawab persoalan-persoalan yang dimintakan fatwanya oleh masyarakat, proaktif dalam arti inisiatif anggota Komisi Fatwa berkaitan dengan masalah-masalah yang tengah dihadapi, dan ada pula yang bersifat antisipatif, yaitu mencegah timbulnya persoalan (kemudharatan) di kemudian hari atas gejala-gejala persoalan kehidupan masyarakat.[30]

Pemegang Sertifikat Halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk foto cop nya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.Sertifikat halal adalah syarat untuk mencantumkan kehalalan suatu produk sehingga produk olahan tersebut aman untuk dikomsumsi.

---

[30] Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif*, h. 62

Sedangkan menurut Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH) berdasarkan fatwa terulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.[31]

J. Tujuan Sertifikasi Halal

Di Indonesia lembaga yang mempunyai kewenangan melaksanakan sertifikasi halal adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM). Keberadaan LPPOM-MUI dapat membantu masyarakat mempermudah dalam menemukan produk olahan yang halal. LPPOM-MUI ini mengeluarkan legitimasi halal berupa sertifikasi halal bagi produsen yang telah lulus audit. Dengan dikeluarkannya sertifikasi halal maka konsumen dapat memastikan produk yang halal mereka komsumsi. Secara teori para pemeluk agama Islam merupakan motivasi menentukan makanan halal dan terwakili dengan adanya sertifikasi halal.[32]

Tujuan dari sertifikat halal ini ialah memberikan kepastian status kehalalan suatu produk atau makanan, dengan begitu konsumen tidak perlu takut ataupun khawatir terhadap apa yang dikomsumsi sehingga dapat menentramkan batin konsumen. Dengan tujuan tersebut sertifikasi

---

[31] Republik Indonesia, *Undang-Undang Dasar 1945*, Pasal 1 angka 1.

[32] Muchith A. Karim, ed., *Perilaku Komunitas Muslim Perkotaan dalam Mengkomsumsi Produk Halal*, h. 4

halal merupakan salah satu cara melindungi konsumen muslim yang telah sejalan dengan hukum positif yang berlaku di Indonesia.

Ketentuan halal bagi umat Islam dalam mengkomsumsi makanan meliputi berbagai aspek diantara lain aspek dari bahan baku, aspek tata cara memproduksinya, aspek tata cara menyajikannya, hingga aspek tata cara mengkonsumsinya.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis fikih yaitu penelitian untuk menganalisis dan mendeskripsikan hasil penelitian. Penelitian ini merupakan metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasikan objek sesuai dengan kenyataan di Lapangan. Penggunaan metode deskriptif kualitatif bertujuan membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis faktual dan mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diteliti.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di warung makan yang berada di Kecamatan Manggala Kota Makassar. Waktu penelitian dilakukan berdasarkan lama waktu kegiatan penelitian dimulai dengan melakukan usaha penelitian, kegiatan survey lapangan, pembuatan proposal, kegiatan penelitian, pengumpulan data penelitian, sampai dengan pengumpulan hasil penelitian dan proses kegiatan penyelesaian penelitian. Penelitian ini di rencanakan 2 (dua) bulan tahun 2020. Penulis mengambil lokasi tersebut karena dianggap penting dalam menemukan data-data mengenai persepsi mereka terhadap sertifikasi halal di Kota Makassar.

C. Jenis dan Sumber Data

Penelitian tentang sertifikasi halal merupakan penelitian hukum normatif, yaitu penelitian pada penerapan fikih atau hukum mengenai status hukum halal bagi makanan yang dijual oleh pemilik warung. Pada persepsi pemilik warung mengenai fakta dan urgensi kepastian sertfikasi halal pada pangan (bahan kebutuhan) yang dijual di warung. Maka sumber data yang digunakan dalam peneltian ini berupa bahan hukum baik primer, sekunder dan tersier, yaitu:

a. Bahan Hukum Primer

Bahan penelitian ini diperoleh dengan melakukan wawancara, yaitu proses komunikasi dan interaksi untuk memperoleh informasi dengan mengadakan tanya jawab secara langsung dengan narasumber yang terkait. Bahan hukum primer adalah yang berasal langsung dari sumber data yang dikumpulkan secara khusus dan berhubungan langsung dengan permasalahan yang diteliti. Sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber data asli (tidak melalui perantara), dalam hal ini pemilik warung yang ada di Kota Makassar. Penelitian ini dilakukan dengan cara wawancara langsung kepada informan tentang pertanyaan-pertanyaan yang menjadi alat pengumpulan bahan untuk dianalisis dalam penelitian sehingga menghasilkan suatu kesimpulan. Penelitian dilakukan pada pemilik warung yang terkenal dan ramai dikunjungi oleh masyarakat serta berkedudukan tetap dengan upaya mendapatkan persepsi mereka

mengenai sertifikasi halal di Kota Makassar.

b. Bahan hukum sekunder

Bahan hukum sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan untuk maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini menjadi sumber data sekunder adalah literatur, artikel, jurnal, serta situs di internet yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

c. Bahan hukum tersier

Bahan hukum tersier adalah bahan yang memberikan petunjuk maupun penjelasan terhadap bahan hukum primer dan sekunder, seperti kamus besar bahasa Indonesia dan skripsi.

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, adalah sebagai berikut:

1. Pengamatan (Observasi)

Observasi ini digunakan karena memperhatikan fenomena denga terfokus terhadap kejadian ataupun gejala-gejala terhadap sesuatu untuk menafsirkan dan mengungkapkan faktor-faktor penyebabnya. Menggunakan kemampuan penulis dalam penelitian ini dengan melihat, mendengar dan merasakan sendiri fenomena yang terjadi dilapangan. Dengan melakukan ini penulis mampu mendapatkan sendiri informasi atau data melalui pengamatan in ini penulis mampu mendapatkan sendiri informasi atau data melalui pengamatan ini.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

2. Wawancara (Interview)

Wawancara dapat didefisidikan sebagai "interaksi bahasa yang berlangsung antara dua orang dalam situasi saling berhadapan salah seorang, yaitu yang melakukan wawancara meminta informasi atau ungkapan kepada orang yangditeliti yang berputar disekitarpendapat dan keyakinan.[33] Menyiapkan instrumen berupa pertanyaan-pertanyaan yang telah dipersiapkan oleh peneliti secara tatap muka dan peneliti merekam jawaban yang diperoleh sebagai informasi penting dalam menafsirkan penelitian yang sedang dikerjakan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses pecairan, pengumpulan dan penyediaan data sebagai bukti akurat untuk memperkuat informasi yang telah diperoleh. Dokumentasi ini bisa berupa gambar ataupun dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penelitian yang diperoleh saat penelitian sedang berlangsung.

E. Teknik Pengumpulan Data

Data adalah bukti sekaligus isyarat yang dikumpulkan secara hati-hati. Data ini meliputi apa yang dicatat secara aktif oleh peneliti dan apa yang ditemukan oleh peneliti. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia Data adalah

[33] Emzir, *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data* (Cet 2;Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2011),h.50

keterangan yang benar dan nyata. Keterangan atau bahan nyata yang dapat dijadikan dasar kajian.[34]

Data-data yang diperoleh selama penelitian perlu diperiksa agar sesuai dengan fokus penelitian yang penulis paparkan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif dalam penyelidikan bertumpu pada observasi dan wawancara, maka strategi analisisnya masih menurut pemaknaan perspektif. Penelitian deskriptif dimaksud untuk eksplorasi dan klarifikasi mengenai sesuatu fenomena atau kenyataan sosial, dengan jalan mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan masalah dan unit yang diteliti.

Analisis deskriptif yaitu menggambarkan sifat atau keadaan yang dijadikan obyek dalam penelitian. Deskriptif berarti menggambarkan secara tepat sifat-sifat suatu individu, keadaan, gejala atau kelompok tertentu, dan untuk menentukan frekuensi penyebaran suatu gejala dengan gejala lain dalam masyarakat. Sebagai tindak lanjut pengumpulan data, maka analisis data menjadi sangat signifikan untuk menuju penelitian ini dan dalam menganalisa data penulis menggunakan metode deskriptif analitik. Kerja dari metode deskriptif analitik adalah dengan cara menganalisis data yang diteliti dengan memaparkan data-data tersebut kemudian diperoleh kesimpulan.[35]

---

[34] "Data, " *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. http://kbbi.we..id/data(28 Desember 2019)
[35] Meika Wahyuni, *"Persepsi Kosumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal*,h.22

BAB IV

PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Gambaran Umum Kota Makassar

Kota Makassar merupakan Ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan yang terletak di Pantai Barat pulau Sulawesi berada dalam titik koordinat 119° 18' 30,18" sampai dengan 119°32'31,03" BT dan 5°00' 30,18" sampai dengan 5°14' 6,49" LS. Secara umum luas wilayah Kota Makassar tercatat 175,77 km^2 persegi, dengan batas-batas wilayah administratif sebagai berikut :

a. Sebelah Utara : Kabupaten Maros
b. Sebelah Selatan : Kabupaten Gowa
c. Sebelah Timur : Kabupaten Gowa dan Maros
d. Sebelah Barat : Selat Makassar

Secara administratif Kota Makassar terbagi atas 14 Kecamatan dan 143 Kelurahan. Bagian utara kota terdiri atas Kecamatan Biringkanaya, Kecamatan Tamalanrea, Kecamatan Tallo, dan Kecamatan Ujung Tanah. Di bagian selatan terdiri atas Kecamatan Tamalate dan Kecamatan Rappocini. Di bagian Timur terbagi atas Kecamatan Manggala dan Kecamatan Panakkukang. Bagian barat adalah Kecamatan Wajo, Kecamatan Bontoala, Kecamatan Ujung Pandang, Kecamatan Makassar, Kecamatan Mamajang, dan Kecamatan Mariso.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

Tabel 4.1

Luas Wilayah dan Persentase terhadap Luas Wilayah Menurut Kecamatan di Kota Makassar Tahun 2013

Kode Wil	Kecamatan	Luas Area (km^2)	Persentase Terhadap Luas Kota Makassar
010	Mariso	1,82	1,04
020	Mamajang	2,25	1,28
030	Tamalate	20,21	11,50
031	Rappocini	9,23	5,25
040	Makassar	2,52	1,43
050	Ujung Pandang	2,63	1,50
060	Wajo	1,99	1,13
070	Bontoala	2,10	1,19
080	Ujung Tanag	5,94	3,38
090	Tallo	5,83	3,32
100	Panakkukang	17,05	9,70
101	Manggala	24,14	13,73
110	Biringkanaya	48,22	27,43
111	tamalanrea	31,84	18,12
7371	Kota Makassar	17.577	100,00

Sumber : RTRW Kota Makassar.

Selain memiliki wilayah daratan, Kota Makassar juga memiliki wilayah kepulauan yang dapat dilihat sepanjang garis pantai Kota

Makassar. Pulau ini merupakan gugusan pulau-pulau karang sebanyak 12 pulau, bagian dari gugusan pulau-pulau sangkarang, atau disebut juga pulau-pulau pabbiring, atau lebih dikenal dengan nama Kepulauan Spermonde. Pulau-pulau tersebut adalah Pulau Lanjukang (terjauh), Pulau Langkai, Pulau Lumu-Lumu, Pulau Bonetambung, Pulau Kodingareng Lompo, Pulau Barrang Lompo, Pulau Barrang Caddi, Pulau Kodingareng Keke, Pulau Samalona, Pulau Lae-Lae, Pulau Lae-Lae Kecil (gusung) dan Pulau Kayangan (terdekat).

2. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Manggala merupakan salah satu kecamatan di Kota Makassar yang tidak berbatasan langsung dengan laut. Luas wilayah sebesar 24,14 km^2 atau sekitar 13,73% dari luas keseluruhan wilayah Kota Makassar dengan kepadatan penduduk 4.101 jiwa/km^2 dan kecamatan manggala dibatasi oleh:

a. Sebelah Utara : Kec.Tamalanrea
b. Sebelah Selatan : Kabupaten Gowa
c. Sebelah Barat : Kec.Panakukang
d. Sebelah Timur : Kabupaten Maros

Topografi wilayah kecamatan ini berelief dataran rendah hingga dataran tinggi, dengan elevasi 2-22 m di atas permukaan laut. Penggunaan lahan untuk pertanian sawah dan tegalan/kebun merupakan yang terluas dibandingkan kecamatan lain yakni 827 ha dan 411 ha dengan potensi produksi 4774,90 ton dan 1360,84 ton. Di sektor perikanan darat memiliki

potensi yang kecil. Tahun 2008 produksinya hanya sekitar 59,10 ton atau senilai 1.156.200 rupiah. Meskipun di sub sektor perikanan kecil, namun di sektor peternakan kecamatan ini memiliki populasi ternak besar dan kecil dalam jumlah yang sangat besar. Untuk populasi ternak besar (sapi dan kerbau) 1352 ekor sedangkan untuk populasi ternak kecil (kambing) 1.016 ekor.

Kecamatan ini memiliki 6 kelurahan dengan luas 24,14 km^2. Kelurahan yang paling luas adalah Tamanggapa yaitu 7,62 km^2, sedangkan kelurahan yang wilayahnya paling kecil di Kecamatan Manggala adalah Kelurahan Borong dan Batua.

B. Penerapan Sertifikasi Halal Di Kota Makassar

Makassar sebagai kota metropolitan adalah sebuah kota di provinsi Sulawesi Selatan Banyaknya destinasi wisata Kota metropolitan maka pengunjung dari berbagai daerah akan bersedia berkunjung baik sekedar sebagai tempat kunjungan ataupun hanya sekedar singgah dan ini akan memacu perekonomian yang dapat tumbuh di sekitar kota. Ekonomi di kota Makassar yang paling dominan adalah perdagangan atau usaha yang cukup terbilang maju, selain dari tempat wisata yang mempunyai banyak potensi dengan begitu banyak pula pelaku usaha mengambil kesempatan dengan cara membuka usaha salah satunya adalah usaha warung makan.

Pengetahuan serta kesadaran dari pemilik warung di Kota Makassar yang masih lemah sehingga penerapan sertifikasi halal warung

makan di Kota Makassar khususnya pemilik warung makan tidak berjalan. Kemudian dari data yang penulis dapatkan jangankan persoalan tentang sertifikasi halal untuk mengurus Surat Izin Usaha saja pemilik warung atau pelaku usaha lainnya banyak yang tidak mendaftakan usahanya dengan jelas, padahal administrasi tentang usaha yang dijalankan sangat penting karena mendapat kejelasan sertadapat dilindungi jika terjadi suatu hal yang tidak diinginkan. Berarti pemilik warung yang ada di Kota Makassar tingkat kesadaran dan kepedulian pada persoalan sertifikasi halal sangat kurang, terbukti dengan urusan yang sangat penting dalam membuka sebuah usaha saja banyak yang tidak mendaftar.

Selain sebagai upaya dalam perlindungan konsumen dari berbagai makanan yang tidak layak sesuai dengan ajaran Islam, juga memberikan dorongan kompetisi, menjadi keunggulan pasar serta meningkatkan daya saing pasar yang dipertimbangkan keberadaannya di dunia usaha. Penerapan sertifikasi halal memiliki manfaat,tidak hanya bermanfaat untuk pelaku usaha saja namun juga untuk semua pihak yang ada didalamnya.

Diantara manfaat adanya sertifikasi halal yaitu:

a. Perusahaan memiliki pedoman dalam menjaga kesinambungan proses produk halal.
b. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya sertifikasi halal MUI.
c. Memberikan jaminan dan ketentraman batin bagi masyarakat.
d. Mencegah terjadinya kasus-kasus yang terkait dengan penyimpangan yang menyebabkan ketidakhalalan produk terkait dengan sertifikat halal.

e. Menghindari kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal yang menyebabkan kerugian perusahaan.

f. Meningkatkan kepercayaan konsumen atas kehalalan produk yang dikonsumsinya.

g. Membangun kesadaran internal halal perusahaan untuk bersamasama menjaga kesinambungan produksi halal

h. Reward dari lembaga eksternal (memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal) dan pengakuan masyarakat (customer satisfaction).[36]

Sertifikasi halal juga sudah memiliki payung hukum yang sudah jelas yang telah disahkan oleh Dewan Perwakilan Rakyat pada tanggal 25 September 2014 yaitu Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang ini memperkuat dan mengatur berbagai regulasi halal yang selama ini tersebar dan dapat disebut sebagai payung hukum bagi pengaturan produk halal. Jaminan produk halal ini mencakup berbagai aspek tidak hanya obat, makanan, dan kosmetik akan tetapi lebih luas dari itu mencakup produk kimiawi, biologi, rekayasa genetik, serta barang yang di gunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Proses produk halal (PPH) sebagai rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Namun, Sertifikasi halal pada saat ini bukan sebagai suatu kewajiban bagi para pelaku usaha akan tetapi hanya bersifat sukarela.Artinya, LPPOM MUI memberikan sertifikat

[36] LPPOM MUI, *Paduan Umum Sistem Jaminan Halal*, h.35.

halal kepada pelaku usaha yang mendaftarkan warung makan atau produknya untuk diaudit. Padahal dengan melakukan sertifikasi halal akan meningkatkan daya saing dalam kompetensi hasil produksi pelaku usaha.

C. Persepsi Pemilik Warung Terhadap Sertifikasi Halal

Pada masa lampau pengelolaan makanan masih sederhana dan juga komunikasi konsumen pada produsen masih dapat dilaksanakan secara langsung, berbeda dengan sekarang di zaman yang semakin canggih ini, mulai dari smartphone canggih, kendaraan canggih, alat elektronik, ataupun pengelolaan pangan menjadi sangat kompleks. Kehalalan makanan pada saat ini menjadi pertanyaan besar bagi masyarakat selaku konsumen, pelaku usaha juga sebagai produsen pangan dalam produksinya harus memenuhi standarisasi yang telah di tetapkan. Sertifikasi halal telah menjadi jawaban bagi para pelaku usaha yang ingin bertanggung jawab dalam persoalan kehalalan makanan yang dibuatnya.

Sertifikasi halal sebenarnya sudah memiliki payung hukum yang sudah jelas dengan disahkannya Undang-Undang No. 33 Tahun 2104 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam kehidupan sehari-hari bahkan bermasyarakat kejelasan kehalalan yang dikomsumsi bukan hanya dibutuhkan oleh keluarga umat Islam namun juga sertifikasi halal sangat dibutuhkan kalangan pengusaha terlebih selaku pelaku usaha.

Hal yang kemudian menjadi pertanyaan di benak peneliti dari jawaban-jawaban melihat fenomena-fenomena yang terlihat dalam sudut

pandang penulis, persepsi pemilik warung dianggap penting dalam menemukan hasil dari penelitian penulis, taggapan dari pemilik warung mengenai sertifikasi halal di Kota Makassar dianggap perlu karena pelaku usaha dalam hal ini banyak mengambil keuntungan dengan keadaan ini maka dari itu dianggap perlu untuk mengungkap tentang persepsi mereka terhadap sertifikasi halal di Kota Makassar dengan melihat dari unsur dan faktor-faktor yang menyebabkan pemilik warung mengeluarkan tanggapannya terhadap sertifikasi halal.

Persepsi dapat didefinisikan sebagai cara pandang manusia terhadap lingkungannya, terhadap apa yang ada disekelilingnya. Persepsi merupakan proses bagaimana seseorang untuk memilih, mengorgansasikan dan menginterpretasikan rasangan atau informasi dan pengalaman yang didapat tentang dunianya. Pengalaman tersebut kemudian ditafsirkan atau dipertimbangkan untuk mengambil sebuah keputusan. Cara berpersepsi seseorang terhadap sesuatu yang ditemuinya memiliki pengaruh yang sangat penting dalam proses pengambilan keputusannya untuk memilih atau memakan suatu produk. Seperti halnya persepsi produsen terhadap sertifikat halal sehingga menjadikan sebuah keputusan untuk perilaku yang diterapkannya.

Sebagai pihak produsen dalam menawarkan produknya baik pemilik maupun karyawan harus benar-benar memperhatikan kebersihan dan status kehalalan produk yang ditawarkannya. Agar tidak merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen.

Dalam wawancara kepada mas Dhani selaku pemilik warung bakso Mas Dhani yang terletak di kecamatan manggala kelurahan tamangapa mengenai sertifikasi halal dalam persepsinya mengatakan:

> " menurut saya sertifikasi halal itu sangat berpengaruh dari segi produksi maupun daya tarik konsumen karna dengan adanya standarisasi halal yang di keluarkan oleh MUI bukan hanya kita sebagai pelaku usaha di untungkan melainkan kepercayaan konsumen menjadi daya tarik dan mendapatkan pelanggan tetap agar usaha saya dapat laris "[37]

Peran sertifikasi halal sangat berpengaruh bagi produsen Dan konsumen ,tentunya dengan adanya standarisasi dalam sertifikasi halal maka timbul kepercayaan antara produsen dan konsumen berdasarkan hasil wawancara penulis dari ke 5 pemilik warung yang mengatakan bahwa belum ada pemilik warung yang memenuhi standarisasi halal, namun diungkapkan oleh Pemilik Warung makan Ibu Sri Samawa megatakan:

Kesadaran para konsumen juga di butuhkan dalam memilih makanan. Seperti halnya yang diungkapkan oleh Fitrawan sebagai pemilik warung makan Ibu Sri Samawa dalam wawancara yang dilakukan oleh penulis:

> "Yakan di Makassar tak muslim semua toh, kecuali 100% muslim harus halal semua kan kita campur disini, jadi kita kan istilahnya kalau masih ada keragu-raguan kalau makan di warung cina masih ada keragu-raguan seperti makan di mie titi masih ada keragu-raguan, padahal halal ji banyak orang Islam makan disitu kan

[37] Mas Dhani, Pemilik warung bakso Mas Dhani , Kota Makassar , *wawancara* penulis di Makassar , 28 oktober 2020 .

tergantung manusianya juga ada yang mau makan disitu ada tidak. Jadi tergantung orangnya juga".[38]

Kota Makassar yang mayoritas beragama Muslim menjadi alasan jelas kebutuhan sertifikasi halal warung makan di kota Makassar. Seharusnya dengan mayoritas penduduk Kota Makassar yang beragama Islam, makanan, minuman, dan kebutuhan lainnya seharusnya sudah distandarisasi sesuai ajaran hukum Islam, tidak hanya mengikuti hukum dagang saja tetapi juga menyelaraskannya dengan ajaran Islam. Artinya jika hukum dagang ataupun hukum ekonomi mementingkan komersial dan keuntungan semata setidaknya dengan mayoritas penduduk Muslim yang ada di Kota Makassar pemilik warung harusnya dalam produksinya sesuai dengan standarisasi yang ditetapkan dalam Islam, seperti itulah upaya dalam menyelaraskan hukum yang ada.

Pelaku Usaha sebagai pemilik warung pun menyetujui akan adanya kebutuhan hal tersebut. Seperti halnya pemilik Warung makan Berkah mengungkapkan:

" Oh jelas dibutuhkan, supaya orang-orang islam bisa tahu seperti apa itu yang ditempatinya makan, karna di tau mi tidak semua orang islam yang punya warung makanya haruski teliti dalam memilih tempat makan ".[39]

[38] Fitrawan, pemilik warung makan Ibu Sri Samawa ,Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 30 Oktober 2020.

[39] Samsiatun,pemilik warung makan Berkah ,Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 29 Oktober 2020.

Selain pendapat tersebut khadafid selaku pemilik Warung makan pondok sate Prima Jaya juga mengungkapkan yang sama tentang kebutuhan sertifikasi halal warung makan di Kota Makassar:

> "Sangat perlu, karna sebagai penarik pelanggan juga karna ke halalan lah menjadi prioritas tinggi untuk menarik pelanggan".[40]

Juga di katakan samsiatun selaku Pemilik warung makan Berkah Ibu Sri Samawa tentang kebutuhan sertifikasi halal di Kota Makassar:

> "Iya dibutuhkan, agar konsumen semakin tertarik makan di warung makan yang bersertifikasi halal".[41]

Berbeda dengan ungkapan salah satu pemilik warung Bakso Mas Dhani tentang kebutuhan sertifikasi halal di Kota makassar tidak terlalu dibutuhkan karena sudah ada Surat Keterangan dari Dinas Kesehatan tentang olahan makanan yang dibuatnya yang sudah memenuhi standarisasi kesehatan, mengatakan:

> "Sebenarnya tidak terlalu juga, tapi ada sebagian yang tidak gunakan surat keterangan kesehatan.[42]

Hal berbeda di ungkapkan oleh Pemilik Warung Makan lalapan mas Rais :

> "Tidak perlu lagi, kita kan disini rata-rata muslim, untuk apa lagi tidak mungkin kita kasih pelanggan makanan halal wong kita Muslim. Buang-buang biaya terlalu banyak yang mau diurus, sudah ada sudah ada surat kesehatan dari Pemerintah. Sehat sama saja halal".[43]

---

[40] Khadafid , pemilik rumah makan Pondok Sate Prima Jaya ,Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 29 Oktober 2020.

[41] Samsiatun, pemilik rumah makan Berkah , Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 29 Oktober 2020.

[42] Dhani , pemilik warung Makan Bakso Mas Dhani , Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar 29 Oktober 2020.

[43] Rais , pemilik warung Lalapan Mas Rais , Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar 29 Oktober 2020.

Justru dengan adanya sertifikasi halal menjadi sebuah studi kelayakan usaha yang dimiliki oleh pemilik warung, karena usaha yang didirikan merupakan usaha yang bermanfaat tidak merugikan konsumen. Bagi pemerintah studi kelayakan sangat penting untuk mempertimbangkan izin usaha atau penyedia fasilitas lainnya.[44]Kebutuhan sertifikasi halal merupakan kejelasan dan kepastian bahwa olahan makanan apakah benar-benar halal atau tidak karena dalam penetapan dan persoalan kehalalan tidaklah dipandang mudah, dan juga hal tersebut merupakan kelayakan makanan yang diaudit oleh LPPOM MUI. Memerlukan kajian laboratorium yang mendalam untuk memastikan bahan baku, proses pembuatan, media bahkan hingga kemasannya. Ia juga membutuhkan fatwa untuk menentukan kehalalan dalam mengkomsumsinya. Semua itu tidak dapat dilakukan dengan ijtihad secara individual, melainkan harus melalui sebuah ijtihad kolektif yang menghimpun para ulama, ahli teknologi, pangan, ahli kimia serta pakar dari berbagai disiplin ilmu lainnya.[45]

Menjual sesuatu yang haram adalah haram. Memperdagangkan makanan dan minuman yang haram dapat menimbulkan perbuatan yang maksiat dan mempermudah dalam menjalankan kemaksiatan. Sertifikasi halal dibutuhkan sebagai kejelasan pelaku usaha dalam menjalankan usahanya agar tidak termasuk kedalam golongan orang yang melakukan

---

[44] Suryana,*Kewirausahaan*(Jakarta: Salemba Empat, 2011), h. 185.
[45] Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif*, h. 141.

perbuatan maksiat. Kebutuhan sertifikasi halal juga mendorong kepada Pelaku Usaha untuk melakukan sertifikasi halal terkhusus dalam penelitian penulis adalah pemilik warung makan yang ada di Kota Makassar bukan hanya sekedar sukarela tetapi dilihat dari segi manfaat untuk semua pihak.

Direktur LPPOM MUI, Lukmanul Hakim, dalam sambutan sebagai keynote speaker dalam Sidang Tahunan World Halal Food Council (WHFC) menandaskan bahwa karena ketentuan halal bukan sekedar objek poin-poin yang dianggap 'menakutkan' memberatkan bagi kalangan pengusaha. Tetap seharusnya dapat menjadi "Leanding Sector" yang memberi nilai tambah bagi dunia usaha. Karena dalam aspek halal terkandung nilai-nilai yang bersifat universal, seperti kualitas pangan, keamanan dan kesehatan pangan, yang semua itu dibutuhkan oleh para konsumen, bukan hanya kaum Muslimin, melainkan juga oleh umat manusia secara umum. Namun kenyataannya menunjukkan bahwa persoalan kehalalan produk pangan belum menjadi perhatian para pelaku usaha.[46]

Pelaku Usaha jika ditanyakan apakah akan melakukan sertifikasi halal terhadap warung makan yang dimilikinya dari yang penulis dapatkan ada yang memang siap karena merasa tidak menjual makanan yang haram dengan berbagai alasan yang diungkapkannya. Rais mengatakan:

[46] LPPOM MUI,"Jurnal Halal,"*Menentramkan Umat15* no.94,2012), h.37.

> "Warung padang jelas siap disini tidak jual babi, disini jual ayam ikan yang halal halal".[47]

Dengan jawaban yang singkat pemilik Warung Makan Ibu Sri Samawa pun ikut didalamnya dengan persetujuan yang diungkapkannya "iya sangat setuju".[48]

Selanjutnya Fitrawan pun mengungkapkan:

> "Siap melakukan sertifikasi halal agar asalkan tidak mondar mandir dalam pengurusannya".[49]

Pemilik Warung bakso mas Dhani juga mengungkapkan kesiapannya bahkan telah diregistrasi oleh Departemen Agama dan menunggu proses selanjutnya.

Tentang penerapan sertifikasi halal di Kota Makassar, khadafi mengungkapkan:

> "Tidak setuju, karena di Makassar bukan cuma Muslim saja, masyarakat juga ada yang non muslim kan, mereka semua dilindungi oleh Undang-undang, hak mereka pribadi mengenai agamanya masing-masing".[50]

Sertifikasi halal memiliki sejarah yang panjang dalam pembentukannya, dengan adanya sertifikasi halal sangat membantu Pemerintah dalam hal menjaga produksi pangan bahkan membantu penerapan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Menjamin

---

[47] Rais , pemilik warung Lalapan Mas Rais , Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar 29 Oktober 2020.

[48] Samsiatun , pemilik warung makan Berkah , Kota Makassar , *wawancara* penulis di Makassar 30 Oktober 2020.

[49] Fitrawan , pemilik warung Ibu Sri Samawa , Kota Makassar , *wawancara* penulis di Makassar 30 Oktober 2020.

[50] Khadafid , pemilik rumah makan Pondok Sate Prima Jaya ,Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 30 Oktober 2020.

keamanan dan kenyamanan dalam mengkomsumsi makanan, karena kita tidak tahu apakah dapur mereka sudah benar-benar bersih dan mempunyai standar yang di tetapkan oleh Pemerintah ataupun Lembaga sertifikasi halal.

Pemilik warung Pondok Sate Prima Jaya mengungkapkan tentang tidak perlunya melakukan sertifikasi halal pada warungnya dengan mengatakan:

> "Tidak perlu karena kita saja yang punya Islam tidak mungkin kita kasih yang makan, makanannya ya makanan yang halal kaya cuma ayam ji dan lain-lain".[51]

Padahal makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan dalam hukum Islam dan memenuhi syarat memenuhi syariat Islam, banyak hal yang menjadi audit LPPOM MUI dalam mengeluarkan fatwa halal dalam bentuk sertifikasi halal.

a. Adapun yang menjadi kriteria produk pangan halal menurut syariat Islam dari LPPOM MUI adalah:
   1. Halal Zatnya.
   2. Semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan tidak ada yang busuk karena dibeli setiap hari dari hasil panen perkebunan sayur dan buah.

[51] Khadafid , pemilik rumah makan Pondok Sate Prima Jaya ,Kota Makassar, *wawancara* penulis di Makassar, 30 Oktober 2020.

3. Bahan baku yang digunakan seperti daging ayam, daging kambing dan daging sapi dibeli di tempat yang sudah memiliki sertifikat halal dimana hewan tersebut disembelih sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan oleh LPPOM-MUI. Bahan-bahan tambahan dan bahan penolong seperti bumbu masak dan penyedap rasa harus sudah memiliki label halal.
4. Bahan-bahan yang digunakan dibeli dan diperoleh dengan cara yang halal.
5. Halal dalam Prosesnya.
6. Proses penyembelihan daging yang dilakukan oleh penjual daging yang sudah bersertifikat halal adalah sebagai berikut:
   a. Penyembelih adalah seorang yang beragama Islam
   b. Hewan yang disembelih adalah hewan hidup (tidak mati sebelum disembelih)
   c. Peralatan/pisau yang digunakan adalah pisau yang tajam
   d. Setelah disembelih, hewan tersebut benar-benar mati dan proses selanjutnya darah dari hewan tersebut keluar secara tuntas.
   e. Semua yang ada dari dapur sampai keluar tidak ada yang diragukan kehalalannya menurut LPPOM-MUI.
   f. Air yang digunakan untuk membersihkan bahan adalah air bersih dan mengalir

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

g. Proses pengolahan bahan tidak terganggu hewan seperti tikus, cicak, proses produksi tidak berdekatan dengan barang/bahan yang najis haram.

7. Halal Cara Penyimpanannya

Kebersihan tempat, dapur, gudang dan alat-alat yang digunakan dalm proses produksi seperti pisau, tempat pemotong dan lain-lain tidak digunakan dalam proses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram. Tidak menggunakan bahan-bahan haram seperti minyak babi, lemak, arak dan lain-lain. Bahan-bahan yang disimpan seperti di dalam lemari dan lemari sudah bersih dari najis.

8. Halal dalam Pengedaran Penyajiannya
9. Pramusaji dan karyawan serta sarana kerja bersih dari kotoran dan najis serta berpakaian rapi dan bersih.
10. Harga makanan jelas ditetapkan tanpa meragukan pembeli
11. Nama menu, semua bahan pokok dan tambahan ditulis didalam menu.
12. Kriteria yang ditetapkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan sertifikasi halal restoran dan rumah makan adalah sebagai berikut :

a. Halal Zatnya

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan kesehatan manusia. Lihat bahan-bahan baku yang digunakan,bahan tambahan, bahan penolong, bahan-bahan seperti daging sapi, daging kambing dan daging ayam juga harus dibeli ditempat yang sudah ada sertifikat halalnya. Makanan dan minuman yang haram dari binatang, tumbuh-tumbuhan, dan hewan adalah sebagai berikut :

1. Binatang
   a) Babi dan produk turunannya seperti darah, daging, tulang, jeroan, usus, kulit, bulu, lemak. Anjing dan produk turunannya air liur, daging, tulang, lemak dan bulunya.
   b) Binatang yang dipandang jijik menurut naluri manusia, seperti kutu, lalat, ulat, biawak, dan sejenisnya.
   c) Binatang yang mempunyai taring termasuk gading seperti harimau, gajah, dan sejenisnya.
   d) Binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan dengan menyambar seperti burung elang, burung hantu dan sejenisnya.
   e) Binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintah untuk membunuhnya yaitu kalajengking, tikus, ular dan sejenisnya;
   f) Binatang-binatang yang oleh agama Islam dilarang mebunuhnya seperti semut, lebah, burung Hud-hud, belatuk.
   g) Setiap binatang yang mempunyai racun dan membahayakan apabila memakannya.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

h) Hewan yang hidup dalam dua jenis alam seperti kodok, penyu dan buaya;

i) Bangkai yaitu binatang halal dimakan kecuali yang mati tanpa disembelih menurut cara Islam kecuali ikan dan belalang;

j) Semua darah adalah haram dimakan (kecuali hati dan limpa dari binatang yang halal);

k) Tumbuh-tumbuhan yang mendatangkan bahaya atau memabukkan secara langsung ataupun melalui proses, semua buah-buahan yang mengandung racun atau yang memabukkan haram dimakan;

l) Minuman yang memabukkan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, sedikit atau banyak.

2. Halal cara memperolehnya

   a) Bahan-bahan yang digunakan dibeli dan diperoleh dari cara yang halal

   b) Halal dalam prosesnya

3. Daging yang berasal dari hewan halal dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan syariat Islam, hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut:

   a) Penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakan syariat Islam sehari-hari).

   b) Pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih)

   c) Peralatan/pisau (harus tajam)

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

d) Proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas).

e) Semua yang ada dari dapur sampai keluar tidak ada yang diragukan kehalalannya artinya bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram atau turunannya.

f) Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air bersih dan mengalir

g) Bagaimana mengolah bahan tersebut, tidak terganggu hewan seperti tikus, cicak. Artinya dalam proses produksi tidak tercampuri atau berdekatan atau menempel dengan barang atau bahan yang najis atau haram.

h) Halal cara penyimpanannya.

Kebersihan tempat, dapur,gudang, dan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti pisau, tempat pemotong, dan lain-lain tidak boleh digunakan dalam proses masakan dan bahan-bahan makanan yang haram. Tidak boleh mencampur bahan-bahan ramuan diantara yang halal dengan yang haram seperti minyak babi, lemak, arak dan lain-lain.Kemudian semua bahan yang disimpan hendaklah dipisahkan tempatnya dalam setiap keadaaan diantara yang halal dan yang haram seperti menggunakan lemari es, dan alat-alat produksi yang digunakan harus bersih dari najis.

i) Halal dalam pengedaran penyajiannya

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

j) Penyajian di restoran dan rumah makan para karyawan dan sarana kerjanya harus bersih dari kotoran dan najis, berpakaian rapi serta bersih.

k) Penetapan harga harus jelas agar tidak ada keraguan pada pembeli

l) Nama menu, semua bahan pokok dan tambahan harus ditulis didalam menu, ini ditujukan agar semua jelas terlihat tanpa ada hal yang akan merugikan pembeli.

m) Restoran dan rumah makan mempunyai auditor akta internal yang akan melakukan pengawasan dan pemeriksaan. Pemeriksaan yang dilakukan antara lain :

1. Pelaksanaan sistem jaminan halal (SJH)
2. Manajemen restoran
3. Bahan dan menu
4. Fasilitas produksi, penyimpanan dan penyajian
5. Pengambilan contoh bahan maupun produk akhir jika diperlukan.[52]

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

[52] Dessy Rezfi, "*Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan dengan Perlindungan Konsumen*"(Skripsi Sarjana; Jurusan Hukum Perdata Bisnis: Padang,2017), h. 44-49

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan Uraian pada hasil penelitian dan pembahasan, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penerapan Sertifikasi Halal di Kota Makassar untuk saat ini tidak ada warung makan yang memiliki sertifikasi halal. Alasannya adalah pengetahuan pemilik warung, serta kesadaran termasuk hal yang penting karena sekarang ini penerapan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI berdasarkan yang ingin mengajukan sertifikasi untuk mendapatkan sertifikat halal secara sukarela. Payung hukum yang ada baru disahkan jadi efektifitas penerapan sertifikasi halal di Kota Makassar tidaklah efektif. Selain itu pemilik warung yang terlalu sibuk dengan usahanya juga menjadi faktor karena tidak ingin melakukan pengurusan yang terlalu memakan waktu, uang dan tenaga.
2. Persepsi tentang Sertifikasi Halal pun mereka lontarkan dalam bentuk pendapat yang berbeda-beda, kebutuhan sertifikasi halal di Kota Makassar dianggap perlu karena penduduk yang mayoritas muslim, adanya keragu-raguan makan di warung makan non muslim, serta butuhnya ketenangan dan kenyamanan dalam hal mengkomsumsi makanan. Adapula yang merasa bahwa tidak perlu melakukan hal tersebut dikarenakan pemiliknya beragama Islam, dan tidak mungkin memberikan makanan yang tidak halal kepada konsumen. Padahal

yang aman belum tentu halal, seperti halnya pemotongan ayam tanpa menyebut nama Allah swt., dagingnya memang aman dikomsumsi namun tentu dalam mengkomsumsinya tidak halal.

B. Saran

Adapun saran penulis dalam penelitian skripsi ini adalah sebagai pemilik warung jangan hanya memikirkan aspek bisnis yang ada dalam usahanya yaitu dengan mendapatkan keuntungan yang sebanyak-banyaknya dalam usahanya, namun memperhatikan unsur penting tentang status kehalalan hasil produksinya, terlebih daerah yang ditempati membuka usaha adalah mayoritas beragama Islam. Tanggung jawab pemilik usaha dalam menjalankan usaha untuk kepentingan bersama.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

DAFTAR PUSTAKA

Adam, Panji. 2017. *"Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen dalam Hukum Islam"*. Amwaluna1.no. 1.

Asyhadie, Zaeni.2012. *Hukum Bisnis*.Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Bungin, Burhan.2011.*Sosiologi Komunikasi*. Jakarta: Kencana.

Chairunnisa.2011."*Persepsi Siswa Terhadap Metode Pembelajaran Guru dan Hasil Belajar Bahasa Indonesia di SMK Al-Hidayah Ciputat"*.Skripsi Sarjana; Jurusan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia: Jakarta.

Departemen Agama RI.2006. *Al-Qur'an Tajwid dan Terjemahan*. Jakarta: Magfirah Pustaka.

Echols, Jhon M. dan Hasan Shadily.2000. Kamus Inggris-Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia.

Emzir. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Hasan, Sofyan. 2014. *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.

Hasan, Sofyan. 2014. *"Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan"*. Dinamika Hukum14, no. 2.

Hidayah, Nur. 2010. *"Persepsi Pedagang Makanan tentang Sertifikat Halal Pada Makanan (Studi Kasus Pedagang Makanan Jalan Pilau RT 02 RW 03 Kelurahan Panarung Palangka Raya)"*. Skripsi Sarjana; Jurusan Al-Ahwal Al-Syakhsiyyah: Palangkaraya.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Online, http://kbbi.we..id/data, (diakses Pada Tanggal 11 Januari 2020).

Kesmas, 2016. *"Pengertian dan Kriteria Warung Makanan atau Street Food dan Perannya pada Penularan Penyakit."* Blog Public Health Home. http://www.indonesian-publichealth.com/warung-makanan-dan-foodborne-diakses/ (15 Oktober).

LPPOM MUI.2008. *Paduan Umum Sistem JaminanHalal*. Jakarta: LPPOM MUI.

LPPOM MUI.2012. "*Jurnal Halal Menentramkan Umat*". 15. no. 94.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN

Mahmudi, Fata.2009. *"Respon Masyarakat Sekitar Kampus al-Mubarak Parung Bogor Jawa Barat terhadap Ahmadiyah"*. Skripsi Sarjana; Jurusan Sosiologi Agama: Jakarta.

Mujaddidyn, Mohammad Ababilil.2015. *"Sertifikasi Halal Terhadap Produk Impor damal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)"*. Skripsi Sarjana; Jurusan Hukum Keluarga: Tulungagung.

Murti, Dimas Bayu.2013. *"Peran LPPOM MUI Terkait Peredaran Berbagai Jenis Label Halal Pada Produk Makanan yang Beredar di Pasaran"*. Skripsi Sarjana; Fakultas Hukum: Semarang.

Mulyana, Deddy. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Muhammad. 2011. *Metodologi Penelitian Bahasa*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.

Nurhasna dan Didik Tumianto. 2007. *Kamus Besar Bergambar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Bina Sarana Pustaka.

Paldagunadi, Firman.2014. *"Persepsi Siswa Kelas X Terhadap Profesionalisme Guru Kompetensi Keahlian Teknik Kendaraan Ringan di SMK Negeri 2 Yogyakarta"*. Skripsi Sarjana; Jurusan Pendidikan Teknik Otomotif: Yogyakarta.

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam. 2011. *Ekonomi Islam*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Proyek Pembinaan Pangan Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji. 2003. *Pedoman Verifikasi Produk Halal*. Jakarta.

Qaradhawi, Yusuf. 2007. *Halal dan Haram*. Bandung: Jabal.

Ramlan dan Nahrowi. 2014. "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim: Sertifikasi halal sebagai Penerapan Etika Bisnis." *Ahkam*14, no. 1.

Rakhmat, Jalaluddin. 2000. Psikologi Komunikasi. Bandung: Remaja Rosdayaka.

Republik Indonesia. 1945. Undang-Undang Dasar 1945.

RIWAYAT HIDUP

Yahya Putra Pratama, Lahir di Balikpapan pada tanggal 19 September 1997. Putra pertama dari pasangan Iwan Dg. Tobo dan Yulika Ruliana. Penulis menyelesaikan jenjang pendidikannya di SDN. Inp Kassi tepatnya di Makassar pada tahun 2009. Peneliti melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMPN 17 Makassar dan tamat tahun 2012. Setelah itu peneliti melanjutkan sekolah menengah atas di SMAN 10 Makassar dan tamat pada tahun 2015. Kemudian pada tahun 2016 penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta Universitas Muhammadiyah Makassar fakultas Agama Islam program studi Hukum Ekonomi Syariah. Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam organisasi Karang Taruna Tamangapa, Komunitas Pecinta Alam (KPA) Telaga.

Atas ridho Allah SWT dan kerja keras, pengorbanan serta kesabaran pada tahun 2020 penulis mengakhiri masa perkuliahan S1 dengan judul *:"Persepsi Pemilik Warung Makan Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Di Kota Makassar (Studi Kasus Warung Makan Di Kota Makassar)".*

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN