

**PENERAPAN UNDANG–UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33  
TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA  
BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah  
Resto)**



جامعة الإسلامية  
INDONESIA

Oleh:

**Nafilatur Rohmah**

**NIM: 19913010**

**TESIS**

Diajukan kepada

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU AGAMA ISLAM**

**FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Magister Ekonomi

**YOGYAKARTA**

**2021**

**PENERAPAN UNDANG–UNDANG JAMINAN PRODUK  
HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA  
RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi  
Komparasi Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto)**



Oleh:

**Nafilatur Rohmah**

NIM: 19913010

Pembimbing:

Rahmani Timorita Yulianti, Dr. M.Ag.

**TESIS**

Diajukan kepada

PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU AGAMA ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

Untuk memenuhi salah satu syarat guna

Memperoleh Gelar Magister Ekonomi

**YOGYAKARTA**

**2021**

## HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING TESIS

Judul : Penerapan Undang–Undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014 oleh Pelaku Usaha Restoran perspektif Etika Bisnis Islam  
(Studi Komparasi Restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto)

Nama : Nafilatur Rohmah

NIM : 18913048

Konsentrasi : Ekonomi Islam

disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji Tesis Program Pascasarjana Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Yogyakarta, 28 Februari 2021

Pembimbing,



Dr. Dra. Rahmani Timorita Yulianti, M.Ag.

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : NAFILATUR ROHMAH

NIM : 19913010

Konsentrasi : EKONOMI ISLAM

Judul Tesis : PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN  
PRODUK HALAL (JPH) NO 33 TAHUN 2014 OLEH  
PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA  
BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking  
Dan Watoe Gadjah Resto)

Menyatakan bahwa tesis ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya asli saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa tesis ini adalah hasil plagiasi, maka saya siap untuk dicabut gelar keserjanaan yang di anugraahkan dan mendapatkan sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Yogyakarta, 20 Maret 2021

Yang Menyatakan,

  
Nafilatur Rohmah



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

PROGRAM STUDI  
ILMU AGAMA ISLAM  
PROGRAM MAGISTER

Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA  
Telp dan Fax (0274) 523637

Website : master.islamiciui.ac.id  
Email : msig@uii.ac.id

## **PENGESAHAN**

Nomor: 2058/PS-IAIPM/Peng./III/2021

TESIS berjudul : **PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto)**

Ditulis oleh : Nafilatur Rohmah

N. I. M. : 19913010

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Telah dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Magister Ekonomi.

Yogyakarta, 26 Maret 2021

Ketua,



Dr. Junānah, MIS



**TIM PENGUJI  
UJIAN TESIS**

Nama : Nafilatur Rohmah  
Tempat/tgl lahir : Pamekasan, 05 November 1996  
N. I. M. : 19913010  
Konsentrasi : Ekonomi Islam  
Judul Tesis : **PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto)**

Ketua : Dr. Drs. YUSDANI, M.Ag. (  )  
Sekretaris : Dr. Dra. Jumanah, MIS. (  )  
Pembimbing : Dr. Dra. Rahmani Timorita Y., M.Ag (  )  
Penguji : Dr. Anton Priyo Nugroho, SE., MM. (  )  
Penguji : Dr. Siti Achiria, SE., MM.. (  )

Diuji di Yogyakarta pada Jum'at, 19 Maret 2021

Pukul : 13.30 – 14.30

Hasil : **Lulus**

Mengetahui  
Ketua Program Studi  
Ilmu Agama Islam Program Magister FIAI UII



  
Dr. Dra. Jumanah, MIS



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA  
Telp dan Fax (0274) 523637

PROGRAM STUDI  
ILMU AGAMA ISLAM  
PROGRAM MAGISTER

Website : [master.islamici.ui.ac.id](http://master.islamici.ui.ac.id)  
Email : [msl@ui.ac.id](mailto:msl@ui.ac.id)

## NOTA DINAS

No.: 2026/PS-IAIPM/ND/III/2021

TESIS berjudul : **PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking Sarogan Castle Dan Watoe Gajah Resto)**

Ditulis oleh : Nafilatur Rohmah

NIM : 19913010

Konsentrasi : Ekonomi Islam

Telah dapat diujikan di depan Dewan Penguji Tesis Program Studi Magister Ilmu Agama Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.

Yogyakarta, 15 Maret 2021

Ketua,



Dr. Dra. Junanah, MIS

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini penulis persembahkan untuk:

- ❖ Kedua orang tua tercinta, Ibu Muslimah dan bapak Syamsuri yang senantiasa mendoakan, mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis.
- ❖ Saudara-saudara tercinta, Moh. Mahfudz, Ali Ridho dan Uswatun Hasanah yang selalu memotivasi dan menjadi pendengar yang baik untuk penulis.
- ❖ Rekan kerja di kantor Direktorat Pendidikan dan Pembinaan Agama Islam (DPPAI) UII yang selalu memberi dukungan untuk penulis.
- ❖ Teman-teman seperjuangan di Magister Ilmu Agama Islam UII khususnya konsentrasi ekonomi Islam yang telah kebersamai penulis melewati proses ini.
- ❖ Dan semua pihak yang telah berjasa sehingga penulis sampai pada titik ini.



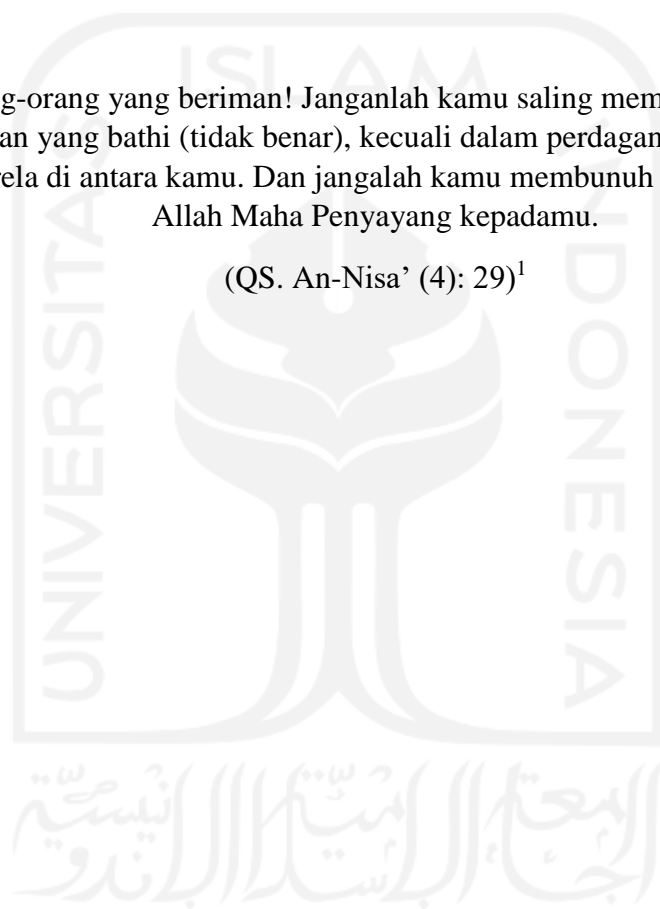
## HALAMAN MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبُطْلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ

كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesama dengan jalan yang bathi (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas suka rela di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu.

(QS. An-Nisa' (4): 29)<sup>1</sup>



---

<sup>1</sup> Tim Penyusun, *Qur'an Karim dan Terjemahan Artinya, cet 11*, (Yogyakarta: UII Press, 2014), hlm. 145.

## PEDOMAN TRANSLITERASI

### I. Konsunan Tunggal

HURUF ARAB	NAMA	HURUF LATIN	NAMA
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Bā'	<i>B</i>	-
ت	Tā	<i>T</i>	-
ث	Sā	<i>ṣ</i>	s (dengan titik di atas)
ج	Jīm	<i>j</i>	-
ح	Hā'	<i>ḥa'</i>	h (dengan titik di bawah)
خ	Khā'	<i>kh</i>	-
د	Dāl	<i>dz</i>	-
ذ	Zāl	<i>ẓ</i>	z (dengan titik di atas)
ر	Rā'	<i>r</i>	-
ز	Zā'	<i>z</i>	-
س	Sīn	<i>s</i>	-
ش	Syīn	<i>sy</i>	-
ص	Sād	<i>ṣ</i>	s (dengan titik di bawah)
ض	Dād	<i>ḍ</i>	d (dengan titik di bawah)

ط	Tā'	t	t (dengan titik di bawah)
ظ	Zā'	z	z (dengan titik di bawah)
ع	'Aīn	'	koma terbalik ke atas
غ	Gāīn	g	-
ف	Fā'	f	-
ق	Qāf	q	-
ك	Kāf	k	-
ل	Lām	l	-
م	Mīm	m	-
ن	Nūn	n	-
و	Wāwu	w	-
ه	Hā'	h	-
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Yā'	y	-

II. Konsonan Rangkap karena *Syaddah* ditulis rangkap

متعددة	Ditulis	<i>Muta'addidah</i>
عدة	Ditulis	<i>'Iddah</i>

III. *Ta' Marbūtah* di akhir kata

- a. Bila dimatikan tulis *h*

حكمة	Ditulis	<i>ḥikmah</i>
جزية	Ditulis	<i>jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan, bila kata-kata arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia, seperti zakat, salat dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya)

- b. Bila *ta' marbūṭah* diikuti dengan kata sandang “*al*” serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan *h*

كرمة الأولياء	Ditulis	<i>karāmah al-auliyā'</i>
---------------	---------	---------------------------

- c. Bila *ta' marbūṭah* hidup atau dengan harakat, fathah, kasrah dan dammah ditulis *t*

زكاة الفطر	Ditulis	<i>zakāt al-fīṭr</i>
------------	---------	----------------------

#### IV. Vokal Pendek

اَ	<i>faṭḥah</i>	Ditulis	A
اِ	<i>Kasrah</i>	Ditulis	-I
اُ	<i>ḍammah</i>	Ditulis	U

#### V. Vokal Panjang

1.	<i>Faṭḥah + alif</i>	Ditulis	<i>Ā</i>
	جاهلية	Ditulis	<i>jāhiliyah</i>

2.	<i>Faḥḥah + ya' mati</i>	Ditulis	<i>Ā</i>
	نَاسِي	Ditulis	<i>Tansā</i>
3.	<i>Kasrah + ya' mati</i>	Ditulis	<i>Ī</i>
	كَرِيم	Ditulis	<i>Karīm</i>
4.	<i>ḍammah + wawu mati</i>	Ditulis	<i>Ū</i>
	فَرُوض	Ditulis	<i>furūd</i>

#### VI. Vokal Rangkap

1.	<i>Faḥḥah + ya' mati</i>	Ditulis	<i>Ai</i>
	بَيْنَاكُم	Ditulis	<i>Bainakum</i>
2.	<i>Faḥḥah + wawu mati</i>	Ditulis	<i>Au</i>
	قَوْل	Ditulis	<i>Qaul</i>

#### VII. Vokal Pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan dengan apostrof

أَنتُمْ	Ditulis	<i>A'antum</i>
أَعِدَّتْ	Ditulis	<i>U'iddat</i>
لَوْ أَنَّ شَكَرْتُمْ	Ditulis	<i>La'in syakartum</i>

#### VIII. Kata Sandang *Alif + Lam*

##### a. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القرآن	Ditulis	<i>al-Qur'ān</i>
القياس	Ditulis	<i>al-Qiyās</i>

- b. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf *l* (el)-nya.

السماء	Ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

- IX. Penelitian kata-kata dalam rangkaian kalimat Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya

ذوى الفروض	Ditulis	<i>zawi al-furūd</i>
أهل السنة	Ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>

## **ABSTRAK**

### **PENERAPAN UNDANG–UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Perbandingan Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto)**

**Nafilatur Rohmah**

**NIM. 19913010**

Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No 33 Tahun 2014 merupakan salah satu Undang-undang yang menjadi landasan para pelaku usaha untuk menerapkan sertifikasi halal produk yang mereka jual. Kondisi ekonomi Indonesia yang kurang baik disebabkan oleh pandemik virus Corona menyebabkan menurunnya ekonomi masyarakat baik ekonomi rumah tangga, produsen ataupun pemerintah, hal ini menyebabkan eksistensi dari penerapan UU JPH ini mendapatkan respon pro-kontra dari para pelaku usaha. Tujuan dari penelitian ini membandingkan penerapan UU JPH persepektif Etika Bisnis Islam pada dua restoran dengan rentang umur yang berbeda tetapi memiliki konsep yang sama. Sampel dalam penelitian ini diperoleh melalui metode *purposive sampling* sehingga diperoleh dua restoran yang akan dibandingkan dalam penelitian yakni Restoran Mang Engking yang berdiri pada tahun 2002 dan Watoe Gadjah resto yang telah berdiri selama dua tahun. Data diperoleh melalui metode wawancara dan studi pustaka atau literatur yang berkaitan dengan penelitian. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teori mengenai prinsip ketauhidan, keadilan dan kebebasan dalam UU JPH sudah diterapkan oleh dua restoran tersebut. Restoran Mang Engking juga sudah menerapkan prinsip tanggungjawab kepada konsumen melalui sertifikat halal produk yang telah mereka dapatkan dan pelayanan yang baik, sedangkan Watoe Gadjah Resto walaupun sudah memberikan pelayanan yang cukup baik restoran ini belum mendapatkan atau mendaftar sertifikatsi halal sebab belum mengetahui dan belum memahami isi dari UU JPH itu sendiri.

*Kata Kunci: Penerapan, UU JPH, Pelaku Usaha Restoran, Etika Bisnis Islam.*

## ABSTRACT

### **THE IMPLEMENTATION OF LAW OF HALAL PRODUCT GUARANTEE NO. 33 OF 2014 BY THE ENTEPRENEURS OF RESTAURANT IN THE PERSPECTIVE OF ISLAMIC BUSINESS ETHICS (Study in Comparison of Restaurant of Mang Engking and Watoe Gadjah Resto)**

Law about Halal Product Guarantee No. 33 of 2014 is one of laws becoming the basis and guidance for the entrepreneurs to implement the halal certification products they are selling. Corona virus pandemic has made the economic condition in Indonesia disparaging leading to a decline in the economy in society for the household, producers and government economies. This causes the existence of the implementation of the Halal Product Guarantee to get a pro-contra responses from business actors. This study aimed to compare the implementation of the Law of Halal Product Guarantee based on the perspective of Islamic Business Ethics in two restaurants that have the same concept but different ages. The sample in this study was obtained through a purposive sampling method to obtain two restaurants to be compared, i.e. Mang Engking Restaurant which was begun in 2002 and Watoe Gadjah restaurant which was established for two years.

The data were obtained through the method of interview and literature study relevant with this study. The results of this study showed that law of Halal Product Guarantee has been implemented by these two restaurants. Mang Engking restaurant also implemented the responsibility principle to the customers through the good service and halal product certificate they have obtained. Meanwhile, Watoe Gadjah Resto, for not knowing and understanding the content of the law of Halal Product Guarantee, has not obtained or registered the halal certification though they have given a good service.

**Keywords:** Implementation, Law of Halal Product Guarantee (*JPH*), Restaurant Entrepreneurs, Islamic Business Ethics.

March 02, 2021

TRANSLATOR STATEMENT  
The information appearing herein has been translated  
by a Center for International Language and Cultural Studies of  
Islamic University of Indonesia  
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24  
YOGYAKARTA, INDONESIA.  
Phone/Fax: 0274 540 255



## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ. الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي عَلَّمَ بِالْقَلَمِ، عَلَّمَ الْإِنْسَانَ مَا لَمْ يَعْلَمْ، الصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى خَيْرِ الْأَنْبَاءِ، سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ وَالتَّابِعِينَ وَمَنْ تَبِعَهُمْ فِي كُلِّ الزَّمَانِ.

Segala puji dan syukur senantiasa tersanjungkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat iman dan Islam kepada kita, yang telah meanugerahkan pikiran yang penuh dengan rahmat-Nya sehingga kita bisa melakukan berbagai aktifitas dan menunaikan setiap hajat hidup kita. Sholawat berlabelkan salam senantiasa kita persembahkan kepada nabi Muhammad SAW. sang penakluk dunia, pembawa kedamaian dan telah membawa kita menuju gerbang Islam yang penuh dengan pengetahuan dan nikmat lainnya seperti saat ini.

Alhamdulillah, setelah melewati beberapa tahapan karya ilmiah dalam bentuk tesis ini dapat diselesaikan. Namun, semuanya tidaklah terlepas dari kehendak dan pertolongan Allah SWT “ *idha arooda syaian fayaquulu kun fayakuun*”. Selain karena ijhtihad yang dilakukan oleh peneliti, terdapat peran serta arahan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyelesaian karya tesis ini. oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, ST., M.Sc., Ph.D., selaku Rektor Universitas Islam Indonesia periode 2018-2023.
2. Bapak Dr. H. Tamyiz Mukharrom, MA., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam UII periode 2018-2023.

3. Ibu Dr. Dra. Rahmani Timorita Yulianti., M. Ag., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam UII sekaligus Dosen Pembimbing tesis yang telah membantu selama proses pembelajaran memberikan saran serta kritik membangun sehingga penelitian ini bisa selesai.
4. Ibu Dr. Junanah, MIS., selaku Ketua Program Magister Ilmu Agama Islam FIAI UII.
5. Restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto yang telah mengizinkan peneliti melakukan penelitian di sana guna terselesaikannya proses demi proses dari karya tulis tesis ini.
6. Kedua orang tua tercinta yang selalu mendukung dan menjadi motivator terbesar bagi penulis untuk bisa sukses.
7. Seluruh keluarga terutama saudara-saudara saya yang selalu membimbing dan mendorong penulis untuk tidak menyerah sampai mencapai apa yang diinginkan dan dicita-citakan.
8. Para dosen Magister Ilmu Agama Islam dan seluruh staf akademik yang telah membantu penulis dengan berbagai fasilitas dan jasa dari mereka sehingga bisa menunjang penyelesaian skripsi ini.
9. Rekan-rekan kerja di Direktorat Pendidikan dan Pembinaan Agama Islam (DPPAI) UII yang senantiasa mendukung dan membantu penulis.
10. Dan beberapa pihak yang ikut andil membantu penyelesaian tulisan ini baik secara material atau moril, akan tetapi penulis tidak bisa menyebutkannya satu persatu.

Sebagaimana manusia tidak ada yang sempurna, penulis menyadari bahwa penelitian ini belum sempurna, begitu pula dengan proses pembelajaran yang diikuti oleh penulis di kampus ini mungkin belum sesempurnaan yang diharapkan oleh pihak-pihak terkait seperti keluarga, pihak kampus, dan masyarakat, akan tetapi penulis sudah berusaha seoptimal mungkin agar bisa menjadi salah satu generasi yang dibanggakan oleh bangsa dan negara serta agama. Semoga apa yang penulis berikan memberikan manfaat untuk semua pihak.

Yogyakarta, 23 Februari 2021



Nafilatur Rohmah



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
PENGESAHAN.....	iv
TIM PENGUJI.....	v
NOTA DINAS.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO.....	viii
PEDOMAN TRANSLITERASI.....	ix
ABSTRAK.....	xiv
KATA PENGANTAR.....	xvi
DAFTAR ISI.....	xix
DAFTAR TABEL.....	xxi
DAFTAR GAMBAR.....	xxii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus dan Pertanyaan Penelitian.....	13
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	15
D. Sistematika Pembahasan.....	16
<b>BAB II. KAJIAN PENELITIAN TERDAHULU DAN KERANGKA TEORI</b>	
A. Kajian Penelitian Terdahulu.....	19
B. Kerangka Teori.....	36
1. Penerapan.....	36
2. Persepsi Produsen.....	37
3. Sertifikasi Halal Produk.....	38
4. Etika Bisnis Islam.....	40
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian dan Pendekatan.....	52

B. Lokasi Penelitian.....	53
C. Informan Penelitian.....	54
D. Teknik Penentuan Informan.....	54
E. Teknik Pengumpulan Data.....	55
F. Keabsahan Data.....	56
G. Instrumen Penelitian.....	57
H. Teknis Analisis Data.....	60
<b>BAB IV. HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN</b>	
A. HASIL PENELITIAN.....	62
1. Resto Mang Engking.....	62
2. Watoe Gadjah Resto.....	66
B. Analisis Penelitian.....	71
1. Persepsi Pelaku Usaha terhadap UU JPH.....	71
2. Penerapan UU JPH Perspektif Etika Bisnis Islam.....	87
<b>BAB V. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	101
B. Saran.....	103
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>1</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu, 30

Tabel 2. Perbandingan persepsi restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto tentang UU JPH no 33 tahun 2014, 72

Tabel 3. Perbandingan Penerapan UU JPH no 33 tahun 2014 oleh Restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto, 88



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Data sertifikasi halal produk di Indonesia tahun 2012-2019, 4



## DAFTAR LAMPIRAN

- A. Data Narasumber Penelitian, 1
- B. Daftar Pertanyaan Wawancara, 1
- C. Daftar Jawaban Dan Hasil Wawancara, 4
- D. Sertifikat Halal Restoran Mang Engking, 29





# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Saat ini produk halal merupakan salah satu tren dunia yang harus diperhatikan dengan serius oleh semua pihak. Terlepas dari Indonesia dengan mayoritas penduduk muslim, negara nonmuslim-pun sudah mulai memperhatikan produk halal. Kondisi ini membuktikan bahwa keyakinan dari penduduk suatu negara bukan satu-satunya faktor perkembangan produk halal dunia melainkan karena produk halal sudah terjamin kualitasnya dari berbagai aspek seperti kesehatan, keramahan lingkungan, keamanan dan aspek etika baik dalam bisnis Islam atau konvensional.<sup>1</sup>

Perhatian konsumen dunia terhadap jaminan produk halal dapat dilihat dari pertumbuhan industri halal dalam ranah internasional. Dilansir dari laman berita Arabian Business, salah pusat pengembangan dan peningkatan Ekonomi Islam di Dubai yang lebih dikenal dengan DIEDC (Pusat Pengembangan Ekonomi Islam Dubai) pada periode 2017 – 2018 menerangkan dalam laporannya yang diterbitkan oleh Thomson Reuters bahwa kategori yang menduduki posisi teratas ialah dari sektor makanan dan minuman pada belanja Muslim sekitar 1,24 triliun dolar AS.

Pada sektor pakaian sekitar 254 miliar dolar AS, sedangkan sektor media atau hiburan sekitar 198 miliar dolar AS, dan pada sektor pariwisata sekitar 169 miliar dolar AS, industri obat-obatan dan kosmetik masing-masing sekitar 83 miliar dan 57,4 miliar. Selain itu, pariwisata halal diperkirakan akan memperoleh keuntungan sampai 283 miliar dolar AS pada periode 2022.<sup>2</sup> Data-data tersebut menunjukkan bahwa industri halal mengalami pertumbuhan yang signifikan dan ia mempunyai proyeksi yang sangat baik dimasa depan.

Industri halal di Indonesia mempunyai potensi dan peluang pasar yang sangat tinggi, mengingat 85,2% penduduk Indonesia merupakan seorang muslim sudah seharusnya Indonesia bisa memanfaatkan peluang tersebut dengan menjadi pusat produk halal tertinggi di dunia, sebagaimana keyakinan para ekonom Indonesia yakni Akhmad Akbar Susanto, Ph. D, Muhammad Ishak, dan Mohammad Faisal, Ph.D,

---

<sup>1</sup> Ramlan dan Nahrowi, "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim". *Ahkam*, No. 1, (Januari 2014), hlm. 148. Vol. XIV.

<sup>2</sup> Elba Damhuri dan Umami Nur Fadhillah, "Industri Halal, Ekosistem Baru Kebangkitan Ekonomi", dikutip dari [Republika.Co.Id](https://www.republika.co.id/berita/kolom/fokus/17/12/03/p0d6n6440-industri-halal-ekosistem-baru-kebangkitan-ekonomi). <https://www.republika.co.id/berita/kolom/fokus/17/12/03/p0d6n6440-industri-halal-ekosistem-baru-kebangkitan-ekonomi>, diakses pada hari Kamis tanggal 28 November 2019 jam 09.00 WIB.

mereka mempunyai keyakinan Indonesia mempunyai peluang besar untuk menjadi pusat ekonomi halal di dunia.<sup>3</sup>

Indonesia merupakan salah satu negara konsumen produk halal terbesar di dunia, namun sangat disayangkan pada tahun 2016 tahun lalu negara Indonesia hanya berada di posisi ke-10 dalam pasar dan industri halal di dunia, tetapi negara Malaysia negara tetangga yang notabene penduduknya non muslim menempati peringkat pertama.<sup>4</sup> Hal tersebut tidak jauh berbeda dengan laporan Thomson Reuters pada tahun 2018 – 2019, laporan mereka menunjukkan Indonesia masih di posisi ke 10, sedangkan Malaysia masih setia menduduki posisi pertama, bahkan dari indikator halal food, Indonesia berada di posisi ke 11 tertinggal jauh dari negara Malaysia.<sup>5</sup>

Kondisi di atas disebabkan kurangnya perhatian dari penduduk Indonesia mengenai pentingnya produk halal, selain itu karena mayoritas penduduk Indonesia seorang muslim membuat mereka beranggapan bahwa kehalalan produk Indonesia sudah terjamin walaupun tanpa ada rekomendasi pemerintah atas jaminan kehalalan produk tersebut, padahal tidak semua produsen memahami ketentuan halal yang benar untuk sebuah produk sesuai tuntunan syariah. Hal ini menunjukkan masih kurangnya perhatian konsumen dengan label halal resmi dari pemerintah.

Perhatian pemerintah Indonesia mengenai sertifikasi halal produk yang beredar di Indonesia sudah terlihat dengan adanya Undang–undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, berdasarkan pasal 67 pada Undang–undang JPH, kewajiban sertifikasi halal terhadap produk yang beredar di Indonesia harus diterapkan. Perkembangan sertifikasi halal produk di Indonesia mengalami peningkatan walaupun tidak signifikan, berikut ini data statistik dari produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari periode 2012 – 2019.

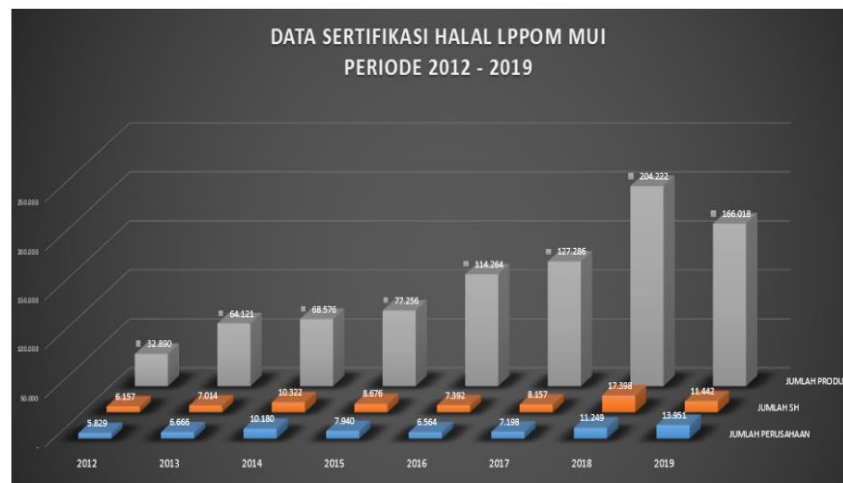
---

3 Robert Barus, “Meningkatnya Perkembangan Industri Halal di Indonesia”, dikutip dari [industry.co.id](https://www.industry.co.id), <https://www.industry.co.id/read/11859/meningkatnya-perkembangan-industri-halal-di-indonesia>, pada hari Senin tanggal 2 Maret 2020 jam 17.33 WIB.

4 Kementerian Perindustrian, “Kawasan Industri Halal Prospek Ekspor ke Timur Tengah”, dikutip dari <https://kemenperin.go.id/artikel/16135/Kawasan-Industri-Halal-Prospek-Ekspor-ke-Timur-Tengah> pada hari senin tanggal 2 Maret 2020 jam 17. 45 WIB.

5 Thomson Reuters, "An Inclusive Ethical Economy State Of The Islamic Economy Report 2018/19", dikutip dari <https://www.salaamgateway.com/> pada hari Rabu tanggal 27 November 2018 jam 13.20 WIB.

Gambar 2. Data sertifikasi halal produk di Indonesia tahun 2012-2019



Sumber : LPPOM MUI, 2019.

Data di atas diperoleh dari website resmi LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) per-tanggal 9 Januari 2020. Dari data tersebut dapat kita lihat bahwa jumlah produk yang mendapatkan sertifikasi halal pada tahun 2019 mengalami penurunan drastis dari 17.398 menjadi 11.442. Mengingat Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) harus diterapkan pada oktober 2019 dan jumlah produk halal yang beredar menurun pada tahun 2019 tetapi jumlah perusahaan pada tahun 2019 mengalami peningkatan dibandingkan dengan tahun 2018, seharusnya jumlah produk yang mendapatkan sertifikasi halal meningkat.

Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 tahun 2014 pasal 4 menyebutkan bahwa “Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal”, dari peraturan tersebut seharusnya semua produk yang diperdagangkan di Indonesia seperti makanan dan obat – obatan harus mendapatkan sertifikasi halal resmi pemerintah. Akan tetapi, tidak sedikit pelaku usaha yang tidak memahami kewajiban tersebut atau tidak bisa mematuhi peraturan tersebut karena faktor biaya, kesulitan prosesnya dan faktor lainnya.<sup>6</sup>

Sesuai amanah pasal 67 Undang-undang JPH, pada tanggal 17 Oktober 2019 Undang-undang Jaminan Produk Halal tersebut mulai dibelakukan oleh pemerintah, seharusnya hal ini menjadi salah satu pemicu bagi masyarakat Indonesia terutama kalangan produsen untuk meningkatkan kualitas produk mereka, di sisi lain dengan diterapkannya Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 pada tahun 2014 seharusnya label halal menjadi salah satu pertimbangan konsumen Indonesia untuk membeli atau mengonsumsi produk apapun, sebab Indonesia sebagai salah satu

<sup>6</sup> Dandung Budi Yuwono, “Kepedulian Muslim Perkotaan Terhadap Kehalalan Makanan Produk Pengusaha Mikro Kecil”, *PANANGKARAN*, Jurnal Penelitian Agama dan Masyarakat, No 1, (Januari-Juni 2017), hlm. 125, Vol.1.

negara dengan mayoritas muslim yang seharusnya halal dan haram makanan atau produk lainnya bukanlah hal yang baru lagi.<sup>7</sup>

Sekretaris Jenderal Kemenperin, Syarif Hidayat mengatakan bahwa produk halal yang dimaksud dalam Undang – undang Jaminan Produk Halal tahun 2014 bukan hanya produk makanan melainkan juga produk kosmetik, obat-obatan, *fashion*, dan pariwisata.<sup>8</sup> Saat ini, belum banyak dari produsen yang berusaha melakukan sertifikasi halal untuk produknya karena faktor biaya, prosesnya yang cukup panjang dan tidak atau karena faktor lainnya.<sup>9</sup> Oleh karena itu, adanya perhatian pemerintah terhadap sertifikasi halal pada produk seharusnya mendorong masyarakat dan produsen untuk mempertimbangkan dan memperhatikan label halal pada setiap produk yang beredar di Indonesia.<sup>10</sup>

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang- undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa Sertifikasi halal semua produk yang dipasarkan di Indonesia adalah sebuah kewajiban dan bukan sukarela. Selain itu, pihak yang bisa mengeluarkan sertifikasi halal bukan lagi MUI (Majelis Ulama Indonesia) melainkan pihak pemerintah langsung yang diamanahkan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Berdasarkan peraturan pemerintah di atas, tepatnya pada pasal 77 dan 78 disebutkan bahwa semua produk yang tidak halal wajib mencantumkan keterangan tidak halal, keterangan tidak halal ini dapat berupa gambar, tanda, atau tulisan yang dapat dimengerti oleh semua pihak termasuk masyarakat penyandang disabilitas. Dengan demikian jika ada produk yang tidak mempunyai sertifikasi halal dan tidak mencantumkan keterangan bahwa produknya tidak halal maka hal tersebut menunjukkan ketidakpatuhan terhadap Undang–undang Jaminan Produk Halal.

Undang–undang yang dirancang oleh pemerintah harus bisa diterapkan oleh semua pihak dan semua kalangan tidak terkecuali kalangan pelaku usaha menengah dan kecil. Mengingat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran yang sangat penting untuk perekonomian Indonesia, akan tetapi pertumbuhan dan

---

7 Fauziah, "Perilaku Komunitas Muslim Dalam Mengonsumsi Produk Halal Di Provinsi Bali". *Harmoni*, No 2, (April – Juni, 2012), hlm. 142 – 155, Vol.11.

7 Pramdia Arhando Julianto, "Kemenperin: Industri Halal Bukan Hanya Makanan", dikutip dari <https://money.kompas.com/read/2016/09/28/215106826/kemenperin.industri.halal.bukan.hanya.makanan>, pada hari Jumat tanggal 22 November 2019 jam 13.00 WIB.

8 Pramdia Arhando Julianto, "Kemenperin: Industri Halal Bukan Hanya Makanan", dikutip dari <https://money.kompas.com/read/2016/09/28/215106826/kemenperin.industri.halal.bukan.hanya.makanan>, pada hari Jumat tanggal 22 November 2019 jam 13.00 WIB.

9 Muhammad Nazaruddin Latief, "Sertifikasi Halal, memajukan atau menghambat Usaha Kecil Menengah?" dikutip dari <https://www.aa.com.tr/id/berita-analisis/sertifikasi-halal-memajukan-atau-menghambat-usaha-kecil-menengah/1623286> pada hari senin tanggal 2 Maret 2020 jam 17.59 WIB.

10 M.Ranu Nugraha, M.Kholid Mawardi, dan Annisa Samira Bafadhal, "Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Minat Beli Konsumen (Survei Pada Mahasiswa Muslim Konsumen Mie Samyang Berlogo Halal Korean Muslim Federation di Kota Malang)", *Jurnal Administrasi Bisnis*, No 5, (2017), Vol.50.

perkembangan UMKM di Indonesia tidak berbanding lurus dengan pertumbuhan sertifikasi halal produk mereka.<sup>11</sup> Oleh karena itu, Indonesia masih tertinggal untuk kategori pasar halal atau industri halal dibandingkan dengan negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura.

Di sisi lain, tahun ini dunia mengalami musibah besar yakni mewabahnya virus Covid-19 tidak terkecuali di Indonesia. Mewabahnya Covid-19 ini sangat mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan Usaha Kecil dan Menengah (UMKM), menurut Riska Rahman dalam Pakhpahan pada awal munculnya pandemik ini setidaknya ada 37.000 UMKM yang melapor terkena dampak Covid-19 di Indonesia, sekitar 4% mengeluh kesulitan mendapatkan bahan baku, 15% mengalami kesulitan dalam distribusi produk, 22% mengalami permasalahan pada pembiayaan dan 56% mengeluh mengalami penurunan penjualan.<sup>12</sup>

Dari kondisi di atas terlihat jelas bahwa tingkat kesulitan melakukan sertifikasi halal terhadap produk bagi UMKM menjadi lebih tinggi, sebab sebagaimana yang telah kita ketahui melakukan sertifikasi halal produk membutuhkan biaya dan proses yang cukup panjang, sehingga hal tersebut cukup berat dilakukan oleh UMKM pada masa pandemik ini. Lantas, apakah kondisi saat ini membuat pemerintah memberikan kelonggaran terkait sertifikasi halal atau ada kebijakan lain mengingat Undang-undang jaminan produk halal harus diterapkan dari tanggal 17 Oktober 2019.

Terdapat beberapa penelitian terkait penerapan dan implementasi dari Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 tahun 2014, salah satu penelitian yang dilakukan oleh Nadya, hasil penelitiannya menyebutkan bahwa Undang-undang Jaminan Produk Halal tidak hanya mempunyai kelebihan tetapi juga mengandung beberapa kelemahan, diantaranya proses sertifikasi halal menjadi panjang, meningkatkan APBN dan APBD, dan banyaknya Lembaga Jaminan Halal.<sup>13</sup>

Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Lukmanul Hakim, hasil penelitiannya menunjukkan bahwa adanya indikasi kesusahan dan kesukaran dalam penerapan Undang-undang jaminan produk halal, oleh karena itu agar Undang-undang ini bisa menjadi *rahmatul lil alamin* sebagaimana sifat agama Islam, sudah seharusnya Undang-undang ini disiapkan secara matang agar bisa efektif untuk diterapkan dan bisa diterima oleh semua kalangan seperti masyarakat, lembaga terkait, dan pelaku usaha lokal atau internasional.<sup>14</sup>

Pada dasarnya penerapan peraturan atau Undang-undang mengenai Jaminan Produk halal merupakan manifestasi dari aturan yang ada dalam Islam. Islam

---

<sup>11</sup>Abdurrahman Firdaus Thaha, “Dampak Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia”, *Jurnal BRAND UMM*, No.1 , (Juni 2020 ), hlm. 148, Vol.2.

<sup>12</sup>Aknolt Kristian Pakpahan, “COVID-19 dan Implikasi Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah” *Jurnal Ilmiah Hubungan Internasional*, (2020), di kutip dari <http://103.36.68.33/index.php/JurnalIlmiahHubunganInternasiona/article/view/3870>

<sup>13</sup>Nadya Wiras Sayekti, “Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan”, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, No 2, (Desember 2014), hlm 193 – 209, Vol.5.

<sup>14A.</sup> Lukmanul Hakim, “Dissecting The Contents Of Law Of Indonesia On Halal Product Assurance”, *Indonesia Law Review*, No1, (April 2015), hlm 88 – 103, Vol 5.

memandang berbisnis menjadi salah satu kegiatan pemenuhan kebutuhan yang cukup ideal, sebab Islam akan membentuk keadaan yang terikat dengan aturan syariah baik secara teoritis ataupun praktis. Aturan syariah dalam berbisnis dirumuskan sebagai etika bisnis Islam oleh para ekonom muslim, etika dalam berbisnis ini bertujuan agar pendapatan atau rizki yang diperoleh oleh pembisnis atau pelaku usaha bisa halal dan berkah.

Penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal dapat diketahui melalui adanya label halal resmi pada produk, jika produk yang beredar dalam bentuk kemasan, konsumen akan dengan mudah menemukan label halal resmi pada produk, tetapi jika produk yang diperjual belikan tidak dalam bentuk kemasan melainkan dalam bentuk hidangan yang dikonsumsi langsung ditempat produksi maka untuk mengetahuinya harus ada bukti sertifikat halal resmi di tempat produksinya tersebut. Bisnis yang seperti ini tidak lain ialah usaha restoran. Penerapan sertifikasi halal pada bisnis restoran dapat diketahui dengan adanya surat resmi atau sertifikat yang ditempatkan di tempat yang bisa dilihat oleh semua orang.

Dewasa ini, persaingan pelaku usaha restoran cukup tinggi sehingga tidak jarang mereka akan berusaha menyajikan hal-hal yang menarik perhatian konsumen. Salah satunya melalui pengusungan konsep restoran bernuanasa alam dan menyajikan makanan tradisional. Yogyakarta terkenal dengan kuliner dan wisatanya, berbagai variasi makanan tradisional dan berbagai konsep rumah makan atau resto menjadi ciri khas dari daerah istimewa Yogyakarta, sehingga tidak heran jika Yogyakarta menjadi salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh wisatawan dunia.<sup>15</sup>

Kondisi di atas bisa menjadi peluang yang cukup besar bagi pelaku usaha untuk menarik konsumen dari berbagai kalangan, strategi yang bisa digunakan oleh pelaku usaha rumah makan atau resto untuk merespon peluang tingginya perhatian wisatawan dunia ke wisata Yogyakarta antara lain mengusung konsep nuansa alam sebab kondisi restoran dengan nuansa alam atau pedesaan yang asri akan membuat pelanggan menjadi nyaman, selain itu konsep demikian juga ramah untuk semua kalangan seperti anak kecil dan lansia.<sup>16</sup>

Nuansa alam yang disuguhkan oleh pelaku usaha rumah makan atau restoran cukup variatif, seperti menyajikan suasana persawahan, kolam ikan, berbagai transportasi tradisional, menampilkan ciri khas keasrian suasana desa dan lain sebagainya. Selain itu, pelaku usaha rumah makan menyajikan menu yang menggabungkan makanan khas tradisional daerah tertentu dengan makanan modern untuk memanjakan lidah konsumen. Penggabungan menu tradisional dan modern

---

<sup>15</sup>Minta Harsana, dkk., "Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta", *HEJ (Home Economics Journal)*. Vol. 1, No. 2, (Oktober, 2018), hlm.42.

<sup>16</sup>Wawancara dengan Ibu Diana, konsumen Taman Luku Resto Yogyakarta pada tanggal 5 November 2020.

berikut dengan suasana resto yang asri, tenang dan nyaman mempunyai nilai tersendiri bagi konsumen dari semua kalangan termasuk para wisatawan luar negeri.<sup>17</sup>

Berdasarkan latar belakang dan penelitian sebelumnya, penelitian ini mengkaji lebih dalam mengenai penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014 pada pelaku usaha restoran yang dikaji berdasarkan perspektif etika bisnis Islam. Penelitian ini mengkomparasikan atau membandingkan penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014 pada dua restoran yang memiliki konsep alam, menyajikan menu tradisional, dan memiliki popularitas yang cukup baik di masyarakat.

Objek yang menjadi penelitian ini ialah restoran Mang Engking dan Watoe Gajah resto, dua restoran ini menyuguhkan konsep alam serta menyajikan menu tradisional. Restoran Mang Engking sudah berdiri sejak tahun 2002 ini menyajikan suasana pedesaan yang asri melalui kolam ikan dan tempat makan yang dibentuk saung, selain itu dalam restoran terdapat castle. Tidak jauh berbeda, Watoe Gajah resto yang baru berdiri dua tahun menyuguhkan pemandangan alam berupa sawah, sungai kecil dan transportasi tradisional.

Dua restoran tersebut menjadi sampel dalam penelitian ini, kedua restoran ini memiliki konsep dan pangsa pasar yang sama yakni semua kalangan masyarakat. Selain itu, dua restoran ini mempunyai popularitas yang cukup baik di lingkungan masyarakat, dari ulasan google dua restoran ini sudah mencapai ribuan reviews, restoran Mang Engking menjadi salah satu restoran yang layak dikunjungi versi tripadvisor.com sedangkan Watoe Gajah resto menjadi salah satu restoran yang layak dikunjungi versi kompas.com.<sup>18</sup>

Popularitas restoran Mang Engking dan Watoe Gajah resto dapat dilihat juga dari beberapa rekomendasi google, keduanya menjadi restoran yang direkomendasikan untuk dikunjungi oleh masyarakat versi hipwee.com dan dolanyok.com.

Data di atas menunjukkan bahwa restoran Mang Engking dan Watoe Gajah resto mempunyai citra dan popularitas yang cukup baik, salah satu penyebabnya dua restoran tersebut memberikan fasilitas yang bisa dinikmati oleh semua kalangan konsumen termasuk golongan lansia dan anak kecil. Lantas apakah dua restoran dengan pangsa pasar yang sama, mengusung konsep yang sama dan memiliki popularitas yang cukup baik di masyarakat menjadi penjamin keduanya telah menerapkan peraturan mengenai sertifikasi halal produk yang seharusnya dipatuhi dan diterapkan oleh semua kalangan khususnya oleh para pelaku usaha?

Jika dikembalikan kepada Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, maka semua produk yang beredar di Indonesia harus sudah mempunyai atau sedang melakukan pendaftaran sertifikasi halal produk, akan tetapi pada

---

<sup>17</sup>Wawancara dengan Minlanee Yaewansoh, Wisatawan asal Thailand, 20 November 2020

<sup>18</sup>Yana Gabriella Wijaya, "8 Tempat Makan di Yogyakarta dengan Pemandangan Alam Cantik", *Kompas.com*, (25 Desember, 2020), dikutip dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/12/25/201211675/8-tempat-makan-di-yogyakarta-dengan-pemandangan-alam-cantik?page=all>, diakses pada tanggal 2 Februari 2021.

kenyataannya tidak sedikit dari pelaku usaha yang belum memahami bahkan belum mengetahui tentang Undang-undang JPH tersebut khususnya pelaku usaha yang mendirikan restoran atau rumah makan setelah adanya Undang-undang tersebut.

Sampai saat ini tidak jarang pelaku usaha restoran atau rumah makan masih beranggapan bahwa sertifikasi halal produk di Indonesia masih bersifat sukarela dan dibawah wewenang Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sebelum adanya peraturan pemerintah tentang pelaksanaan UU JPH No 33 tahun 2014, seharusnya sosialisasi dan edukasi dari pemerintah kepada masyarakat khususnya pelaku usaha restoran atau rumah makan dilaksanakan secara masif, sebab jeda waktu antara UU JPH dengan peraturan pemerintah terkait pelaksanaan Undang-undang tersebut cukup lama yakni 5 tahun, sangat disayangkan jika saat ini hampir tujuh tahun dari ditetapkannya UU JPH tersebut masih ada kesalah pahaman masyarakat terkait sertifikasi halal di Indonesia khususnya para pelaku usaha restoran.

Dari latar belakang di atas, penulis melakukan perbandingan terhadap penerapan UU JPH oleh dua restoran yang memiliki konsep, pangsa pasar dan popularitas yang sama tetapi berbeda umur restoran. Penelitian ini dituangkan dengan judul “Penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014 oleh Pelaku Usaha Restoran Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Komparasi pada Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto).”

## **B. Fokus dan Pertanyaan Penelitian**

### **1. Fokus Penelitian**

Penelitian mengenai sertifikasi atau label halal pada produk sudah cukup banyak dilakukan oleh para akademisi dan pakar terdahulu, maka untuk memfokuskan penelitian ini penulis mengkaji lebih dalam mengenai penerapan Undang-undang tentang Jaminan Produk Halal no 33 tahun 2014 oleh pelaku restoran yang dikaji perspektif etika bisnis Islam.

### **2. Pertanyaan Penelitian**

Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) yang harus diterapkan oleh semua pelaku usaha di Indonesia pada 17 Oktober 2019 seharusnya sudah tersosialisasikan kepada masyarakat luas khususnya para pelaku usaha, akan tetapi tidak sedikit masyarakat yang memahami sertifikasi halal sebagai bentuk sukarela bukan sebuah keharusan sebagaimana bunyi yang disebutkan pada pasal 4 dalam Undang-undang tersebut. Pemahaman ini muncul dikarenakan sebelumnya sertifikasi halal produk bersifat sukarela, belum ada Undang-undang yang mengatur tentang jaminan produk halal suatu produk dan banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang Undang-undang tersebut bahkan setelah adanya peraturan pemerintah terkait pelaksanaan Undang-undang tersebut.



Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya penulis mengerucutkan beberapa pertanyaan penelitian yang menjadi fokus topik dari penelitian ini, pertanyaan penelitiannya adalah sebagai berikut;

1. Bagaimana persepsi pelaku usaha restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto terhadap Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No.33 Tahun 2014?
2. Bagaimana perbandingan penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) No.33 Tahun 2014 oleh pelaku usaha restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto perspektif etika bisnis Islam?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### **1. Tujuan Penelitian**

Dari pertanyaan penelitian sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini antara lain;

- a. Menganalisa persepsi pelaku usaha terhadap Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No. 33 tahun 2014.
- b. Menganalisa dan membandingkan penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014 oleh pelaku usaha restoran Mang Engking dan Watoe Gajah perspektif etika bisnis Islam.

#### **2. Manfaat Penelitian**

Peneliti mengharapkan penelitian dengan judul “Penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No 33 Tahun 2014 oleh Pelaku Usaha Restoran perspektif Etika Bisnis Islam”, bisa memberikan manfaat baik untuk dirinya sendiri pada khususnya dan untuk orang lain pada umumnya. Manfaat penelitian ini anatara lain:

##### **a. Manfaat Akademik**

Adanya penelitian ini diharapkan bisa menambah khazanah keilmuan dalam bidang ekonomi Islam khususnya bisnis syariah dan Undang-undang yang berkenaan dengan bisnis syariah. Selain itu, penulis berharap penelitian ini bisa menjadi refrensi untuk penelitian selanjutnya tentang penerapan Undang-undang JPH No.33 Tahun 2014 baik dengan penelitian sejenis atau dengan inovasi dan pengembangan di bagian tertentu.

##### **b. Manfaat Praktis Atau Terapan**

Hasil penelitian yang diperoleh peneliti diharapkan bisa menjadi salah satu masukan atau refrensi pihak-pihak yang

berkepentingan seperti pemerintah, Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk mengetahui persepsi pelaku usaha terhadap undang-undang JPH, memangkas birokrasi proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha, lebih aktif dalam mensosialisasikan kewajiban sertifikasi halal bagi semua produk yang beredar di Indonesia, serta menyesuaikan pola dan proses sertifikasi halal dengan kondisi saat ini.

#### **D. Sistematika Pembahasan**

Dalam sebuah tesis terdapat lima bab atau pembahasan, antar bab harus berkesinambungan dan saling mengikat, oleh karena itu dalam tesis antar bab merupakan satu kesatuan yang tidak bisa dipisah sampai mencapai kesimpulan yang bisa dipahami oleh penulis dan pembaca.

Bab pertama, merupakan pijakan pertama penulis dalam penyusunan penelitian ini, sebab di dalamnya mencangkup belakang masalah, fokus dan pertanyaan penelitian, tujuan dan manfaat penelitian, serta sistematika pembahasan. Dari bab pertama ini pembaca bisa memahami maksud dan tujuan dari penelitian ini.

Bab kedua, dalam bab ini penulis akan memaparkan mengenai kerangka teori dan penelitian terdahulu. Dalam penelitian terdahulu, penulis akan menelaah pustaka terdahulu kemudian akan dipaparkan kemiripan dan perbedaan dengan penelitian yang sedang dilakukan penulis, sedangkan kerangka teori memuat pemikiran para ahli yang akan menjadi landasan penulis dalam berfikir secara kumulatif dalam penulisan tesis ini.

Bab ketiga, memuat mengenai konsep dan metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini, pada bab ini mencangkup jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, informan penelitian, teknik penentuan informan, teknik pengumpulan data, keabsahan data, serta teknik analisis data dari penelitian yang dilakukan oleh penulis.

Bab keempat, bab ini berisi hasil dan analisis data penelitian. Dalam bab ini, penulis membagi lagi pembahasannya dalam 3 subbab yakni hasil penelitian, analisis penelitian (pembahasan) dan kontribusi pemikiran penulis terkait penelitian yang sedang dilakukan.

Bab kelima, pada bab ini penulis akan menyimpulkan hasil penelitian yang diperolehnya, kesimpulan yang dipaparkan harus sesuai dengan fokus atau pertanyaan penelitian pada bab pertama. Selan itu, dalam bab ini akan ada diskusi atau saran untuk penulis selanjutnya.

## BAB II

### KAJIAN PENELITIAN TERDAHULU, LANDASAN TEORI/KERANGKA TEORI

#### A. Kajian Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini, penulis akan memaparkan beberapa penelitian terdahulu yang cukup relevan dengan penelitian yang sedang dilakukan penulis. Penelitian terdahulu akan menjadi pembanding sekaligus menunjukkan posisi penelitian yang sedang dilakukan, beberapa penelitian tersebut antara lain;

Penelitian pertama, yang dilakukan oleh Atiah dan Fatoni pada tahun 2019 dengan judul “Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia”. Hasil penelitian yang diperoleh melalui studi pustaka ini menunjukkan bahwa di Indonesia wewenang sertifikasi halal ada di tangan LPPOM-MUI atau Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia sampai Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No 33 tahun 2019 diberlakukan.

Dalam penelitian ini disebutkan bahwa di Malaysia lembaga yang melakukan sertifikasi halal terhadap produk ialah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), selain itu proses sertifikasi halal sampai penetapan label halal terhadap produk di Indonesia dan Malaysia cukup sama, tetapi terkait sanksi terhadap pelanggaran sertifikasi halal produk berbeda. Dua negara ini mempunyai peluang besar untuk meningkatkan produk halal, bahkan Malaysia sudah mengalami kemajuan pesat sebagai produsen produk halal dibandingkan Indonesia.<sup>1</sup>

Penelitian kedua, penelitian yang dilakukan oleh Indasari dan Giyanti pada tahun 2019 dengan judul “Pemodelan Struktural Niat Implementasi Standar Halal Pengusaha UKM Pangan Berdasarkan Faktor Teknologi, Organisasi, dan Lingkungan”. Hasil penelitian yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner dan dianalisis melalui bantuan software Smart-PLS 3.2.7. dengan metode pendekatan structural Equation Model - Partial Least Squares (SEM - PLS) menunjukkan bahwa niat pelaku usaha UKM melakukan sertifikasi dipengaruhi oleh keyakinan akan manfaat dari sertifikasi halal produk mereka.

Pada variabel teknologi, lingkungan dan organisasi belum bisa mempengaruhi niat pelaku usaha dalam melakukan sertifikasi, selain itu

---

<sup>1</sup>Ahmad Fathoni dan Isti Nuzulul Atiah, “Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia”, *Syar Iqtishadi*, No.2, (November 2019), hlm.37 – 50, Vol.3.

kendala yang dihadapi pelaku usaha UKM ialah prosedur sertifikasi yang cukup rumit, biaya yang sulit dijangkau mereka dan kurangnya informasi. Oleh karena itu, selain memberikan sosialisasi dan fasilitas diharapkan pemerintah bisa merancang program isentif bagi pelaku usaha UKM yang konsisten terhadap sertifikasi halal produk mereka.<sup>2</sup>

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Nurbaiti pada tahun 2019 dengan judul “Perkembangan Minat Masyarakat Pada Produk Halal Dan Label Halal Di Indonesia: *Google Trends Analysis*”, tujuan dari penelitian ini mengetahui kecenderungan masyarakat Indonesia terhadap produk yang mendapatkan label halal melalui instrumen yang biasa digunakan untuk menganalisa perilaku masyarakat di web atau internet, instrumen tersebut ialah *Google Trends Analysis*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa trend minat masyarakat dari tahun 2016 sampai 2019 terhadap produk halal atau produk yang mendapatkan label halal resmi mengalami peningkatan, peningkatan ini seiring dengan implementasi produk halal atau produk yang mendapatkan label halal baik dari aspek kelembagaan, sertifikasi, hukum, dan promosi.<sup>3</sup>

Penelitian selanjutnya mengenai peraturan dan ketentuan mengenai kehalalan produk di Indonesia, penelitian yang dilakukan oleh Krisharyanto, Retnowati dan Hatuti melalui studi pustaka ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal yang dilakukan oleh MUI harus menggunakan teknologi yang canggih atau menyesuaikan dengan zaman, selain itu peraturan pemerintah terkait lebelisasi halal sangat dibutuhkan untuk menguatkan kedudukan hukum dari sertifikasi halal MUI, sertifikasi halal menjadi suatu keharusan bagi produk olah di Indonesia, hal ini agar bisa memberikan nilai tambah dan meningkatkan masyarakat ASEAN terhadap produk Indonesia.<sup>4</sup>

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Hudaefi dan Jaswir pada tahun 2019 dengan judul “Halal Governance In Indonesia: Theory, Current Practices, And Related Issues”. Penelitian melalui metode studi pustaka ini menunjukkan bahwa pemerintah Indonesia sebaiknya menyesuaikan Undang–undang Jaminan Produk halal dengan kondisi kekinian, saat ini masyarakat cenderung lebih menyukai hal yang instan sedangkan pada Undang–undang JPH pasal 29 menunjukkan untuk pelaku usaha harus mengajukan secara tertulis kepada BPJPH, hal ini menunjukkan adanya birokrasi yang lumayan

---

<sup>2</sup>Anita Indrasari dan Ida Giyanti, “Pemodelan Struktural Niat Implementasi Standar Halal Pengusaha UKM Pangan Berdasarkan Faktor Teknologi, Organisasi, dan Lingkungan”, No.2, (2019), hlm.153 – 163, Vol.18.

<sup>3</sup>Nurbaiti, “Perkembangan Minat Masyarakat Pada Produk Halal Dan Label Halal Di Indonesia: *Google Trends Analysis*”, *Seminar Cendekiawan ke*, buku 1 Teknologi dan Sains, 2019, hlm.41.1 – 41.8.

<sup>4</sup>Eti Krisharyanto, Endang Retnowati dan Noor Tri Hastuti, “Regulation And Provisions For Supervision Of Halal Products In Indonesia” *Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues* No 1, (2019), hlm. 1-10, Vol. 22.

susah dan panjang. Selain itu, adanya penipuan terkait produk halal di Indonesia karena kurangnya publikasi, edukasi dan pendampingan dari pemerintah terkait halal produk di masyarakat.<sup>5</sup>

Penelitian ini juga merekomendasikan agar pemerintah Indonesia bisa mengalokasikan dana APBN (Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara) untuk mengedukasi dan mempublikasi secara besar – besaran kepada masyarakat terkait kebijakan atau peraturan pemerintah terhadap sertifikasi halal produk yang beredar di Indonesia.<sup>6</sup>

Penelitian Nafis pada tahun 2019 dengan judul “The Concept Of Halal And Thayyib Andits Implementation In Indonesia”, hasil penelitiannya menyatakan bahwa sertifikasi halal di Indonesia sudah berjalan sekitar 25 tahun, dan hal ini diinisiasi oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia), sebelum memberikan sertifikasi halal pada produk pelaku usaha MUI melakukan pemeriksaan dan audit terhadap produk yang diajukan sertifikasi halal.

Namun, sangat disayangkan karena kondisi politik Indonesia yang belum terintegrasi dan kurangnya sarana prasarana sesuai standar saat ini membuat pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia tidak maksimal. Hal ini harus diperhatikan semua pihak yang berkepentingan atau berhubungan dengan sertifikasi halal ini agar semuanya bisa terintegrasi dengan baik.<sup>7</sup>

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Aan Nasrullah pada tahun 2018 dengan judul “Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia”. Data penelitian ini diperoleh dari data yang dipublikasikan oleh lembaga pemerintah, kemudiann data tersebut dianalisa melalui analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk halal tidak hanya dibutuhkan oleh masyarakat muslim saja, melainkan dibutuhkan oleh masyarakat non muslim. Produk yang mendapatkan sertifikasi halal bukan hanya makanan saja, melainkan juga obat-obatan dan kosmetik, selain itu pemerintah sudah melakukan beberap upaya untuk meningkatkan jumlah pelaku usaha produk halal di Indonesia.<sup>8</sup>

Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Waharini dan Puwantini pada tahun 2018 dengan judul “Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia”. Penelitian yang diperoleh melalui studi literatur dan dinalisa

---

<sup>5</sup>Fahmi Ali Hudaefi dan Irwandi Jaswir, “Halal Governance In Indonesia: Theory, Current Practices, And Related Issues”, *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, No 1 (Maret 2019), hlm. 89 – 116, Vol 5.

<sup>6</sup>*Ibid.*, hlm. 108 - 109

<sup>7</sup>Muhammad Cholil Nafis, “The Concept Of Halal And Thayyib Andits Implementation In Indonesia”, *Journal of Halal Product and research*, No.1, (Mei 2019), hlm.1-5, Vol.2.

<sup>8</sup>Aan Nasrullah, “Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia”, *At-Tahdzib Jurnal Studi Islam dan Muamalah*, No.1, (2018), hlm.50 -78, Vol.6.

melalui analisis deskriptif menunjukkan bahwa perbankan syariah mempunyai peran yang penting dalam mengembangkan industri makanan halal di Indonesia. Peran perbankan ini tidak hanya sekedar memberikan pembiayaan saja, perbankan bisa memastikan proses produksi dan produk yang diproduksi tidak terkontaminasi oleh hal yang dilarang syariah (non halal), selain itu perbankan juga bisa berperan dalam mempromosikan gaya halal, edukasi halal atau melalui halal *verification*.<sup>9</sup>

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Charity pada tahun 2017 dengan judul “Jaminan Produk Halal Di Indonesia (*Halal Products Guarantee in Indonesia*)”. Penelitian ini diperoleh melalui studi pustaka dan dianalisa berdasarkan analisis deskriptif, hasil penelitiannya menunjukkan bahwa sertifikasi halal bukan hanya sekedar bentuk perlindungan terhadap konsumen, melainkan juga bentuk tantangan global saat ini.

Salah satu bentuk perhatian pemerintah terhadap produk halal melalui Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, peraturan ini menjadi salah satu bentuk desakan kepada pelaku usaha agar memperhatikan halal dan haram produk mereka, seta sebagai bentuk kepastian hukum lainnya terkait perlindungan terhadap konsumen.<sup>10</sup>

Penelitian selanjutnya mengenai sertifikasi halal dan non halal produk, penelitian yang dilakukan oleh Hidayat dan Siradj pada tahun 2015 dengan judul “Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri”. Penelitian melalui studi pustaka ini menunjukkan bahwa produk halal bukan hanya sekedar produk yang dikonsumsi oleh masyarakat muslim, melainkan sudah menjadi trend di negara- negara non muslim.

Salah satu bentuk perhatian pemerintah terhadap produk pangan halal melalui Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, walaupun Undang-undang tersebut cukup lambat dibanding negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura tetapi mempunyai peran yang sangat penting untuk keberlangsungan konsumen dan pelaku usaha. Selain untuk menjamin produk pangan yang dikonsumsi oleh konsumen, produk pangan yang dikeluarkan pelaku usaha di percaya oleh konsumen dan mereka bisa mempunyai konsumen yang loyal dan dipercaya secara penuh oleh konsumen.<sup>11</sup>

Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Suparto, Djanurdi Yuanitasari, dan Suwanodo pada tahun 2016 yang berjudul “Harmonisasi dan

---

9Annisa Hakim Purwantini dan Faqiyatul Mariya Waharini, “Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia”, *Muqtasid*, No 1, (2018), hlm. 1 – 13, Vol 9.

10May Lim Charity, “Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)”, *Indonesian Journal of Legislation*, No.1, (Maret 2017), hlm.99 -108, Vol.14.

11Asep Syarifuddin Hidayat dan Mustholih Siradj, “Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri”, *Ahkam*, No.2, (Juli 2015), hlm.199 -209, Vol.15.

Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal Terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia”. Penelitian yang dihasilkan melalui metode yuridis normatif ini menunjukkan bahwa jika Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) belum diresmikan maka wewenang sertifikasi halal berada di bawah LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat – obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Sertifikasi halal masih bersifat suka rela sehingga kurangnya jaminan produk kepada konsumen muslim. Selain itu, dengan diberlakukannya Undang–undang Jaminan Produk Halal maka Kementerian Agama akan dibantu oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang mempunyai wewenang melakukan sertifikasi halal. Oleh karena itu, diharapkan bagi lembaga yang mempunyai wewenang dan bertugas melakukan sertifikasi halal bisa menjalankan fungsi dan perannya secara optimal.<sup>12</sup>

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Haryanti pada tahun 2016 dengan judul “Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi Halal dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim”. Hasil penelitian yang diperoleh melalui analisis kualitatif menunjukkan bahwa pemahaman pelaku usaha terkait halal haram produk cukup rendah, begitupula pemahaman mereka terkait peraturan sertifikasi halal, oleh karena itu mereka para pelaku usaha di Batu Merah Kota Ambon cenderung tidak mematuhi peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Cara untuk meningkatkan kesadaran hukum para pelaku usaha tersebut melalui sosialisasi hukum dan ceramah keagamaan yang dilakukan oleh semua pihak yang berwenang.<sup>13</sup>

Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Al-Qubra pada tahun 2017 dengan judul “Persepsi Pemilik Warung terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare”. Penelitian yang dilakukan melalui metode wawancara ini menunjukkan bahwa tidak ada satupun warung makan di kota Parepare yang menerpakan sertifikasi halal pada produknya, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan pemahaman mereka, selain itu mereka juga beranggapan sertifikasi halal masih bersifat suka rela dan tidak terlalu dibutuhkan selama konsumen percaya dan nyaman membeli produknya sehingga sertifikasi halal tidak menjadi patokan untuk kualitas produk mereka.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup>Susilowati Suparto, Djnurdi D, dkk. “Harmonisasi dan Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal Terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia”, *Mimbar Hukum*, No.3, (Oktober 2016), hlm. 427 - 438, Vol.28.

<sup>13</sup>Tuti Haryanti, Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi Halal dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim”, *Tahkim, Jurnal Hukum dan Syariah*, No.1, (Juni 2016), hlm.73 – 88, Vol.12.

<sup>14</sup>Zainab al-Qubra, “Persepsi Pemilik Warung terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare”, *epository.stainparepare*, 2017.

Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Habullah, Syarief, dan Maryati pada tahun 2017 dengan judul “Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal”. Hasil penelitian yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah menunjukkan bahwa salah faktor utama kendala para pelaku usaha kecil dan menengah untuk melakukan sertifikasi halal ialah sulitnya mendapatkan surat izin edar MD, kesulitan ini disebabkan kurangnya fasilitas produksi yang layak, oleh karena itu, diharapkan adanya pembinaan kepada UMKM agar bisa melakukan produksi secara baik dan sesuai standar yang telah diberlakukan, selain itu agar mereka bisa melakukan sertifikasi halal terhadap produknya sebaiknya birokrasi terkait pengurusan surat izin edar MD dipermudah dan dipercepat.<sup>15</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Aminuddin pada tahun 2016 dengan judul “Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa di Indonesia sebelum adanya Undang-undang tentang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, sertifikasi halal masih bersifat suka rela dan bukan kewajiban, oleh karena itu dengan adanya Undang-undang JPH tersebut sertifikasi halal sebuah produk menjadi salah satu program negara yang harus diperhatikan semua pihak.

Berbeda dengan negara Thailand, sertifikasi halal di negara ini sepenuhnya dibawah wewenang CICOT (*Central Islamic Concil of Thailand*), meskipun lembaga ini merupakan lembaga swasta pemerintah negara Thailand memberikan perhatian yang cukup tinggi terkait sertifikasi halal produk. Pemerintah memberikan bantuan dana dan pengadaan lembaga kajian ilmiah terkait halal dan haram makanan yang bertujuan menunjang produk halal dalam negeri. Lembaga yang didanai pemerintah tersebut berada di Chulalongkorn University dengan nama Halal Center Institute.<sup>16</sup>

Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Rahim, Shafii, Shahwan dengan judul “*Awareness and Perception of Muslim Consumers on Non-Food Halal Product*”. Penelitian ini bertujuan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi dan kesadaran konsumen terhadap produk halal non-makanan. Metode yang digunakan penulis sama seperti peneliti sebelumnya, yakni melalui penyebaran kuesioner kepada 236 Pegawai Negeri Sipil (PNS)

---

15R. Hasbullah, T. Maryati, dan R. Syarief, “ Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku diJabodetabek)” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, No.3, (Oktober 2016), hlm. 364 – 371, Vol. 04.

16Muh Zummar Aminuddin, “Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand”, *Shahih*, No. 1, (Juni 2016), hlm. 27 – 39, Vol.1.



di bagian Selangor, Malaysia, kemudian data diolah menggunakan analisis regresi berganda dan analisis deskriptif.<sup>17</sup>

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tiga variabel yang ada dalam penelitian ini yakni informasi halal, ketersediaan, dan halal pada media mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap persepsi dan kesadaran pada produk halal non-makanan, akan tetapi variabel program halal mempunyai pengaruh yang cukup rendah. Penulis penelitian ini berharap peneliti selanjutnya bisa mengembangkan variabel yang dikaji mengenai produk halal non-makanan seperti variabel minat beli, harga produk dan lain – lainnya.<sup>18</sup>

Tabel 4. Penelitian Terdahulu

NO	Penulis, Tahun dan Topik	Masalah	Metode / Analisis	Hasil
1	Atiah dan Fatoni., 2019, “Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia”.	Perbedaan pertumbuhan sertifikasi halal produk di Indonesia dengan negara lain	Studi pustaka/analisis deskriptif	di Indonesia wewenang sertifikasi halal ada di tangan LPPOM-MUI atau Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia sampai Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No 33 tahun 2019 diberlakukan, sedangkan di Malaysia lembaga yang melakukan sertifikasi halal terhadap produk ialah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), selain itu proses sertifikasi halal sampai penetapan label halal terhadap produk di Indonesia dan Malaysia cukup sama, tetapi terkait sanksi terhadap pelanggaran sertifikasi halal produk berbeda. Dua negara ini mempunyai peluang besar

<sup>17</sup>Farlina, Zurina Shufi, dan Syahidawati Shahwan, “Awareness And Perception Of Muslim Consumers On Non-Food Halal Product”, *International Journal of Business, Economics and Management*, No 1. (2015), hlm. 1-14, Vol 2.

<sup>18</sup>*Ibid.*, hlm. 11.

				untuk meningkatkan produk halal, bahkan Malaysia sudah mengalami kemajuan pesat sebagai produsen produk halal dibandingkan Indonesia
2	Indasari dan Giyanti., 2019, “Pemodelan Struktural Niat Implementasi Standar Halal Pengusaha UKM Pangan Berdasarkan Faktor Teknologi, Organisasi, dan Lingkungan”.	Faktor – faktor yang mempengaruhi pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka	penyebaran kuesioner dan dianalisis melalui bantuan software Smart-PLS 3.2.7	Niat pelaku usaha UKM melakukan sertifikasi dipengaruhi oleh keyakinan akan manfaat dari sertifikasi halal produk mereka, sedangkan variabel teknologi, lingkungan dan organisasi belum bisa mempengaruhi niat pelaku usaha dalam melakukan sertifikasi, selain itu kendala yang dihadapi pelaku usaha UKM ialah prosedur sertifikasi yang cukup rumit, biaya yang sulit dijangkau mereka dan kurangnya informasi
3	Nurbaiti., 2019, “Perkembangan Minat Masyarakat Pada Produk Halal Dan Label Halal Di Indonesia: <i>Google Trends Analysis</i> ”.	Kecenderungan masyarakat Indonesia terhadap produk yang mendapatkan label halal	Studi <i>Google Trends Analysis</i> , studi dokumentasi	Trend minat masyarakat dari tahun 2016 sampai 2019 terhadap produk halal atau produk yang mendapatkan label halal resmi mengalami peningkatan, peningkatan ini seiring dengan implementasi produk halal atau produk yang mendapatkan label halal baik dari aspek kelembagaan, sertifikasi, hukum, dan promosi
4	Krisharyanto, Retnowati dan Hatuti., 2019, “Regulation	Regulasi dan ketentuan terkait sertifikasi halal di Indonesia	Studi pustaka, analisis deskriptif	Sertifikasi halal yang dilakukan oleh MUI harus menggunakan teknologi yang canggih atau menyesuaikan dengan zaman, selain itu

	And Provisions For Supervision Of Halal Products In Indonesia”.			peraturan pemerintah terkait lebelisasi halal sangat dibutuhkan untuk menguatkan kedudukan hukum dari sertifikasi halal MUI, sertifikasi halal menjadi suatu keharusan bagi produk olah di Indonesia, hal ini agar bisa memberikan nilai tambah dan meningkatkan masyarakat ASEAN terhadap produk Indonesia
5	Hudaefi dan Jaswir., 2019, “Halal Governance In Indonesia: Theory, Current Practices, And Related Issues”	Kecenderungan masyarakat pada implementasi sertifikasi halal produk	Studi pustaka/ analisis sosial	Saat ini masyarakat cenderung lebih menyukai hal yang instan sedangkan pada Undang-undang JPH pasal 29 menunjukkan untuk pelaku usaha harus mengajukan secara tertulis kepada BPJPH, hal ini menunjukkan adanya birokrasi yang lumayan susah dan pajang. Selain itu, adanya penipuan terkait produk halal di Indonesia karena kurangnya publikasi, edukasi dan pendampingan dari pemerintah terkait halal produk di masyarakat
6	Nafis., 2019, “The Concept Of Halal And Thayyib An dits Implementat ion In Indonesia”.	Konsep halal dan thayyib yang belum dipahami semua pihak	Studi pustaka, Analisis deskriptif	Sertifikasi halal di Indonesia sudah berjalan sekitar 25 tahun, dan hal ini diinisiasi oleh MUI (Majelis Ulama Indonsia), sebelum memberikan sertifikasi halal pada produk pelaku usaha MUI melakukan pemeriksaan dan audit terhadap produk yang diajukan sertifikasi halal. Namun, sangat disayangkan karena kondisi politik Indonesia yang belum

				terintegrasi dan kurangnya sarana prasarana sesuai standar saat ini membuat pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia tidak maksimal.
7	Aan Nasrullah, 2018, “Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia”	Rendahnya pertumbuhan industri halal dan adanya peluang besar untuk meningkatkan industri halal bagi pelaku usaha di Indonesia	Studi pustaka/ Analisis deskriptif	Produk halal tidak hanya dibutuhkan oleh masyarakat muslim saja, melainkan dibutuhkan oleh masyarakat non muslim. Produk yang mendapatkan sertifikasi halal bukan hanya makanan saja, melainkan juga obat-obatan dan kosmetik
8	Waharini dan Puwantini., 2018, “Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia”	Industri makanan halal masih belum berkembang maksimal dan dibutuhkan bantuan dari sektor lain untuk mengembangkan industri makanan halal	Studi literatur/ analisis deskriptif	Sektor perbankan tidak hanya sekedar memberikan pembiayaan saja untuk membantu pengembangan industri makanan halal, tetapi juga memastikan proses produksi dan produk yang diproduksi tidak terkontaminasi oleh hal yang dilarang syariah (non halal), selain itu perbankan juga bisa berperan dalam mempromosikan gaya halal, edukasi halal atau melalui halal <i>verification</i>
9	May Lim Charity., 2017, “Jaminan Produk Halal Di Indonesia ( <i>Halal Products Guarantee In Indonesia</i> )”	Kondisi jaminan produk halal di Indonesia dan peran pemerintah di dalamnya	Studi pustaka/ analisis deskriptif, yuridis	Sertifikasi halal bukan hanya sekedar bentuk perlindungan terhadap konsumen, melainkan juga bentuk tantangan global saat ini. Salah satu bentuk perhatian pemerintah terhadap produk halal melalui Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, peraturan ini menjadi salah satu bentuk desakan kepada

				pelaku usaha agar memperhatikan halal dan haram produk mereka.
10	Al-Qubra., 2017, “Persepsi Pemilik Warung terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare”.	Persepsi pelaku usaha terhadap sertifikasi halal produk terutama pelaku usaha warung – warung.	Wawancara/ analisis deskriptif	Tidak ada satupun warung makan di kota Parepare yang menerapkan sertifikasi halal pada produknya, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan pemahaman mereka, selain itu mereka juga beranggapan sertifikasi halal masih bersifat suka rela dan tidak teralalu dibutuhkan selama konsumen percaya dan nyaman membeli produknya sehingga sertifikasi halal tidak menjadi patokan untuk kualitas produk mereka.
11	Habullah, Syarief, dan Maryati., 2017, “Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal”.	Sulitnya proses pengajuan sertifikasi halal produk di Indonesia	Penyebaran kuesioner / analisis deskriptif dan normatif	Faktor utama kendala para pelaku usaha kecil dan menengah untuk melakukan sertifikasi halal ialah sulitnya mendapatkan surat izin edar MD, kesulitan ini disebabkan kurangnya fasilitas produksi yang layak, oleh karena itu, diharapkan adanya pembinaan kepada UMKM agar bisa melakukan produksi secara baik dan sesuai standar yang telah diberlakukan, selain itu agar mereka bisa melakukan sertifikasi halal terhadap produknya sebaiknya birokrasi terkait pengurusan surat izin edar MD dipermudah dan dipercepat.
12	Rahim, Shafii, Shahwan.,	Faktor – faktor yang mempengaruhi	Penyebaran kuesioner, menggunakan	variabel informasi halal, ketersediaan, dan halal pada media berpengaruh

	2016, “Awareness And Perception Of Muslim Consumers On Non-Food Halal Product”.	persepsi dan kesadaran konsumen terhadap produk halal non-makanan	an analisis regresi berganda dan analisis deskriptif	signifikan terhadap persepsi dan kesadaran pada produk halal non-makanan, sedangkan variabel program halal mempunyai pengaruh yang cukup rendah
13	Suparto, Djanurdi, Yunitasari, dan Suwanodo., 2016, “Harmonisasi dan Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal Terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia”	Kelembagaan sertifikasi halal di Indonesia serta hubungannya dengan perlindungan konsumen	Analisis yuridis normatif	Sertifikasi halal yang masih berada di bawah LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat – obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Sertifikasi halal masih bersifat sukarela sehingga kurangnya jaminan produk kepada konsumen muslim. Diberlakukan Undang-undang Jaminan Produk Halal maka Kementerian Agama akan dibantu oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang mempunyai wewenang melakukan sertifikasi halal. Semoga lembaga yang mempunyai wewenang dan bertugas melakukan sertifikasi halal bisa menjalankan fungsi dan perannya secara optimal
14	Haryanti., 2016, “Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi	Kurangnya pemahaman dan kesadaran pelaku usaha terkait sertifikasi halal terhadap produk mereka.	Analisis deskriptif, normatif	pemahaman pelaku usaha terkait halal haram produk cukup rendah, begitupula pemahaman mereka terkait peraturan sertifikasi halal, oleh karena itu mereka para pelaku usaha di Batu Merah Kota Ambon cenderung tidak mematuhi peraturan yang

	Halal dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim”			telah ditetapkan oleh pemerintah. Cara untuk meningkatkan kesadaran hukum para pelaku usaha tersebut melalui sosialisasi hukum dan ceramah kegamaan yang dilakukan oleh semua pihak yang berwenang
15	Aminuddin., 2016, “Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand”.	Perbedaan pertumbuhan sertifikasi halal produk di Indonesia dengan negara lain	Studi pustaka/ analisis normatif	Sebelum adanya Undang-undang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014, sertifikasi halal masih bersifat suka rela dan bukan kewajiban, oleh karena itu dengan adanya UU JPH tersebut sertifikasi halal menjadi salah satu program negara yang harus diperhatikan semua pihak. Sedangkan di Thailand sertifikasi halal dibawah wewenang CICOT ( Central Islamic Concil of Thailand), namun kendati demikian pemerintah negara Thailand memberikan perhatian yang cukup tinggi terkait sertifikas halal produk di negara tersebut yakni melalui bantuan dana dan pengadaan lembaga kajan ilmiah terkait halal dan haram makanan, lembaga tersebut berada di Chulakungcorn Unyversity dengan nama Halal Center Institute.
16	Hidayat dan Siradj., 2015, “Sertifikasi	Produk halal juga diminati oleh konsumen non muslim	Studi pustaka, analisis	Produk halal sudah menjadi trend di negara- negara non muslim. Salah satu bentuk perhatian pemerintah

	Halal Dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri”.		deskriptif dan yuridis	terhadap produk pangan halal melalui Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) No 33 Tahun 2014, walaupun Undang-undang tersebut cukup lambat dibanding negara tetangga tetapi UU JPH mempunyai peran yang sangat penting untuk keberlangsungan konsumen dan pelaku usaha.
--	---	--	------------------------	--

Berdasarkan beberapa penelitian yang telah disebutkan, terdapat beberapa perbedaan dengan penelitian ini, antara lain; dari aspek permasalahan yang dikaji, para peneliti dahulu cenderung menjadikan konsumen dan produsen sebagai fokus penelitian terkait produk halal atau produk yang mendapatkan sertifikasi halal. Sedangkan, penelitian ini memfokuskan penelitian kepada penerapan Undang-undang No 33 tahun 2014 yang menjadi sumber hukum dari sertifikasi halal, sedangkan konsumen dan produsen dalam penelitian menjadi instrumen penelitian ini.

Peneliti sebelumnya mayoritas menggunakan metode studi pustaka dan analisis deskriptif, sedangkan dalam penelitian ini penulis tidak hanya menggunakan studi pustaka melainkan juga melalui studi lapangan, yakni observasi dan wawancara kepada sumber dan obyek penelitian.

Kerangka teori yang dipakai dalam penelitian ini dimulai dari penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) pada pelaku usaha restoran yang sudah mempunyai omset sampai miliaran pada setiap tahunnya, kemudian persepsi dari pelaku usaha dan terhadap UU JPH dikaji berdasarkan etika bisnis Islam, oleh karena itu dalam akan dipaparkan kerangka teori mengenai etika bisnis Islam bagi pelaku usaha.

Hasil penelitian terdahulu mayoritas memfokuskan kepada peran MUI terkait sertifikasi halal, dalam penelitian ini penulis memfokuskan temuan kepada penerapan dan Undang-undang No 33 tahun 2014 pada produsen dan konsumen, selain itu penulis juga memfokuskan persepsi pelaku usaha dan konsumen terkait pengalihan proses sertifikasi halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) kepada BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk halal). Oleh karena itu, dibutuhkan kajian mendalam terkait penerapan Undang – undang tersebut.

## **B. Kerangka Teori**



## 1. Penerapan

Penerapan secara bahasa merupakan pelaksanaan, memasang, dan mempraktekkan.<sup>19</sup> Secara istilah penerapan merupakan pelaksanaan dari hasil kerja agar bisa dipraktekkan ke dalam masyarakat, jadi penerapan merupakan tindakan yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk mencapai tujuan berdasarkan keputusan yang telah dibuat sebelumnya.<sup>20</sup>

## 2. Persepsi Produsen

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kata persepsi memiliki arti pemahaman, pengertian, tanggapan inderawi, penafsiran, dan proses mengidentifikasi atau mengingat sesuatu.<sup>21</sup>

Dalam bahasa Inggris, kata persepsi berasal dari kata “*perception*”, sedangkan dalam arti sempit kata persepsi memiliki arti bagaimana hasil penglihatan seseorang terhadap sesuatu, sedangkan dalam arti luas kata persepsi memiliki arti pandangan, pengertian, pemahaman yakni bagaimana seseorang mengartikan, memandang dan memahami sesuatu.<sup>22</sup>

Wibowo dalam bukunya mengatakan bahwa persepsi merupakan suatu proses menginterpretasikan pemahaman kita terkait lingkungan disekitar kita. pemahaman ini diperoleh dari apa yang telah diterima oleh panca indera yang dimilikinya. Persepsi setiap individu pasti berbeda, perbedaan ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain; *perceiver*, situasi atau kondisi, dan target.<sup>23</sup>

*Perceiver* merupakan pihak yang memberikan informasi atau persepsi, faktor ini mempunyai beberapa komponen antara lain; sikap, motif, kepentingan dan minat, harapan dan pengalaman. Faktor situasi atau kondisi mengandung unsur waktu, tempat dan kondisi sosial yang dihadapi, sedangkan faktor target mempunyai beberapa komponen diantaranya; latar belakang, suara dan gerakan, ukuran, pendekatan dan persamaan.<sup>24</sup>

Secara umum persepsi dapat diartikan sebagai bentuk stimulus atau proses dalam diri individu dalam memahami dan menginterpretasikan sesuatu melalui indera yang dimilikinya dan diorganisir oleh pikirannya.<sup>25</sup> Persepsi yang ada dalam diri individu dipengaruhi oleh faktor internal (sumber jasmani

---

19Ali Lukman, *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*, (Surabaya: Apollo, 2007), hlm. 104.

20Wahab, *Tujuan Penerapan Program*, (Jakarta: Bulan Bintang, 2008), hlm. 63.

21Tim Pustaka Phoenix, “Kamus Besar Bahasa Indonesia”, (Jakarta: PT.Media Pustaka Phoenix, 2008), hlm. 663.

22Alex Sobur, *Ensiklopedia Komunikasi*, (Bandung: Simbiosis Rekatama Media, 2014), hlm. 636.

23Wibowo, *Perilaku dalam Organisasi*, Edisi kedua, Cet.3, (Jakarta: Rajawali Press), hlm. 59.

24*Ibid.*, hlm. 61.

25Bimo Walgito, *Psikologi Sosial: Suatu Pengantar*, (Yogyakarta: Andi, 2003), hlm. 53 -54.

dan psikologi setiap individu) dan faktor eksternal (lingkungan sumber persepsi).<sup>26</sup>

### 3. Sertifikasi Halal Produk

Berdasarkan Undang–undang No 33 Tahun 2014, sertifikasi halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Sedangkan Produk merupakan barang dan/ atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.<sup>27</sup>

Proses sertifikasi halal dimulai dari pengajuan sertifikasi halal secara tertulis kepada BPJPH oleh pelaku usaha, pengajuan sertifikasi halal harus disertai dengan data pribadi pelaku usaha seperti nama dan jenis usaha, daftar produk dan bahan yang digunakan, serta proses pengolahan produk. Setelah surat pengajuan sertifikasi halal diterima dan dinyatakan lengkap, BPJPH akan menunjuk Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk memeriksa kehalalan produk dari pelaku usaha tersebut.<sup>28</sup>

Pemeriksaan atau audit terhadap produk dilakukan oleh Auditor halal dari LPH yang ditunjuk oleh BPJPH, hasil audit tersebut akan diserahkan kepada BPJPH. Hasil audit yang diterima BPJPH akan diserahkan kepada MUI untuk memberikan penetapan halal kepada produk yang diajukan. Kemudian MUI akan melaksanakan sidang Fatwa halal yang dihadiri pihak lembaga atau pemerintahan dan pihak instansi yang mengajukan sertifikasi halal atas produknya.<sup>29</sup>

Jika hasil keputusan sidang fatwa halal menyatakan produk yang diajukan layak mendapatkan sertifikasi halal, MUI akan menyerahkan hasilnya kepada BPJPH agar diterbitkan sertifikasi halal. Sertifikasi halal yang diterbitkan BPJPH berlaku selama empat tahun, kecuali terdapat pelanggaran komposisi produk berubah. Sertifikasi halal wajib diperpanjang 3 bulan sebelum masa berlakunya habis.<sup>30</sup>

---

<sup>26</sup>Bimo Walgito, *Pengantar Psikologo Umum*, (Yogyakarta: Andi, 2005), hlm. 100.

<sup>27</sup>Undang–undang No. 33 Tahun 2014, pasal 1.

<sup>28</sup>Undang–undang No 33 tahun 2014, pasal 29 dan 30.

<sup>29</sup>Undang–undang No 33 tahun 2014, pasal 32 dan 33.

<sup>30</sup>Undang–undang No 33 tahun 2014, pasal 42.

#### 4. Etika Bisnis Islam

##### a. Etika

Etika bisnis Islam terdiri dari tiga kata yang pada setiap katanya memiliki makna tersendiri, yakni etika, bisnis, dan Islam. Etika merupakan salah satu standar atau barometer dari moralitas baik secara individu atau kelompok masyarakat, etika menjadi prinsip dari tingkah laku baik secara individu atau kelompok. Prinsip tersebut mengatur dan memberikan aturan terkait moralitas seseorang atau kelompok.<sup>31</sup>

Mengutip dari Aziz dan Sanityastuti dkk, mereka berpendapat bahwa etika mempunyai hubungan erat dengan nilai – nilai, aturan hidup yang baik serta semua kebiasaan yang diwariskan sehingga membentuk karakter yang berlaku pada suatu kegiatan, golongan dan budaya tertentu.<sup>32</sup>

Di sisi lain etika merupakan satu kesatuan dengan akhlak jika produk budaya yang diterapkan sesuai dengan prinsip akhlak itu sendiri, sebab etika dalam Islam berlandaskan kepada al-Qur'an dan Hadis. Oleh karena itu, dari etika atau akhlak dapat diketahui baik buruknya (*salihat* atau *sayyiát*) suatu perbuatan.<sup>33</sup>

Kesadaran moral seseorang merupakan bentuk dari etika, sebab di dalamnya mengandung keyakinan terhadap benar salahnya sebuah tindakan, dengan demikian adanya etika menyebabkan diri seseorang merasa mempunyai tanggungjawab penuh atas tindakannya baik kepada diri sendiri atau orang lain.<sup>34</sup>

Adanya etika bisnis agar bisnis yang dijalankan mempunyai aturan atau norma yang mengikat para pelaku bisnis, suatu bisnis yang sudah memenuhi norma dan etika yang ada berarti menunjukkan bisnis tersebut sudah baik, sebab etika menjadi salah satu acuan atau pedoman paradigma dalam dunia bisnis.<sup>35</sup>

##### b. Bisnis

Bisnis merupakan bagian dari kegiatan ekonomi yang dilakukan individu atau kelompok (organsasi) yang menciptakan produk baik barang

---

31Haqiqi Rafsanjani, "Etika Produksi Dalam Kerangka Maqashid Syariah". *Jurnal Perbankan Syariah*, No 2, (2016), hlm. 5, Vol 1.

32Abdul Aziz, *Etika Bisnis Perspektif islam Implementasi Etika Islami untuk Dunia Usaha*, (Bandung: ALFABETA, 2013). hlm.27

33Rafik Issa Bekun, *Etika Bisnis Islam*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004), hlm.3.

34Faisal Badroen, *Etika Bisnis Dalam Islam*, (Jakarta : Kencana Media Group, 2006), hlm. 6.

35Muhammad Fayiz Rosyadi, "Pengaruh etika bisnis Islam terhadap customer retention (Studi kasus pada Bank BPD DIY cabang syariah)", *Institutional Repository UIN Sunan Kali Jaga*.

atau jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan melalui transaksi dapat memperoleh profit (keuntungan).<sup>36</sup>

Menurut Ibnu khaldun yang dikutip oleh jalaluddin (2008) menyatakan bahwa bisnis merupakan salah satu kegiatan atau usaha dengan memanfaatkan modal harta atau jasa melalui transaksi atau jual beli.<sup>37</sup>

Dari pengertian di atas dapat ditarik benang merah bahwa bisnis merupakan serangkaian kegiatan untuk memenuhi kebutuhan orang lain guna mendapatkan laba atau keuntungan melalui transaksi.

### c. Islam

Kata Islam identik dengan kata “syariat” sebagaimana pemaknaan beberapa istilah seperti hukum Islam dan hukum Syariah. secara bahasa syariat (al-syariah) merupakan jalan lurus atau sumber air minum, sedangkan secara istilah merupakan Undang-undang atau aturan yang ditetapkan Allah untuk manusia melalui nabi Muhammad SAW yang meliputi ibadah, akhlak, dan muamalah guna mencapai kebahagiaan di dunia dan di akhirat.<sup>38</sup>

Dikutip dari Syafi’i Antonio, dia mengatakan bahwa Islam tidak hanya memiliki sidat komprehensif tetapi juga bersifat universal, sifat inilah yang membuat Islam mampu diterapkan dimanapun dan kapanpun. Oleh karena itu, Islam sangat bisa diterapkan pada berbagai bidang termasuk sosial dan ekonomi baik bagi muslim atau non-muslim.<sup>39</sup>

Islam sebagai agama yang mempunyai aturan dan norma tersendiri juga mengatur paradigma dalam bisnis, Islam mengatur jenis bisnis yang diboleh diterapkan dan yang dilarang, Islam juga memberikan panduan terkait etika dalam berbisnis. Islam sudah mengatur dengan sangat jelas terkait bagaimana tata cara berbisnis.

Terdapat beberapa dalil baik dari al-Qur’an atau Hadis yang menjelaskan tata cara dalam berbisnis atau menjadi pelaku usaha, akan tetapi realitanya masih banyak yang belum mengetahui tata cara atau aturan yang ada dalam Islam terkait bisnis, walaupun seorang muslim tidak jarang terkesan tidak peduli dengan aturan dan ketentuan Islam dalam bisnis.<sup>40</sup>

---

<sup>36</sup>Abdul Aziz, *Etika Bisnis...*, hlm. 30.

<sup>37</sup>*Ibid.*

<sup>38</sup>Abdul Aziz, *Etika Bisnis...*, hlm.31.

<sup>39</sup>*Ibid.*, hlm.34.

<sup>40</sup>Shobirin, “Jual Beli dalam Pandangan Islam” *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, No.2, (2015), hlm. 240, Vol.3.

Beberapa ketentuan dalam berbisnis menurut pandangan Islam ialah, sebagai berikut;

1. Memenuhi akad/ perjanjian yang telah dibuat

Dalam berbisnis seorang muslim terikat dengan janji yang telah disepakatinya, Islam sangat melarang seorang muslim mengingkari janji – janji yang telah dibuatnya. Jika seseorang mengaku beriman kepada Allah sudah seharusnya menepati atau memenuhi setiap janji atau kesepakatan yang dilakukan pada saat melakukan bisnis, hal ini senada dengan apa yang Allah firmankan;

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ

Artinya : “ *Hai orang-orang yang beriman, penuhilah janjimu dengan Allah dan dengan sesamamu*”(Q.S. Al-Maidah [5]:1).41

2. Tidak ada unsur paksaan

Dalam sebuah bisnis kehendak dan keridhaan setiap pihak yang berakad harus diperhatikan sebab Ijab qabul dapat dilakukan jika masing – masing pihak mempunyai kehendak yang sesuai dan berhubungan, akan tetapi ijab qabul bisa sah apabila ada taradhi atau kerelaan. Jika terdapat pihak yang merasa terpaksa dan tidak rela maka ijab qabul tersebut tidak saha, bahkan setelah terjadinya ijab qabul terdapat unsur yang membuat pihak terpaksa atau tidak ridha maka ijab qabul yang dilakukan bisa batal. Dalam Al-Qur’an disebutkan;

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ

Artinya : “*Hai orang-orang yang beriman, jangan makan harta yang beredar diantaramu secara batil, kecuali ada transaksi yang disepakati diantaramu*” (Q.S. An-Nisa’ [4]: 29).42

Ayat diatas menjelaskan bahwa salah satu unsur yang harus dipenuhi dalam bisnis ialah sama – sama rela antara pihak konsumen dan produsen, kerelaan ini timbul karena adanya kesepakatan dan pemenuhan kebutuhan sesuai dengan porsi masing – masing pihak, kerelaan ini dapat dilihat dari adanya ijab qabul.43

Kerelaan yang ada pada bisnis harus berlandaskan pada nilai – nilai Islam yaitu; akhlaq dan sikap yang baik, tidak curang, tidak

41Tim Penyusun, *Qur'an Karim dan Terjemahan Artinya, cet 11*, (Yogyakarta: UII Press, 2014), hlm. 186.

42Tim Penyusun, *Qur'an Karim dan Terjemahan Artinya, cet 11*, (Yogyakarta: UII Press, 2014), hlm.146

43Abdul Aziz, *Etika Bisnis...*, hlm.110.

menggukurkan kewajibannya kepada Allah SWT, dan tidak mengandung unsur yang dilarang Islam seperti riba dan judi.<sup>44</sup>

Produsen atau pembisnis bisa sangat dimuliakan dalam Islam, bahkan mereka diberi janji akan disatukan dengan para nabi dan sahabat dan para mujahid jika mereka benar – benar nilai – nilai Islam dalam bisnisnya. Akan tetapi, hukum dan laknat juga sangat mudah diperoleh pembisnis jika mereka berusaha menghalalkan segala cara untuk kelancaran bisnis mereka termasuk melakukan kecurangan dan kegiatan yang *bathil*.<sup>45</sup>

### 3. Jujur, amanah dan transparansi

Produsen mempunyai kewajiban memberikan informasi produk sesuai dengan apa adanya, jujur dalam menakar tidak ada pencurangan apapun sehingga tidak ada yang mengambil hak pihak lain. Selain itu, produk yang cacat atau tidak layak tidak boleh diperjual belikan, jika hendak ditawarkan kepada konsumen maka produsen wajib memberikan informasi terkait kekurangan atau cacat dari produknya kepada konsumen.<sup>46</sup>

### 4. Menjual produk yang sesuai dengan syariah

Hal lain yang cukup penting dalam berbisnis ialah tidak hanya berorientasi untuk profit atau keuntungan saja, melainkan harus mengingat bahwa seorang muslim akan mempertanggung jawabkan apa yang diperbuatnya selama hidup di dunia ini. Produk yang diperjual belikan dituntut agar sesuai dengan ketentuan syariah, sebab terdapat beberapa produk yang haram dikonsumsi bagi umat Islam seperti anjing, babi, bangkai, darah, khamar dan lai sebagainya.<sup>47</sup>

Keharamannya dalam mengkonsumsi akan menyebabkan ia haram diperjual belikan pula. Hal ini senada dengan salah satu Hadis nabi yang berbunyi;

إِنَّ اللَّهَ تَعَالَى إِذَا حَرَّمَ شَيْئًا حَرَّمَ ثَمَنَهُ

Artinya : “*Sesungguhnya jika Allah Ta’ala mengharamkan sesuatu, maka Allah mengharamkan upah (hasil jual belinya)*”. (HR.

<sup>44</sup>*Ibid.*, hlm.111.

<sup>45</sup>Lihat Q.S. Al-Muthaffifin [83]: 1-6, Q.S. al-‘An’am [6]: 152, Q.S. Al-Isra’ [17]: 35.

<sup>46</sup>Usman Rachmadi, *Hukum Persaingan Usaha di Indonesia*, (Jakarta: Sinar Grafika, 2013), hlm.47.

<sup>47</sup>Lihat Q.S. al-Maidah [5]: 3, Q.S. al-Baqarah [2]: 173, al-An’am [6] : 145.

Ad Daruquthni 3:7 dan Ibnu Hibban 11: 312. Syaikh Syu'aib Al Arnauth mengatakan bahwa sanad hadis ini shahih).<sup>48</sup>

Hadis di atas menunjukkan bahwa segala sesuatu yang diharamkan oleh Islam untuk dikonsumsi juga diharamkan untuk diperjual belikan. Dewasa ini, pandangan tentang manusia sebagai *homo ecomunicus* mengarahkan masyarakat mengabaikan ketentuan syariah dalam melakukan bisnis, mereka akan berusaha segala cara untuk memenuhi kebutuhan materinya.<sup>49</sup>

Selain apa yang disebutkan di atas, Abdul Aziz berpendapat bahwa terdapat beberapa hal penting dalam melakukan bisnis yakni; ketakwaan seorang pelaku usaha sebagai pondasi mereka dalam beriktikad baik dengan usahanya, memberikan informasi yang lengkap dan mengenai produk yang dijual, melayani konsumen secara baik dan ramah, menerima kritik dan saran dari konsumen, memberikan ganti rugi dan kompensasi jika terdapat kelalain atau hal yang tidak sesuai dengan akad atau perjanjian.<sup>50</sup>

Dalam Islam, terdapat beberapa prinsip yang harus diterapkan oleh pelaku usaha, menurut Rafik Issa Bekun beberapa prinsip dalam etika bisnis Islam yakni;

1. *Unity* (kesatuan), prinsip ini lahir dari sebuah ketakwaan atau tauhid seseorang, sebab dalam konsep tauhid semua aspek dipadukan antara politik, ekonomi dan sosial, serta agama. Jika pelaku usaha menerapkan prinsip ini maka akan melahirkan prinsip – prinsip lainnya. Prinsip ini menunjukkan adanya rasa takut kepada Tuhan yang akhirnya akan mengontrol setiap perilaku dalam kehidupan.<sup>51</sup>
2. Keseimbangan (keadilan), prinsip ini harus diterapkan oleh pelaku usaha dalam berbisnis sebab keseimbangan atau keadilan merupakan bentuk harmonisasi setiap elemen kehidupan. Hal ini tertuang dalam al-Quán surat al-Isra'ayat 17. Prinsip ini terikat dengan prinsip sebelumnya, jika pelaku usaha bisa menerkan prinsip yang pertama maka untuk menerapkan prinsip ini sangat mudah.

---

<sup>48</sup>Taqiyuddin al-Hisai, *Kifayatul Akhyar Fi Hilli Ghayatil Ikhtishon*, (Surabaya: Darul Ilmi.Tt), hlm. 196.

<sup>49</sup>Ariyadi, "Bisnis Dalam Islam", *Jurnal Hadratul Madaniyah*, Issue 1, (Juni, 2018), hlm.14, Vol.5.

<sup>50</sup>Abdul Aziz, *Etika Bisnis...*, hlm.15.

<sup>51</sup>Lukman Fauroni dan Muhammad, *Visi Al-Qurán tentang Etika dan Bisnis*, (Jakarta: Salemba Diniyah, 2002), hlm. 11.

Dengan demikian, setiap pelaku usaha wajib menerapkan prinsip keadilan atau keseimbangan.<sup>52</sup>

3. Kehendak bebas, konsep dalam prinsip ini menunjukkan bahwa Islam memberikan kebebasan sepenuhnya kepada pelaku usaha dalam mengelola bisnisnya. Manusia diberikan kebebasan untuk memenuhi atau mengingkari kontrak atau perjanjian yang telah disepakati, akan tetapi jika pelaku usaha menerapkan prinsip pertama yakni memiliki ketakwaan atau rasa takut pada Tuhan maka tidak akan pengingkaran terhadap perjanjian atau kontrak yang telah dibuat.<sup>53</sup>
4. *Responsibility* (Tanggung Jawab), prinsip ini dipicu adanya prinsip pertama. Dalam Islam, setiap apa yang dilakukan seseorang pasti akan dipertanggungjawabkan dan tanggungjawab terbesar ialah tanggungjawab kepada Tuhan. <sup>54</sup> Pelaku usaha yang tidak berperilaku secara etis harus bisa menerima jika patner atau pesaing bisnisnya tidak bersikap etis, sebab setiap individu harus menerima risiko dari sikapnya sendiri.<sup>55</sup>

Konsep etika bisnis Islam yang dikemukakan oleh Rafik Issa Bekun dan Abdul Aziz seharusnya sangat bisa di terapkan oleh pelaku usaha jenis apapun tidak terkecuali oleh restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto. Undang–undang Jaminan Produk halal menjadi salah satu pendorong bagi pelaku usaha untuk menerapkan etika bisnis dalam usahanya, sebab Undang–undang tersebut menjadi salah satu instrumen penerapan etika bisnis Islam bagi pelaku usaha.

Memberikan sertikasi halal dan lebel non-halal pada produk berkaitan erat dengan pelayanan restoran kepada konsumen, sebab konsumen atau pelanggan akan mengetahui secara pasti produk yang mereka konsumsi dan konsekuensi terhadap apa yang konsumsi. Akan tetapi, tidak semua restoran merasa nyaman dan berkenan memberikan informasi status produk yang dijual.

Tidak jarang konsumen cenderung mengutamakan dan memperhatikan pelayanan immaterial yang diberikan restoran kepada mereka, sehingga konsumen tidak fokus kepada produk yang mereka konsumsi, konsumen sangat jarang memperhatikan ststaus produk di restoran.

---

<sup>52</sup>Rafik Issa Bekun, *Etika Bisnis...*, hlm. 36

<sup>53</sup>*Ibid...*, hlm.37

<sup>54</sup>Lihat Q.S Al-Mudassir [74] ayat 38.

<sup>55</sup>Rafik Issa Bekun, *Etika Bisnis...*, hlm. 42



Teori mengenai etika bisnis Islam yang disampaikan oleh Rafik Issa Bekun menjadi kerangka teori pemikiran penulis dalam menganalisa penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal oleh pelaku usaha restoran. Unsur yang terkandung di dalam etika bisnis Islam menjadi poin penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha, poin tersebut ialah ketakwaan atau ketauhidan.

Ketakwaan menjadi pondasi utama dalam etika bisnis seseorang sebagai pemicu kemunculan unsur lainnya sebab adanya ketakwaan ini sebagai wujud kesadaran pelaku usaha adanya Allah dan aturan – aturan yang ditetapkan-Nya bagi manusia. Prinsip tauhid yang diterapkan seseorang akan mendorong penerapan prinsip – prinsip etika bisnis lainnya seperti; pelayanan kepada konsumen, pemberian informasi terakait halal haram produk, pemberian kompensasi dan atau ganti rugi jika terdapat kesalahan atau kelalaian dalam pelayanan kepada konsumen.



## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian dan Pendekatan

Penelitian mengenai penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal Tahun 2014 oleh pelaku usaha restoran ini merupakan penelitian kualitatif, sehingga penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, sebab sebagaimana yang disampaikan oleh Isaac dan Michael bahwa penelitian deskriptif mempunyai tujuan untuk menggambarkan atau menuliskan fakta atau karakteristik dari bidang tertentu secara cermat dan faktual, penggambaran ini harus dilakukan secara sistematis.<sup>1</sup>

Selain itu, penelitian ini merupakan penelitian studi komparasi yakni membandingkan penerapan UU JPH oleh dua pelaku usaha restoran. Nazir dalam bukunya yang berjudul “Metode Penelitian” menyatakan bahwa penelitian komparatif merupakan penelitian deskriptif yang membandingkan sebab akibat dari perbedaan dan persamaan beberapa objek tertentu.<sup>2</sup>

Penelitian ini menggunakan pendekatan yuridis, normatif, dan empiris sebab penelitian ini akan menghasilkan deskripsi terkait penerapan UU JPH oleh pelaku usaha restoran, selain itu penelitian ini akan menunjukkan kegunaan atau fungsi UU JPH di lingkungan masyarakat terutama pelaku usaha restoran dan konsumennya. Hasil penelitian ini akan diperoleh secara lisan atau tertulis dari objek yang akan diteliti sebagaimana penelitian deskriptif secara umum yang mengarahkan peneliti kepada seluruh aspek objek penelitian.<sup>3</sup>

Tiga pendekatan ini menjadi alternatif yang tepat bagi penulis untuk memperoleh gambaran atau hasil yang lengkap dari fokus permasalahan yang akan dikaji penulis, sebab penulis mendalami dan menganalisa penerapan dari Undang-undang JPH (Jaminan Produk Halal), sedangkan pendekatan normatif menjadi salah satu cara memahami agama, di dalamnya akan dipaparkan mengenai halal-haram dan boleh tidaknya suatu kegiatan objek. Objek dalam penelitian ini dikaji melalui pendekatan empiris karena hasil dari penelitian yang diperoleh melalui temuan penulis selama melakukan penelitian kepada objek.

---

<sup>1</sup> Jalaluddin Rakhmat, *Metode Penelitian Komunikasi: Dilengkapi Contoh Analisis Statistik*, (Bandung, Indonesia: Rosda Karya, 2012), hlm.22.

<sup>2</sup> Moh. Nazir, *Metode Penelitian*, (Bogor: Ghalia Indonesia, 2005), hlm.58

<sup>3</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2004), hlm.3

## B. Lokasi Penelitian

Dalam menentukan penelitian, penulis mempertimbangkan teori substantif serta kondisi lapangan, selain itu sebagaimana yang disampaikan oleh Moeleong bahwa dalam menentukan lokasi penelitian biaya, waktu, dan tenaga juga harus dipertimbangkan.<sup>4</sup> Pemilihan dua restoran ini menggunakan metode *purposive sampling*, dimana pemelilihannya berdasarkan kriteria objek yang telah ditentukan untuk mendukung tujuan dari penelitian. Oleh karena itu, penelitian ini akan dilakukan di restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto, dua restoran tersebut mempunyai konsep dan pangsa pasar yang sama dan diharapkan kedua objek tersebut bisa menerapkan Undang-undang jaminan produk halal.

## C. Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini berjumlah 12 orang, yakni dua orang sebagai informan formal, sepuluh orang sebagai informan informal. Tokoh formal yang menjadi informan dalam penelitian ini ialah manajer operasional pada restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto.

Penulis menentukan informan formal tersebut dikarenakan jabatan tersebut yang seharusnya memahami dan mengetahui mengenai kewajiban sertifikasi halal terhadap produk yang diperjual belikan. Sementara informan informal dalam penelitian ini ialah 3 pelanggan atau konsumen dan 2 karyawan dari masing-masing restoran sebab dari informan ini penulis bisa mengetahui pelayanan yang diberikan kepada konsumen dan penerapan UU JPH pada dua restoran yang menjadi objek penelitian ini.

## D. Teknik Penentuan Informan

Informan dalam penelitian ini merupakan informan yang mengetahui dan memahami secara benar tentang objek dalam penelitian sehingga hasil yang diperoleh sesuai dengan fokus penelitian ini. Menurut Moleong terdapat beberapa kriteria informan yang harus ada dalam penelitian kualitatif antara lain;

1. Informan terikat secara aktif dan penuh dengan lingkungan yang menjadi objek penelitian
2. Informan mempunyai cukup banyak waktu dan kesempatan untuk dimintai informasi
3. Informan terlibat atau menyatu secara keseluruhan dengan objek penelitian, hal ini dapat diketahui melalui kemampuan informan memberikan informasi tanpa di dikte oleh orang lain atau naskah

---

<sup>4</sup>Ibid, hlm.86.

4. Informan yang dipilih cenderung memberikan informasi tanpa di cerna atau dikemas terlebih dahulu.<sup>5</sup>

Berdasarkan kriteria di atas, maka dalam penelitian ini informan yang dipilih memiliki harus terikat dengan objek penelitian. Dalam pemilihan informan penulis menggunakan teknik *key person* sebab penulis sudah mengetahui informasi awal mengenai objek yang akan diteliti sehingga untuk melakukan wawancara penulis membutuhkan *key person* yakni tokoh formal dan informal objek penelitian.<sup>6</sup>

#### E. Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini menggunakan dua teknik yakni teknik wawancara mendalam atau *indepth interview* dan teknik dokumentasi. Teknik wawancara mendalam (*indepth interview*) merupakan salah satu teknik pengambilan data melalui tanya jawab langsung dengan informan penelitian. Pertanyaan yang diberikan peneliti kepada informan atau subjek sudah disiapkan dari sebelumnya, sehingga pertanyaan yang diberikan bisa relevan dan jawaban dari pertanyaan memuat informasi yang menjadi fokus penelitian. Hasil tanya jawab diperoleh melalui pencatatan atau perekaman saat wawancara.

Sementara teknik dokumentasi diperoleh melalui dokumentasi (pemberkasan) terkait sertifikasi halal produk, foto – foto lokasi penelitian. Selain itu, penulis juga memperoleh data melalui pengkajian penelitian terdahulu atau sumber – sumber literatur yang berkaitan dengan penerapan Undang–undang jaminan produk halal.

#### F. Keabsahan Data

Dalam penelitian kualitatif keabsahan data dapat dilakukan melalui pemeriksaan, pemeriksaan yang dilakukan setidaknya mempunyai beberapa kriteria yakni keteralihan (*transferability*), kepercayaan (*credibility*), kebergantungan (*dependability*), dan kepastian (*confirmability*). Kriteria ini disebut dengan *trustworthiness* oleh Lincoln dan Guba.<sup>7</sup>

Untuk meng-*cross check* dan interpretasi data penulis melakukan triangulasi agar keabsahan data bisa valid, sebab triangulasi digunakan untuk materi penelitian agar koherensi data meningkat dan menunjang keberhasilan penelitian.<sup>8</sup>

---

<sup>5</sup>Lexy J. Moleong, *Metodelogi Penelitian..* hlm. 165.

<sup>6</sup>Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2007), hlm. 77.

<sup>7</sup>Moh. Zamili, “Menghindar dari Bias: Praktik Triangulasi dan Kesahihan Riset Kualitatif,” *Jurnal Lisan Al-Hal* Vol. 7, No. 2 (Desember 2015): hlm. 283-284.

<sup>8</sup>*Ibid...*, hlm.289.

Triangulasi yang digunakan dalam penelitian ini ialah sumber data, triangulasi sumber data disini melalui kombinasi gambaran data yang diperoleh dari berbagai sumber dalam waktu, tempat dan subjek yang berbeda. Data yang diperoleh akan dikaji dan dibandingkan antar sumber data yang diperoleh, contohnya membandingkan pendapat pribadi dengan pendapat umum mengenai sertifikasi halal.

### **G. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian merupakan alat bantu bagi peneliti untuk mempermudah penelitian sehingga penelitian bisa sistematis. Dalam penelitian ini terdapat tiga variabel yang menjadi alat untuk menentukan instrumen penelitian yakni; persepsi produsen, penerapan undang-undang JPH, dan etika bisnis Islam. Pada variabel persepsi produsen terdapat beberapa instrumen yang digunakan yakni;

1. Pengetahuan pelaku usaha mengenai adanya UU JPH.
2. Pemahaman pelaku usaha mengenai tujuan sertifikasi halal produk.
3. Memahami pengalihan wewenang sertifikasi halal produk dari MUI ke BPJPH.
4. Pemahaman pelaku usaha terkait kewajiban sertifikasi halal dan keterangan non halal pada produk.
5. Pemahaman pelaku usaha tentang hukuman pidana jika tidak sertifikasi halal produk.
6. Pemahaman pelaku usaha tentang konsekuensi jika tidak menjaga kehalalan produk bagi yang sudah mendapatkan sertifikasi halal atau tidak melakukan perpanjangan sertifikasi halal.
7. Pengetahuan pelaku usaha adanya subsidi dana untuk melakukan sertifikasi halal dan bertambahnya batas pemberlakuan sertifikat halal yang telah diperoleh.
8. Memahami kewajiban menginformasikan halal tidaknya produk yang dijual.
9. Pemahaman pelaku usaha mengenai perbedaan sertifikasi halal produk ketika sebelum dan sesudah adanya UU JPH.
10. UU JPH No 33 Tahun 2014 menjadi beban atau membantu pelaku usaha dalam melakukan sertifikasi halal produk.
11. Karyawan restoran mengetahui adanya UU JPH dan memahami fungsi serta tujuan dari UU JPH no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

12. Adanya informasi halal tidaknya menu yang disajikan restoran kepada konsumen dan karyawan.

Instrumen dari variabel penerapan UU JPH dalam penelitian ini antara lain;

1. Adanya sosialisasi dan pembinaan atau edukasi mengenai UU JPH dari pemerintah kepada pelaku usaha.
2. Memahami kriteria produk halal dalam Islam.
3. Mempunyai sertikat resmi dari BPJPH / adanya label non halal.
4. Adanya subsidi kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal produk dari pemerintah.
5. Adanya publikasi/menginformasikan kepada konsumen sertifikat halal atau keterangan non halal produk dari pihak produsen.
6. Mendaftar / melakukan perpanjangan sertifikasi halal produk.

Instrumen dari variabel etika bisnis Islam dalam penelitian ini antara lain adalah sebagai berikut;

1. Memperhatikan akad yang antar konsumen dan kasir.
2. Menjual produk yang berkualitas dan halal.
3. Menginformasikan produk yang halal dan non-halal.
4. Menampilkan harga setiap menu.
5. Melayani konsumen dengan ramah dan sopan.
6. Menerima komplin dan kritik saran dari konsumen.
7. Adanya kebebasan bagi konsumen dan karyawan.
8. Menyediakan fasilitas yang tidak bertentangan dengan dengan nilai Islam.
9. Menunjukkan tanggungjawab restoran pada semua pihak restoran.

#### **H. Tekniks Analisis Data**

Pada dasarnya analisis data merupakan teknik menarik kesimpulan data yang diperoleh, penulis akan membahasakan data atau informasi yang diperolehnya, kesimpulan yang dibuat oleh penulis dilakukan setelah penulis berhasil menghubungkan atau mencari keterkaitan antara data dengan teori yang digunakan dalam penelitian.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup>*Ibid.*, hlm.8.1.

Dalam penelitian ini, terdapat tahapan dalam menganalisis data yang diperoleh penulis, tahapan tersebut ialah; reduksi data, display (penyajian), dan menarik kesimpulan melalui verifikasi.

1. Tahap Reduksi Data (Data Reduction)

Tahap ini merupakan tahap pemilihan, dimana data yang diperoleh penulis akan dikaji terlebih dahulu dan ditentukan data yang layak atau data yang dibutuhkan dalam penelitian. Jika data yang diperoleh tidak ada hubungannya dengan penerapan UU JPH oleh narasumber maka data tersebut tidak akan dimasukkan dalam penelitian ini dan bisa menjadi rekomendasi pada peneliti selanjutnya.<sup>10</sup>

2. Tahap Display (Penyajian Data)

Pada tahap ini informasi yang sudah direduksi akan dipaparkan penulis dan diklarifikasi sesuai dengan fokus dan teori yang digunakan dalam penelitian ini, sehingga informasi yang disampaikan tidak tumpang tindih dan dapat mempermudah penulis dan pembaca.

Penyajian data ini tidak menutup kemungkinan adanya penarikan kesimpulan sementara dari penulis atau adanya tindakan lanjut terkait informasi yang disajikan. Melalui penyajian data ini, penulis akan memahami fakta dilapangan dan bisa menentukan apakah akan menarik kesimpulan atau kembali melakukan analisis data – data yang diperoleh selama penelitian.

3. Tahap Menarik Kesimpulan dan Verifikasi

Penarikan kesimpulan harus dilakukan secara cermat dan diverifikasi terlebih dahulu, untuk memverifikasi hasil analisis data ini penulis melakukan peninjauan ulang terhadap data – data yang diperoleh dari lapangan sehingga kesimpulan penulis bisa valid dan sesuai dengan fokus dari penelitian ini. Jika kesimpulan awal penulis sudah diverifikasi dan ditemukan bukti valid dan konsiten yang mendukungnya maka kesimpulan penulis sudah bersifat kredibel.

---

<sup>10</sup>Lilik Aslichati, Bambang Prasetyo, dan Prasetya Irawan, *Metode Penelitian Sosial*, Ed.1, Cet. 13 (Tangerang: Universitas Terbuka, 2014), hlm. 8.27-8.28

## **BAB IV**

### **HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Resto Gubug Makan Engking**

###### **a. Gambaran Umum Gubug Makan Mang Engking**

Gubug Makan Mang Engking pertama kali berdiri pada tahun 2002, sebelumnya Gubug Mang Engking ini sebuah pemancingan di Jawa Barat yang juga menyediakan menu makanan, dalam kurun waktu 6 bulan Gubug Makan Mang Engking sudah dikenal masyarakat tanpa promosi, Gubug Makan Mang Engking ini dikenal melalui kesan pengunjung sehingga dapat dikatakan bahwa ia terkenal dari mulut ke mulut, seiring berjalannya waktu restoran ini mengalami perkembangan yang signifikan sampai harus membuka cabang dan memperbesar lokasi restoran.<sup>1</sup>

Rumah makan ini merupakan restoran yang mengusung tema alam pedesaan, hal ini disebabkan motto dari Gubug Makan Mang Engking itu sendiri ialah “Dari untuk Indonesia”, oleh karena itu untuk merealisasikannya Gubug Makan Mang Engking berusaha menyajikan suasana pedesaan yang sejuk dan asri serta kenyamanan bagi konsumen yang mayoritas hidup dengan hiruk pikuk perkotaan.<sup>2</sup>

Gubug Makan Mang Engking merupakan Usaha rumah makan yang berdiri berdasarkan kesepakatan Waralaba dengan PT. Mang Engking Grup Indonesia dengan visi “Menjadi sebuah Rumah Makan nasional yang dapat memberikan yang terbaik melalui inovasi menu masakan yang berkelanjutan serta semangat melayani dalam mencapai kebahagiaan seluruh stakeholder”. Visi ini melahirkan misi sebagai berikut;

1. Melakukan inovasi yang terus-menerus serta memberikan nilai tambah terhadap semua produk maupun pelayanan dalam memberikan keuntungan dan kepuasan kepada pelanggan.
2. Membangun kerjasama bisnis yang berkualitas dengan seluruh stakeholder termasuk investor, supplier maupun partner.

---

<sup>1</sup>Gubug Makan Mang Engking, “Tentang Kami”, mangengking.id, last modified 2020, accessed Desember 22, 2020, <https://mangengking.id/tentangkami/>.

<sup>2</sup>Gubug Makan Mang Engking, “Franchise Gubug Makan Mang Engking”, mangengkinggroup.co.id, last modified 2019, accessed Desember 22, 2020, <https://mangengkinggroup.co.id/franchise/>.



3. Menyediakan kesempatan berkarya serta lapangan kerja yang baik dan berkualitas bagi seluruh masyarakat.<sup>3</sup>

Gubuk Makan Mang Engkingyang sudah memiliki 23 cabang rumah makan di Indonesia ini menerapkan konsep tata ruang dalam bentuk gubug atau saung, menyajikan pemandangan yang asri berupa taman, sawah dan kolam ikan. Konsep tersebut bertujuan agar kesan yang diterima konsumen ketika makan di rumah makan ini ialah rasa yang sejuk, nyaman dan indah.

Dari 23 cabang Gubug Makan Mang Engking, lokasi yang menjadi objek penelitian ini ialah Gubug Mang Engking Minggir pusat di Jogja dan Mang Engking Sarogan Castle, di restoran ini konsumen disuguhkan suasana yang cukup unik yakni kalaborasi antara pedesaan dan bangunan Eropa klasik. Restoran ini terletak di Jln. Godean KM.16 dan Jln. Soragan No. 13 Jogja dan buka mulai pukul 10.00 – 21.00 WIB, akan tetapi beberapa bulan terakhir restoran ini buka hanya sampai jam 20.00 WIB sebab adanya peraturan pemerintah terkait pemutusan penyebaran Covid-19 melalui kebijakan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar).<sup>4</sup>

Setiap cabang Gubug Makan Mang Engking mempunyai seorang Manajer Operasional yang bertugas mengawasi dan melaporkan setiap perkembangan dan kondisi restoran pada pemilik restoran. Manajer operasional ini mempunyai akan dibantu oleh beberapa kepala bagian dalam mengkoordinir pegawainya. Uniknya, Gubug Mang Engking sangat memperhatikan kedisiplinan pegawai sehingga pelayanan yang diberikan bisa maksimal, salah satu cara yang dilakukan restoran melalui memberikan fasilitas tempat tinggal bagi pegawai yang lokasinya masih satu halaman dengan restoran.

- b. Pelayanan dan Fasilitas Gubug Makan Mang Engking

Restoran Mang Engking berusaha memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumennya. Setiap konsumen yang baru datang akan disambut hangat oleh karyawan di depan pintu masuk, karyawan tersebut akan diarahkan kepada meja kosong jika belum melakukan reservasi dan diberikan daftar menu untuk memilih menu yang diinginkan. Pengunjung akan menunggu beberapa menit sampai akhirnya pesanannya datang dan tidak lupa karyawan yang bertugas mengantarkan pesanan akan memastikan ulang bahwa semua pesanan yang diantar sudah sesuai tanpa ada kekurangan.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup>Ibid

<sup>4</sup>Wawancara dengan Fadilla Nuryanti, Manajer Operasional Restoran Mang Engking, pada tanggal 16 Desember 2020.

<sup>5</sup>Wawancara dengan Annisa, Konsumen Restoran Mang Engking, pada tanggal 18 Desember 2020

Jika ada komplain atau hal yang tidak diinginkan oleh konsumen maka pihak karyawan yang bertugas sebagai pendamping pengunjung akan sigap melayani dan berusaha memberikan solusi yang tidak merugikan konsumen, jika tidak bisa ditangani oleh karyawan maka akan otomatis akan diserahkan kepada manajer operasional yang selalu *stand by* dilokasi.<sup>6</sup>

Dari penjelasan di atas dapat diketahui bahwa ada pembagian tugas antar karyawan sehingga konsumen bisa merasa nyaman dan konsumen tidak akan merasa kebingungan ketika pertama kali mengunjungi restoran ini. Pihak resto tidak hanya memberikan fasilitas tempat tinggal bagi karyawannya tetapi juga memberikan bimbingan secara berkala, dan tidak jarang resto mengirimkan kepala bagian dari karyawan untuk mengikuti pelatihan seminar bersama manajer operasionalnya.<sup>7</sup>

Fasilitas yang diberikan restoran tidak hanya dalam bentuk pelayanan yang baik, restoran juga menyediakan Musholla yang cukup luas agar konsumen bisa tetap melakukan ibadah tepat waktu, lokasi *spot* foto yang bertema Eropa Klasik dan Sunda. Selain itu, mengingat bangunan Gubuk yang menjadi salah satu ciri khas dari restoran ini dibangun di atas kolam maka restoran juga menyediakan produk makanan ikan, jadi pengunjung bisa bermain dipinggir kolam atau memberikan makanan pada ikan – ikan di kolam tersebut.

## 2. Watoe Gadjah Resto

### a. Gambaran Umum Watoe Gadjah Resto

Watoe Gadjah Resto merupakan salah satu rumah makan yang berdiri pada bulan maret 2019, meskipun tergolong baru namun resto ini sudah memiliki konsumen tetap bahkan tidak pernah sepi pengunjung apalagi di hari sabtu minggu, beberapa kali pihak produksi harus melakukan pemesanan bahan baku darurat ke vendor disebabkan membludaknya pelanggan di hari-hari libur nasional.<sup>8</sup>

Restoran ini dinamakan Watoe Gadjah, disebabkan adanya batu besar seukuran gajah yang dipercaya masyarakat merupakan peninggalan masa dahulu yang harus dihormati, oleh karena itu masyarakat setempat menakutkan daerah tersebut dengan watoe gajah, melihat kondisi masyarakat yang demikian maka *owner* Watoe Gadjah Resto memberikan

---

<sup>6</sup>Ibid

<sup>7</sup>Wawancara dengan Meliana Putri, karyawan Resto Mang Engking, pada tanggal 4 Februari 2021.

<sup>8</sup>Wawancara dengan bapak Heksa Kurniawan, Manajer Operasional Watoe Gadjah Resto, pada tanggal 7 Januari 2021.

nama restoran dengan Watoe gajah untuk menarik perhatian masyarakat sekitar.<sup>9</sup>

Restoran Watoe gajah ini mengusung tema alam dengan konsep *indoor* dan *outdoor*. Selain lahan parkir yang sangat luas, saat pengunjung akan masuk akan disuguhi bangunan joglo yang sangat besar dengan ukiran khas Jawa di setiap dindingnya. Pada bagian *outdoor* pengunjung akan disuguhkan pemandangan yang sangat indah yakni taman, sawah, sungai kecil dan jalan setapak, pada area tertentu juga disediakan spot foto bagi pengunjung seperti kendaraan tradisional delman dengan patung kudanya. Selain itu, restoran ini juga melakukan live musik setiap habis istirahat makan siang sampai menjelang tutup. Hal ini tentu menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Restoran yang baru berdiri hampir 2 tahun ini memiliki prinsip bahwa kenyamanan konsumen adalah hal yang utama. Oleh karena itu, pihak restoran berusaha menjaga kenyamanan konsumen bahkan tidak jarang pihak manajer dan wakilnya ikut membantu karyawan melayani konsumen untuk menghindari kesalahan atau sesuatu yang tidak diinginkan saat pengunjung membludak.<sup>10</sup>

Untuk mempermudah operasionalnya, restoran Watoe Gajah ini diawasi langsung oleh Manajer operasional. Pada saat tertentu, manajer akan diwakilkan oleh wakilnya dalam mengawasi dan mengontrol operasional restoran, sebab manajer tidak jarang diminta menghadiri pelatihan atau seminar untuk menemani *owner* dari restoran ini sendiri. Wakil manajer akan dibantu oleh setiap kepala bagian dalam menjalankan operasional restoran, kepala bagian tersebut akan mengkoordinir masing-masing staf agar semuanya bisa teratur dan sistematis.

Restoran yang berlokasi di Plumbon, Sardonoharjo, Kec. Ngaglik, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta sangat cocok untuk semua kalangan baik dari masyarakat menengah ke atas sampai masyarakat awam, dari kalangan dewasa sampai anak-anak dan lansia bisa mengunjungi restoran ini. Akan tetapi, sudah beberapa bulan ini restoran Watoe Gajah hanya buka sampai 18.00 WIB sebab berusaha mematuhi anjuran pemerintah untuk membatasi kegiatan diluar rumah dan untuk menjaga stabilitas kesehatan mental dan raga dari karyawannya, hal ini dikarenakan saat ini Indonesia sedang dilanda musibah pandemi Covid-19.

Pada kondisi normal restoran akan buka dari jam 08.00 – 22.00 WIB, khusus *Wekeend* atau libur nasional restoran buka lebih cepat yakni dari

---

<sup>9</sup>Ibid

<sup>10</sup>Wawancara dengan Andri, Karyawan Watoe Gajah Resto, pada tanggal 7 Januari 2021.

jam 07.00 WIB sampai jam 22.00 WIB. Akan tetapi saat ini, restoran hanya buka sampai jam 18.00 WIB. Hal ini menunjukkan bahwa resto Watoe Gajah berusaha mematuhi himbauan pemerintah dan mendahulukan kepentingan karyawannya agar selalu dalam kondisi sehat mental dan raga.

b. Pelayanan dan Fasilitas Watoe Gajah Resto

Rumah Makan Watoe Gajah Resto selalu berusaha memberikan pelayanan yang memuaskan untuk konsumennya, hal ini dapat dilihat dari prinsip restoran itu sendiri. Ketika kita masuk kedalam restoran kita akan diarahkan ke kasir untuk memesan makanan, setelah memesan dan membayar akan diarahkan oleh pegawai untuk menuju meja yang kosong. Selang beberapa menit, pesanan akan datang dan pengunjung bisa menikmati hidangannya sekaligus menikmati keindahan alam yang di restoran sepuasnya.<sup>11</sup>

Konsumen atau pengunjung akan melakukan komplain jika pesannya tidak sesuai, jika ada komplain atau hal yang tidak diinginkan oleh konsumen maka karyawan yang bertugas mengantar pesanan akan sigap melayani dan berusaha memberikan solusi yang tidak merugikan konsumen, jika tidak bisa ditangani oleh karyawan maka akan otomatis akan diserahkan kepada manajer operasional yang selalu *stand by* dilokasi.<sup>12</sup>

Dari penjelasan di atas dapat diketahui bahwa konsumen restoran berusaha memberikan pelayanan yang memuaskan sehingga konsumen bisa merasa nyaman dan konsumen tidak akan merasa kebingungan ketika mengunjungi restoran ini. Konsumen tidak hanya disugahi pemandangan yang asri, telinga mereka juga dimanjakan dengan alunan musik yang bisa di request kepada penyanyi yang disewa oleh pihak restoran. Setiap hari restoran ini akan melakukan live musik dari jam 13.00 –15.00 WIB untuk kenyamanan konsumen.<sup>13</sup>

Fasilitas yang diberikan restoran tidak hanya dalam bentuk pelayanan yang baik, restoran juga menyediakan Musholla yang cukup luas agar konsumen bisa tetap melakukan ibadah tepat waktu, lokasi *spot* foto yang bertema tradisional dan pemandangan alam yang indah. Selain itu, pengunjung diperbolehkan main di sungai-sungai kecil bahkan tidak dilarang nyebur kedalamnya selama tetap menjaga kebersihan dan keselamatan.<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup>Wawancara dengan Salman, pengunjung Watoe Gajah Resto pada tanggal 2 Februari 2021

<sup>12</sup>Wawancara dengan Hamidah, pengunjung Watoe Gajah Resto pada tanggal 9 Januari 2021.

<sup>13</sup>Ibid

<sup>14</sup>Wawancara dengan bapak Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021.

## B. Analisis Penelitian

Hasil atau data dalam penelitian ini akan disajikan dalam bentuk table, tabel pertama dalam bagian ini akan menyajikan persepsi atau pandangan pelaku usaha, karyawan dan konsumen mengenai Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH), jika terdapat perbedaan atau persamaan antara dua pelaku usaha restoran akan disampakain setelah tabel tersebut. Untuk perbandingan penerapan UU JPH oleh pelaku usaha restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto akan dipaparkan dalam bentuk tabel juga, kemudian akan dianalisa setiap perbedaan atau persamaan dari hasil yang diperoleh.

### 1. Persepsi pelaku usaha terhadap UU Jaminan Produk Halal (JPH)

Pada bagian ini pandangan atau persepsi dari manajer, karyawan dan konsumen dari masing-masing restoran mengenai UU JPH akan dipaparkan. Persepsi mengenai UU JPH akan dibandingkan dalam bentuk tabel, kemudian setiap perbedaan atau persamaan persepsi dari sumber penelitian akan dijelaskan dalam bentuk narasi. Berikut tabel perbandingan persepsi restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto tentang UU JPH No 33 tahun 2014.

Tabel 5. Perbandingan persepsi restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto tentang UU JPH no 33 tahun 2014

No	Variabel Penelitian	Mang Engking Restoran	Watoe Gajah Resto
1	Mengetahui adanya UU JPH no 33 Tahun 2014 dan pemberlakuannya pada Oktober 2019	Mengetahui adanya Undang-undang JPH, tapi belum mengetahui sudah diberlakukan dari bulan oktober 2019	Mengetahui adanya peraturan terkait sertifikasi halal tetapi tidak tahu kalau sudah disahkan
2	Mengetahui tujuan sertifikasi halal sebuah produk	Tujuan sertifikasi halal untuk memenuhi kewajiban melakukan sertifikasi halal terhadap produk dan produk terjamin mempunyai kualitas yang cukup baik apabila sudah mendapatkan sertifikasi halal.	Tujuan dari sertifikasi halal agar produk yang dijual terjamin kehalalannya, keamanan dan kualitasnya.

3	Memahami pengalihan wewenang sertifikasi halal produk dari MUI ke BPJPH	Masih beranggapan bahwa sertifikasi halal sepenuhnya dibawah wewenang MUI	Tidak mengetahui dan memahami pihak-pihak yang berwenang melakukan sertifikasi halal produk, tetapi mengetahui ada MUI sebagai tempat mendaftar sertifikasi halal
4	Mengetahui kewajiban melakukan sertifikasi halal	Memahami dengan baik bahwa produk yang dijual harus mendapatkan sertifikasi halal	Sertifikasi halal masih dianggap sebagai bentuk sukarela dari produsen
5	Mengetahui adanya hukuman pidana bagi pelaku usaha yang tidak melakukan sertifikasi halal	Mengetahui ada hukuman atau konsekuensi jika kewajiban sertifikasi halal yang ada pada UU JPH dilanggar oleh masyarakat	Belum mengetahui konsekuensi bagi pelaku usaha yang tidak melakukan sertifikasi halal karena sertifikasi halal bersifat sukarela
6	Memahami konsekuensi bagi pelaku usaha yang tidak menjaga kehalalan produknya dan tidak melakukan perpanjangan sertifikasi halal jika sudah mendapatkan sertifikasi halal	Pihak restoran paham harus melakukan perpanjangan sertifikasi halal dan menjaga kehalalan tetapi belum mengetahui ada hukuman pidana jika tidak menjaga kehalalan produk	Belum mengetahui konsekuensi yang diterima pelaku usaha yang tidak menjaga kehalalan produknya
7	Mengetahui adanya subsidi dana dari pemerintah untuk melakukan sertifikasi halal	Belum mengetahui adanya subsidi dana dari pemerintah untuk melakukan sertifikasi halal, pihak restoran melakukan sertifikasi halal dengan dana pribadi tanpa ada	Belum mengetahui adanya subsidi dana dari pemerintah untuk melakukan sertifikasi halal

		bantuan dari pemerintah	
8	Memahami batas pemberlakuan sertifikat halal sampai 4 tahun	Pihak resto masih beranggapan batas pemberlakuan sertifikasi halal adalah 2 tahun	Pihak resto masih beranggapan batas pemberlakuan sertifikasi halal adalah 2 tahun
9	Melakukan publikasi keterangan halal atau non halal produk kepada konsumen dan pihak-pihak yang berkaitan dengan restoran	Tidak melakukan publikasi / tidak menginformasikan kepada karyawan dan konsumen bahwa produknya sudah mendapatkan sertifikasi halal	Meklaim dan mencantumkan tulisan halal (tidak resmi) pada daftar menu yang ditempel dinding tempat konsumen membayar pesanan (kasir)
10	Memahami perbedaan prosedur sertifikasi halal sebelum dan sesudah adanya UU JPH	Belum mengetahui adanya pengalihan wewenang dan tanggungjawab dalam prosuder sertifikasi halal produk dari MUI ke BPJPH	Masih beranggapan sepenuhnya proses sertifikasi halal dilakukan oleh MUI (Majelis Ulama Indonesia)
11	UU JPH menjadi beban atau mempermudah pelaku usaha dalam sertifikasi halal	Menjadi beban bagi beberapa pelaku usaha, khususnya bagi pelaku usaha restoran yang tidak sedikit mengalami penurunan omset disebabkan pandemik Covid-19	Untuk saat ini menyusahkan pelaku usaha, sebab kurangnya edukasi, sosialisasi dari pemerintah dan yang paling utama pada masa pandemik Covid-19 pelaku usaha membutuhkan bantuan dana bukan harus mengeluarkan dana
12	Karyawan mengetahui adanya UU JPH No 33 tahun 2014	Karyawan mengetahui ada peraturan sertifikasi halal tetapi tidak tahu bahwa hukumnya wajib	Karyawan mengetahui ada peraturan sertifikasi halal tetapi tidak tahu bahwa hukumnya wajib
13	Karyawan mengetahui	Tidak mengetahui pihak-pihak yang	Tidak mengetahui mengenai prosedur dan

	adanya pengalihan wewenang dan perubahan prosedur tentang sertifikasi halal	berwenang dalam melakukan sertifikasi halal	pihak yang berwenang sertifikasi halal produk
14	Karyawan mengetahui tujuan dan urgensi sertifikasi halal produk	Sertifikasi halal akan menjamin produk yang disajikan mempunyai kualitas yang baik dan terjamin keamanannya	Produk yang mendapatkan sertifikasi halal tidak mengandung hal yang haram dan menarik minat konsumen muslim
15	Konsumen dan karyawan perlu mengetahui menu yang disajikan sudah mendapatkan sertifikat halal atau belum.	Karyawan beranggapan tidak perlu mengetahui sertifikais halal produk, sebab hal itu wewenang pihak pimpinan restoran bukan karyawan.  Konsumen tidak tahu jika menu yang disajikan sudah mendapatkan sertifikasi halal, yang penting menu yang disajikan bersih dan higienis dan sebagainya ada pemberitahuan atau informasi jika memang menu sudah mendapatkan sertifikat halal agar konsumen lebih merasa aman dan nyaman karena makanan yang disajikan sudah jelas terjamin kualitasnya.	Karyawan beranggapan sebaiknya pihak manajer memberikan informasi terkait sertifikasi halal produk kepada karyawan agar karyawan juga berusaha menjaga kualitas produk yang sajikan konsumen.  Konsumen merasa produk yang mendapatkan sertifikat halal pasti terjamin kualitasnya jadi restoran perlu memberikan keterangan halal tidaknya menu yang sajikan walaupun keterangan halal tersebut bukan dari pemerintah.



Dari tabel di atas terlihat adanya perbedaan mengenai persepsi pelaku usaha restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto, seperti tanggapan mereka mengenai hukum sertifikasi halal di Indonesia. Manajer restoran Mang Engking sudah mengetahui jika sertifikasi halal di Indonesia bersifat wajib, berbeda dengan manajer Watoe Gajah Resto yang masih beranggapan bahwa sertifikasi halal produk di Indonesia masih bersifat suka rela. Lebih lanjut mengenai perbedaan pandangan dan persepsi mengenai Undang-undang Jaminan Produk Halal no 33 tahun 2014 dipaparkan pada pembahasan dibawah ini.

Hasil wawancara yang dilakukan kepada Manajer Operasional Restoran Mang Engking menunjukkan bahwa menurut Undang –undang Jaminan Produk Halal (JPH) tidak tersosialisasikan dengan baik kepada produsen di Indonesia. Secara garis besar narasumber mengetahui adanya Undang – undang JPH ini, ia paham bahwa produk yang edarkan di Indonesia harus mempunyai sertifikat halal, akan tetapi disisi lain manajer tidak mengetahui mengenai tujuan dan fungsi dari Undang – undang tersebut kecuali hanya untuk agar produk yang dijual mempunyai sertifikat halal dan dipercaya kehalalannya.<sup>15</sup>

Hasil yang diperoleh dari Watoe Gajah cukup berbeda dengan Resto Mang Engking. Jika resto Mang Engking sudah memperoleh sertifikasi halal untuk semua produk atau menu yang disajikan kepada konsumen, maka Watoe Gajah belum mendapatkan sertifikasi halal tersebut. salah satu penyebabnya ialah umur restoran yang masih muda dan kurangnya sosialisasi dari pemerintah terkait pemberlakuan UU JPH tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan manajer operasional Watoe Gajah Resto menunjukkan bahwa adanya Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) yang seharusnya diberlakukan pada tahun 2019 lalu tidak tersosialisasikan secara maksimal kepada para pelaku usaha khususnya bagi pelaku usaha yang baru membangun bisnisnya. Narasumber beranggapan bahwa sertifikasi halal produk masih bersifat sukarela dan bukanlah sebuah kewajiban bagi pelaku usaha.<sup>16</sup>

Narasumber paham betul bahwa tujuan dari sertifikasi halal adalah untuk meyakinkan konsumen bahwa produk yang dijualnya adalah produk yang berkualitas dan terjamin keamanannya. Sebelum Watoe Gajah Resto

---

<sup>15</sup>Wawancara dengan Fadilla Nuryanti..., pada tanggal 16 Desember 2020.

<sup>16</sup>Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021

diresmikan, pihak restoran sudah tahu jika ada Undang-undang yang membahas sertifikasi halal produk, tetapi tidak ada sosialisasi dari pemerintah pusat atau lokal terkait pemberlakuan Undang-undang tersebut.<sup>17</sup>

Perbedaan umur kedua restoran tersebut menjadi salah satu penyebab restoran melakukan sertifikasi halal produk, restoran Mang Engkingyang sudah berdiri sejak tahun 2002 sudah mendapatkan bimbingan dan informasi secara lengkap mengenai sertifikasi halal produk sebelum adanya UU JPH dari pihak pemerintah baik dalam lingkup local ataupun nasional, sedangkan Watoe Gadjah resto baru berusia 2 tahun sehingga mereka belum pernah menerima bimbingan dan edukasi dari pemerintah mengenai kewajiban melakukan sertifikasi halal.

Selain itu, perbedaan umur dua restoran tersebut tentu juga mempengaruhi akumulasi keuntungan yang diterima restoran sampai saat ini, mengingat kondisi Indonesia sedang mendapatkan musibah pandemik Covid-19 maka secara otomatis memberikan dampak kepada para UMKM di Indonesia termasuk di dalamnya para pelaku usaha restoran, kondisi demikian membuat omset yang diterima restoran mengalami penurunan bahkan tidak sedikit yang gulung tikar. Watoe Gadjah resto menjadi salah satu restoran yang mampu bertahan dan masih mendapatkan kepercayaan masyarakat, namun tidak menutup fakta bahwa omset yang diterima restoran saat ini belum mendukung untuk melakukan sertifikasi halal produk secara mandiri.

Manajer dari Restoran Mang Engking belum mengetahui ada hukuman pidana bagi pelaku usaha yang tidak menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal, karena UU JPH ini produk yang belum mendapatkan sertifikat halal bisa ditarik dari pasar. Selain itu, narasumber juga belum paham bahwa tujuan dari jaminan produk halal tidak hanya memastikan produk yang diperjual belikan sudah halal atau belum, melainkan juga untuk memberikan kepastian bagi konsumen bahwa menu yang mereka sajikan sudah terjamin kualitas dan keamanannya.

Sertifikat halal yang diperoleh restoran memang tidak di publish ke konsumen dan karyawan, sebab pihak manajer restoran beranggapan bahwa adanya Undang-undang JPH merupakan bentuk kewajiban untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka dan karyawan atau konsumen tidak perlu mengetahui menu yang disajikan sudah mendapatkan sertifikat halal atau belum.

Produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal maka secara otomatis kualitas produk tersebut sudah terjamin, produk yang mendapatkan sertifikat halal sudah pasti aman dari sisi kesehatan, kebersihan dan kerapihannya.

---

<sup>17</sup>Ibid.

Produk yang mendapatkan sertifikasi halal akan memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen, khususnya konsumen muslim. Sebab dalam Islam makanan yang dikonsumsi oleh umat Islam tidak hanya yang bisa mengenyangkan dan memberi kepuasan sementara melainkan makanan yang disajikan harus halal dan *thayyib*.<sup>18</sup>

Selain itu, produk yang mendapatkan sertifikat halal akan mempunyai daya saing yang cukup tinggi sebab proses memperoleh sertifikat halal tidak mudah dan melalui proses yang cukup panjang, sehingga tidak heran walaupun Undang-undang JPH sudah diberlakukan tidak sedikit produk yang belum mempunyai sertifikat halal bahkan belum mendaftarkan sertifikasi halal untuk produknya.<sup>19</sup>

Jika restoran Mang Engking belum mengetahui adanya hukuman pidana bagi yang tidak melakukan perpanjangan sertifikasi halal atau tidak menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikasi halal, maka restoran Wotoe Gadjah belum tahu jika ada hukuman pidana bagi pelaku usaha yang tidak melakukan sertifikasi halal. Narasumber hanya mengetahui adanya pencabutan izin operasional suatu usaha jika tidak membayar pajak, hal ini disebabkan beberapa bulan setelah restoran berdiri ada pihak pajak yang datang dan memberikan edukasi terkait kewajiban membayar pajak dan tidak ada informasi bahwa Undang-undang Jaminan Produk halal sudah diberlakukan dari bulan Oktober 2019.<sup>20</sup>

Dari hasil penelitian ini dapat diketahui pula bahwa narasumber dari Wotoe Gadjah Resto memahami dengan baik produk yang mendapatkan sertifikat halal adalah produk yang sudah teruji kehalalannya dari bahan baku sampai ia menjadi produk yang siap disajikan kepada konsumen. Oleh karena itu, pihak restoran berusaha memenuhi standar tersebut walaupun tanpa adanya auditor.

Untuk menjamin kualitas produknya, pihak restoran selalu berusaha membeli bahan baku yang sudah mendapatkan sertifikasi halal. Akan tetapi, untuk melakukan sertifikasi halal langsung pihak restoran beranggapan akan memakan waktu yang panjang dan membutuhkan biaya yang tidak sedikit sebab produk yang dijual dalam restoran ini tidak sedikit dengan bahan baku yang berbeda sehingga setiap menu akan diaudit hal ini tentu memakan biaya yang cukup besar dan waktu yang cukup panjang.

---

<sup>18</sup>Lihat Q.S. al-Baqarah ayat 168, al-Maidah ayat 88, an-Nahl ayat 114-115 dan beberapa dalil hadist yang mewajibkan manusia memakan makanan yang halal dan *thayyib* (baik untuk kesehatan dan mental)

<sup>19</sup>M.Ranu Nugraha, M.Kholid Mawardi, dan Annisa Samira Bafadhal, "Pengaruh Labelisasi Halal...", hlm.21

<sup>20</sup>Ibid

Hasil wawancara dari manajer dua restoran ini menunjukkan perbedaan mengenai pemahaman kriteria produk halal. Menurut pihak Watoe Gadjah Resto, produk yang halal adalah produk yang tidak mengandung unsur yang diharamkan oleh Islam seperti babi, anjing dan jenis makanan lainnya yang diharamkan oleh Islam. Narasumber tidak mengungkapkan secara detail terkait kriteria halal pada sebuah produk. Sedangkan pihak Mang Engking menyatakan bahwa produk halal ialah produk yang dari bahan bakunya sudah harus halal, proses mengelolanya harus sesuai dengan ketentuan Islam dan bumbu atau bahan tambah dari produk harus jelas kehalalannya setidaknya mempunyai sertitikat halal juga.<sup>21</sup>

Perbedaan pemahaman ini disebabkan oleh bedanya latar belakang dan pemahaman dari narasumber mengenai syarat atau ketentuan makanan yang halal bagi seorang muslim, Selain itu, *owner* atau pemilik restoran Mang Engking adalah seorang muslim sehingga pemahamannya mengenai produk halal bisa disalurkan kepada manajer atau akaryawannya. Berbeda dengan *owner* atau pemilik Watoe Gadjah Resto adalah seorang nonmuslim, sehingga pemahamannya mengenai produk halal menurut Islam cukup terbatas, namun kendati demikian manajer dan staff dari resto ini adalah seorang muslim, dan pihak *owner* menyerahkan pengelolaan resto sepenuhnya kepada manajer dan wakilnya.

Narasumber Mang Engking Resto menunjukkan ketidaktahuannya adanya pengalihan wewenang dan tugas dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) dengan BPJPH (Badan Penyelenggara Jamina Produk Halal). Pihak restoran masih beranggapan bahwa sertifikasi halal sepenuhnya masih dibawah MUI, hal ini serupa dengan hasil wawancara yang diperoleh dari Watoe Gadjah Resto.

Manajer Watoe Gadjah Resto masih beranggapan bahwa sertifikasi halal produk masih dibawah wewenang MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan masih bersifat suka rela, ia belum tahu jika sudah ada pengalihan wewenang kepada BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Selain itu, pihak restoran belum mengetahui jika produk non halal harus diinformasikan juga kepada konsumen baik dalam bentuk gambar atau tulisan.<sup>22</sup>

Hasil dari wawancara dengan manajer Mang Engking juga menunjukkan hal yang senada, pihak restoran belum mengetahui adanya kewajiban memberikan informasi atau keterangan pada produk non halal, narasumber beranggapan jika menjual produk non halal cukup tidak mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal tanpa harus memberikan

---

21 Wawancara dengan Fadillah Nuryanti..., pada tanggal 16 Desember 2020.

22 Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021.

informasi kepada konsumen bahwa produk yang dijual tidak halal, padahal dalam undang-undang dalam pasal 77 dan 78 semua produk yang tidak halal wajib mencantumkan atau memberikan keterangan bahwa produk tersebut tidak halal baik melalui tanda gambar atau tulisan.<sup>23</sup>

Terkait biaya dan batas kadaluarsa sertifikat halal tidak ada perbedaan, pihak restoran Watoe Gadjah tidak tahu jika dalam Undang-undang JPH disebutkan bahwa ada subsidi dana dan bantuan penyediaan fasilitas audit dari pemerintah atau pihak ketiga bagi pelaku usaha yang membutuhkan bantuan untuk melakukan sertifikasi halal produknya dan batas berakhirnya sertifikat halal 4 (empat) tahun. Dikarenakan pemahaman mengenai batas waktu sertifikat halal adalah dua tahun, narasumber merasa hal tersebut tidak adil sebab waktu dan biaya yang dibutuhkan untuk melakukan sertifikasi halal tidak sedikit.

Tidak jauh berbeda dengan manajer Watoe Gadjah resto, manajer Mang Engking juga belum mengetahui jika dalam Undang-undang JPH No 33 tahun 2014 disebutkan masa pemberlakuan sertifikais halal produk sampai 4 (empat) tahun dan harus diperpanjang 3 (tiga) bulan sebelum masa berlakunya habis, pihak restoran masih beranggapan bahwa batas berlakunya sertifikasi halal, oleh karena itu mereka sedang besiap untuk melakukan perpanjangan sertifikasi halal produk mereka sebab batas terakhir berlaku sertifikat halal sebelumnya sampai bulan Juli 2021.<sup>24</sup>

Pandangan konsumen dan karyawan dari dua restoran yang menjadi objek penelitian ini tidak jauh berbeda, dari enam konsumen yang penulis tanyakan semuanya beranggapan bahwa sertifikasi halal tidak cukup penting bagi konsumen, sertifikasi halal bertujuan untuk memberi rasa nyaman dan aman saja bagi konsumen, mereka beranggapan bahwa Undang-undang JPH tidak tersosialisasikan kepada masyarakat secara maksimal sebab mereka tidak tahu bahwa semua produk yang beredar di Indonesia harus mempunyai sertifikat halal.

Karyawan dari restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah resto tidak tahu jika ada Undang-undang yang mewajibkan produk yang dijual bersertifikasi halal, mereka beranggapan bahwa produk atau menu yang dijual oleh restoran cukup banyak sehingga sertifikat halal bagi semua menu bukanlah sebuah kewajiban. Karyawan Mang Engking beranggapan bahwa sertifikat halal produk sepenuhnya ada ditangan manajer dan mereka tidak tahu jika produk restoran tersebut sudah mendapatkan sertifikat halal.<sup>25</sup>

---

23Undang-undang Tentang Jaminan Produk Halal No 33 Tahun 2014.

24Wawancara dengan Fadilla Nuryanti..., pada tanggal 16 Desember 2020.

25Wawancara dengan Yulia, karyawan Mang Engking pada tanggal 16 Desember 2020.

Berbeda dengan karyawan Watoe Gadjah resto, pihak manajer dari restoran ini menyampaikan bahwa demi menjaga kualitas produk mereka maka setiap pegawai wajib menjaga kebersihan diri meskipun belum mendapatkan sertifikat halal, pihak manajer memberikan keterangan halal pada menu yang ditempel di dinding tempat konsumen memesan dan membayar makanan agar semuanya tahu bahwa produk yang dijual adalah produk yang halal.<sup>26</sup>

Watoe Gadjah resto menyatakan kesiapannya untuk melakukan sertifikasi halal produk jika ada sosialisasi, edukasi dan subsidi dana dari pemerintah untuk melakukan sertifikasi halal. Berbeda dengan pandangan Mang Engking Resto, meskipun restoran Mang Engking ini sudah memperoleh sertifikat halal pada produknya pertanggal 26 Juli 2019 narasumber mengatakan bahwa pemberlakuan Undang-undang JPH ini terlihat memaksakan untuk saat ini, mengingat saat ini perekonomian Indonesia mengalami resesi maka sudah pasti akan berdampak kepada pelaku usaha khususnya pelaku usaha restoran.

Dalam Undang-undang disebutkan ada suntikan dana untuk sertifikasi halal produk, tetapi sampai saat ini manajer Mang Engking yang sudah beberapa kali melakukan perpanjangan sertifikasi halal belum mendapatkan subsidi dana tersebut. Kendati mendapatkan subsidi dana, tidak mungkin dana tersebut bisa menutupi setidaknya 50% dari total biaya yang harus dikeluarkan oleh restoran untuk melakukan sertifikasi halal. Hal ini tentu menjadi tantangan yang berat bagi pelaku usaha khususnya bagi restoran yang baru berdiri seperti Watoe Gadjah resto terlebih bagi restoran yang terkena dampak dari Covid-19.

Selain itu, proses sertifikasi halal ini cukup panjang, bahkan dari setiap menu yang disajikan oleh restoran harus terjamin sudah mempunyai sertifikasi halal dari bahan bakunya sampai menjadi menu yang siap di saji, mengingat restoran mempunyai banyak menu atau produk yang dijual maka hal tersebut menjadi tantangan yang cukup sulit bagi pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal. Mengingat saat ini ada pembatasan sosial dari pemerintah pasti berdampak pada proses sertifikasi halal produk, sedikit banyak restoran harus menyiapkan protokol kesehatan yang tentu membutuhkan dana dan tenaga tambahan. Oleh karena itu, manajer dari dua restoran ini berpendapat bahwa alangkah lebih baik jika pemberlakuan Undang-undang tersebut diundur sampai ekonomi masyarakat membaik setidaknya sampai pandemik Covid-19 berakhir.

Pihak Watoe Gadjah Resto menyatakan bahwa jika ada pemerintah yang mendatangi restoran ini untuk mensosialisasikan dan mengedukasi terkait Undang-undang JPH ini, maka kemungkinan besar pihak restoran akan

---

<sup>26</sup>Wawancara dengan Delima, karyawan Watoe Gadjah Resto pada tanggal 2 Februari 2021.

melakukan sertifikasi halal produk-produknya. Oleh karena itu, narasumber mengatakan jika Undang-undang ini sama pentingnya dengan pajak maka seharusnya pemerintah tidak hanya mengedukasi dan mensosialisasikan tentang wajib bayar pajak operasional restoran saja, melainkan juga mensosialisasikan kewajiban sertifikasi halal produk.<sup>27</sup>

Dari penjabaran di atas dapat diketahui bahwa secara umum pelaku usaha masih belum siap jika UU JPH ini diterapkan, konsumen dan karyawan juga berpandangan bahwa sertifikasi halal tidak terlalu dibutuhkan sebab mayoritas penduduk Indonesia ialah seorang muslim tentu jika menjual barang yang secara hukum zatnya bersifat halal seperti produk ikan, ayam dan dan lain-lain maka kemungkinan besar produk tersebut dianggap sudah halal. Hal tersebut menunjukkan bahwa masyarakat masih kurang edukasi dan bimbingan terkait sertifikasi halal sebuah produk dari semua pihak baik pemerintah, akademisi, dan praktisi.

Edukasi atau bimbingan kepada masyarakat bisa dilakukan melalui seminar, sosialisasi langsung kepada seluruh lapisan masyarakat, pendampingan untuk para pelaku usaha dan masyarakat dan berbagai kegiatan lainnya. Jika masih banyak masyarakat yang belum mengetahui adanya UU JPH ini, maka dapat dipastikan asumsi dan pandangan mereka mengenai sertifikasi halal tidak akan berubah, mereka tetap menganggap sertifikasi halal adalah hal yang biasa aja dan tidak terlalu penting untuk sebuah produk.

Mengingat Indonesia masih tertinggal jauh dengan negara Malaysia sebagai produsen halal dalam pasar halal dunia, maka sudah sepantasnya hal ini harus diperhatikan oleh semua pihak. Sangat disayangkan penduduk Indonesia masih di dominasi oleh umat Islam tetapi pemahaman dan perhatian masyarakat masih sangat kurang terhadap sertifikasi halal sebuah produk khususnya produk makanan dan minuman.

Selain kurangnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya pelaku usaha mengenai sertifikasi halal sebuah produk, dua pelaku usaha yang menjadi objek dari penelitian ini beranggapan bahwa sertifikasi halal adalah sebuah beban bagi pelaku usaha, hal ini diutarakan oleh pihak manajer dan karyawan dari dua restoran ini. Jika memang untuk saat ini sertifikasi halal menjadi beban, sebaiknya pemerintah bisa membuat kebijakan tertentu seperti menunda pemberlakuan UU JPH setidaknya sampai pandemik Covid-19 ini selesai atau pemerintah siap memberikan pendampingan dan subsidi dana yang cukup besar untuk pelaku usaha agar bisa melakukan pendaftaran atau perpanjangan sertifikasi halal produk mereka.

---

<sup>27</sup>Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021.

## 2. Penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) No 33 Tahun 2014 perspektif Etika Bisnis Islam

Penerapan dari UU JPH oleh dua restoran yang menjadi objek dalam penelitian ini dijawabarkan dalam bentuk tabel, kemudian dijelaskan dan dianalisa lebih rinci dalam bentuk narasi. Secara garis besar restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah resto berusaha menerapkan sertifikasi halal sesuai dengan amanah UU JPH No 33 tahun 2014, akan tetapi terdapat beberapa faktor yang membuat UU JPH ini sulit diterapkan oleh pihak restoran, berikut perbandingan penerapan UU JPH oleh Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto;

Tabel 6. Perbandingan Penerapan UU JPH no 33 tahun 2014 oleh Restoran Mang Engking dan Watoe Gadjah Resto

No	Variabel Penelitian	Mang Engking Restoran	Watoe Gadjah Resto
1	Adanya sosialisasi dan edukasi pemerintah kepada pelaku usaha terkait UU JPH	Belum pernah ada sosialisasi pemerintah secara langsung kepada pihak restoran, tetapi pemilik restoran sudah mengetahui adanya UU JPH dari berbagai acara seminar/pelatihan bagi UMKM	Belum pernah ada sosialisasi pemerintah secara langsung kepada pihak restoran, tetapi restoran mendapatkan informasi dari patner bisnis pemilik restoran terkait adanya UU JPH
2	Memahami kriteria produk yang halal	Produk halal adalah produk yang sudah terjamin kehalalannya dari bahan baku, proses pengolahan produk sampai kepada bahan tambahan produk utama	Produk halal adalah produk yang tidak mengandung unsur babi, anjing dan makanan yang haramkan oleh Islam dan pasti terjamin kualitasnya
3	Mempunyai sertifikat halal resmi dari pemerintah	Sudah mempunyai sertifikat halal resmi dan dan sudah pernah melakukan perpanjangan sertifikasi halal produk	Belum pernah melakukan sertifikasi halal produk
4	Mencantumkan keterangan non	Tidak menyajikan menu non halal	Tidak menyajikan menu non halal



	halal pada produk non halal		
5	Mendapatkan subsidi kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal	Selama melakukan sertifikasi halal belum pernah mendapatkan subsidi dari pemerintah untuk mendaftar atau memperpanjang sertifikasi halal	Belum pernah mendaftar dan belum mengetahui adanya subsidi kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal produk
6	Meinformasikan atau melakukan publikasi terkait sertifikat halal yang diperoleh restoran	Karyawan dan konsumen tidak mengetahui bahwa produk yang dijual restoran sudah mendapatkan sertifikat halal	Konsumen dan karyawan mengetahui halal produk (tidak resmi) dari tulisan halal (tidak resmi) pada daftar menu yang diperlihatkan kepada konsumen
7	Melakukan pendaftaran/ perpanjangan sertifikasi halal semua produk yang dijual	Sudah mendapatkan sertifikat halal resmi dan sedang melakukan persiapan untuk perpanjangan sertifikasi halal	Bersedia melakukan pendaftaran sertifikasi halal sesuai dengan UU JPH jika pemerintah sudah mensosialisasikan dan mennginformasikan secara lengkap kepada pihak restoran
8	Memperhatikan setiap akad yang dilakukan oleh konsumen dengan pihak restoran	Adanya pengawasan dari manajer setiap pemesanan dan komplin yang dilakukan oleh konsumen kepada karyawan saat memesan dan menerima pesanan	Adanya pengawasan dari manajer setiap pemesanan dan komplin yang dilakukan oleh konsumen kepada karyawan saat memesan dan menerima pesanan
9	Memperhatikan kualitas produk yang dijual	Melakukan sertifikasi halal terhadap produk merupakan salah satu cara restoran memastikan kuliatas produk yang jual	Manajer langsung mengontrol bahan baku yang dibeli dari vendor dan proses pengelohannya untuk memastikan produk yang dijual

			mempunyai kuliatas yang cukup baik
10	Mempublikasikan sertifikasi halal/ keterangan non halal pada produk	Restoran tidak menginformasikan bukti kehalalan produk yang dijual	Restoran tidak mempunyai bukti valid kehalalan produk
11	Menampilkan harga setiap menu yang dijual	Konsumen yang baru datang akan disugahi buku menu beserta dengan harganya, buku menupun bisa dibawa ke meja makan mereka	Ditempat pemesanan makanan, pada informasi menu juga dicantumkan harga setiap menu yang dijual
12	Bersikap ramah dan sopan kepada konsumen	Setiap karyawan yang bertugas sebagai pendamping pengunjung dituntut untuk melayani konsumen cara baik, ramah dan sopan.	Karyawan yang bertugas makanan harus bisa bersikap ramah dan sopan kepada pengunjung
13	Menerima setiap komplin atau kritikan konsumen	Restoran tidak mengabaikan setiap komlin dari konsumen, jika ada menu yang dirasa kurang pas dengan selera konsumen, konsumen bisa mengajukan ganti menu atau dengan mengajukan pemotongan harga	Setiap komplin yang diajukan konsumen akan ditindaklanjuti langsung oleh karyawan, tidak jarang manajer akan menemui konsumen langsung untuk meminta maaf jika ada kelalaian atau kekurangan dalam pelayanannya
14	Menyediakan fasilitas ibadah bagi konsumen dan karyawan	Fasilitas ibadah yang disediakan restoran cukup besar bisa diisi sampai ratusan jamaah, tempat wudhupun cukup banyak dan tidak menyatu dengan toilet sehingga konsumen yang hanya ingin wudhu tidak perlu mengantri kamar mandi	Tempat sholat yang disediakan restoran dalam bentuk joglo, hal ini disebabkan untuk tidak menghilangkan kesan tradisional dari restorannya. Untuk tempat wudhu, konsumen bisa wudhu di kran sekitar sungai

			atau kamar mandi yang disediakan restoran.
15	Memberikan kebebasan memilih kepada konsumen dan karyawan	Konsumen bisa memilih sendiri tempat /lokasi yang akan mereka gunakan untuk makan. Selain itu, konsumen juga diberikan hak untuk membatalkan pesanan yang belum dibuatkan.	Konsmen bisa mengajukan pembatalan pesanan jika ternyata tidak tersedia meja kosong. Konsumen diberikan kebebasan melanjutkan atau membatalkan pesanan jika menu yang dipesan belum jadi
16	Memberikan fasilitas yang tidak bertentangan dengan nilai-nilai Islam	Fasilitas yang diberikan restoran selalu memperhatikan nilai-nilai Islam.	Kondisi masyarakat sekitar yang mayoritas muslim membuat pihak restoran memutuskan untuk menghargai hal tersebut melalui beberapa fasilitas yang disediakan oleh restoran, seperti live musik harus mati ketika adzan.
17	Menunjukkan adanya tanggungjawab dari restoran pada setiap pihak yang ada di restoran	Sebagai bentuk tanggungjawabnya restoran berusaha memenuhi kebutuhan karyawan seperti memberikan tempat tinggal untuk karyawan, memberikan waktu karyawan untuk beribadah dan memberikan pelatihan dan bimbingan ketika awal masuk sebagai karyawan, selalu membayar pajak sampai mendapatkan	Meskipun tidak melakukan sertifikasi halal terhadap produk mereka, restoran berusaha menyajikan menu yang berkualitas sebagai bentuk tanggungjawabnya kepada konsumen, restoran juga menyediakan pawang ular untuk berjaga jika suatu hari nanti pengunjung atau karyawan menemukan ular atau hewan

		penghargaan sebagai restoran yang taat pajak, selain itu sertifikasi halal terhadap produk yang mereka jual merupakan bentuk tanggungjawab restoran kepada konsumen.	sejenisnya yang bisa membahayakan. Selain itu, seringkali restoran membagikan makanan kepada masyarakat saat hari-hari tertentu atau pada saat bulan ramadhan.
--	--	--	--

Sebagaimana yang telah disampaikan sebelumnya, Restoran Mang Engking ini sudah mendapatkan sertifikat halal dari tanggal 26 Juli 2019, akan tetapi sertifikat halal tersebut tidak diinformasikan oleh pihak restoran kepada konsumen dan karyawan, hal ini dapat diketahui dari hasil wawancara dengan konsumen dan karyawan restoran yang menunjukkan ketidaktahuan mereka bahwa produk di restoran ini sudah memiliki sertifikat halal.<sup>28</sup>

Tidak adanya publikasi terkait sertifikat halal produk yang dimiliki oleh restoran Mang Engking ini disebabkan kurangnya pemahaman mengenai Undang-undang JPH, kurangnya pemahaman ini karena pemerintah sendiri masih kurang mensosialisasikan Undang-undang yang seharusnya sudah diberlakukan pada bulan oktober 2019 lalu. Menurut hemat penulis, seharusnya setelah ditetapkan Undang-undang tersebut pada tahun 2014 pemerintah harus gencar mensosialisasikannya sehingga para produsen bisa mempersiapkannya secara maksimal pada saat Undang-undang ini diberlakukan pada tahun 2019. Akan tetapi, sampai akhir tahun 2020 ini masih banyak dari masyarakat khususnya dari kalangan produsen yang belum mengetahui mengenai adanya Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) ini.

Sebelumnya juga telah disampaikan bahwa Watoe Gadjah Resto merupakan restoran yang baru diresmikan pada awal 2019 lalu dan pihak restoranpun belum mengetahui bahwa sertifikasi halal produk bersifat wajib. Oleh karena itu, sampai saat ini restoran ini belum pernah melakukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk mereka.<sup>29</sup>

Hasil wawancara dengan salah satu karyawan restoran ini menunjukkan bahwa meskipun restoran ini belum mendapatkan sertifikasi halal tetapi pihak manajer selalu memastikan bahwa bahan baku yang mereka gunakan untuk semua menu terjamin kualitasnya, terkadang manajer Resto ini

---

<sup>28</sup>Wawancara dengan Yulia dan Ulfa, Pegawai dan Konsumen restoran Mang Engking pada tanggal 16 Desember 2020.

<sup>29</sup>Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021.

melakukan pengecekan sertifikat halal, kebersihan dan keamanan bahan baku yang dibeli pihak produksi, hal tersebut dilakukan agar menu yang disajikan restoran kepada konsumen juga mempunyai kualitas yang baik.<sup>30</sup>

Dalam etika bisnis Islam disebutkan bahwa salah satu prinsip utama yang harus dimiliki pelaku usaha atau bisnis ialah prinsip utility atau ketauhidan, sebab prinsip ini akan melahirkan prinsip-prinsip lainnya seperti tanggungjawab (*responsibility*) pelaku usaha, kehendak bebas dari semua pihak dan tidak merugikan pihak manapun. Hasil wawancara dengan manajer Mang Engking menunjukkan bahwa sertifikasi halal produk yang dilakukan oleh restoran Mang Engking tidak hanya dikarenakan sebagai kewajiban bagi produsen melainkan karena faktor keinginan dari pihak pimpinan atau *owner* dari Resto Mang Engking itu sendiri.<sup>31</sup>

Rafik Issa Bekun berpendapat bahwa prinsip *unity* atau kesatuan dalam sebuah bisnis lahir dari sebuah ketakwaan atau ketakutan kepada sang pencipta, ketakwaan ini dapat dilihat dari ibadah seseorang. Dalam hal ini, setiap pegawai Mang Engking wajib melakukan sholat secara bergantian, sehingga meskipun harus melayani pengunjung tidak membuat mereka lalai sebagai seorang hamba Allah.<sup>32</sup>

salah satu bentuk ketakwaan seseorang dapat dilihat dari kepatuhannya dalam menerapkan prinsip-prinsip Islam dalam kehidupannya, pemilik restoran Mang Engking ini melakukan rekrutmen pegawai secara langsung. Restoran ini mewajibkan pegawainya setidaknya bisa mengaji dan berhijab. Oleh karena itu, jika kita berkunjung ke restoran ini maka kita akan melihat semua pegawai berpakaian rapi dan menutup aurat, bahkan pegawai perempuan selain bagian produksi wajib memakai rok, begitupun dengan siswa magang atau sedang melakukan PKL (Praktek Kerja Lapangan) di restoran ini wajib memakai pakaian yang menutup aurat.<sup>33</sup> Hal ini menunjukkan bahwa ada nilai – nilai ketauhidan dalam penetapan keputusan di restoran ini.

Walaupun Resto Watoe Gajah belum melakukan sertifikasi halal terhadap produknya, tetapi pemilik restoran ini secara tidak langsung juga sudah berusaha menerapkan prinsip *unity* yang lahir dari sifat ketakwaan seseorang, penerapan prinsip ini melalui salah satu kebijakan yang dibuat oleh pimpinan restoran ini yakni *live* musik harus mati ketika adzan dikumandangkan, dan setiap karyawan harus beribadah sesuai dengan keyakinannya masing-masing. Oleh karena itu, bagi karyawan muslim jika melakukan sholat bisa meminta bantuan kepada staf lainnya untuk

---

30 Wawancara dengan Andri..., pada tanggal 7 Januari 2021

31 Wawancara dengan Fadilla Nuryanti..., pada tanggal 16 Desember 2020.

32 Rafik Issa Bekun, *Etika Bisnis Islam*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004), hlm.36

33 Wawancara dengan Meliana Putri, Karyawan Resto..., pada tanggal 4 Februari 2021.

menggantikan posisinya sementara, dan bagi nonmuslim yang ingin beribadah di hari minggu bisa melakukan pertukaran jadwal dengan patnerya yang muslim.<sup>34</sup>

Selain prinsip ketauhidan, Raffi Isa Bekun juga menyatakan bahwa dalam etika bisnis Islam unsur kebebasan yang berujung pada sikap rela dan ridho, prinsip ini harus dijunjung tinggi selama tidak bertentangan dengan nilai-nilai atau aturan Islam itu sendiri, prinsip kebebasan ini juga diterapkan oleh Restoran Mang Engking. Mereka memberikan kebebasan bagi konsumen untuk memilih tempat duduk yang diinginkan, bahkan jika ada konsumen yang ingin pindah lokasi makan sampai tiga kali tetap dilayani dengan baik dan penuh ramah oleh karyawan.

Konsumen diberikan kebebasan secara mutlak memilih pesanan dan lokasi yang akan mereka tempati, selain itu jika ada kesalahan atau kelalaian dari pihak restoran maka pihak restoran tidak segan untuk memberikan kompensasi atau ganti rugi agar konsumen atau pengunjung tetap merasa nyaman dan yang paling utama konsumen rela dan ridha berkunjung ke restoran ini, konsumen tidak merasa dirugikan sudah makan di restoran ini. Hal ini senada dengan salah satu firman Allah dalam Qur'an surat an-Nisa' ayat 29 yang menyebutkan bahwa setiap transaksi harus dilakukan secara *haq* atau tidak *bathil* dan paling utama setiap muamalah yang dilakukan oleh manusia harus dilandasi dengan sama-sama rela atau ridha tanpa ada unsur dipaksa dan tidak merasa dirugikan.

Salah satu cara yang dilakukan oleh restoran Mang Engking untuk memastikan kerelaan konsumen dan menu yang dipesan konsumen tidak mengandung paksaan melalui pemberian daftar menu yang mencantumkan masing-masing harga, dengan demikian konsumen tidak akan kaget dengan biaya atau harga yang harus mereka bayar dari makanan yang mereka pesan.<sup>35</sup>

Tidak jauh berbeda, Watoe Gadjah Resto juga menjunjung tinggi kebebasan bagi semua pihak yang terkait dengan restoran ini. Untuk karyawan, restoran memberikan kebebasan jika ingin mengganti jadwal piket dengan syarat menginformasikan terlebih dahulu kepada pihak menajer, karyawan juga diperbolehkan meninggalkan restoran pada jam kerja jika ada hal yang darurat selama alasannya bisa diterima dan tidak merugikan restoran maka izin pasti diberikan oleh pihak restoran.<sup>36</sup>

Untuk pengunjung, pihak Watoe Gadjah resto memberikan kebebasan secara penuh kepada mereka akan memilih lokasi yang akan mereka tempati

---

34Wawancara dengan Andri..., pada tanggal 7 Januari 2021

35Wawancara dengan Dimas, konsumen restoran Mang Engking pada tanggal 4 Februari 2020.

36Wawancara dengan Delima..., pada tanggal 2 Februari 2021

selama tidak mengambil tempat yang sudah dipeservasi. Begitu pula dengan menu yang akan dipesan, konsumen diberikan hak penuh untuk mengganti menu pesanan selama menu yang dipesan sebelumnya belum 75% jadi.<sup>37</sup>

Selain itu, restoran ini juga memberikan kebebasan kepada konsumen akan berdiam diri di restoran sampai restoran tutup walaupun pesanan yang dipesannya sudah habis dimakan, bahkan pihak restoran tidak melarang jika pengunjung memanfaatkan fasilitas yang ada di restoran seperti alat musik, sepeda, delman beserta patung kuda dipakai oleh pengunjung.<sup>38</sup> Hal demikian, bertujuan agar konsumen merasa nyaman dan tidak menyesal telah mengunjungi restoran ini.

Namun, kebebasan yang diberikan oleh restoran kepada konsumen atau pengunjung tidak boleh merugikan pihak restoran, jadi jika ada pihak yang dirugikan harus diberi kebebasan untuk meminta ganti rugi agar semua pihak sama-sama ridha dan tidak ada pihak yang merasa dipaksa menerima kondisi atau keadaan yang tidak diinginkannya selama berada di restoran ini.<sup>39</sup>

Salah satu hal yang penting dalam berbisnis ialah harus ada tanggungjawab, tanggungjawab disini tidak hanya berorientasi kepada pihak *stakeholder* dan *shareholder* usaha saja, melainkan tanggungjawab kepada Allah sebagai sang pencipta. Dalam bisnis Islam setiap pelaku usaha harus memperhatikan keputusan yang dibuatnya agar bisa selaras dengan ridha Allah SWT.<sup>40</sup>

Tanggungjawab atau *responsibility* ini sudah diterapkan oleh restoran Mang Engking dengan memastikan semua karyawan memakai pakaian sesuai syariah, memberikan fasilitas dan waktu untuk mereka melakukan ibadah, memberikan mereka tunjangan dan menyediakan tempat tinggal agar mereka selalu tepat waktu dan yang penting bertanggungjawab secara moral dan material jika karyawan mengalami hal yang tidak diinginkan ketika kerja, seperti kecelakaan kerja maka secara otomatis restoran akan bertanggungjawab menanggung semua biaya yang dibutuhkan oleh karyawan tersebut sampai ia bisa kembali bekerja.<sup>41</sup>

Selain itu, restoran Mang Engking dengan menu andalan undang barak madu ini sudah beberapa kali melakukan perpanjangan sertifikasi halal agar kualitas produk mereka tetap terjamin, akan tetapi narasumber menyayangkan waktu atau batas berlakunya sertifikasi halal hanya dua tahun, menurutnya sebaiknya sertifikasi halal batas berlakunya lebih lama, hal ini menunjukkan

---

37Wawancara dengan Salman..., pada tanggal 2 Februari 2021

38Wawancara dengan Hamidah..., pada tanggal 9 Januari 2021.

39Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021

40Rafik Issa Bekun, *Etika Bisnis...*, hlm. 42

41Wawancara dengan Meliana Putri, Karyawan Resto..., 4 Februari 2021.

bahwa pihak restoran belum mengetahui bahwa dalam UU JPH pasal 42 disebutkan bahwa batas berlakunya sertifikasi halal adalah empat tahun dan harus diperpanjang 3 bulan sebelum batas berlakunya sertifikat halal tersebut berakhir.<sup>42</sup>

Tidak jauh berbeda dengan Resto Mang Engking, resto Watoe Gadjah juga menunjukkan sikap tanggungjawabnya cukup tinggi. Pemilik resto ini mengharuskan ada pawang ular, sebab sebagaimana yang telah disampaikan sebelumnya resto Watoe Gadjah mengusung tema alam dengan menampilkan keindahan taman buatan, sawah asli, sunga-sungai kecil, jalan setapak dan beberapa properti yang bertema tradisional, semua itu tentu tidak menutup kemungkinan mendatangkan hewan berbisa seperti ular atau yang lainnya. Oleh karena itu, untuk menjaga keamanan dan kenyamanan pengunjung pihak restoran menyediakan pawang ular.<sup>43</sup>

Selain itu, pihak restoran juga memperhatikan masyarakat sekitar. Pada bulan puasa, resto Watoe Gadjah selalu membagikan takjil buka puasa secara gratis untuk masyarakat sekitar, tidak jarang restoran membagikan nasi bungkus kepada panti asuhan terdekat. Pegawai yang direkrut pun mayoritas dari lingkungan sekitar restoran dan masyarakat di sekitar kediaman pemilik restoran. Semua itu dilakukan oleh restoran sebagai bentuk tanggungjawabnya kepada masyarakat sekitar.<sup>44</sup>

Dari penjabaran di atas, dapat diketahui bahwa secara umum prinsip etika bisnis Islam sudah diterapkan oleh dua restoran tersebut baik secara langsung dan tidak langsung. Secara garis besar terdapat perbedaan yang signifikan yakni restoran Mang Engking sudah mempunyai sertifikasi halal walaupun belum memahami secara keseluruhan isi dari Undang-undang Jaminan Produk halal, sedangkan restoran Watoe Gadjah belum mempunyai sertifikasi halal tetapi bersedia melakukan sertifikasi halal jika ada edukasi yang komprehensif terkait UU tersebut kepada pelaku usaha dan masyarakat pada umumnya.

Prinsip ketauhidan (*utility*) yang diterapkan dua restoran ini melahirkan prinsip-prinsip lainnya yang berhubungan erat dengan penerapan UU JPH. Seperti prinsip jujur dan transparan adanya sertifikasi halal produk atau keterangan nonhalal pada menu yang tidak halal, tanggungjawab restoran kepada konsumen dan karyawan agar tidak ada pihak yang merasa terpaksa atau dirugikan.

---

42Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH), no 33 Tahun 2014.

43Wawancara dengan Heksa Kurniawan..., pada tanggal 7 Januari 2021.

44Ibid



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari penjabaran dan ulasan di atas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Persepsi pelaku usaha restoran terhadap Undang-undang Jaminan Produk Halal (JPH) No.33 Tahun 2014

Dari hasil wawancara dengan pihak-pihak yang terakait dengan restoran Mang Engking dan Watoe Gajah Resto menunjukkan bahwa persepsi mereka mengenai UU JPH no 33 tahun 2014 cukup berbeda. Resto Mang Engking beranggapan bahwa melakukan sertifikasi halal adalah sebuah kewajiban dan merupakan salah satu bentuk tanggungjawab restoran kepada konsumen.

Hasil wawancara dengan pihak Watoe Gajah resto menunjukkan bahwa mereka beranggapan sertifikasi halal produk masih bersifat sukarela dan UU JPH belum diberlakukan sampai saat ini sebab menurut mereka pemerintah belum maksimal dalam mensosialisasikan dan mengedukasi para pelaku usaha terkait dengan sertifikasi halal yang tidak sama dengan sebelumnya.

Walaupun restoran Mang Engking sudah mendapatkan sertifikasi halal tetapi narasumber dari restoran ini mengatakan bahwa pemberlakuan UU JPH saat ini terkesan memaksakan, sebab kondisi negara yang sedang dilanda musibah pandemi Covid-19 yang sangat berdampak kepada perekonomian masyarakat khususnya bagi pelaku usaha. Sebaiknya pemberlakuan UU JPH ini diundur dan pemerintah lebih gencar lagi melakukan sosialisasi dan edukasi terkait sertifikasi halal sebuah produk.

2. Penerapan Undang-undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) No.33 Tahun 2014 perspektif Etika Bisnis Islam

Jika dikaji berdasarkan etika bisnis Islam, maka Undang-undang ini sudah cukup diterapkan walaupun tidak maksimal oleh dua objek penelitian ini. Restoran Mang Engking sudah yang sudah melakukan sertifikasi halal produk, sangat disayangkan tidak mencantumkan atau mempublikasinya kepada karyawan atau konsumen. Sedangkan Watoe Gajah Resto belum mendapatkan sertifikasi halal resmi dari pemerintah dan masih mengalami kesulitan jika harus melakukan pendaftaran sertifikat halal saat ini.

Selain itu, kedua restoran ini secara tidak langsung telah menerapkan prinsip ketauhidan yang akhirnya bermuara pada prinsip-prinsip lainnya. Restoran Mang Engking membuat beberapa kebijakan yang mencerminkan nilai-nilai Islam dalam operasional bisnisnya seperti mewajibkan karyawan memakai pakaian yang menutup aurat, memberi kebebasan karyawan untuk beribadah walaupun pada jam kerja dan memberikan kebebasan dan hak untuk konsumen untuk meminta ganti rugi jika ada pelayanan yang tidak sesuai dengan pesanan atau bisa mengajukan pembatalan pesanan dikarenakan kelalaian dari pihak restoran.

Dalam menerapkan prinsip-prinsip di atas, resto Watoe Gajah membatasi *live* musik pada saat adzan, memberikan hak kepada karyawan muslim untuk melakukan ibadah walaupun pada jam kerja dan bagi karyawan non-muslim diperbolehkan melakukan pertukaran jadwal dengan karyawan muslim jika jam kerja pada hari minggu membuatnya tidak bisa melakukan ibadah. Watoe Gajah resto juga memberikan hak dan kebebasan kepada konsumen jika ingin berdiam diri sampai restoran tutup walaupun makanan yang dipesannya sudah habis. Prinsip ketauhidan (*utility*) yang diterapkan dua restoran ini melahirkan prinsip-prinsip lainnya yang berhubungan erat dengan penerapan Undang-undang tentang Jaminan Produk Halal no 33 tahun 2014.

## B. Saran

Berdasarkan temuan dan pemaparan yang telah disampaikan sebelumnya, peneliti memberikan saran kepada:

1. Pemerintah, akademisi dan praktisi. Pemerintah sebagai pihak yang bertanggungjawab atas pemberlakuan Undang-undang tentang Jaminan Produk Halal ini agar bisa lebih gencar dalam mensosialisasikan dan mengedukasi masyarakat khususnya para pelaku usaha terkait pentingnya sertifikasi halal sebuah produk dan pemberlakuan UU JPH ini secara cepat dan masif, agar informasi mengenai UU JPH ini bisa diterima dan tersampaikan dengan baik kepada semua kalangan masyarakat dan yang paling utama meningkatnya perhatian masyarakat selaku konsumen dan produsen terhadap produk halal.

Selain itu, mengingat hasil dari penelitian ini sedikit banyak menemukan fakta bahwa tidak sedikit masyarakat Indonesia yang belum memahami urgensi dari sertifikasi halal sebuah produk, maka sudah seharusnya pemerintah, akademisi dan praktisi bekerja sama untuk mengedukasi dan membina masyarakat semaksimal mungkin guna meningkatkan pemahaman dan perhatian masyarakat terhadap produk halal atau industri halal itu sendiri.

2. Pelaku usaha: sebagai pihak yang harus menerapkan UU JPH ini selalu mencari informasi agar mengetahui setiap peraturan yang berkaitan dengan hak dan kewajiban mereka dalam berwirausaha di negara ini, selain itu alangkah lebihnya jika para pelaku usaha mulai menyiapkan kebutuhan dan keperluan untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka.
3. Peneliti selanjutnya: penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan, jadi penulis berharap banyak peneliti selanjutnya yang mengkaji mengenai penerapan UU JPH pada pelaku usaha tertentu agar literatur mengenai penerapan UU JPH lebih banyak dan bisa menjadi bahan pertimbangan pihak-pihak yang berkaitan dengan UU JPH.
4. Penulis sadar bahwa dalam tesis ini masih ada kekurangan yang disebabkan kurangnya referensi. Selain itu, banyak pelaku usaha yang menolak untuk menjadi objek penelitian ini dikarenakan kurangnya pemahaman mereka mengenai UU JPH dan ada rasa khawatir karena belum melakukan sertifikasi halal terhadap produknya. Oleh karena itu, diharapkan hasil penelitian ini bisa menjadi salah satu referensi atau sebagai kontribusi akademik terkait penelitian penerapan UU JPH no 33 tahun 2104.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, Muh Zummar., 2016, “Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan Thailand”, *Shahih*, No. 1, Vol.1, Juni 2016.
- Ariyadi., 2018, “Bisnis Dalam Islam”, *Jurnal Hadratul Madaniyah*, Vol.5, Issue 1, Juni, 2018.
- Aslichati, Lilik, dkk., 2014, *Metode Penelitian Sosial*, Ed. 1, Cet. 13, Tangerang: Universitas Terbuka.
- Aziz, Abdul., 2013, *Etika Bisnis Perspektif islam Implementasi Etika Islami untuk Dunia Usaha*, Bandung: Alfabeta.
- Badroen, Faisal, 2006, *Etika Bisnis Dalam Islam*, Jakarta : Kencana Media Group.
- Badroen, Faisal., 2006 *Etika Bisnis Dalam Islam*, Jakarta:Kencana Media Group.
- Bekun, Rafik Issa., 2004, *Etika Bisnis Islam*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bertens, Kees., 2013, *Etika*, Yogyakarta: Kanisius.
- Bungin, Burhan., 2007, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Charity, May Lim., 2017, “Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia)”, *Indonesian Journal of Legislation*, No.1, Vol.14, Maret 2017.
- Farlina, Zurina Shufi., Shahwan, Syahidawati., 2015, “Awareness And Perception Of Muslim Consumers On Non-Food Halal Product”, *International Journal of Business, Economics and Management*, No 1, Vol.2, 2015.
- Fathoni, Ahmad., Atiah, Isti Nuzulul., 2019, “Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia”, *Syiar Iqtishadi*, No.2, Vol.3, November 2019.
- Fauziyah., 2012, "Perilaku Komunitas Muslim Dalam Mengonsumsi Produk Halal Di Provinsi Bali". *HARMONI*, No 2. Vol.11, April – Juni, 2012.
- Gubuk Makan Mang Engking, “Franchise Gubuk Makan Mang Engking”, [mangengkinggroup.co.id](http://mangengkinggroup.co.id), last modified 2019, accessed Desember 22, 2020, <https://mangengkinggroup.co.id/franchise/>.
- Gubuk Makan Mang Engking, “Tentang Kami”, [mangengking.id](http://mangengking.id), last modified 2020, accessed Desember 22, 2020, <https://mangengking.id/tentangkami/>.
- Hakim, Lukmanul, 2015, “Dissecting The Contents Of Law Of Indonesia On Halal Product Assurance”, *Indonesia Law Review*, No1, Vol 5, April 2015.
- Haryanti, Tuti., 2016, “Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha terhadap Sertifikasi Halal dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim”, *Tahkim, Jurnal Hukum dan Syariah*, No.1, Vol.12, Juni 2016.
- Hasbullah, R, Maryati, T., Syarief, R., 2016, “Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku diJabodetabek)” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, No.3, Vol. 04, Oktober 2016.
- Hidayat, dkk., 2015, “Sertifikasi Halal Dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri”, *Ahkam*, No.2, Vol.15, Juli 2015.
- Hudaefi, Fahmi Ali., Jaswir, Irwandi., 2019, “Halal Governance In Indonesia: Theory, Current Practices, And Related Issues”, *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, No 1, Vol.5 Maret 2019.
- Indrasari, Anita., Giyanti, Ida., 2019, “Pemodelan Struktural Niat Implementasi Standar Halal Pengusaha UKM Pangan Berdasarkan Faktor Teknologi, Organisasi, dan Lingkungan”, No.2, Vol.18, 2019.

- Julianto, Pramdia Arhando, "Kemenperin: Industri Halal Bukan Hanya Makanan" <https://money.kompas.com/read/2016/09/28/215106826/kemenperin.industri.halal.bukan.hanya.makanan>, html di akses pada Jumat, tanggal 22 November 2019 jam 13.00 WIB.
- Kementrian Perindustrian, "Kawasan Industri Halal Prospek Ekspor ke Timur Tengah", <https://kemenperin.go.id/artikel/16135/Kawasan-Industri-Halal-Prospek-Ekspor-ke-Timur-Tengah>, diakses pada senin tanggal 2 Maret 2020 jam 17.45 WIB.
- Krisharyanto, Edi, dkk., 2019, "Regulation And Provisions For Supervision Of Halal Products In Indonesia" *Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues* No 1, Vol.22, 2019.
- Latief, Muhammad Nazaruddin., "Sertifikasi Halal, memajukan atau menghambat Usaha Kecil Menengah?" dikutip dari <https://www.aa.com.tr/id/berita-analisis/sertifikasi-halal-memajukan-atau-menghambat-usaha-kecil-menengah/1623286>, diakses pada senin tanggal 2 Maret 2020 jam 17.59 WIB.
- Lukman, Ali., 2007, "Kamus Lengkap Bahasa Indonesia", Surabaya: Apollo.
- Moleong, Lexy J., 2004, *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nafis, Muhammad Cholil., 2019, "The Concept Of Halal And Thayyib Andits Implementation In Indonesia", *Journal of Halal Product and research*, No.1, Vo.2, Mei 2019.
- Nasrullah, Aan., 2018, "Analisis Potensi Industri Halal Bagi Pelaku Usaha Di Indonesia", *At-Tahdzib Jurnal Studi Islam dan Muamalah*, No.1, Vol.6, 2018.
- Nazir, Moh., 2005, *Metode Penelitian*, Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nugraha, M. Ranu, dkk., 2017, "Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Minat Beli Konsumen (Survei Pada Mahasiswa Muslim Konsumen Mie Samyang Berlogo Halal Korean Muslim Federation di Kota Malang)", *Jurnal Administrasi Bisnis*, No 5, Vol.50, 2017.
- Nurbaiti., 2019, "Perkembangan Minat Masyarakat Pada Produk Halal Dan Label Halal Di Indonesia: Google Trends Analysis", *Seminar Cendikiawan ke*, buku 1 Teknologi dan Sains, 2019.
- Pakpahan, Aknolt Kristian., 2020, "COVID-19 dan Implikasi Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah" *Jurnal Ilmiah Hubungan Internasional*, 2020.
- Purwantini, Annisa Hakim, Waharini, Faqiyatul Mariya., 2018, "Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia", *Muqtasid*, Vol 9, No 1, 2018.
- Rachmadi, Usman., 2013, *Hukum Persaingan Usaha di Indonesia*, Jakarta: Sinagr Grafika.
- Rafsanjani, Haqiqi., 2016, "Etika Produksi Dalam Kerangka Maqashid Syariah". *Jurnal Perbankan Syariah*, Vol 1, No 2, (2016).
- Rakhmat, Jalaluddin., 2012, *Metode Penelitian Komunikasi : Dilengkapi Contoh Analisis Statistik*, Bandung, Indonesia: Rosda Karya.
- Ramlan dan Nahrowi., 2014, "Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim". *Ahkam*: Vol. XIV, No. 1, Januari 2014.
- Reuters, Thomson., "An Inclusive Ethical Economy State Of The Islamic Economy Report 2018/19", <https://www.salaamgateway.com/>, diakses pada Rabu tanggal 27 November 13.20 WIB.

- Rosyadi, Muhammad Fayiz., “Pengaruh etika bisnis Islam terhadap customer retention (Studi kasus pada Bank BPD DIY cabang syariah)”, *Institutional Repository UIN Sunan Kali Jaga*.
- Sayekti, Nadya Wiras., 2014, “Jaminan Produk Halal Dalam Perspektif Kelembagaan”, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, No 2, Vol.5, Desember 2014.
- Shobirin., 2015, “Jual Beli dalam Pandangan Islam” *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, Vol. 3 No. 2, 2015.
- Sobur, Alex., 2014, ”Enskilopedia Komunikasi”, Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Suparto, Susilowati, Djnurdi, dkk., 2016 “Harmonisasi dan Sinkronisasi Pengaturan Kelembagaan Sertifikasi Halal Terkait Perlindungan Konsumen Muslim Indonesia”, *Mimbar Hukum*, No.3, Vol.28, Oktober 2016.
- Suretno, Sujian., 2018 “Jual Beli Perspektif Al-Qur’an”, *Jurnal Perbankan Syariah*, Vol. 2, No.1, 2018.
- Thaha, Abdurrahman Firdaus, 2020, “Dampak Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia”, *Jurnal Brand*, Vol.2, No.1, Juni 2020.
- Tim Penyusun., 2014, *Qur'an Karim dan Terjemahan Artinya, cet 11*, Yogyakarta: UII Press.
- Tim Pustaka Phoenix., 2008., *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: PT.Media Pustaka Phoenix.
- Wahab., 2008, *Tujuan Penerapan Program*, Jakarta: Bulan Bintang.
- Walgito, Bimo., 2003, *Psikologi Sosial: Suatu Pengantar*, Yogyakarta: Andi.
- Walgito, Bimo., 2005, *Pengantar Psikologo Umum*, Yogyakarta: Andi.
- Yuwono, Dandung Budi., 2017, “Kepedulian Muslim Perkotaan Terhadap Kehalalan Makanan Produk Pengusaha Mikro Kecil”, Panangkaran, *Jurnal Penelitian Agama dan Masyarakat*, Volume 1, No 1, Januari-Juni 2017.
- Zainab al-Qubra., 2017, “Persepsi Pemilik Warung terhadap Sertifikasi Halal di Kota Parepare”, *epository.stainparepare*, 2017.
- Zamili, Moh., 2015, “Menghindar dari Bias: Praktik Triangulasi dan Kesahihan Riset Kualitatif,” *Jurnal Lisan Al-Hal* Vol. 7, No. 2, Desember 2015.
- Zulfakara, Mohd Hafiz, dkk., 2014, “Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement”, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 2014.

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

### A. Data Narasumber Penelitian

#### Restoran Mang Engkig

Jabatan	Nama	Jenis Kelamin	KET
Manajer	Ibu Fadhilla	P	2 tahun menjabat
Karyawan 1	Yulia	P	7 tahun menjabat
Karyawan 2	Meliana	P	3 tahun menjabat
Konsumen 1	Annisa	P	3 – 4 berkunjung
Konsumen 2	Ulfa	P	Pertama Berkunjung
Konsumen 3	Dimas	L	Lebih 5 kali

#### Watoe Gajah Resto

Jabatan	Nama	Jenis Kelamin	KET
Manajer	Bapak. Heksa Kurniawan	L	2 tahun menjabat
Karyawan 1	Andri	L	Dari awal restoran dibuka
Karyawan 2	Delima	P	6 Bulan
Konsumen 1	Hamidah	P	2 kali berkunjung
Konsumen 2	Wafa	P	3 – 4 berkunjung
Konsumen 3	Salman	L	Pertama Berkunjung

### B. Daftar Pertanyaan Wawancara

#### 1. Persepsi Produsen tentang UU JPH

##### Pertanyaan Untuk Manajer

- Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?
- Menurut anda tujuan melakukan sertifikasi halal produk itu apa?
- Anda sudah tahu belum ada pengalihan wewenang antara MUI dan BPJPH? dan jika sudah tahu apa saja perbedaan peran MUI sebelum dan sesudah adanya BPJPH?
- Setelah ada UU JPH, prosedur melakukan sertifikasi halal produk berubah, apakah anda mengetahui bagian yang berubah apa saja?
- Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?
- Menurut anda pelaku usaha perlu atau tidak mencantumkan keterangan non halal pada produk yang tidak halal?

- g. Anda sudah tahu belum bahwa ada hukuman atau konsekuensi jika tidak melakukan sertifikasi halal terhadap produk yang diperjual belikan di Indonesia?
- h. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?
- i. Apakah anda sudah tahu jika tidak menjaga kehalalan produk tersebut atau tidak melakukan perpanjangan sertifikat halal termasuk tindakan pidana?
- j. Menurut anda, produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal perlu tidak di informasikan ke pelanggan atau karyawan bahwa produk restoran ini sudah mendapat sertifikat halal?
- k. Apakah anda tahu, kapan UU JPH no 33 tahun 2014 diberlakukan?
- l. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?

#### **Pertanyaan Untuk Karyawan dan Konsumen**

- a. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?
- b. Menurut anda tujuan melakukan sertifikasi halal produk itu apa?
- c. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?
- d. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?
- e. Menurut anda sertifikat halal produk sifatnya penting tidak?
- f. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?
- g. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?

## **2. Penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014**

#### **Pertanyaan untuk Manajer**

- a. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH?
- b. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?
- c. Ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalal tidak?
- d. Anda sudah tahu belum, bahwa ada subsidi bagi pelaku usaha yang kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka?
- e. Apakah restoran sudah mendapatkan sertifikat halal resmi dari pemerintah?
- f. Jika sudah mendapatkan sertifikat halal, sertifikat halal yang diperoleh diletakkan dimana atau dipublikasikan ke pengunjung dan karyawan tidak?
- g. Kapan batas berlakunya sertifikat halal yang diperoleh restoran, dan apakah restoran sedang atau sudah mendaftar untuk perpanjangan sertifikat halal tidak?
- h. Jika belum mendapatkan sertifikat halal apakah restoran sedang melakukan pendaftaran sertifikasi halal produk tidak?

#### **Pertanyaan untuk Karyawan**

- a. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH ke restoran ini?
- b. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?
- c. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?



- d. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?

**Pertanyaan untuk Konsumen**

- a. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?
- b. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?
- c. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?

**3. Etika Bisnis Islam**

**Pertanyaan untuk Manajer**

- a. Bagaimana restoran memastikan menu yang disajikan kepada pelanggan sesuai dengan yang telah dipesannya?
- b. Menurut anda kriteria produk yang berkualitas itu seperti apa?
- c. Bagaimana memastikan produk yang dijual restoran ini berkualitas?
- d. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?
- e. Bagaimana konsumen mengetahui harga dari setiap menu yang dijual di restoran ini?
- f. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?
- g. Apakah ada kebijakan tertulis dari restoran jika ada komplain dari konsumen dan saran dari pihak luar restoran?
- h. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen dan karyawan?
- i. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen dan karyawan?
- j. Bagaimana cara restoran menunjukkan tanggungjawabnya kepada semua pihak yang berkaitan dengan restoran ini?

**Pertanyaan untuk Karyawan**

- a. Bagaimana karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?
- b. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?
- c. Menurut anda, perlu tidak karyawan tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?
- d. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?
- e. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?
- f. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada karyawan?
- g. Jika ada komplain dari konsumen, bagaimana sikap karyawan?
- h. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk karyawan?
- i. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada karyawannya?

**Pertanyaan untuk Konsumen**

- a. Bagaimana cara karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?
- b. Bagaimana kualitas menu yang disajikan restoran ini?
- c. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?
- d. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?

- e. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen?
- f. Jika ada komplain dari konsumen, bagaimana sikap restoran?
- g. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen?
- h. Apa saja tanggungjawab restoran kepada konsumen?
- i. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada konsumennya?

### C. Daftar Jawaban dan Hasil Wawancara

#### 1. Restoran Mang Engking

##### a. Persepsi Produsen tentang UU JPH

###### Jawaban Manajer (Fadhilla Nurayanti)

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?  
Jwb: Tahu mbak, tapi ndak terlalu paham isinya. Pokoknya intinya isi undang-undang itu kewajibann sertifikat halal.
2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikatsi halal produk itu apa?  
Jwb: Hmm, agar produk yang dijual terjamin halalnya, dan khususnya untuk orang muslim. Oh ya mbak, produk yang sudah punya sertifikat halal pasti dipercaya sama masyarakat.
3. Anda sudah tahu belum ada pengalihan wewenang antara MUI dan BPJPH? dan jika sudah tahu apa saja perbedaan peran MUI sebelum dan sesudah adanya BPJPH?  
Jwb: Belum tahu mbak.
4. Setelah ada UU JPH, prosedur melakukan sertifikatsi halal produk berubah, apakah anda mengetahui bagian yang berubah apa saja?  
Jwb: Belum mbak, ini kami sedang proses mencari tahu prosedur yang terbaru, karena mau memperpanjang sertifikasi halal.
5. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?  
Jwb: Iya mbak, yang saya tahu UU JPH itu tentang wajibnya melakukan sertifikat halal produk.
6. Menurut anda pelaku usaha perlu atau tidak mencantumkan keterangan non halal pada produk yang tidak halal?  
Jwb: Tidak terlalu perlu si mbak, cukup mensertifikat halal produk halal kalau produknya halal, tapi kalau yang dijual bukan hanya produk yang halal seperti anjing mending dikasih keterangan jadi orang bisa tahu bahwa produknya tidak halal, kalau cuma mencantumkan keterangan dengan tulisan tangan mungkin alangkah lebih baiknya dikasih keterangan aja mbak.
7. Anda sudah tahu belum bahwa ada hukuman atau konsekuensi jika tidak melakukan sertifikatsi halal terhadap produk yang diperjual belikan di Indonesia?  
Jwb: Belum mbak, mungkin ada konsekuensinya tetapi belum tahu pasti bentuk konsekuensinya apa saja.
8. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?  
Jwb: Kalau kami berusaha menjaga kehalalan produk kami, karena proses mendapatkan sertifikat halal cukup panjang dan butuh biaya yang tidak sedikit mbak. tetapi, mungkin ada resto yang lebih memilih untuk tidak memperhatikan hal itu.

9. Apakah anda sudah tahu jika tidak menjaga kehalalan produk tersebut atau tidak melakukan perpanjangan sertifikat halal termasuk tindakan pidana?  
Jwb: Belum mbak, berarti isi Undang-undang JPH itu ada hukum pidananya juga yaa mbak, hehe.
10. Menurut anda, produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal perlu tidak di informasikan ke pelanggan atau karyawan bahwa produk restoran ini sudah mendapat sertifikat halal?  
Jwb: Karyawan dan pelanggan jarang merhatiin yang kayak gitu mbak, karyawan fokus kerja dan pelanggan biasanya yang penting pelayanan dan kualitas makanan sih mbak. Jadi tidak semua karyawan dan konsumen tahu kalau kami sudah dapat sertifikat halal.
11. Apakah anda tahu, kapan UU JPH no 33 tahun 2014 diberlakukan?  
Jwb: Kalau tidak salah tahun ini mbak, karena tahun depan kami akan memperpanjang sertifikat halal jadi harus mengikuti prosedur yang baru. Sebenarnya pemerintah sangat kurang sosialisasinya ke kita mbak, saya aja baru tahu kalau UU JPH ini harus diberlakukan dari tahun 2019 lalu setelah saya menerima surat pengajuan penelitian mbak kemarin, saya kaget ternyata sudah diberlakukan hehe.
12. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?  
Jwb: Menurut kami, UU JPH ini kurang tepat kalau harus diberlakukan sekarang karena kondisi pandemik ini jadi kemungkinan banyak restoran yang mengalami kesesuan modal atau bahkan sampe gulung tikar mbak. Tapi kan Perpunya harus dilaksanakan yaa mbak, jadi yaaah sedikit seperti dipaksakan kalau tetap diberlakukan sekarang. Sertifikasi halal butuh dana yang banyak mbak, setiap produk yang diajukan biayanya jutaan, mbak tahu sendiri menu di restoran tidak hanya satu dua menu saja. Dan itu setiap menu harus terjamin kehalalannya dari bahan baku sampai jadi menu siap disajikan, bayangin mbak bagaimana ribetnya kami menyiapkan semuanya. Prosesnya juga tidak sebentar mbak, bisa sampai bulanan. Apalagi sekarang ada PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar) tentu hal tersebut jadi tantangan yang berat untuk kita melakukan sertifikasi halal. Secara kita harus menyiapkan protokol kesehatan juga untuk auditornya tentu itu butuh dana dan tenaga tambahan, jadi sudah banget kalau harus diterapkan apalagi untuk restoran yang baru merintis, sertifikasi halal menjadi sesuatu yang sangat menyulitkan pelaku usaha saat ini.

#### **Jawaban Karyawan**

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?  
Yulia: Pernah denger mbak peraturan pemerintah tentang kewajiban sertifikasi halal produk, tapi detailnya kurang tahu hehe.  
Meliana: Belum tahu
2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikasi halal produk itu apa?  
Yulia: Agar produknya terjamin halal  
Meliana: Biar sudah jelas kalau produknya sudah terjamin halal sama pemerintah.
3. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?  
Yulia: Kalau sudah ada Undang-undangnya berarti wajib mbak  
Meliana: Tergantung, kalau jual barang yang tidak halal masak masih wajib melakukan sertifikasi halal. Jadi, tergantung produknya.

4. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?

Yulia: Kalau sudah mendapatkan sertifikat halal berarti kan sudah terjamin halal mbak, dan pasti restoran berusaha menjaga produknya agar tetap halal.

Meliana: Yaah kalau sudah dapat sertifikat halal wajib dijaga, kan biayanya mahal dan sayang juga sudah repot-repot dapat sertifikat halal tapi tidak dijaga.

5. Menurut anda sertifikat halal produk sifatnya penting tidak?

Yulia: Tidak terlalu mbak, pelanggan juga tidak pernah tanya ada label halalnya atau tidak.

Meliana: Tergantung pangsa pasarnya, kalau memang hanya untuk konsumen muslim penting-penting aja, tapi kalau tidak hanya untuk konsumen muslim yaa tidak perlu juga tidak apa-apa mbak, kan juga tidak mungkin konsumen datang terus tanya ini halal tidak apalagi sudah jelas menuanya ikan.

6. Menurut Anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?

Yulia: Kalau ada yang tidak halal perlu diinformasikan biar pelanggan tidak merasa dibohongi, tapi kalau semua menu halal kayaknya tidak terlalu perlu.

Meliana: Tidak juga sih mbak.

7. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?

Yulia: Tergantung, kalau restoran yang besar pasti biasa aja tapi untuk restoran yang kecil bisa jadi beban karena kan ada biayanya mbak. Tapi, kalau untuk restoran ini itu urusan manajer sih mbak, kita yang penting kerja dan digaji hehe.

Meliana: Kalau sekarang beban, sekarang aja banyak yang gulung tikar mbak masih bertahan aja di masa pandemik aja alhamdulillah, lah malah disuruh melakukan sertifikasi halal yang pasti butuh biaya yang banyak

### Jawaban Konsumen

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?

Annisa: Tidak mbak.

Ulfa: Tahu sedikit mbak.

Dimas: Belum

2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikasi halal produk itu apa?

Annisa: Mungkin biar jelas kehalalannya mbak

Ulfa: Agar produknya terjamin halal dan dipercaya sama konsumen.

Dimas: Agar produk terjamin halal.

3. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?

Annisa: Kalau dari yang mbak jelasin sekilas tentang UU ini, pasti sekarang wajib hukumnya sertifikasi halal produk.

Ulfa: Kalau tidak salah wajib mbak.

- Dimas: Mungkin sudah wajib mbak, karena pemerintah lagi gencar melakukan kayak sosialisasi gitu tentang pasar halal, wisata halal dan yang halal-halal lainnya.
4. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?  
Annisa: Kalau sudah dapat sertifikat halal seharusnya dijaga kehalalannya mbak.  
Ulfa: Kalau sudah dapat sertifikat halal ya wajib dijaga mbak, kan itu seperti surat keterangan kalau produk ini halal gitu, jadi kalau sudah dapat surat keterangan halal yaa harus halal terus produk yang dijual.  
Dimas: Kalau sertifikasi halal jadi wajib, biasanya restoran yang penting dapat sertifikat halal dulu, masalah tetap memakai bahan-bahan yang itu setelah dapat urusan belakang.
5. Menurut anda sertifikat halal produk sifatnya penting tidak?  
Annisa: Tidak terlalu mbak, kan sudah ada Sertifikat ISO 9001 juga mbak.  
Ulfa: Lumayan sih untuk sebagian orang, tapi kalau saya modal yakin aja mbak, InshaaAllah ini halal karena menunya juga tidak macam-macam seafood dan ayam.  
Dimas: Penting sih mbak, jadi kan kita yakin kalau yang kita konsumsi itu halal.
6. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?  
Annisa: Kalau itu perlu mbak, kalau kita tahu kualitas produk disini bagu otomatis kita akan tertarik makan disini lagi.  
Ulfa: Mungkin perlu juga sih mbak, biar kita kan tahu oh ternyata disini ada sertifikat halalnya berarti kualitasnya baik, tapi kalau saya pribadi yakin disini halal karena menu disini hanya daging seafood dan ayam mbak dan dilihat dari penyajiannya kualitas produknya sudah lumayan.  
Dimas: Kalau memang sudah dapat sertifikat halal yaa tidak apa-apa diinformasikan ke kita, siapa tahu nanti bisa mengajak keluarga atau teman dengan iming-iming makanannya halal dan kualitasnya bagus.
7. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?  
Annisa: Kurang tahu ya mbak, soalnya saya tidak pernah jualan sih hehe.  
Ulfa: Beban, karena tidak semua restoran bisa melakukan sertifikasi halal.  
Dimas: Kayaknya kalau sekarang dipaksa harus diterapkan UU ini akan menjadi beban, soalnya kan lagi pandemi dan ekonomi masyarakat juga lagi kurang baik, banyak malah yang gulung tikar mbak.

#### **b. Penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014**

##### **Jawaban Manajer (Fadhilla Nurayanti)**

1. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH?  
Jwb: Tidak pernah mbak
2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?

Jwb: Produk yang halal itu yaah berarti halal semuanya dari bahan baku, bahan asli sampai bumbu atau bahan tambahan produknya semuanya terjamin halalnya atau sudah memiliki sertifikat halal.

3. Ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalal tidak?

Jwb: Tidak ada mbak.

4. Anda sudah tahu belum, bahwa ada subsidi bagi pelaku usaha yang kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka?

Jwb: Belum mbak, dari dulu selalu pakai dana restoran semua termasuk memperpanjang sertifikat halal produk tetap pakai biaya kami sendiri.

5. Apakah restoran sudah mendapatkan sertifikat halal resmi dari pemerintah?

Jwb: Alhamdulillah sudah dapat mbak (terlampir).

6. Jika sudah mendapatkan sertifikat halal, sertifikat halal yang diperoleh diletakkan dimana atau dipublikasikan ke pengunjung dan karyawan tidak?

Jwb: Ada di kantor mbak, dan kami tidak memberi tahu langsung ke konsumen atau karyawan karena itukan kewajiban restoran tidak ada hubungannya dengan karyawan.

7. Kapan batas berlakunya sertifikat halal yang diperoleh restoran, dan apakah restoran sedang atau sudah mendaftar untuk perpanjangan sertifikat halal tidak?

Jwb: 2 tahun, ini sangat disayangkan loh mbak. Biaya sertifikatsi halal cukup tinggi dan prosesnya cukup panjang tapi masa berlakunya hanya 2 (dua) tahun. Ini kami sedang melakukan persiapan perpanjangan sertifikat halal karena katanya prosedurnya berubah mbak.

8. Jika belum mendapatkan sertifikat halal apakah restoran sedang melakukan pendaftaran sertifikasi halal produk tidak?

Jwb: \_\_\_\_\_

#### **Jawaban Karyawan**

1. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH ke restoran ini?

Yulia: Belum pernah lihat ada pemerintah datang, kalau pihak pajak pernah datang.

Meliana: Tidak pernah mbak

2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?

Yulia: Yang tidak mengandung unsur haram seperti anjing dan babi.

Meliana: Produk yang punya kuliatas baik dan tidak mengandung unsur yang haram menurut Islam

3. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?

Yulia: Tidak tahu tentang itu mbak, itu urusan manajer sih mbak bukan kami hehe.

Meliana: Tidak tahu tentang saya mbak, itu sepertinya ranah pimpinan mbak bukan kami hehe.

4. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?

Yulia: Kami tidak menyediakan menu nonhalal mbak.

Meliana: Kalau itu tidak ada mbak, semua menu yang disini halal mbak.

#### **Jawaban Konsumen**

1. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?

Annisa: Tidak mbak.

Ulfa: Tidak tahu mbak.

Dimas: Kurang tahu mbak, saya tidak terlalu memperhatikan itu yang penting makanannya bersih dan aman untuk dikonsumsi.

2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?

Annisa: Produk yang tidak ada tidak mengandung hal haramm seperti anjing dan lainnya.

Ulfa: Kriterianya, tidak ada daging anjingnya tidak ada unsur yang bahaya buat kesehatan kita seperti silikon dan lain sebagainya.

Dimas: Produk yang kualitasnya bagus dan tidak ada hal yang mengandung sesuatu dilarang Islam, contohnya daging anjing.

3. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?

Annisa: Selama ini tidak ada sih mbak, di daftar menu juga tidak ada mbak disini menunya *seafood* mbak

Ulfa: Sepertinya di daftar menu tidak ada menu nonhalal mbak.

Dimas: Disini tidak ada menu yang nonhalal mbak, semuanya halal.

### c. Etika Bisnis Islam

#### Jawaban Manajer (Fadhilla Nurayanti)

1. Bagaimana restoran memastikan menu yang disajikan kepada pelanggan sesuai dengan yang telah dipesannya?

Jwb: Biasanya saat mengantarkan makanan karyawan kami akan menanyakan kembali apakah pesannya sudah benar dan tidak ada yang kurang.

2. Menurut anda kriteria produk yang berkualitas itu seperti apa?

Jwb: Yang terjamin kemamananya, bersih dan enak dilidah.

3. Bagaimana memastikan produk yang dijual restoran ini berkualitas?

Jwb: Mengecek bahan baku atau bahan tambahan untuk setiap menu apakah mempunyai kualitas yang baik atau tidak, sudah terjamin kemamananya atau belum. Sebenarnya kalau udah dapat sertifikat halal berarti kan sudah mempunyai kualitas yang tinggi mbak. Yaah secara tidak langsung dengan punya sertifikat halal, berarti produk kami sudah dapat dipastikan mempunyai kualitas yang baik.

4. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?

Jwb: Kami tidak mempublikasikan secara gamblang sih mbak, tapi kalau ada yang tanya apakah disini sudah mendapatkan sertifikat halal maka akan kami tunjukkan sertifikatnya mbak.

5. Bagaimana konsumen mengetahui harga dari setiap menu yang dijual di restoran ini?

Jwb: Di daftar menu, kami sudah mencantumkan harganya mbak, jadi pelanggan langsung tahu kira-kira berapa uang yang harus mereka bayar ketika memesan makanan.

6. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?

Jwb: Ada surat perjanjiannya mbak, disini juga ada tata tertib yang harus dipatuhi oleh karyawan, jadi jika ada karyawan yang bersikap kurang baik maka ada sanksinya sesuai dengan perjanjian yang sudah di sepakati bersama.

7. Apakah ada kebijakan tertulis dari restoran jika ada komplain dari konsumen dan saran dari pihak luar restoran?

Jwb: Kalau itu tidak ada mbak, tetapi jika ada komplain biasanya akan langsung ditangani langsung sama karyawan tetapi jika tidak bisa terselesaikan maka kami akan turun langsung untuk menyelesaikannya.

8. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen dan karyawan?

Jwb: Kebebasan apapun, seperti beribadah pada jam kerja selama tidak mengganggu operasional restoran, intinya kebebasan yang kami berikan tidak boleh merugikan restoran mbak.

9. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen dan karyawan?

Jwb: Kalau untuk konsumen, pelayanan yang selalu diusahakan memuaskan mereka, menu yang memanjakan lidah mereka, spot foto yang cukup cantik karena bernuansa tradisional seperti yang mbak lihat ditengah ada kolam, dibagian barat ada temat *outdoor* dan ruangan seperti castil, selain itu kami juga menjual makanan ikan jika pelanggan ingin bermain disekitar kolam sambil memberi makan ikan-ikan disana. Kalau untuk karyawan, kami memberikan fasilitas tempat tinggal yang satu gedung dengan restoran agar mereka tidak telat, kami juga memberikan fasilitas ibadah.

10. Bagaimana cara restoran menunjukkan tanggungjawabnya kepada semua pihak yang berkaitan dengan restoran ini?

Jwb: Untuk karyawan kami berusaha memberikan hak mereka, seperti makan memberikan jatah mereka libur jadi tidak kerja full satu minggu walaupun tinggal disini, memberikan mereka tunjangan. Kalau untuk konsumen seperti yang saya bilang tadi fasilitas yang kami berikan merupakan tanggungjawab kami, dan jika ada hal yang tidak berkenan di konsumen akan kami layani dan sebaik mungkin sehingga mereka merasa nyaman disini. Kalau untuk masyarakat, kami tidak pernah buka restoran diatas jam 22.00 hal ini dikarenakan agar ketika malam kondisi lingkungan ini benar tenang, kami juga selalu membuang sampah langsung ketempat pembuangan sampah sehingga tidak mencemarkan lingkungan.

### **Pertanyaan untuk Karyawan**

1. Bagaimana karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?

Yulia: Kami tanya apakah pesanannya sudah sesuai atau belum, kalau tidak sesuai akan segera kami ganti mbak.

Meliana: Dipastikan kembali menu yang dipesan mereka sudah benar atau belum, jadi ketika sudah masuk ke bagian produksi tidak salah menyiapkan makanannya.

2. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?

Yulia: Kalau kualitasnya baik kemungkinan halal mbak, karena dijaga kebersihan dan keamanannya produk itu.

Meliana: Menurut saya belum tentu mbak, kan bisa jadi menu yang dijual tidak halal tapi punya kualitas yang bagus.

3. Menurut anda, perlu tidak karyawan tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?



- Yulia: Tidak perlu juga sih mbak, karena disini kan sudah ada manajer yang mengurus itu, tapi mungkin yang piket dibagian menyambut tamu harus tahu takut ditanya sama pelanggan.
- Meliana: Perlu mbak, kan nanti kalau ada pelanggan yang tanya kita bisa jawab atau kita bisa ngasih tahu ke konsumen kalau menu disini sudah dapat sertifikat halal. Tapi saya sendiri belum tahu, restoran ini sudah dapat sertifikat halal atau belum.
4. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?  
Yulia: Kalau menurut saya sih, harganya standar mbak bisa dijangkau sama orang-orang menengah.  
Meliana: Menurut saya ini harganya biasa aja mbak, sesuai dengan kualitas yang diberikan kami.
5. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?  
Yulia: Ada surat perjanjian mbak, jadi kita terikat sama surat perjanjian itu.  
Meliana: SOP itu seperti perjanjian yaa mbak, kalau perjanjian ada mbak. Jadi sebelum kita mulai kerja kita diminta mendatangi surat perjanjian, disurat itu sudah jelas hak dan kewajiban kita sebagai karyawan.
6. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada karyawan?  
Yulia: Apa yaa mbak, kan yang namanya kerja tidak mungkin bebas seperti orang yang tidak kerja. Mungkin ini mbak, kita itu wajib sholat mbak jadi kita dikasih kebebasan untuk melakukan sholat diwaktu jam kerja, apalagi yaa mbak, intinya itu mbak hehe.  
Meliana: Bebas berpendapat mungkin yaa mbak, kita bisa mengutarakan keinginan atau kritik kita, selain itu kita juga diperbolehkan sholat ketika jam kerja.
7. Jika ada komplain dari konsumen, bagaimana sikap karyawan?  
Yulia: Kami akan berusaha membenahi kekurangan kami, contohnya pesan goreng tapi kami kasih bakar, yaa langsung kami ganti. Intinya berusaha melayani pelanggan sehingga mereka tidak kapok untuk datang kesini.  
Meliana: Yah kita berusaha layani, komplain apa dan berusaha memberikan solusi yang bisa diterima oleh pelanggan.
8. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk karyawan?  
Yulia: Ada tempat tinggal, tempat ibadah, tunjangan yaa seperti restoran lainnya mbak.  
Meliana: Banyak mbak, di awal kerja kita dikasih pelatihan, bimbingan agar bisa melayani pelanggan dengan baik. Kita juga diber fasilitas tempat tinggal mbak dan tunjangan.
9. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada karyawannya?  
Yulia: Menurut saya sih sudah cukup, karena kalau tidak mampu akan diberhentikan sama restoran. Contohnya karena pandemik corona restoran kadang sepi karena *lockdown* nah otomatis mungkin penghasilan restoran berkurang jadi restoran milih memberhentikan mereka takut tidak bisa memenuhi tanggungjawabnya kepada mereka.  
Meliana: Sudah cukup bertanggungjawab sih mbak.

#### **Pertanyaan untuk Konsumen**

1. Bagaimana cara karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?

Annisa: Kami ditanya mbak, apakah pesanan kami sudah benar dan atau ada yang kurang tidak.

Ulfa: Pegawainya tanya sih mbak, ada yang menu yang kurang tidak.

Dimas: Pastinya ditanya dong mbak, ada menu yang tidak sesuai dengan pesanan. Kalau sudah sesuai semua berarti aman.

2. Bagaimana kualitas menu yang disajikan restoran ini?

Annisa: Lumayanlah, tidak mengecewakan.

Ulfa: Tidak buruk, cukup baik kualitasnya.

Dimas: Bagus.

3. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?

Annisa: Belum tentu ya, kan kalau makanannya enak tapi ternyata dari daging anjing gimana jadi tidak mesti yang enak atau kualitas baik pasti sudah halal.

Ulfa: Kualitas makanan yang bagus bisa dipastikan halal yaa, yang penting tidak mengandung makanan yang dilarang Islam seperti daging anjing.

Dimas: Kalau halal pasti kualitasnya bagus mbak, kan buat dapat sertifikat halal pasti di udit dulu. Jadi kalau kualitasnya bagus kemungkinan halal ada.

4. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?

Annisa: Harganya standarsih, tidak kemahalan dan tidak murah juga, yaa standar sama rasa dan kualitasnya.

Ulfa: Sudah sesuai

Dimas: Lumayan mbak, sesuai harga sama kualitasnya.

5. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen?

Annisa: Bebas memilih tempat duduk mbak, memfoto atau bermain disekitar kolam ini.

Ulfa: Kita bebas memilih menu dan tempat duduk yang kita inginkan

Dimas: Bebas pilih menu makanan, tempat duduk, oh ya pakai kamar mandi musholla.

6. Jika ada komplain dari konsumen, bagaimana sikap restoran?

Annisa: Kalau komplain biasanya langsung ditangani mbak, jadi kadang meja disebelah tidak tahu kalau kita sedang komplain, karene akayaknya karyawan berusaha tidak ada komplain pelanggan yang sampai kedengeran yang lainnya.

Ulfa: Pastinya berusaha mengatasi komplain

Dimas: Langsung menyelesaikan permasalahan kita mbak.

7. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen?

Annisa: Pelayanannya cukup baik mbak, dari awal kita datang disambut kemudian diarahkan memilih tempat duduk, intinya tertata rapi pelayanannya mbak. Disini juga ada temoat sholat yang bersih dan luas.

Ulfa: Makanan yang enak dan bersih, spot foto, pemandangan yang asri dengan nuansa pedesaan yang tenang dan diiringin dengan alunan musik tradisional.

Dimas: Makanan yang kualitasnya bagus, pelayanannya bagus, ada tempat ibadah, tempatnya ini nyaman dan parkirannya luas.

8. Apa saja tanggungjawab restoran kepada konsumen?

Annisa: memastikan konsumen mendapatkan haknya seperti menu atau tempat duduk sesuai dengan keinginan konsumen, yang penting konsumen tidak merasa dirugikan pak.

Ulfa: Mendapatkan pelayanan yang baik dan kualiatas makanan yang bagus.

Dimas: Hmm, tanggungjawabnya memastikan produk yang dijual punya kualitas yang baik dan pelayanannya tidak mengecewakan.

9. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada konsumennya?

Annisa: Iya sudah bertanggungjawab.

Ulfa: Alhamdulillah sudah.

Dimas: Cukup.

## 2. Watoe Gadjah Resto

### a. Persepsi Produsen tentang UU JPH

#### Jawaban Manajer (Heksa Kurniawan)

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?  
Jwb: Tahu, tentang sertifikat halal produk mbak.
2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikatsi halal produk itu apa?  
Jwb: Agar produknya terjamin halalnya, jadi orang muslim tidak ragu untuk membeli produknya.
3. Anda sudah tahu belum ada pengalihan wewenang antara MUI dan BPJPH? dan jika sudah tahu apa saja perbedaan peran MUI sebelum dan sesudah adanya BPJPH?  
Jwb: Belum tahu.
4. Setelah ada UU JPH, prosedur melakukan sertifikatsi halal produk berubah, apakah anda mengetahui bagian yang berubah apa saja?  
Jwb: Belum tahu.
5. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?  
Jwb: Masih sukarela
6. Menurut anda pelaku usaha perlu atau tidak mencantumkan keterangan non halal pada produk yang tidak halal?  
Jwb: Kalau memang restorannya jual makanan yang nonhalal harus ada keterangannya karena itu pantangannya orang Islam.
7. Anda sudah tahu belum bahwa ada hukuman atau konsekuensi jika tidak melakukan sertifikatsi halal terhadap produk yang diperjual belikan di Indonesia?  
Jwb: Belum tahu.
8. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?  
Jwb: Kalau sudah mendapatkan sertifikat halal yaah mending dijaga, kan mahal biayanya mbak dan prosesnya panjang. Menurut saya wajib.
9. Apakah anda sudah tahu jika tidak menjaga kehalalan produk tersebut atau tidak melakukan perpanjangan sertifikat halal termasuk tindakan pidana?  
Jwb: Belum tahu mbak, karena memang kami belum tahu detail isi UU JPH.
10. Menurut anda, produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal perlu tidak di informasikan ke pelanggan atau karyawan bahwa produk restoran ini sudah mendapat sertifikat halal?  
Jwb: Yaah seharusnya diinformasikan ke konsumen dan pegawai, jadi mereka tahu kalau produk disini sudah mempunyai kualitas lebih dan layak dikonsumsi oleh semua orang termasuk nonmuslim.
11. Apakah anda tahu, kapan UU JPH no 33 tahun 2014 diberlakukan?  
Jwb: Sebelumnya belum tahu mbak, baru tahu sekarang nih dari mbaknya, hehe.

12. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?

Jwb: Kalau untuk saat ini UU JPH itu menjadi beban, apalagi bagi restoran baru seperti kami ini. Kondisi ekonomi Indonesia lagi ndak baik karena Corona Virus ini, jadi kalau saat ini diberlakukan akan menyusahkan pihak restoran. Kalau memang mau diberlakukan di tahun 2019, seharusnya pemerintah bisa mensosialisasikanya dari setelah adanya UU JPH itu, lah ini dari awal saya berdiri tidak ada sosialisasi, edukasi dan pemebritahuan dari pemerintah, seolah semua masyarakat sudah tahu dan paham tentang UU JPH.

### **Jawaban Karyawan**

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?

Andri: Tidak tahu.

Delima: Tidak tahu.

2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikatsi halal produk itu apa?

Andri: Agar produknya mendapatkan sertifikat halal jadi sudah jelas kalau halal.

Delima: Biar dipercaya sudah halal khususnya orang muslim.

3. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikasi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?

Andri: Bukannya terserah restorannya yaa mbak mau sertifikasi halal produknya atau tidak.

Delima: Mungkin wajib mbak, kan sudah ada peraturannya hehe.

4. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?

Andri: Kalau sudah dapat sertifikat halal yaa seharusnya dijaga halalnya kan sudah dipercaya jadi dapat sertifikat halal.

Delima: Sebaiknya dijaga kehalalannya.

5. Menurut anda sertifikat halal produk sifatnya penting tidak?

Andri: Kalau untuk pelanggan tidak terlalu mbak, pelanggan itu rat-rat mencari kenyamanan dan rasa makanan, jadi tidak pernah ada konsumen yang tanya ini halal tidak mas.

Delima: Lamayan penting, kan disini mayoritas muslim jadi kalau terjamin halal kan menarik pengunjung juga.

6. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?

Andri: Mungkin kalau tanya saja kita kasih tahu disini semua menu halal.

Delima: Kalau mau dapat kepercayaan lebih perlu-perlu aja.

7. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?

Andri: Kalau untuk restoran ini, menurut saya beban. Saya pernah dengan kalau mau dapat sertifikat halal butuh biaya yang besar, nah kemarin dua bulanan lumayan sepi konsumen karena *lockdown*.

Delima: Wah saya tidak tahu mbak, tapi sekarang kan sudah ada peraturannya mbak jadi beban atau tidak kan harus ditaati

### **Jawaban Konsumen**

1. Apakah anda mengetahui UU JPH No 33 Tahun 2014?

Hamidah: Tahu mbak, tentang wajib sertifikat halal.

Ulfa: Tahu, teman saya sering bicarain itu hehe.

Salman: Tahu.

2. Menurut anda tujuan melakukan sertifikatsi halal produk itu apa?  
Hamidah: Agar terjamin halalnya.  
Ulfa: Agar pelanggan tidak khawatir makan makanan yang haram.  
Salman: Biar produknya terjamin halal dan tidak diragukan kehalalannya.
3. Berdasarkan UU JPH, menurut anda sertifikatsi halal produk bagi pelaku usaha wajib tidak?  
Hamidah: Tidak wajib mbak, yang penting kualitas produk yang ditawarkan terjamin, bukannya ada yaa mbak sertifikat penjaminan mutu untuk produk yang dijual kayak Sertifikat ISO gitu mbak.  
Ulfa: Wajib mbak, kan di UU JPH hukum produk yang dijual harus punya sertifikat halal.  
Salman: Wajib.
4. Menurut anda, apakah menjaga kehalalan produk yang sudah mendapatkan sertifikat halal bersifat wajib?  
Hamidah: Kalau memang yang dijual produk halal, sebelum dapat sertifikat halal seharusnya dijaga kehalalannya mbak apalagi sudah dapat sertifikat halal.  
Ulfa: Wajib mbak.  
Salman: Wajib.
5. Menurut anda sertifikat halal produk sifatnya penting tidak?  
Hamidah: Cukup penting sih mbak, tapi kalau saya pribadi selama menu yang disajikan itu halal seperti ikan, ayam, bukan daging anjing saya yakin kalau produknya halal.  
Ulfa: Penting.  
Salman: Penting tapi, saya tidak terlalu peduli sama sertifikat kayak gitu yang penting makanan yang disajikan bersih dan menu halal sudah cukup yakin kalau halal.
6. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?  
Hamidah: Perlu mbak.  
Ulfa: Cukup perlu.  
Salman: Perlu.
7. Menurut anda UU JPH no 33 tahun 2014 ini menjadi beban tidak untuk pelaku usaha?  
Hamidah: Tergantung pelaku usahanya mbak, kalau mereka punya banyak uang yaa bukan beban malah seharusnya diusahakan agar produknya dapat sertifikat tapi kalau yang sekarang nih kena dampak corona yaa UU ini beban pasti buat mereka.  
Ulfa: Kalau sekarang kan lagi pandemik menurutku itu beban, soalnya masa pandemik ini banyak yang restoran yang gulung tikar atau yang mengalami penurunan omset, jadi kalau diminta untuk melakukan sertifikatsi halal pastinya susah bagi pelaku usaha.  
Salman: Saya punya beberapa teman yang punya usaha kuliner, mereka bilang bahwa biaya untuk sertifikatsi halal itu mahal sekali jadi kalau itu kewajiban jadi beban buat mereka.

#### **b. Penerapan UU JPH No 33 Tahun 2014**

##### **Jawaban Manajer**

1. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH?  
Jwb: Tidak pernah mbak kalau sosialisasi UU itu, tapi kalau sosialisasi wajib pajak pernah mbak. Jadi kami rutin bayar pajak.

2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?  
Jwb: Produk yang tidak ada unsur haramnya dalam Islam, anjing dan babi yaa seperti itu mbak.
3. Ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalal tidak?  
Jwb: Kami tidak menyediakan menu nonhalal mbak.
4. Anda sudah tahu belum, bahwa ada subsidi bagi pelaku usaha yang kekurangan dana untuk melakukan sertifikasi halal produk mereka?  
Jwb: Belum tahu mbak, wah kalau ada subsidi syukurlah karena kan kondisi ekonomi kita saat ini lagi tidak baik apalagi lagi pandemik seperti ini kalau ada subsidi beneran dari pemerintah alhamdulillah.
5. Apakah restoran sudah mendapatkan sertifikat halal resmi dari pemerintah?  
Jwb: Belum mbak, karena kami kira itu sifatnya masih sukarela jadi terserah kita mau sertifikasi halal atau tidak. Tapi, beberapa hari yang lalu pihak *owner* restoran ini sempat membuka topik sertifikasi halal itu mbak tapi hanya baru perbincangan sih mbak.
6. Jika sudah mendapatkan sertifikat halal, sertifikat halal yang diperoleh diletakkan dimana atau dipublikasikan ke pengunjung dan karyawan tidak?  
Jwb: -
7. Kapan batas berlakunya sertifikat halal yang diperoleh restoran, dan apakah restoran sedang atau sudah mendaftar untuk perpanjangan sertifikat halal tidak?  
Jwb: Setahu saya 4 atau 5 tahun mbak.
8. Jika belum mendapatkan sertifikat halal apakah restoran sedang melakukan pendaftaran sertifikasi halal produk tidak?  
Jwb: Belum mbak, baru dibicarakan beberapa hari yang lalu. Seandainya dulu pihak pemerintah tidak hanya sosialisasi tentang pajak tapi tentang sertifikat halal mungkin kami sudah mengurusnya mbak.

#### **Jawaban Karyawan**

1. Apakah pernah ada dari pemerintah lokal atau pusat yang mensosialisasikan UU JPH ke restoran ini?  
Andri: Tidak pernah  
Delima: Tidak pernah ada
2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?  
Andri: Yaaah yang tidak ada unsur haramnya mbak, kayak anjing dan kawan-kawannya.  
Delima: Produk yang pastinya dari bahan-bahan yang halal.
3. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?  
Andri: Belum mbak, tapi kami berusaha memberikan produk yang berkualitas untuk pelanggan.  
Delima: Belum mbak, karena restoran ini juga kan masih baru mbak jadi kemungkinan kalau harus mengurus sertifikat halal agak sulit mbak.
4. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?  
Andri: Tidak ada mbak, semua menu disini inshaaAllah halal mbak.  
Delima: Tidak ada mbak.

#### **Jawaban Konsumen**

1. Apakah anda mengetahui produk disini sudah mendapatkan sertifikat halal belum?

Hamidah: Tidak ada mbak.

Wafa: Kayaknya belum dapat sertifikat halal mbak, karena ini restoran baru.

Salman: Tidak tahu.

2. Menurut anda kriteria produk yang halal itu seperti apa?

Hamidah: Yang penting tidak ada unsur haramnya kayak anjing gitu mbak.

Wafa: Yang kualitasnya bagus, terjamin kemanannya dan yang penting tidak mengandung unsur yang haram.

Salman: Produk yang bukan anjing babi dan hewan atau makanan lainnya yang dilarang Islam.

3. Apakah ada menu yang nonhalal tidak? Jika ada, apakah ada keterangan nonhalalnya?

Hamidah: Sepertinya tidak ada mbak.

Wafa: Selama ini saya belum pernah lihat ada menu nonhalal dan di daftar menupun tidak ada mbak.

Salman: Sepertinya tidak ada.

### c. Etika Bisnis Islam

#### Jawaban Manajer

1. Bagaimana restoran memastikan menu yang disajikan kepada pelanggan sesuai dengan yang telah dipesannya?

Jwb: Setelah memesan, karyawan akan bertanya mbak apakah pesanan sudah benar dan nomor meja sudah sesuai dengan yang nomor meja yang diambil pelanggan.

2. Menurut anda kriteria produk yang berkualitas itu seperti apa?

Jwb: Yang aman, bersih dan enak dilidah.

3. Bagaimana memastikan produk yang dijual restoran ini berkualitas?

Jwb: Mengecek bahan baku atau bahan tambahan untuk setiap menu apakah mempunyai kualitas yang baik atau tidak, sudah terjamin kemanannya atau belum. Sebenarnya kalau udah dapat sertifikat halal berarti kan sudah mempunyai kualitas yang tinggi mbak. Yaah secara tidak langsung dengan punya sertifikat halal, berarti produk kami sudah dapat dipastikan mempunyai kualitas yang baik.

4. Menurut anda, perlu tidak konsumen tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?

Jwb: Perlu mbak, kan nanti akan menjadi bahan pertimbangan juga pastinya mereka bakal makan disini atau tidak dan kita membuat mereka merasa di bohongi jika ada produk nonhalal.

5. Bagaimana konsumen mengetahui harga dari setiap menu yang dijual di restoran ini?

Jwb: Di daftar menu, ada harganya mbak, mereka harus bayar dulu baru setelah itu makanan diterima.

6. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?

Jwb: Kalau kayak surat perjanjian gitu tidak ada mbak, saat ini kami masih menggunakan sistem kekeluargaan sih mbak jadi tidak kalau ada yang salah langsung kami tegur mbak dan yang penting tadi saya dan wakil saya selalu kesini hampir tiap hari, saya hanya tidak datang ke sini hari selasa sedangkan wakil saya hari rabu jadi kami mengawasi langsung dilapangan.

7. Apakah ada kebijakan tertulis dari restoran jika ada komplain dari konsumen dan saran dari pihak luar restoran?

Jwb: Kalau kebijakan tertulis tidak ada mbak, tapi saya dan wakil saya kan hampir setiap hari ke kantor jadi ketika ada masalah atau komlin langsung kami tangani mbak.

8. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen dan karyawan?

Jwb: Karena tidak ada surat perjanjian apapun, mereka diberi kebebasan mau ngapain aja selama tidak merugikan restoran, bahkan mereka mau libur atau tukeran jadwal kerja tidak apa-apa yang penting kami diberi tahu, kami tidak membatasi pakaian mereka yang penting sopan dan kami tidak mewajibkan mereka harus pakai jilbab karena tidak semua pegawai kami muslim mbak ada yang nonmuslim, tapi saat ini semua pegawai putri disini pakai jilbab. oh ya, tidak menutup kemungkinan dimasa akan datang kami akan membuat surat perjanjian karyawan sehingga semuanya lebih sistematis dan teratur.

9. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen dan karyawan?

Jwb: Yaah seperti pada umumnya mbak, seperti memberikan gaji dan tunjangan, makan siang dan transport, seragam, ruang istirahat.

10. Bagaimana cara restoran menunjukkan tanggungjawabnya kepada semua pihak yang berkaitan dengan restoran ini?

Jwb: Kalau pada karyawan kami berusaha memberikan hak mereka seperti gaji, waktu dan ruang istirahat, waktu untuk mereka beribadah, dan tunjangan. Kalau untuk konsumen, kami sajikan makanan yang mempunyai kuliatas baik, suasana alam yang idnah dan asri yang diiringi dengan live musik, kami juga menyediakan spot foto untuk konsumen seperti yang mbak lihat, disana ada sumur dan patung delman buatan. Untuk masyarakat, kami berusaha menyantuni anak yatim, pada hari tertentu kami membagikan nasi bungkus untuk masyarakat sekitar, atau kami pernah beberapa kali membagikan takjil gratis untuk berbuka puasa anak-anak yatim dipanti asuhan di lingkungan ini.

### **Jawaban Karyawan**

1. Bagaimana karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?

Andri: Sebelum pesanan diberikan kebagian dapur, kami tanya dulu sudah benar pesanannya, dan ketika diantar kami tanya lagi ada yang kurang atau ada yang salah tidak pesanannya.

Delima: Kami tanya mbak, apa makanan yang kami antar sudah sesuai dan tidak ada yang salah. Kalau ada yang tidak sesuai kami ganti.

2. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?

Andri: Kualitasnya bagus kemungkinan halal bisa jadi mbak, yaah yang pasti tidak ada daging anjing dan kawan-kawannya yang dilarang Islam.

Delima: Tergantung, kalau tidak mengandung makanan yang dilarang Islam kemungkinan halal.

3. Menurut anda, perlu tidak karyawan tahu bahwa produk di restoran ini berkualitas dan halal? atau jika tidak halal perlu diinformasikan tidak bahwa ada produk yang nonhalal?

Andri: Perlu mbak, kami mencantumkan tulisan halal di daftar menu yang ditempel di dinding agar membuat pelanggan yakin bahwa makanan kami ini halal dan tidak mengandung yang haram, dan punya kualitas yang bagus.

Delima: Cukup perlu sih, kalau ada keterangannya jadi jelas tuh menu disini itu halal atau haram.



4. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?  
Andri: Kalau menurut saya sudah sesuai.  
Delima: Harganya tidak mahal banget, jadi sesuai-sesuai aja.
5. Apakah ada SOP (Standard Operating Procedure) bagi karyawan dalam melayani pelanggan di restoran ini?  
Andri: Biasanya paginya kita di *briefing* sama pak heksa, jadi kami tahu apa dan harus bagaimana dalam melayani konsumen.  
Delima: Seperti jenis perjanjian yaa mbak atau peraturan gitu yaa, biasanya kita sebelum buka restoran dikasih tahu dulu dikasih bimbingan hari ini harus begini, kalau peratiran tertulis tidak ada mbak.
6. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada karyawan?  
Andri: Yaah kebebasan apa aja sih mbak, yang penting tidak buat restoran rugi. Contohnya lagi ramai pelanggan masak kita main HP, kan itu akan merugikan restoran dan membuat suasana kerja jadi tidak harmonis.  
Delima: Seperti apa yaa, banyak mbak contohnya nih kita diberikan izin pergi pada jam kerja selama pekerjaan kita tidak terbengkal, malah yang nonmuslim itu bisa minta diganti jadwal piketnya jika kebetulan mereka dapat jatah full di hari minggu, kan mereka harus beribadah kalau minggu pagi. Intinya kita bisa mengganti jadwal piket dengan sepengetahuan pak Heksa atau wakilnya.
7. Jika ada komplain dari konsumen, bagaimana sikap karyawan?  
Andri: Langsung minta maaf, dan berusaha membrikan solusi tapi biasanya pak Heksa langsung menemui si pelanggan jadi kami tidak bingung mencari solusi.  
Delima: Ditangani, kita langsung mengatasinya. Kan tidak ada yang sempurna jadi kadang ada sedikit kekeliruan, salah memberikan pesanan, kami langsung ganti pesannya sesuai dengan yang diinginkan.
8. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk karyawan?  
Andri: Gaji dan tunjangan, seragam, bimbingan.  
Delima: Seperti pekerja-pekerja lainnya mbak, gaji tunggangan seragam.
9. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada karyawannya?  
Andri: Sudah bertanggungjawab  
Delima: Pasti yaa mbak, kalau tidak bertanggungjawab kami akan minta berhenti hehe.

#### **Jawaban Konsumen**

1. Bagaimana cara karyawan memastikan makanan yang diberikan kepada konsumen sesuai dengan yang dipesan?  
Hamidah: Biasanya waktu diantar, mereka tanya pesannya sudah sesuai belum.  
Wafa: Dipastikan apakah menu yang diantar sudah sesuai dengan yang dipesan.  
Salman: Dari awal kita datang sudah disambut mbak dan diarahkan ketempat pemesanan makanan, kemudian dipastikan apakah pesannya sudah sesuai dengan keinginannya mereka tidak.
2. Bagaimana kualitas menu yang disajikan restoran ini?  
Hamidah: Lumayan sih, tapi sekarang lebih kecil sih menunya dibanding pertama kita makan disini.  
Wafa: Standar sih, *not bad*.  
Salman: Kuliatasnya bagus.
3. Menurut anda, apakah kualitas menjamin kehalalan produk?

- Hamidah: Kalau kuliatas makanannya baik, yaah pastinya halal. masak kalua pesen sayuran haram, kalau kualitasnya bagus otomatis halal kan mbak, karena disini juga tidak ada menu yang haram-haram gitu kayaknya.
- Wafa: Tidak juga, kalau mengandung yang haram walaupun kualiatas bagus yaa tetap haram.
- Salman: Tidak juga, kan standar halla beda sama kualitasnya tapi kalau sudah sudah punya sertifikat halal maka terjamin kualitasnya.
4. Apakah harga produk disini sudah sesuai dengan kualitasnya?  
Hamidah: Sesuai sih, standarlah tidak terlalu mahal.  
Wafa: Aga mahal sedikit, kalau untuk kantong mahasiswa aga mahal hehe. Tapi, kuliatas makananya bagus disini jadi sesuaiilah sama harganya.
- Salman: Kalau dibandingkan dengna restoran lain yaa standarlah.
5. Kebebasan seperti apa yang diberikan restoran kepada konsumen?  
Hamidah: Memilih tempat duduk yang mana, terus bebas memilih menu, bebas memakai kamar mandi.  
Wafa: Kita boleh berdiam disini sampai restoran tutup, walaupun kita hanya seklaai pesan makanan dan makanan kita sudah habis tetap boleh disini sampai tutup, kita bisa main disungan buatan restoran bahkan turun ke dalamnya juga boleh, berfoto-foto, kalau tempat cukup nyamanlah makanya saya sudah hampir 6 atau lima kali gitu kesini, karena suasana nyaman dan asri dan makanannya juga enak walaupun untuk kantung saya sedikit mahal hehe.
- Salman: Kita bebas memilih menu dan menggantinya selama tidak 75% dimasak, kita juga diberi kebebasan mau milih tempat duduk dimanapun, bahkan di deppan sungai juga tidak apa-pa selama tidak mengambil tempat orang lain dan tidak merugikan konsumen yang lain.
6. Jika ada komplin dari konsumen, bagaimana sikap restoran?  
Hamidah: Cukup sigap sih, tadi pesanan kita malah diantar ke meja yang disana. Jadi kita nunggu lumayan lama, ternyata pengantarnya salah meja tapi setelah itu selang llima menit makanan yang langsung diantar ke kami. Yaah walaupun nunggu aga lama tapi mereka sudah berusaha sigap menanganinya.  
Wafa: Belum pernah lihat ada komplin sih mbak, jadi tidak tahu.  
Salman: Tidak tahu saya mbak.
7. Fasilitas apa saja yang diberikan restoran untuk konsumen?  
Hamidah: Yah makanan yang enak, pemandangan yang indah ada musiknya juga tapi musiknya lagi mati sekarang, waktu pertama kesini habis dzuhur jadi ada alunan musik yang merdu.  
Wafa: Yaah seperti kebebsan yang saya bilang tadi, spot yang indah untuk berfoto-foto, kita bisa bergabung di live musik maksudnya bisa ikut nyani di panggung atau jadi gitarisnya, makanannya enak dan parkirannya juga luas sekali.  
Salman: Ada parkirana luas, tempat duduk yang variatif dari yang lesehan atau duduk pakai meja, dari yang *indoor* sampai *outdoor*. Ada tempat sholat dan kamar mandi, ada pemandangan yang indah dan pelayanan yang baik.
8. Apa saja tanggungjawab restoran kepada konsumen?  
Hamidah: Tidak merugikan kita, memberika hak kita makanan sesuai pesanan karena kan kita udah bayar sebelumnya jadi seharusnya makananya sudah sesuai dengan yang kita pesan.

Wafa: Memastikan kita nyaman disini, makanan yang kita pesan sesuai dan tidak merasa dirugikan.

Salman: Tidak merugikan konsumen dan memberikan haknya konsumen.

9. Menurut anda, apakah restoran sudah cukup bertanggungjawab kepada konsumennya?

Hamidah: Sudah, tidak mungkin kita tidak ditelantarkan.

Wafa: Sudah mbak, kalau tidak bertanggungjawab saya tidak akan kesini lagi.

Salman: Sudah pastinya, buktinya ramai sekali pengunjungnya.

## D. Sertifikat Halal Restoran Mang Engking

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
مَجْلِسُ الْفَتْوَى الْإِسْلَامِيَّةِ

**MAJELIS ULAMA INDONESIA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA - INDONESIA**  
THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA - INDONESIA

**شهادة حلال**  
SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE  
No. : .....12160003550719..... الرقم

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل المبين اسمها ادناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syarat syariah The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declare that the undermentioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the Islamic law

Jenis produk Type of product	Makanan dan Minuman (terlampir)	نوع المنتجات
Nama produk Name of products	Gubug Makan Mang Engking	اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	PT. Mang Engking Group Indonesia	اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	Jl. Soragan No. 13 Godean Km. 1,5 Ngestiharjo, Kasihan, Bantul	عنوان الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	26 Juli 2019	صدرت هذه الشهادة بجوكجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	26 Juli 2021	وصالحة إلى

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكجاكرتا

Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komis Fatwa MUI Daerah Istimewa Yogyakarta - Indonesia

As long as the ingredients and productions processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama, Special Region of Yogyakarta - Indonesia

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس مدير لجنة البحوث في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس

KETUA KOMISI FATWA MUI DIY  
CHIEF OF FATWA COMMISSION OF MUI DIY

DIREKTUR LEMBAGA PENKAJIAN  
PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA  
DIRECTOR OF THE ASSESSMENT INSTITUTE  
FOR FOODS, DRUGS AND COSMETICS  
LPPOM MUI DIY

(Prof. Dr. Drs. H. Makhrus Munajat, SH., M.Hum.) (Prof. Dr. Ir. H. Tridjoko W. Murti, DEA.)

رئيس مجلس العلماء الإندونيسي  
KETUA UMUM MUI DIY  
CHIEF OF MUI DIY

(Drs. KH. M. Thoha Abdurrahman)

No. Sertifikat Sebehannya: 12310000990417



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

PROGRAM STUDI  
MAGISTER  
ILMU AGAMA ISLAM

Jl. Demangan Baru No. 24 Lantai II YOGYAKARTA  
Telp dan Fax (0274) 523637

Website : master.islamic.uii.ac.id  
Email: msig@uii.ac.id

**SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI**

**No: 29/Perpus/MIAI/III/2021**

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Nafilatur Rohmah  
Nomor Induk Mahasiswa : 19913010  
Konsentrasi : Ekonomi Islam  
Dosen Pembimbing : Dr. Rahmani Timorita Yulianti., M.Ag  
Fakultas/Prodi : MIAI FIAI UII  
Judul Tesis : **PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL NO 33 TAHUN 2014 OLEH PELAKU USAHA RESTORAN PERSPEKTIF ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Komparasi Restoran Mang Engking Sarogan Castle dan Watoe Gajah Resto).**

Karya ilmiah yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Turnitin dengan hasil kemiripan (similarity) besar 1 (satu persen) %.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Yogyakarta, 01 Maret 2021  
Kaprosdi MIAI



Dr. Junanah, MIS

## CURRICULUM VITAE

### Informasi Pribadi

Nama Lengkap	Nafilatur Rohmah
Tempat / Tgl Lahir	Pamekasan, 05 November 1996
Agama	Islam
Jenis Kelamin	Wanita
Status Marital	Belum Kawin
Kewarganegaraan	Indonesia
Alamat	Branta Pasisir, Pamekasan Madura, Jawa Timur
Alamat Domisili	Jalan Kaliurang km.13,8, Nganggrung, Kec. Ngaglik, Kab. Sleman, D.I. Yogyakarta
Status	Belum Menikah
Email	Najiyahmakkyah@gmail.com
No HP	085330472583



### Riwayat Pendidikan

- SDN III Branta Pesisir Pamekasan Madura (2002-2008)
- Madrasah Ibtidaiyyah (MI) Al-Amien Branta Pesisir Pamekasan Madura (2002-2008)
- SMP MTA Al-Amien Preduan Sumenep Madura (2008-2011)
- SMA MTA Al-Amien Preduan Sumenep Madura (2011-2014)
- S1 Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia (2015 – 2018)
- S2 Magister Ilmu Agama Islam UII (2019-2021)

### Pengalaman Organisasi

- Bag. Mahkamah Pusat MTA Ponpes Al-AMIEN Preduan 2012-2013
- Majelis Pertimbangan Organisasi Santri (MPO) MTA Ponpes AL-AMIEN Al-Amien 2014-2015
- Jurnalistik LDF Fakultas Ilmu Agama Islam UII 2015/2016 & 2016/2017
- DIV. Idzarah Tahfidz HAWASI UII 2016-2017
- Penanggung Jawab Panitia Penerima Santri Baru (PANRISISBA) Ponpes Al-Amien

- Panitia Pelatihan Kepemimpinan & Manajemen (PKM) MTA Al-Amien Prenduan Sumenep Madura
- Ketua panitia Seminar Desain Grafis LDF Al-Afaraby FIAI UII 2016-2017
- Bendahara umum Sertifikasi Hafalan HAWASI Mahasiswa UII 2016-2017
- Sekretaris Umum Pesona Ta'aruf Santri Ponpes UII 2017-2018
- Anggota Forum Kajian Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia 2017-2018
- Pengurus Ikatan Alumni Al-Amien (IKBAL) Korda Yogyakarta periode 2017 - 2018
- Panitia Musyawarah Besar (MUBES) Pondok Pesantren UII 2017-2018
- Anggota Tim Digitalisasi Al-Quran Universitas Islam Indonesia
- Staff Akademik Direktorat Pendidikan dan Pembinaan Agama Islam (DPPAI) UII

### **Prestasi dan Karya**

- The best Two Wisuda Ma'had Tahfidz Al-Qur'an Al-Amien Prenduan Sumenep Madura 2014
- Penerima Beasiswa Santri Unggulan UII 2015
- Juara II Lomba Cerdas Cermat Islam LDF CMIA Fakultas Kedokteran UII 2016
- Juara Harapan I Lomba Menulis Cerpen Sahabat ( September 2016)
- Asisten Agama (Muallim) Universitas Islam Indonesia 2016 - 2021
- Penulis buku Antologi “ Kumpulan Surat Untuk Tuhan” ( Desember 2016)
- Penulis buku Antologi “ Puisi Untuk Indonesia” ( Agustus 2017)
- Best Presentation dalam Program Penelitian Payung Program Studi Ekonomi Islam FIAI UII 2017 dengan judul “ *Pengungkapan Islamic Social Reporting Pada Industri Asuransi Syariah*”.
- Penulis buku Antologi “Shahadat yang tergadai di Media Sosial” 2018
- Asisten Dosen Ekonomi Makro Prodi Ekonomi Islam UII 2018-2019
- Wisuda Terbaik dan Tercepat Periode III 2018-2019 Universitas Indonesia Indonesia

### **Publikasi Karya Ilmiah**

- Pengungkapan *Islamic Social Reporting* pada Asuransi Syariah Di Indonesia, Penelitian Dosen Mahasiswa FIAI UII, 2018
- Hati – hati Sombong Penyakit Hati yang Jarang Kita Sadari, Buletin *Al-Rasikh* DPPAI UII, 2019
- Strategi Bisnis Islam di Tengah Pandemi Covid-19, Buletin *Al-Rasikh* DPPAI UII, 2020
- Zakat Solusi Problem Ekonomi Muallaf, *Al-Islamiah* Media Kajian dan Dakwah UII, 2020