

**PENGARUH LITERASI HALAL, KEPATUHAN JAMINAN  
PRODUK HALAL, DAN MOTIVASI FINANSIAL TERHADAP  
KEPUTUSAN SERTIFIKASI HALAL DI RUMAH MAKAN  
GUDEG SAGAN YOGYAKARTA**

*(The Effects of Halal Literacy, Compliance with Halal Product  
Assurance, and Financial Motivation on Decision for Halal  
Certification at Gudeg Sagan Yogyakarta)*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh  
gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam



Oleh :

**CARISSA LAYYINA ZAHRA**

**19423057**

**PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM**

**JURUSAN STUDI ISLAM**

**FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM**

**UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

ACC Munaqasyah 4/8/2023



Fitri Eka Aliyanti, SHI., M.A

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Carissa Layyina Zahra  
NIM : 19423057  
Program Studi : Ekonomi Islam  
Fakultas : Ilmu Agama Islam  
Judul Skripsi : Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial Terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 02 Agustus 2023



Carissa Layyina Zahra

## NOTA DINAS

Yogyakarta, 2 Agustus 2023 M

15 Muharram 1445 H

Hal : Skripsi  
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam  
Universitas Islam Indonesia  
DI Yogyakarta

*Assalamualaikum Wr. Wb.*

Berdasarkan penunjukkan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 445/Dek/60/DAATI/FIAI/III/2023 tanggal surat: 13 Maret 2023 M, 21 Sya'ban 1444 H atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara :

Nama : Carissa Layyina Zahra  
NIM : 19423057  
Fakultas : Ilmu Agama Islam  
Jurusan/Program Studi : Studi Islam/Ekonomi Islam  
Judul Skripsi : Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, Demikian, semoga dalam waktu dekat bisa dikumpulkan.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Dosen Pembimbing



Fitri Eka Aliyanti, SHI., M.A.

## **REKOMENDASI PEMBIMBING**

Yang bertanda tangan di bawah ini, dosen pembimbing skripsi :

Nama : Carissa Layyina Zahra

NIM : 19423057

Judul Skripsi : Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 2 Agustus 2023



Fitri Eka Aliyanti, SHI., M.A.

# LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS  
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim  
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia  
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584  
T. (0274) 898444 ext. 4511  
F. (0274) 898463  
E. fiiai@uii.ac.id  
W. fiiai.uii.ac.id

## PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Senin  
Tanggal : 21 Agustus 2023  
Judul Tugas Akhir : Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial Terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta  
Disusun oleh : CARISSA LAYYINA ZAHRA  
Nomor Mahasiswa : 19423057

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

### TIM PENGUJI:

Ketua : Junaidi Safitri, SEI, MEI  
Penguji I : Rheyza Virgiawan, Lc., ME  
Penguji II : Siti Latifah Mubasiroh, S.Pd, M.Pd.  
Pembimbing : Fitri Eka Aliyanti, SHI., MA

Yogyakarta, 22 Agustus 2023



*Asmuni*  
Dr. Drs. Asmuni, MA

## **LEMBAR PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah dan karunia sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini, dan shalawat yang tiada henti terlantunkan untuk suri tauladan terbaik, Rasulullah SAW yang telah membawa ajaran Islam kepada umatnya hingga akhir zaman. Dengan rasa syukur, penyusun persembahkan skripsi ini untuk :

Kedua orang tua, ayahanda Ivan Yoliga, S.T., dan Ibunda Kartika Endah, S.M., yang selalu menjadi penyemangat dan sandaran terkuat. yang tiada hentinya memberikan kasih sayang, dukungan, dan motivasi.

Teruntuk dosen pembimbing Ibu Fitri Eka Aliyanti, SHI., M.A., yang telah memberikan sebagian waktunya untuk memberi arahan, saran, tenaga, serta sabar dalam membimbing penyusun. Terima kasih Ibu, hanya Allah yang dapat membalasnya dan semoga selalu dilimpahkan kesehatan.

Kepada seluruh dosen prodi Ekonomi Islam yang selalu siap sedia membagikan ilmunya. Terima kasih atas ilmu yang telah diberikan kepada penyusun, semoga menjadi amal ibadah bagi Bapak Ibu Dosen.

Serta seluruh sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang selalu memberikan semangat dan menemani dalam menyelesaikan karya ini.

## MOTTO

*“apa yang ditakdirkan untukku, tidak akan pernah melewatkan” – Umar bin Khattab*

*”you are braver than you believe, stronger than you seem, and smarter than you think” – Christopher Robin, Winnie the Pooh*

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH LITERASI HALAL, KEPATUHAN JAMINAN PRODUK HALAL, DAN MOTIVASI FINANSIAL TERHADAP KEPUTUSAN SERTIFIKASI HALAL DI RUMAH MAKAN GUDEG SAGAN YOGYAKARTA**

**CARISSA LAYYINA ZAHRA**

19423057

Selama fase penahapan kewajiban sertifikasi halal berlangsung, produsen diharuskan secara bertahap untuk memproduksi produk yang telah bersertifikat halal sesuai dengan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Gudeg merupakan salah satu kuliner di Yogyakarta, namun masih banyak rumah makan gudeg yang belum mempunyai sertifikat halal salah satunya Gudeg sagan yang hanya memiliki sertifikat BPOM. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh literasi halal, kepatuhan jaminan produk halal, dan motivasi finansial terhadap keputusan sertifikasi halal sebagai langkah untuk memenuhi persyaratan UU JPH. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan melakukan wawancara kepada pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta sebagai subjek penelitian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Atlas.ti 23 untuk mengolah data hasil wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa literasi halal, kepatuhan jaminan produk halal, dan motivasi finansial memiliki pengaruh terhadap keputusan sertifikasi halal. Proses sertifikasi halal yang memakan waktu lama sehingga menimbulkan pertanyaan mengenai prosesnya dan, selain itu sikap sungkan produsen untuk melakukan konfirmasi terkait sertifikasi halal menjadi penghalang sehingga diperlukan pendampingan yang berkelanjutan untuk membantu pelaku usaha dalam proses sertifikasi halal.

***Kata Kunci : Literasi Halal, Jaminan Produk Halal, Motivasi Finansial, Sertifikasi Halal***

## **ABSTRACT**

### ***THE EFFECTS OF HALAL LITERACY, COMPLIANCE WITH HALAL PRODUCT ASSURANCE, AND FINANCIAL MOTIVATION ON DECISION FOR HALAL CERTIFICATION AT GUDEG SAGAN RESTAURANT, YOGYAKARTA***

**CARISSA LAYYINA ZAHRA**

19423057

*During the phasing phase of the halal certification obligation, producers are required to gradually produce the halal certified products in accordance with Law No. 33 of 2014 on the Guarantees for Halal Products. Gudeg is one type of culinary in Yogyakarta, but there are still many Gudeg restaurants in Yogyakarta that do not have a halal certificate, one of which is Gudeg Sagan that only has BPOM certificate. This study aims to determine the effects of halal literacy, compliance with halal product guarantees, and financial motivation on halal certification decisions as a step to fulfil the requirements of the JPH Law. It used a qualitative approach by conducting an interview with the owner of the Gudeg Sagan Yogyakarta restaurant as a research subject. The data analysis method used in this study used Atlast.ti 23 to process interview data. The results of the study showed that halal literacy, compliance with halal product guarantees, and financial motivation brought an effect on halal certification decision. The halal certification process takes a long time, which raises questions about the process and the manufacturers' reluctance to confirm halal certification has become a barrier. Hence, a sustainable assistance is required to assist the entrepreneurs in the halal certification process.*

**Keywords:** *Halal Literacy, Halal Product Assurance, Financial Motivation, Halal Certification*

August 24, 2023

**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

# **PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN**

## **KEPUTUSAN BERSAMA MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA**

Nomor: 157 Th. 1987

Nomor: 0543b/U/1987

### **TRANSLITERASI ARAB-LATIN**

#### **Pendahuluan**

Penelitian transliterasi Arab-Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama, Badan Litbang Agama, yang pelaksanaannya dimulai tahun anggaran 1983/1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu dibahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pikiran para ahli agar dapat dijadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab-Latin memang dihajatkan oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab dipergunakan untuk menuliskan kitab agama Islam berikut penjelasannya (Al Qur'an dan Hadis), semnetara bangsa Indonesia mempergunakan huruf latin untuk menuliskan bahasanya. Karena ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat dipergunakan oleh umat Islam di Indonesia yang merupakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab-Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak ragamnya. Dalam menuju kearah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha Menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara nasional.

Dalam seminar yag diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah dibahas beberapa makalah yang disajikan oleh para ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha kearah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selanjutnya hasil tersebut dibahas lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab-Latin

Tahun 1985/1986. Tim tersebut terdiri dari 1) H.Sawabi Ihsan MA, 2) Ali Audah, 3) Prof. Gazali Dunia, 4) Prof. Dr. H.B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno M.Ed.

Dalam pidato pengarahannya tanggal 10 Maret 1986 pada semi nar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategi karena :

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu pengetahuan ke-Islaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan dan pengamalan agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman transliterasi Arab-Latin yang baku telah lama didambakan karena amat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

Badan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelekturan, amat memerlukan pedoman yang baku tentang transliterasi Arab-Latin yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian dan pengalih-hurufan, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah dicoba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh seluruh umat Islam Indonesia. Oleh karena itu, dalam usaha mencapai keseragaman, seminar menyepakati adanya Pedoman Transliterasi Arab-Latin baku yang dikuatkan

dengan suatu Surat Keputusan Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk digunakan secara nasional.

### **Pengertian Transliterasi**

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

### **Prinsip Pembakuan**

Pembakuan pedoman transliterasi Arab-Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut :

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Disempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “satu fonem satu lambang”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

### **Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin**

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata sandang (di depan huruf syamsiah dan qamariah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital
10. Tajwid

## 1. Konsonan

Fonem konsonan Bahasa Arab yang dalam system tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini Sebagian dilambangkan dengan huruf dan Sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Dibawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin:

Huruf Arab	Nama	Huruf latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	es (dengan titik diatas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Šad	š	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)

ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apsotrof
ي	Ya	Y	Ye

## 2. Vokal

Vokal Bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

### a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Fathah	A	A
ِ	Kasrah	I	I
ُ	Dhammah	U	U

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
...يَّ	Fathah dan ya	Au	a dan i
...وَّ	Fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh :

كَتَبَ - kataba

فَعَلَ - fa'ala

3. Maddah

Maddah atau vokal Panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, literasinya berupa huruf dan tanda, yaitu :

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
...أَ...يَّ	Fathah dan alif atau ya	A	a dan garis di atas
...إِ...يَّ	Kasrah dan ya	I	i dan garis di atas
...وَّ	Hammah dan wau	U	u dan garis di atas

Contoh:

قَالَ - qāla                      قِيلَ - qīlā  
رمى - ramā                      يَقُولُ - yaqūlu

4. Ta'marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua:

a. Ta marbutah hidup

Ta marbu”ah yang hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah ‘t’.

b. Ta marbutah mati

Ta marbutah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah ‘h’.

c. Kalau pada kata yang terakhir dengan ta marbu’ah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah maka ta marbutah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh :

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ	-	raudah al-atfāl
	-	raudatul atfāl
الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ	-	al-Madīnah al-Munawwarah
	-	al-Madīnahal-Munawwarah
طَلْحَة	-	talhah

## 5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sbeuha tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, dalam transliterasi ini tanda syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh :

رَبَّنَا	-	rabbānā
نَزَّلَ	-	nazzala
الْبِرِّ	-	al-birr
الْحَجِّ	-	al-hajj
نُعْمَ	-	nu’ima

## 6. Kata sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah dan kata sandang yang diikuti huruf qamariah.

a. Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /1/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

b. Kata sandang diikuti oleh huruf qamariah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariah ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti huruf syamsiah maupun huruf qamariah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh:

الرَّجُلُ	- ar-rajulu		الْقَلَمُ	- al-qalamu
السَّيِّدُ	- as-sayyidu		الْبَدِيعُ	- al-badī'u
الشَّمْسُ	- as-syamsu		الْجَلَالُ	- al-jalālu

## 7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak ditengah dan di akhir kata. Bila hamzah itu terletak di awal kata, is dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh :

تَأْخُذُونَ - ta'khuḏūna                      إِنَّ - inna  
 النَّوْءُ - an-nau'                                      أُمِرْتُ - umirtu

شَيْئِي - syai'un

أَكَلَ - akala

## 8. Penulisan kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata-kata ter-tentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan makan transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya,

Contoh :

وَإِنَّ اللَّهَ لَهُوَ خَيْرُ الرَّ	Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn Wa innallāha lahuwa khairrāziqīn
وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ	Wa auf al-kaila wa-almizān Wa auf al-kaila wal mizān
إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلِ	Ibrāhīm al-Khalīl Ibrāhīmūl-Khalīl
بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا	Bismillāhi majrehā wa mursahā
وَلِلَّهِ عَلَى النَّاسِ حِجُّ الْبَيْتِ مَنِ اسْتَطَاعَ إِلَيْهِ سَبِيلًا	Walillāhi 'alan-nāsi hijju al-baiti manistatā'a ilaihi sabīla Walillāhi 'alan-nāsi hijjul-baiti manistatā'a ilaihi sabīlā

## 9. Huruf kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: Huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh :

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ	Wa mā Muhammadun illā rasl
إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا وَهُدًى لِّلْعَالَمِينَ	Inna awwala baitin wudi'a linnāsi lallażi bibakkata mubāraкан
شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ	Syahru Ramadān al-lażi unzila fih al-Qur'ānu Syahru Ramadān al-lażi unzila fihil Qur'ānu
وَلَقَدْ رَءَاهُ بِالْأَفْقِ الْمُبِينِ	Wa laqad ra'āhu bil-ufuq al-mubīn Wa laqad ra'āhu bil-ufuqil-mubīn
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ	Alhamdu lillāhi rabbil al-'ālamīn Alhamdu lillāhi rabbil al-'ālamīn

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau har-akat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh :

نَصْرٌ مِّنَ اللَّهِ وَفَتْحٌ قَرِيبٌ	Nasrun minallāhi wa fathun qarīb
لِلَّهِ الْأُمُورُ جَمِيعًا	Lillāhi al-amru jamī'an Lillāhil-amru jamī'an
وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ	Wallāha bikulli syai'in 'alīm

## 10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu persemian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Alhamdulillahirobbil'alamin, Puji dan syukur bagi Allah SWT atas rahmat, hidayah dan berkahnya sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Literasi Halal, Keputusan Jaminan Produk Halal dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta”**. Shalawat dan salam penyusun haturkan kepada Rasulullah SAW, keluarga, para sahabat, tabi'in dan umat-Nya.

Skripsi ini disusun guna untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Indonesia. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari iringan doa dan dukungan dari berbagai pihak yang senantiasa memberikan nasihat, bimbingan, motivasi dan saran. Oleh karena itu penyusun menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.d., Selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, M.A., selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., M.E., selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Ibu Fitri Eka Aliyanti, SHI., M.A., selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah sabar dalam membimbing, memberikan saran dalam penulisan skripsi, sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar dan tercapai dengan baik.

6. Segenap Dosen serta staf Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu kepada penyusun dan memberikan pelayanan kepada mahasiswa prodi Ekonomi Islam, semoga ilmu yang telah diberikan dapat bermanfaat dunia dan akhirat.
7. Ayahanda Ivan Yoliga, S.T dan Ibunda Kartika Endah, S.M., yang memberikan dukungan secara moral maupun materil dan ribuan do'a kepada penulis. Serta Adikku Nadhira Azra dan Aulia Filza yang telah memberikan dukungan serta do'a.
8. Bapak Welly selaku Pemilik Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta yang telah memberikan izin serta menjadi sumber informan bagi peneliti sehingga dapat terkumpul data yang diinginkan.
9. Seluruh sahabat, teman-teman seperjuangan yang telah berjuang bersama dan tidak pernah bosan dalam memberikan dukungan serta perhatian bagi kelancaran penulis.
10. Tidak terlepas kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Dengan kerendahan hati, penyusun memohon maaf kepada seluruh pihak jika terdapat kesalahan dan hal-hal yang tidak berkenan dihati. Penyusun sangat menyadari bahwa skripsi ini tidak sempurna karena kekurangan dari penyusun. Oleh karena itu, penyusun sangat menerima kritik dan saran yang bisa menjadikan lebih baik lagi. Penyusun berharap skripsi ini bisa bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi para pembacanya.

*Wassalamualaikum Wr. Wb*

Yogyakarta, 2 Agustus 2023

Penyusun,



Carissa Layyina Zahra

## DAFTAR ISI

NOTA DINAS.....	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO.....	vii
ABSTRAK .....	viii
<i>ABSTRACT</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN .....	x
KATA PENGANTAR .....	xx
DAFTAR ISI.....	xxii
DAFTAR TABEL .....	xxiv
DAFTAR GAMBAR .....	xxv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II.....	8
TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI .....	8
A. Telaah Pustaka .....	8
B. Landasan Teori.....	13
BAB III.....	30
METODE PENELITIAN .....	30
A. Desain Penelitian .....	30
B. Lokasi Penelitian .....	30
C. Waktu Penelitian.....	30

D. Subjek dan Obyek Penelitian .....	31
E. Populasi dan Sampel .....	31
F. Sumber Data .....	31
G. Teknik Pengumpulan Data.....	31
H. Teknik Analisis Data .....	40
BAB IV .....	43
ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN .....	43
A. Gambaran Umum Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta .....	43
1. Profil Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta.....	43
2. Latar Belakang Berdirinya Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta .....	43
B. Hasil Penelitian.....	47
C. Pembahasan .....	65
BAB V.....	71
KESIMPULAN DAN SARAN .....	71
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73
LAMPIRAN .....	77
DOKUMENTASI.....	88
RIWAYAT HIDUP .....	90

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Pertanyaan Wawancara Literasi Halal.....	32
Tabel 2. Pertanyaan Wawancara SJPH .....	32
Tabel 3. Pertanyaan Wawancara Motivasi Finansial.....	35

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Proses Sertifikasi Halal Reguler.....	23
Gambar 2. Alur Sertifikasi Halal Gratis.....	25
Gambar 3. Perkembangan Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta .....	44
Gambar 4. Peta Konsep Literasi Halal.....	47
Gambar 5. Peta Konsep Sistem Jaminan Produk Halal .....	49
Gambar 6. Peta Konsep Motivasi Finansial .....	59

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sertifikasi Halal yang dilaksanakan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) secara *voluntary* telah berubah menjadi *mandatory*. (BPJPH, 2020) UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ada beberapa kelompok produk yang harus memiliki sertifikat halal. Pertama, produk makanan dan minuman. Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Masa penahapan kewajiban sertifikasi halal sudah dilakukan secara bertahap sejak 17 Oktober 2019 oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) hingga 17 Oktober 2024 mendatang. Selama masa penahapan, pemerintah melakukan pembinaan kepada produsen yang menghasilkan produk yang wajib bersertifikat halal. Pemerintah mengimbau untuk para pelaku usaha untuk segera mengurus proses sertifikasi halal, jika tidak menjalankan kebijakan ini akan ada sanksi sesuai dengan PP No 39 Tahun 2021 yaitu sanksi berupa peringatan tertulis, denda administratif hingga penarikan barang dari peredaran ujar Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kemenag, Muhammad Aqil Irham (Indah, 2023)

Sektor pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta, tidak lepas dari kuliner yang dimilikinya. Salah satu kuliner yang menjadi ikon di Yogyakarta adalah gudeg. Gudeg merupakan makanan yang menjadi ciri khas Yogyakarta. Cita rasa gudeg yang unik mampu menarik wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk mencicipi masakan yang terbuat dari Nangka muda ini. (Minta Harsana, 2020) . Namun, diketahui masih banyak rumah makan gudeg yang belum memiliki sertifikat halal, padahal sertifikasi halal bisa menjadi sebuah rekognisi yang bisa menambah kepercayaan konsumen. (Al-Fatih & Esfandiari, 2020).

Saat ini hanya ada beberapa rumah makan gudeg di Yogyakarta yang mencantumkan logo halal dan sudah memiliki sertifikat halal. Salah satu yang belum memiliki sertifikasi halal yaitu rumah makan gudeg sagan. Rumah makan gudeg sagan hanya memiliki izin edar yang dikeluarkan oleh Badan POM bahwa produk makanan yang terdapat di rumah makan gudeg sagan aman dan sesuai dengan standar kualitas yang diterapkan.

LPPOM MUI menyatakan, suatu produk jika telah dinyatakan lolos uji keamanan dan persetujuan izin edar, produk diwajibkan untuk mencantumkan berupa logo halal, logo halal yang tercantum dalam kemasan produk menandakan suatu produk telah melalui serangkaian proses pemeriksaan halal. Logo halal didapatkan jika sudah melakukan sertifikasi halal. (LPPOM MUI, 2023)

Dilihat dari bahan pokok gudeg yaitu nangka muda yang direbus hingga lunak lalu diberi santan dan bumbu tertentu, membuat gudeg terlihat halal. Berkaitan dengan konsep halal pelaku usaha memiliki peran yang sangat penting sebagai bentuk pemasaran yang edukatif salah satunya dengan sertifikat halal, jika sudah memiliki sertifikat halal artinya, kehalalan sudah terjamin karena sudah melewati serangkaian proses yang harus dilalui dan diperiksa secara keseluruhan mulai dari hulu hingga ke hilir.

Halal mengandung makna sehat dan bersih. Bersih saja belum tentu halal namun halal sudah tentu bersih. Beberapa orang yang memiliki usaha makanan dan minuman sudah banyak yang mencantumkan label halal pada produknya agar konsumen semakin percaya dan hal itu berdampak positif pada meningkatnya penjualan dan kepercayaan.

Berkembangnya industri halal memberikan dampak kepada berkembangnya produk dengan label halal dikarenakan semakin meningkatnya teknologi baik dalam dunia pangan maupun kebutuhan sehari-hari yang melekat pada diri manusia. Kehalalan suatu produk sangat penting karena merupakan bagian yang tak terpisahkan dalam keseharian

umat islam, mulai dari makanan, minuman hingga pakaian serta segala sesuatu yang digunakan, harus dipastikan ke-halal-annya. (Amrin, Supriyanto, & Ardiansyah, 2022)

Persaingan usaha yang semakin ketat berdampak pada pelaku usaha untuk mempertahankan pangsa pasar. Keberhasilan sebuah usaha dapat dilihat dari banyaknya konsumen yang datang untuk membeli dan menikmati produknya karena sudah percaya dengan produk tersebut, minat pelanggan khususnya pelanggan muslim dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adanya sertifikat halal. Para pelaku usaha di Indonesia wajib mengetahui produk yang mereka jual harus memiliki sertifikat halal karena dapat menjadi pertimbangan konsumen membeli suatu produk khususnya makanan dan minuman.

Berdasarkan data sertifikasi halal yang dilakukan LPPOM MUI, kesadaran para pelaku usaha akan produk yang bersertifikasi halal masih sangat rendah. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM tahun 2018, jumlah UMKM di Indonesia mencapai 64,2 juta, sedangkan hingga Juni tahun 2021 LPPOM baru memberikan sertifikasi halal kepada 10.643 UKM. (Kompas, 2022)

Revisi Undang Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang telah diubah menjadi Undang Undang Nomor 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang menjelaskan kewajiban penerapan sertifikasi halal pada produk makanan olahan pada pelaku usaha mikro kecil, maka akan tercapai tujuan pemerintah khususnya Badan Penjamin Jaminan Produk Halal (BPJPH) bahwa para pelaku usaha harus memiliki sertifikat halal.

Terdapat dua aspek yang menjadi penilaian saat proses pengajuan sertifikasi halal yaitu bahan baku yang halal dan proses produksi halal, memastikan bahwa bahan bahan yang digunakan dalam makanan dan minuman yang dijual halal. Lokasi, tempat serta peralatan harus dipastikan jauh dari najis dan hal tersebut terdapat di dalam sistem jaminan halal.

Sertifikasi halal merupakan kepastian hukum, kehalalan suatu produk dan juga wujud perlindungan produsen kepada konsumen. Selain bentuk kepatuhan terhadap perundang undangan dalam mewujudkan perlindungan kehalalan produk, sertifikasi halal juga merupakan salah satu upaya pengembangan usaha. Sehingga, edukasi tentang sertifikasi halal bagi pelaku usaha menjadi penting dilakukan, mengingat sertifikasi halal akan lebih mudah dilakukan ketika ada kesadaran halal dan pemahaman yang baik mengenai sertifikasi halal pada pelaku usaha dan hal tersebut dapat didapatkan melalui literasi halal.

Konsep halal akan lebih terasa jika dikaitkan dengan kemampuan seseorang dalam membaca dan memahami suatu produk. Produsen menjadi paham dengan informasi yang mereka miliki, dengan pemahaman mengenai konsep halal mulai dari bahan baku hingga proses yang dilakukan dalam memproduksi makanan atau produk, akan membantu para pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal dikarenakan mereka telah paham dengan konsep literasi halal itu sendiri.

Kepala Pusat Pemberdayaan Industri Halal (PPIH) menyatakan kesadaran masyarakat terhadap produk halal yang telah tinggi harus dibarengi dengan literasi pengetahuan tentang konsep halal, proses halal dan produk konsumsi halal. (Nursalikhah, 2022).

Literasi halal merupakan pengetahuan dan pemahaman seseorang atau masyarakat tentang suatu produk yang akan mereka konsumsi. Suatu produk halal atau haram tidak hanya terbatas pada label saja, akan tetapi masyarakat juga harus memahami dan mengetahui barang yang dikonsumsinya tersebut dari bahan halal atau tidak. Literasi halal mengajarkan tentang membedakan produk barang dan jasa yang halal atau haram sehingga menjadikan pemahaman yang lebih baik mengenai hukum islam atau Syariah (Salehudin&Mukhlis, 2012)

Kepala Pusat Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), menyampaikan Literasi halal menasar dua kelompok, yaitu produsen dan konsumen. Literasi untuk konsumen, tentu agar konsumen bisa memilih

produk halal dan yang non-halal. Sedangkan literasi halal untuk produsen yaitu agar produsen bertanggung jawab menghadirkan produk yang sudah terjamin ke-halal-annya. (Prakoso & Sahrul, 2021)

Oleh karena itu, penelitian ini sebagai langkah dalam membantu rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dalam peningkatan wawasan tentang literasi halal dan pentingnya untuk melakukan sertifikasi halal agar dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan kelayakan konsumsinya.

Berdasarkan paparan dalam paragraf diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal dan Motivasi Finansial Terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta”**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pemahaman literasi halal pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta terhadap keputusan sertifikasi halal?
2. Bagaimana kepatuhan jaminan produk halal terhadap keputusan sertifikasi halal di Gudeg Sagan Yogyakarta?
3. Bagaimana pengaruh motivasi finansial terhadap keputusan sertifikasi halal di Gudeg Sagan Yogyakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian rumusan masalah diatas, maksud yang dituju dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pemahaman literasi halal pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta terhadap keputusan sertifikasi halal.
2. Mengetahui kepatuhan jaminan produk halal terhadap keputusan sertifikasi halal di Gudeg Sagan Yogyakarta.
3. Mengetahui pengaruh motivasi finansial terhadap keputusan sertifikasi halal di Gudeg Sagan Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan berkontribusi untuk pengembangan teori yang berkaitan dengan literasi halal dan sebagai referensi bagi pihak yang membutuhkan.

2. Manfaat Praktisi

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta memberi pengalaman dalam melakukan sebuah penelitian bagi penulis.

b. Bagi pemilik Rumah Makan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pemahaman mengenai pengaruh literasi halal, sistem jaminan produk halal dan motivasi finansial terhadap sertifikasi halal sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen khususnya konsumen muslim terhadap rumah makan tersebut.

c. Bagi Pemerintah dan Lembaga penyelenggara sertifikasi halal

Penelitian ini diharapkan dapat membantu meringankan tugas karena para pelaku usaha khususnya UMKM telah paham mengenai kewajiban sertifikasi halal.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri atas lima bab, didalam masing masing bab terdapat sub bab yang bertujuan untuk menjelaskan secara spesifik mengenai hal-hal yang berkaitan dengan bab tersebut. Adapun sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Bab I atau pendahuluan merupakan bab yang berisi dan menjelaskan mengenai latar belakang dilaksanakannya penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian serta manfaat dari penelitian.

Bab II merupakan bab yang berisi telaah pustaka dan landasan teori. Telaah pustaka yang disajikan pada bab ini merupakan penelitian terdahulu yang berisi mengenai informasi yang berkaitan dengan topik penelitian. Selain itu, landasan teori pada bab ini dijadikan sebagai acuan bagi peneliti untuk mengkaji permasalahan yang menjadi topik penelitian sehingga dapat dijadikan sebagai bahan analisis dan menjelaskan hasil data yang diperoleh selama penelitian berlangsung.

Bab III merupakan bab metode penelitian, bab ini mengkaji tata cara pelaksanaan penelitian sehingga dapat menjadi sebuah laporan penelitian yang terstruktur. Tata cara pada penelitian ini dikaji dalam beberapa sub bab antara lain : metode penelitian (desain penelitian, lokasi penelitian, waktu penelitian, subjek dan obyek penelitian, populasi dan sampel, sumber data, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian yang digunakan, Teknik analisis data ), sistematika penulisan dan jadwal penelitian.

Bab IV merupakan bab analisis data dan pembahasan, bab ini mencakup penjelasan mengenai hasil penelitian yang diuraikan berdasarkan variable dan teori yang telah ditentukan mulai dari gambaran umum, hasil penelitian hingga pembahasan.

Bab V kesimpulan dan saran, bab ini merupakan bab terakhir dalam tulisan penelitian ini. Bab ini berisi kesimpulan dari pemaparan penelitian secara ringkas dan menyeluruh. Selain itu, bab ini juga mencakup beberapa saran penulis yang diselaraskan dengan manfaat penelitian.

## BAB II

### TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

#### A. Telaah Pustaka

Pertama, penelitian dengan judul **“Halal food literacy: Conceptual framework, dimension, and scale development”** yang ditulis oleh Miftakhul Khasanah, Basu Swastha Dharmmesta, Bayu Sutikno (2023) bertujuan untuk mengembangkan skala, konsep dan pengukuran *Halal Food Literacy* (HFL) di Indonesia. Penelitian ini menggunakan campuran metode kualitatif, kuantitatif. Konsep HFL dalam penelitian ini didasarkan pada konsep literasi bagi konsumen. Dalam hal ini, SDGs menjadi landasan teori untuk membangun konsep HFL. Aspek kognitif yang berkaitan dengan konsep Taksonomi Bloom digunakan sebagai dasar penyusunan penelitian ini. Penelitian ini melalui beberapa tahap yaitu mengembangkan, menyusun, dan mendeskripsikan konsep Literasi Pangan Halal berdasarkan studi literatur, wawancara, diskusi dengan pakar dan ulama, penyusunan item, pengujian validitas isi, pengujian data dengan analisis faktor eksploratori, dan model analisis. Hasil dalam penelitian ini, hasil uji skala mengungkapkan empat faktor HFL yaitu kesadaran halal, pengetahuan halal, keyakinan perilaku, dan keyakinan label terkait halal dan kepercayaan halal. Untuk memvalidasi pengukuran literasi produk halal, khususnya pada produk makanan halal menggunakan pengukuran dan pengembangan skala yang dilakukan dengan analisis faktor eksplorasi. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu HFL diperlukan untuk mengetahui kesadaran dan pemahaman masyarakat terhadap produk makanan halal. Pemahaman produk dan industri halal mempengaruhi keputusan untuk membeli atau menggunakan suatu produk. HFL diharapkan dapat menjadi perspektif dalam pemasaran untuk mengetahui seberapa perlu dan pentingnya sertifikasi halal produk pangan bagi konsumen khususnya dinegara muslim sehingga dapat menjadi acuan bagi produsen dalam memasarkan produknya.

Kedua, penelitian yang ditulis oleh Rahmat, Nurhasanah, & Zahra, 2023 dengan judul “**Literasi Halal *Food* dan Sertifikasi halal bagi Pelaku Usaha Makanan Ringan di Desa Cukangkawung Kabupaten Tasikmalaya**” bertujuan untuk menyampaikan literasi halal food dan sertifikasi halal pada produk mitra melalui pelatihan literasi dan pendampingan sertifikasi halal. Dikarenakan tidak semua pelaku UMK mengetahui terkait literasi halal food dan sertifikasi halal, khususnya ibu-ibu PKK dan para pelaku usaha makanan ringan di Desa Cukangkawung yang memiliki potensi dalam mengembangkan produknya. Metode kegiatan dilakukan dengan observasi, diskusi dan pelatihan. Setelah kegiatan ini dilakukan, di atas 85% literasi peserta terkait halal *food* dan sertifikasi halal meningkat. Selain itu, pemerintah sebaiknya peningkatan kesadaran halal di masyarakat perlu diingkatkan dan juga melakukan pembinaan lanjutan dari praktisis bisnis serta difasilitasi terkait pengajuan sertifikat halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJPH).

Ketiga, penelitian dengan judul “**Pendekatan *Theory of Planned Behavior* dalam melakukan Sertifikasi Halal bagi Pelaku UMK Sektor Halal Food di Kabupaten Bangkalan**” yang ditulis oleh (Sholihah & Setiawan (2022) menjelaskan bahwa sampai saat ini di Indonesia masih banyak pelaku UMKM yang belum melaksanakan sertifikasi halal. Padahal, sertifikasi halal ini seharusnya menjadi bagian dari tanggung jawab dan tugas para pelaku UMKM untuk memastikan keamanan produk melalui sistem yang dibuat oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapat pelaku UMKM dalam melakukan sertifikasi halal. Karena itu, memahami apa yang mereka pikirkan, mereka lakukan, serta pengaruh sosial yang dirasakan, menjadi suatu hal yang sangat penting untuk mengidentifikasi minat akan suatu hal tertentu. Seperti minat untuk melakukan sertifikasi halal. Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif melalui analisis fenomenologis. Proses pengumpulan data ini akan dilakukan dengan melakukan metode wawancara, dan observasi yang dilakukan pada

UMKM yang ada di Kabupaten Bangkalan Madura. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwabadinya tiga aspek yang terdapat pada *Theory of Planned Behavior* yakni sikap, norma subjektif, dan persepsi kontrol halal. Selama seseorang itu selalu menampilkan perilaku tersebut sebagai suatu hal yang positif, kemudian adanya motivasi sehingga timbulah harapan untuk memenuhi permintaan tersebut, serta fasilitas yang mendukung seseorang dalam melakukan suatu hal, maka dengan ini para pelaku UMKM dapat melaksanakan sertifikasi halal dengan mudah.

Keempat, penelitian dengan judul **“Small and Medium Enterprises Halal Literacy Measurement During Covid-19 Pandemic”** yang ditulis oleh Malini (2021) menjelaskan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat literasi halal kalangan Usaha Kecil Menengah (UKM) di Indonesia. Aspek yang dipelajari yaitu pengetahuan tentang perilaku halal, halal sikap dan pengetahuan yang halal. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif berdasarkan penelitian survei dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Populasi dalam penelitian ini adalah UKM yang ada di Indonesia dengan fokus kota Jakarta, Bandung, Surabaya dan Pontianak dengan jumlah sampl 150 orang. Sampel terdiri dari pemilik UKM di Indonesia yang berusia antara 19-45 tahun. Kelompok usia yang digunakan sebagai kriteria sampling ditentukan oleh perbedaan yang mungkin ada di antara kelompok umur atau generasi mereka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan tingkat Pendidikan di Indonesia. Diharapkan langkah-langkah yang diusulkan dapat membantu meningkatkan literasi halal di UKM untuk membantu pembuat kebijakan dan lebih memahami tingkat literasi antara UKM dan akan terciptanya ekosistem halal yang lebih baik untuk meningkatkan ketahanan ekonomi.

Kelima, penelitian dengan judul **“Urgensi Sertifikasi Halal Food dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam”**, yang ditulis oleh Syafitri Salsabila & Latifah (2022) menggunakan metode kualitatif studi pustaka yang berasal dari berbagai penelitian yang telah dilakukan. Hasil yang diperoleh yakni kesadaran produsen sangat minim mengenai sertifikasi halal dan juga

konsumen yang menganggap label halal tidak terlalu penting, namun dengan seiringnya waktu banyaknya sosialisasi mengenai halal *lifestyle* membuat mereka melek terhadap pentingnya sertifikasi halal pada produk makanan karena pencantuman sertifikasi halal pada makanan merupakan sarana bagi konsumen untuk memilih makan halal dengan lebih mudah dan hak konsumen untuk mengetahui dan mendapatkan informasi yang jelas setiap bahan yang digunakan dan menjadi tanggung jawab konsumen untuk melakukan perlindungan bagi konsumen.

Keenam, Penelitian dengan judul **“Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang”**, oleh (Yuwana, et al., 2021) dilatarbelakangi oleh Undang-Undang No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, berkewajiban untuk memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sehingga semua produk makanan wajib mencantumkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). IKM Rezzen Bakery telah memiliki sertifikat halal sejak tahun 2015 dan telah melakukan dua kali perpanjangan pada tahun 2017 dan 2019. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan ketentuan dan standar HAS-23000 di IKM Rezzen Bakery. Pentingnya analisis implementasi dilakukan untuk menjamin kehalalan produk selama masa berlakunya Sertifikat Halal pada IKM Rezzen Bakery. Metode penelitian yang digunakan bersifat observasional deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rezzen Bakery telah memenuhi 10 dari 11 kriteria SJH, 10 kriteria tersebut adalah kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan produk tidak sesuai kriteria, dan kaji ulang manajemen. Point audit internal kurang terpenuhi karena pada Rezzen Bakery melakukan audit internal sekali dalam satu tahun.

Ketujuh, penelitian dengan judul **“Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2004 tentang Jaminan Produk Halal dalam**

**Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia”** yang ditulis oleh (Ariny & Nurhasanah, 2020) menganalisis kelebihan dan kekurangan jaminan produk halal setelah disahkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *normative* dengan pendekatan perundang-undangan (*statue approach*) dan pendekatan konseptual (*conseptual approach*). Tulisan ini menyimpulkan bahwa disahkannya UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal memiliki dampak berupa kepastian hukum dalam pelaksanaan jaminan produk halal baik dari pengaturan permohonan sertifikasi halal sampai sanksi yang diberikan pada pelaku usaha yang tidak menaati undang-undang ini, adanya undang-undang jaminan produk halal ini sangat strategis dalam upaya menciptakan keamanan dan kenyamanan masyarakat (produsen dan konsumen). Sementara dampak ekonomi kewajiban sertifikasi halal yaitu akan membuka peluang usaha secara jelas dan produk yang beredar akan aman dikonsumsi oleh masyarakat muslim khususnya.

Kedelapan, Penelitian dengan judul **“Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal”**. Ditulis oleh Khairunnisa, Lubis, & Hasanah (2020) menyatakan bahwa sertifikasi halal merupakan sebuah Langkah strategi bagi perusahaan untuk tetap mempertahankan konsumen serta menjadi pembeda dengan perusahaan pesaing dan memberikan nilai tambah bagi produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik umum pemilik UMKM dan karakteristik usahanya, menganalisis perubahan omzet sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal, dan faktor-faktor yang memengaruhi peningkatan omzet UMKM setelah melakukan sertifikat halal. Data penelitian dikumpulkan melalui proses wawancara kepada 40 pelaku UMKM makanan dan minuman yang memiliki sertifikat halal di Kota Bogor. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif, uji-t sampel berpasangan dan analisis regresi linear berganda. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perubahan omzet UMKM sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal.

Factor-faktor yang mempengaruhi peningkatan perolehan omzet UMKM setelah memiliki sertifikat halal secara positif dan signifikan adalah modal, jam kerja, lama usaha, dan promosi.

Berdasarkan telaah pustaka terhadap penelitian – penelitian terdahulu yang sudah dilakukan diatas, peneliti melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal dan Motivasi Finansial Terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**” merupakan suatu hal yang baru dan belum pernah dilakukan sebelumnya.

## **B. Landasan Teori**

### **1. Halal**

#### a. Definisi Halal

Kata halal berasal dari Bahasa Arab yang berarti melepaskan dan tidak terikat, secara etimologi berarti segala sesuatu yang boleh dan dapat dilakukan karena tidak terikat dengan ketentuan ketentuan yang melarangnya.

Halal merupakan status terhadap produk makanan maupun barang lainnya yang tidak ada larangan untuk mengkonsumsi dan menggunakannya.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, halal diartikan segala sesuatu yang diizinkan dan tidak dilarang oleh syara atau diperoleh dan diperbuat dengan cara yang sah.

Menurut Undang Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan PP Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa sebuah produk halal merupakan produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.

#### b. Kriteria Produk Halal menurut syariat

1. Tidak mengandung atau tidak terbuat dari bagian tubuh manusia atau turunannya.

2. Tidak terbuat atau mengandung bagian dari hewan yang haram dikonsumsi oleh umat Islam atau tidak terbuat dari hewan halal yang tidak disembelih sesuai syariat Islam.
  3. Tidak mengandung khamr dan produk turunannya.
  4. Terbuat dari tumbuhan atau turunannya yang tidak beracun dan atau tidak membahayakan kesehatan.
  5. Tidak berasal dari mikroba yang ditumbuhkan pada media yang haram atau terkontaminasi dengan bahan yang haram.
  6. Terbuat dari bahan sintetik kimia dan atau mineral yang diproduksi berdasarkan proses produk halal.
  7. Tidak terbuat dari darah dan atau turunannya.
  8. Tidak terbuat dari bangkai hewan.
  9. Tidak mengandung bagian apapun dari organisme hidup yang gennya direkayasa / dimodifikasi yang dinyatakan najis menurut hukum syariat Islam.
  10. Tidak disiapkan, diproses menggunakan peralatan yang terkontaminasi dengan zat yang najis sesuai syariat Islam.
  11. Semua tempat penyimpanan, pengolahan, penjualan dan atau tempat pengolahan, pengangkutan serta alat transportasinya tidak digunakan untuk babi atau bahan tidak halal lainnya jika akan digunakan kembali untuk membuat produk halal lainnya, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai dengan cara yang diatur menurut syariat Islam. Namun peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non babi meskipun sudah melalui proses pencucian.
- c. Mendeteksi Kehalalan suatu produk
- Menurut KBBI deteksi merupakan usaha menemukan dan menentukan keberadaan, anggapan atau kenyataan. Sebelum mengkonsumsi makanan dan minuman halal perlu adanya usaha menemukan dan menentukan kehalalan produknya dengan mencermati dua syarat yang harus dipenuhi yaitu sumber bahan

bakunya harus halal serta proses produksinya tidak terkontaminasi dengan bahan baku yang non halal.

1. Mencermati bahan

Seluruh bahan makanan adalah mubah atau boleh dikonsumsi kecuali keharamannya telah ditetapkan sebagai bahan non halal saat perjalanan produksinya.

Dari segi asalnya, bahan baku berasal dari hewani dan nabati. Apabila bahan baku berasal dari babi atau turunannya, ataupun hewan yang tidak halal, maka sudah jelas produk yang dihasilkan pasti akan haram. Adapun apabila berasal dari hewan halal, maka harus dipastikan bersumber dari hewan yang disembelih secara syar'i. Bahan pembantu sama halnya dengan bahan baku yang harus dipastikan kehalalannya begitupun dengan bahan penolong yang sebagai bahan pelarut.

2. Mencermati proses

Seseorang perlu mempertimbangkan beberapa hal dalam memilih makanan maupun minuman yang halal yaitu apakah terdapat unsur najis atau tidak di dalam makanan. Produk yang terkontaminasi bahan najis tidak boleh dikonsumsi.

d. Kehalalan terkait makanan dan minuman

Makanan yang halal berarti diperbolehkan untuk dimakan menurut ketentuan syari'at Islam. Secara Bahasa, kata halal berasal dari Bahasa arab yaitu *halla, yahillu hallan wa halalan* yang berarti dihalalkan atau diizinkan dan dibolehkan.

Kata halal sering dikaitkan dengan kata *thayyib*. Kata *thayyib* berasal dari kata *thaba-yathibu-thayyiban* yang memiliki makna suci, bersih dan baik. Produk *thayyib* diartikan sama dengan halal yaitu sesuatu yang tidak diharamkan oleh nash, suci, tidak membahayakan bagi tubuh-akal- maupun jiwa serta layak untuk dikonsumsi. (Yaqub, 2013)

Jika halal dikaitkan dengan makanan dan minuman yaitu makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi oleh umat Islam. Seseorang yang makan dan minum dengan halal dan *thayyib* akan memberikan pengaruh yang baik dalam tubuh dan memberikan pengaruh menjadikan ibadah yang lebih sempurna.

## 2. Literasi Halal

Menurut KBBI, definisi literasi adalah kemampuan menulis dan membaca, pengetahuan, keterampilan dalam bidang atau aktivitas tertentu, kemampuan individu dalam mengolah informasi dan pengetahuan untuk kecakapan hidup.

*National Institute for literacy* (2010), mendefinisikan literasi sebagai kemampuan seseorang untuk membaca, menulis, berhitung, dan berbicara hingga bias memecahkan permasalahan pada tingkat keahlian dan nalar yang diperlukan dalam pekerjaan, keluarga dan masyarakat.

Ingerman dan Coller Reed (2010) mengatakan Literasi memiliki dua komponen, Potensi dan Pemberlakuan. Potensi terdiri dari pengetahuan mengenai situasi tertentu dan keterlibatan seseorang dengan situasi pribadi maupun sosial. Sedangkan pemberlakuan untuk menganalisis serta terjun terhadap proses dan mengenali masalah tersebut.

Literasi halal merupakan kemampuan seseorang yang didapat dengan menggabungkan antara pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan untuk membedakan antara produk dan jasa yang halal dan haram berdasarkan hukum Islam (Antaraa, Musa, & Hassan, 2016)

Salehudin mengatakan literasi halal merupakan kemampuan membedakan barang dan jasa yang halal dan haram berdasarkan hukum Islam.

Selain itu, literasi halal merupakan kesadaran dan pemahaman yang benar dari individu muslim mengenai perintah halal. Sesuai dengan dalil yaitu dalam QS Fatir : 28 “Hanya orang-orang yang berilmu di antara hambaNya yang takut kepada Allah” dengan demikian umat Islam dapat

mengetahui mengenai konsep halal dan lebih berhati hati mengenai produk yang mereka konsumsi.

### **3. Sistem Jaminan Produk Halal**

Pada pasal 65 PP 39/2021 menyebutkan bahwa Sistem Jaminan Produk Halal merupakan suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH (Proses Produk Halal).

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 tahun 2022 tentang manual Sistem Jaminan Produk Halal memiliki 5 kriteria, yaitu :

#### **a. Komitmen dan Tanggung Jawab**

##### **1. Kebijakan Halal**

- a) Sosialisasi kebijakan halal kepada karyawan, supplier atau orang yang terlibat dalam proses produksi untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di lokasi usaha. Sosialisasi dapat dilakukan dengan menggunakan poster, banner, rapat atau kajian tentang halal dalam bentuk pengajian dan ceramah.
- b) Pelaku usaha menyimpan dan memelihara bukti hasil sosialisasi kebijakan halal dalam bentuk bukti catatan, foto kegiatan, notulensi atau bentuk lainnya
- c) Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi atau Gudang.

##### **2. Tanggung Jawab Manajemen Puncak**

Pemilik usaha atau pimpinan perusahaan berkomitmen dan bertanggung jawab terhadap :

- a) Menyediakan tempat dan lokasi usaha, dan karyawan yang sesuai dengan syarat-syarat Proses Produk Halal (PPH).

- b) Memastikan seluruh personel di tempat usaha bertanggungjawab dan melaksanakan serta menjaga konsistensi kehalalan produk.
- c) Mengangkat dan menetapkan penanggungjawab atau penyelia halal.

### 3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pemilik usaha atau pimpinan perusahaan melakukan pelatihan kompetensi di bidang halal kepada karyawan serta orang yang terlibat dalam proses produksi untuk melakukan pelatihan internal setidaknya setahun sekali.

#### b. Bahan

1. Perusahaan berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut :
  - a) Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya dibuktikan dengan sertifikasi halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban sertifikasi halal (*positive list*) meliputi : bahan nabati; bahan hewani non sembelih (madu murni, royal jelly murni, telur segar, ikan segar, dll); bahan berasal dari proses fermentasi mikroba; bahan berasal dari air alam (air langsung dari sumber mata air/air tanah, air untuk injeksi, es batu); bahan kimia; dan bahan tambang.
  - b) Tidak menggunakan bahan berbahaya atau menghindari produk yang mengandung bahan berbahaya seperti formalin, ganja, bahan yang berasal dari sumber hayati yang dilarang dalam pangan olahan, senyawa yang dilarang atau bahan berbahaya lainnya sesuai peraturan BPOM.

- c) Khusus bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan wajib berasal dari produsen atau rumah potong hewan yang sudah sertifikasi halal.
2. Jika terdapat perubahan bahan setelah mendapatkan sertifikasi halal, perusahaan wajib melaporkan kepada BPJPH.
  3. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek dan dari produsen yang memiliki sertifikasi halal.
  4. Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH.
  5. Memelihara catatan pembelian bahan/bukti pembelian bahan (bon/nota/kuitansi), dan contoh label kemasan selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli makan disimpan bukti pembelian terakhir.
  6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam daftar bahan halal.
  7. Membuat resep produk yang akan menjadi acuan atau rujukan dalam menghasilkan produk.
  8. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.
- c. Proses Produk Halal
1. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan agar produksi bersih, higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
  2. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih dan bebas dari najis sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor dan bebas dari babi.

3. Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
4. Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan anatar produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam yaitu :
  - a) Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), maka fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bersamaan dan wajib terpisah.
  - b) Apabila terkena najis sedang (*mutawassithah*), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang atau dengan membasuhnya, atau dengan istijmar yaitu menggunakan batu, kayu dan sejenisnya.
  - c) Apabila terkena najis ringan (*mukhoffafah*), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air.
  - d) Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air.
5. Menyimpan dan memelihara bukti
  - a) Pelaksanaan proses produksi.
  - b) Pelaksanaan ketertelusuran kehalalan.
  - c) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
  - d) Peluncuran dan penjualan produk.
6. Menetapkan tugas penanggungjawab atau penyelia halal dan PPH, yakni :

- a) Memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam daftar bahan halal.
- b) Secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.
- c) Memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui :
  - 1) Tanggal kadaluwarsa produk, dibuktikan dengan catatan pembelian.
  - 2) Catatan penjualan produk, dibuktikan dengan catatan pembelian bahan.
  - 3) Catatan bahan yang tersedia, dibuktikan dengan catatan penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk.
  - 4) Label kode produksi, dibuktikan dengan tanggal produksi dan jam produksi.
- d) Melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan ketentuan apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen dan selanjutnya akan dilakukan penarikan atau pemusnahan.
- e) Memastikan bahwa peluncuran dan penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit sertifikat halal.

#### d. Produk

1. Produk yang dihasilkan merupakan produk yang mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH.

2. Menghasilkan produk yang aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi.
  3. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan menggunakan bahan dan alat yang bersih dan bebas najis.
  4. Pencantuman label halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi halal.
  5. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
  6. Memastikan produk halal tidak menggunakan :
    - a) Nama dan simbol-simbol kekufuran dan kebatilan, contohnya roti natal.
    - b) Nama dan simbol-simbol benda binatang yang diharamkan seperti babi, anjing, khamr, kecuali yang telah mentradisi seperti bir pletok, bakmi, bakso.
    - c) Bahan campuran yang menimbulkan rasa atau aroma benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi panggang.
    - d) Bentuk anjing dan babi atau hewan haram lainnya.
    - e) Kemasan bergambar anjing atau babi sebagai fokus utama.
    - f) Kemasan yang bergambar erotis atau porno.
- e. Pemantauan dan Evaluasi
- Perusahaan berkomitmen untuk memenuhi persyaratan pemantauan dan evaluasi, sebagai berikut :
1. Menggunakan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggungjawab atau penyelia halal untuk memantau penerapan SJPH.
  2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal.
  3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH, akan segera dilakukan tindakan perbaikan.

Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.

4. Melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH.

#### 4. Sertifikasi Halal

Sesuai aturan dalam UU NO 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sertifikasi halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.

Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sertifikasi halal memiliki dua kategori yaitu sertifikasi halal reguler dan sertifikasi halal gratis.

Sertifikasi Halal Reguler akan melewati beberapa tahapan sebagaimana digambarkan pada gambar 1.



**Gambar 1. Alur Proses Sertifikasi Halal Reguler**

a. Alur Sertifikasi Halal Reguler

1. Sebelum mendaftar, pastikan pemilik usaha memiliki email aktif dan NIB Berbasis Risiko (jika belum memiliki, daftar atau migrasi NIB melalui <https://oss.go.id>).
2. Pelaku usaha membuat akun, kemudian mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan mengisi data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui, <https://ptsp.halal.go.id/> (SIHALAL).
3. BPJPH memverifikasi kesesuaian data dan kelengkapan dokumen permohonan.
4. LPH menghitung, menetapkan, dan mengisikan biaya pemeriksaan di SIHALAL.
5. Pelaku usaha melakukan pembayaran dan mengunggah bukti bayar dalam format .pdf di SIHALAL.
6. BPJPH melakukan verifikasi pembayaran dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen) di SIHALAL.
7. LPH melakukan proses pemeriksaan (audit) dan melakukan pemeriksaan di SIHALAL.
8. Komisi Fatwa MUI melakukan sidang Fatwa dan mengunggah ketetapan halal di SIHALAL.
9. BPJPH menerbitkan Sertifikasi Halal.
10. Pelaku usaha mengunduh sertifikat halal di SIHALAL jika statusnya “Terbit SH”.

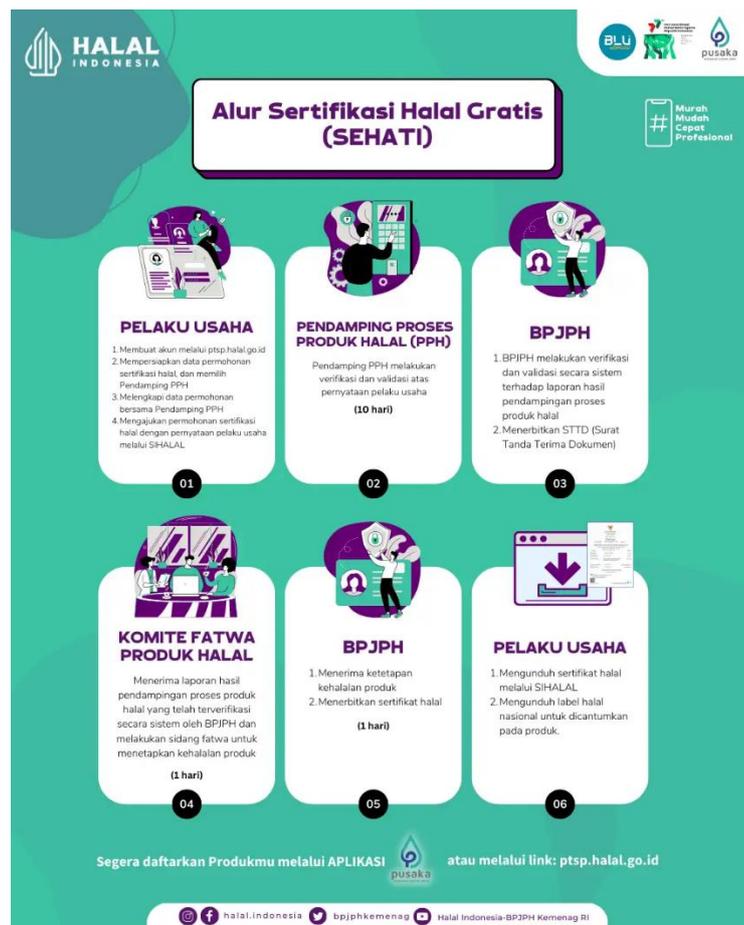
b. Dokumen persyaratan sertifikasi halal Reguler

Dokumen persyaratan sertifikasi halal dapat diunduh di [bjph.halal.go.id/detail/informasi-1](http://bjph.halal.go.id/detail/informasi-1), setelah itu dapat diunggah di SIHALAL, ada beberapa dokumen persyaratan sertifikasi halal regular, yaitu :

1. Surat Permohonan.
2. Formulir pendaftaran.

3. Aspek legal : NIB (Nomor Induk Berusaha) bebas risiko.
4. Dokumen penyelia halal, yaitu : KTP, CV/Daftar Riwayat Hidup, SK penetapan penyelia halal, untuk sertifikat pelatihan dan sertifikat kompetensi Penyelia Halal (Wajib untuk Pelaku usaha Menengah dan Besar).
5. Daftar nama produk .
6. Daftar produk dan bahan yang digunakan.
7. Manual SJPH.
8. Izin edar atau SLHS (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi) jika ada.

Selain itu, terdapat Sertifikasi Halal Gratis atau SEHATI sebagaimana digambarkan pada gambar 2



**Gambar 2. Alur Sertifikasi Halal Gratis**

c. Alur Sertifikasi Halal Gratis

- 1) Pelaku usaha membuat akun melalui [ptsp.halal.go.id](http://ptsp.halal.go.id).
- 2) Pelaku usaha mempersiapkan data permohonan sertifikasi halal, dan memilih pendamping PPH.
- 3) Pelaku usaha melengkapi data permohonan Bersama pendamping PPH.
- 4) Pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha melalui SIHALAL.
- 5) Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi atas pernyataan pelaku usaha dan memerlukan waktu 10 hari.
- 6) BPJPH melakukan verifikasi dan validasi secara sistem terhadap laporan hasil pendampingan proses produk halal dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen).
- 7) Komite Fatwa Produk Halal Menerima laporan hasil pendampingan proses produk halal yang terverifikasi secara sistem oleh BPJPH dan melakukan sidang fatwa untuk menetapkan kehalalan produk dan memerlukan waktu 1 hari.
- 8) BPJPH menerima ketetapan kehalalan produk dan menerbitkan sertifikat halal dalam waktu 1 hari.
- 9) Pelaku usaha mengunduh sertifikat halal melalui SIHALAL dan mengunduh label halal nasional untuk dicantumkan pada produk.

d. Syarat mendaftar Sertifikasi Halal Gratis

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya.
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.
3. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB).
4. Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp500.000.000,00 (lima ratus juta) yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri.

5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makan/minuman dengan daya simpan kurang dari 7 hari, atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas atau instansi terkait.
7. Produk yang dihasilkan berupa barang.
8. Tidak menggunakan bahan berbahaya.
9. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya.
10. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal.
11. Jenis produk atau kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan. kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan atau rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal.
12. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual (usaha rumahan bukan usaha pabrik)
13. Proses pengawetan produk sederhana dan tidak menggunakan kombinasi lebih dari 1 metode pengawetan.
14. Bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL.

## **5. Motivasi Finansial**

Dalam jurnal *“Motivations and benefits of halal food safety certification”* Talib (2017) menyatakan bahwa perusahaan melakukan sertifikasi halal dikarenakan adanya motivasi atau dorongan dari internal dan eksternal, yaitu :

### **a. Motivasi internal**

1. Meningkatkan produksi dan kualitas produk.

2. Meningkatkan fungsi sumber daya manusia dalam Perusahaan.
  3. Dukungan dari manajemen puncak.
  4. Meningkatkan penjualan di pasar.
  5. Alasan spiritual.
- b. Motivasi eksternal
1. Permintaan dari konsumen serta untuk mengurangi jumlah keluhan konsumen.
  2. Persaingan pasar.
  3. Perluasan pangsa pasar.
  4. Dukungan finansial maupun non finansial dari pemerintah.

Dalam faktor motivasi internal terdapat meningkatkan penjualan di pasar domestik dan internasional yang merupakan aspek utama dari motivasi finansial (Maldonado, Bai, Ramirez, Gong, & Rodriguez, 2013)

Motivasi finansial signifikan dalam meningkatkan kesadaran produsen untuk mendapatkan sertifikasi. Aspek keuangan merupakan salah satu motivasi yang sangat penting menuju sertifikasi dan menggambarkan keseluruhan dari motivasi internal dikarenakan untuk memaksimalkan keuntungan yang diimbangi dengan pengurangan biaya perusahaan.

## **6. Gudeg**

Gudeg merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang khas dari kota Yogyakarta. Berbahan dasar nangka muda yang dimasak dengan rempah-rempah dan disajikan dengan nasi, telur, ayam, tahu, sambal krecek dan ditaburi dengan areh yaitu santan gurih.

Gudeg diolah dengan nangka muda sebagai bahan baku utamanya. Gudeg memiliki ciri khas rasa manis dan warna coklat. Warna coklat berasal dari daun jati yang dimasak dengan nangka muda. Pemilihan

angka merupakan hal yang penting dikarenakan akan berpengaruh pada gudeg yang dihasilkan. Memilih angka muda dengan biji dan tekstur lunak karena dapat mudah diolah. (Yudhistira, 2022)

Gudeg dibagi dalam berbagai jenis yaitu gudeg yaitu dengan gudeg basah yakni gudeg dengan kadar air tinggi yang disajikan dengan santan cair sehingga menghasilkan tekstur basah dan citarasa gurih santan cair. Selanjutnya, gudeg kering dengan lebih kecoklatan dan kering dengan rasa lebih manis. (Kurniawati & Marta, 2021)

Berdasarkan bahan bakunya, gudeg dibagi menjadi tiga jenis yakni gori yaitu angka muda, rebung dan manggar. Saat ini, gudeg angka lebih mudah ditemukan dibandingkan dengan gudeg rebung dan manggar. (Sri Anindiati Nursastri, 2016)

Gudeg disimpan hingga 3 hari lamanya, dapat dinikmati kapanpun, dan ditambah dengan beragam jenis gudeg, membuat gudeg dapat disukai semua kalangan.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian mengeksplorasi serta memahami makna dari suatu kejadian yang dialami oleh individu maupun kelompok yang menjadi narasumber. Proses penelitian kualitatif meliputi beberapa tahapan dimulai dengan mengumpulkan data, menafsirkan makna data dan mengambil kesimpulan (Kusumastuti & Khoiron, 2019)

Penelitian ini dapat menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Kualitatif deskriptif berfokus pada menjawab pertanyaan penelitian tentang siapa, apa, di mana, dan bagaimana suatu peristiwa atau pengalaman terjadi hingga akhirnya dipelajari secara mendalam untuk menemukan pola yang muncul dalam peristiwa tersebut.

Deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian yang didasarkan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen. (Sugiyono, 2013)

#### **B. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan Gudeg Sagan, Jl. Prof. Dr. J. Prof. Herman Yohanes No.53, Samirono, Caturtunggal, Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

#### **C. Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2023. Kegiatan penelitian ini dilakukan melalui prosedur yang berlaku di Program Studi Ekonomi Islam yaitu dimulai dari pengajuan judul penelitian, pembuatan proposal penelitian, tahap penelitian dan pengumpulan data yang akan menjadi laporan penelitian skripsi.

#### **D. Subjek dan Obyek Penelitian**

Subjek dari penelitian ini yaitu pemilik atau manajemen rumah makan gudeg sagan di kota Yogyakarta sedangkan obyek dari penelitian ini yaitu Literasi Makanan Halal, Sistem Jaminan Produk Halal dan Motivasi Finansial.

#### **E. Populasi dan Sampel**

Populasi penelitian ini yaitu seluruh rumah makan gudeg yang berada di Kota Yogyakarta. Sampel dari penelitian ini yaitu narasumber atau partisipan, informan, sampel yaitu pemilik atau manajemen rumah makan gudeg sagan di Yogyakarta.

#### **F. Sumber Data**

##### **a. Sumber Data Primer**

Sumber data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dari sumber pertama. Sumber data diperoleh dari pemilik maupun manajemen rumah makan gudeg sagan, terkait literasi halal, Jaminan Produk Halal dan motivasi finansial di rumah makan gudeg sagan.

##### **b. Sumber Data Sekunder**

Sumber data sekunder merupakan data yang bersumber dari buku, jurnal yang terkait dengan objek penelitian dan internet.

#### **G. Teknik Pengumpulan Data**

Penulis melakukan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini, yaitu menggunakan teknik pengumpulan data secara interaktif yaitu wawancara dan teknik pengumpulan data non-interaktif yaitu melalui kegiatan dokumentasi.

##### **a. Wawancara**

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang paling sering digunakan dalam pengambilan data kualitatif. Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat

dikonstrusikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara dalam penelitian ini memiliki tujuan serta didahului oleh beberapa pertanyaan informal, lalu proses pengumpulan data. Tujuan dari kegiatan wawancara dalam penelitian ini yaitu memperoleh informasi seputar literasi halal, jaminan produk halal dan motivasi finansial terhadap keputusan sertifikasi halal kepada pemilik maupun manajemen rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

**Tabel 1. Pertanyaan Wawancara Literasi Halal**

No	Variabel	Pertanyaan
1	Literasi Halal (Khasanah, Dharmmesta, & Sutikno, 2023)	a. Bagaimana rumah makan gudeg sagan memahami konsep hukum halal dalam makanan dan minuman ?
		b. Setelah memahami konsep literasi halal, apa saja yang anda lakukan
		c. Bagaimana usaha anda untuk membangun dan mewujudkan pengetahuan halal diantara staf dan karyawan rumah makan gudeg sagan ?

**Tabel 2. Pertanyaan Wawancara JPH**

No	Variabel	Pertanyaan
1.	Komitmen dan Tanggung Jawab (BPJPH, Manual Sistem Jaminan Produk Halal, 2021)	a. Bagaimana kebijakan halal disosialisasikan serta diimplementasikan oleh seluruh karyawan rumah makan gudeg sagan ?
		b. Bagaimana cara manajemen rumah makan gudeg sagan mengtasi jika ada karyawan yang tidak berkomitmen dan

		tanggung jawab jawab dalam proses produk halal ?
2.	Bahan (BPJPH, Manual Sistem Jaminan Produk Halal, 2021)	<p>a. Bagaimana cara menyeleksi dan memilih pemasok bahan baku untuk memastikan bahwa mereka memiliki keyakinan dan praktik yang sesuai dengan prinsip halal ?</p> <p>b. Mengapa perlu membeli dan menggunakan bahan dengan nama/merk dan produsen yang memiliki sertifikat halal ?</p> <p>c. Menurut anda mengapa perlu menggunakan bahan yang aman dan tidak berbahaya ?</p> <p>d. Apakah rumah makan gudeg sagan memiliki standar pemeriksaan ketat terhadap bahan bahan yang digunakan dalam makanan-minuman ?</p> <p>e. Bagaimana anda memastikan bahwa semua bahan di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan standar halal ?</p>
3.	Proses (BPJPH, Manual Sistem Jaminan Produk Halal, 2021)	a. Bagaimana menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan dalam keadaan bersih higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan ?

		<p>b. Menurut anda, mengapa produk yang dihasilkan harus produk yang aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi ?</p> <p>c. Bagaimana proses penyajian produk apakah rumah makan gudeg sagan memiliki prosedur dalam penyajian produk ?</p> <p>d. Bagaimana anda memastikan bahwa semua proses di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan standar halal ?</p>
4.	<p>Produk (BPJPH, Manual Sistem Jaminan Produk Halal, 2021)</p>	<p>a. Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan menghasilkan produk yang aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi?</p> <p>b. Bagaimana memastikan bahwa produk tidak menggunakan nama yang tidak sesuai dengan syariah Islam ?</p> <p>c. Apakah produk yang akan disertifikasi halal merupakan produk yang sudah terjamin dan memenuhi kriteria untuk melakukan sertifikasi halal ?</p> <p>d. Apakah anda memiliki prosedur atau kebijakan yang memastikan bahwa semua menu di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan prinsip halal ? bisakah anda menjelaskan hal tersebut ?</p>
5.	<p>Pemantauan dan Evaluasi (BPJPH, Manual Sistem</p>	<p>a. Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan melakukan pemantauan dan evaluasi internal untuk memantau penerapan SJPH ?</p>

	Jaminan Produk Halal, 2021)	b. Jika dalam pemantauan ditemukan ketidaksesuaian terhadap penerapan SJPH, bagaimana cara yang dilakukan oleh rumah makan gudeg sagan ?
6.	Diantara kelima kriteria jaminan produk halal, permasalahan apa saja yang dihadapi dalam penerapan sertifikasi halal di rumah makan gudeg sagan ?	

**Tabel 3. Pertanyaan Wawancara Motivasi Finansial**

No	Variabel	Pertanyaan
1.	Motivasi Finansial Internal (Talib, 2017)	a. Meningkatkan produksi dan kualitas produk Dalam usaha meningkatkan produksi dan kualitas produk dengan tujuan memperoleh sertifikasi halal, apakah ada beberapa masalah atau hambatan finansial yang dihadapi ? bagaimana cara mengatasi hal tersebut ?
		b. Meningkatkan produksi dan kualitas produk 1. Dalam usaha meningkatkan produksi dan kualitas produk dengan tujuan memperoleh sertifikasi halal, apakah ada beberapa masalah atau hambatan finansial yang dihadapi ?

		<p>bagaimana cara mengatasi hal tersebut ?</p>
		<p>c. Meningkatkan fungsi sumber daya manusia dalam perusahaan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah ada pelatihan dan pengembangan karyawan mengenai keputusan sertifikasi halal dapat meningkatkan pemahaman mereka mengenai persyaratan halal dan pentingnya keputusan terhadap standar halal ?</li> <li>2. Untuk meningkatkan komitmen dan motivasi yang lebih besar dari karyawan dalam melakukan tugas yang diberikan, apa yang dilakukan oleh manajemen puncak rumah makan gudeg sagan ?</li> </ol>
		<p>d. Meningkatkan fungsi sumber daya manusia dalam perusahaan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Apakah (apasaja) ada pelatihan dan pengembangan karyawan mengenai keputusan sertifikasi halal dapat meningkatkan pemahaman mereka mengenai persyaratan halal dan pentingnya keputusan terhadap standar halal ?</li> </ol> <p>e. Untuk meningkatkan komitmen dan motivasi yang lebih besar dari karyawan dalam melakukan tugas yang</p>

		<p>diberikan, apa yang dilakukan oleh manajemen puncak rumah makan gudeg sagan ?</p>
		<p>f. Meningkatkan fungsi sumber daya manusia dalam perusahaan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Apakah (apasaja) ada pelatihan dan pengembangan karyawan mengenai keputusan sertifikasi halal dapat meningkatkan pemahaman mereka mengenai persyaratan halal dan pentingnya keputusan terhadap standar halal ?</li> <li>5. Untuk meningkatkan komitmen dan motivasi yang lebih besar dari karyawan dalam melakukan tugas yang diberikan, apa yang dilakukan oleh manajemen puncak rumah makan gudeg sagan ?</li> </ol>
		<p>g. Dukungan dari manajemen puncak</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana manajemen rumah makan gudeg sagan memiliki pandangan terhadap sertifikasi halal ?</li> <li>2. Bagaimana manajemen puncak mendukung dan memastikan implementasi standar halal dalam semua aspek dari hulu ke hilir ?</li> </ol>

		<p>h. Meningkatkan penjualan di pasar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana rumah makan gudeg sagan melihat pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan penjualan di pasar ?</li> <li>2. Bagaimana rumah makan gudeg sagan menghadapi tantangan dalam memperoleh sertifikasi halal dan bagaimana anda mengatasinya ?</li> </ol>
		<p>i. Alasan spritual</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apa yang mendorong anda untuk mengambil keputusan untuk mendapatkan sertifikasi halal untuk rumah makan gudeg sagan ?</li> <li>2. Apakah anda percaya bahwa memenuhi persyaratan halal merupakan tanggung jawab sebagai produsen makanan ?</li> </ol>
2	<p>Motivasi Finansial Eksternal (Talib, 2017)</p>	<p>a. Permintaan dari konsumen serta untuk mengurangi jumlah keluhan konsumen</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana langkah yang dilakukan rumah makan gudeg sagan untuk mengurangi jumlah keluhan konsumen ?</li> <li>2. Bagaimana rumah makan gudeg sagan memastikan bahwa informasi tentang keputusan sertifikasi halal telah tersedia ?</li> </ol>

		<p>b. Persaingan pasar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah keputusan untuk mendapatkan sertifikasi halal mempengaruhi strategi pemasaran dan penjualan di rumah makan gudeg sagan ?</li> <li>2. Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan membedakan diri dari pesaing yang juga memiliki sertifikasi halal dan hal pelayanan, cita rasa atau konsep rumah makan ?</li> </ol>
		<p>c. Perluasan pangsa pasar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagaimana gudeg sagan Yogyakarta memanfaatkan sertifikasi halal sebagai keunggulan di pasar dan menghasilkan keuntungan finansial yang berkelanjutan ?</li> </ol>
		<p>d. Dukungan finansial maupun non finansial dari pemerintah</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah rumah makan gudeg sagan mendapatkan dukungan finansial maupun non finansial dari pemerintah dalam proses sertifikasi halal ?</li> <li>2. Alasan perusahaan untuk melakukan sertifikasi halal untuk mematuhi undang undang pemerintah atau ada hal lain ?</li> </ol>

		<p>3. Apakah rumah makan gudeg sagan memiliki saran bagi pemerintah mengenai peningkatan dukungan finansial dan non-finansial terhadap sertifikasi halal untuk mendukung pertumbuhan industri halal ?</p>
--	--	---

#### b. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan pencatatan atau dokumentasi peristiwa yang telah terjadi. Dalam penelitian ini peneliti mengamati yakni ruang, pelaku dan kegiatan yang ada di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

### H. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian kualitatif, teknik analisis data sering dilakukan dengan pengumpulan data. Analisis data kualitatif bersifat taksonomi. Analisis taksonomi merupakan analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul. Dengan demikian, dapat diurai secara lebih rinci dan mendalam melalui analisis taksonomi ini. (Sugiyono, 2013)

Kegiatan dalam analisis data terbagi menjadi tiga kegiatan yakni proses transkrip hasil reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan atau verifikasi (Miles & Huberman, 2014). Berikut teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti dalam proses penelitian ini yang nantinya peneliti akan menarik kesimpulan :

#### a. Reduksi data

Reduksi data merupakan proses pemilihan secara terus menerus dan berlangsung selama pengumpulan data dimulai dari mengkategorikan, menyesuaikan. Dengan reduksi data, data kualitatif dapat disederhanakan menggunakan Atlas.ti 23. Proses

reduksi data ini berlangsung terus menerus sejak proses penelitian lapangan hingga tersusunya laporan penelitian yang lengkap.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan Atlas.ti 23 dengan langkah-langkah yaitu :

1. Melakukan transkrip wawancara
2. Melakukan pengkodean menggunakan aplikasi Atlas.ti 23
3. Menentukan tema dalam data

b. Penyajian Data

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sejenisnya yang nantinya akan digunakan dalam proses pengambilan kesimpulan. Pada penelitian ini, peneliti akan menyajikan data data informasi yang sudah diperoleh ketika melaksanakan penelitian mengenai pengaruh literasi halal, sistem jaminan produk halal dan motivasi finansial terhadap sertifikasi halal di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, dalam bentuk kalimat atau paragraf sehingga dapat dipahami.

c. Menarik Kesimpulan dan verifikasi

Proses terakhir dalam analisis data yaitu menarik kesimpulan dan verifikasi. Simpulan dapat didukung bukti yang kuat yang mendukung pengumpulan data berikutnya sehingga nanti proses penarikan kesimpulan yang awalnya belum jelas akan menjadi lebih terusun. Pada kegiatan menarik kesimpulan dan verifikasi, peneliti akan menyimpulkan bagaimana pengaruh literasi halal, kepatuhan jaminan produk halal dan motivasi finansial terhadap sertifikasi halal di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

d. Triangulasi data

Setelah melakukan analisis data, dalam pengujian keabsahan data dalam metode penelitian kualitatif yaitu uji

kredibilitas atau kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif dengan menggunakan triangulasi.

Merujuk pada penggunaan beragam teknik analisis data dan sumber data yang sudah ada dengan tujuan menggabungkannya. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan triangulasi dalam analisis data untuk menguji kredibilitasnya melalui berbagai sumber data yang digunakan (Sugiyono, 2013).

Pada penelitian ini, triangulasi data menggunakan triangulasi data sumber. Triangulasi sumber merupakan uji kredibilitas data dengan cara mengecek data yang diperoleh melalui beberapa sumber.

Setelah peneliti menyelesaikan bagian pembahasan dan kesimpulan, peneliti menggunakan triangulasi data dengan mencari jurnal-jurnal sebelumnya sebagai perbandingan dengan penelitian yang penulis telah lakukan. Peneliti mencari jurnal yang berkaitan dengan sertifikasi halal di rumah makan oleh produsen sebagai fokus perbandingan dalam pembahasan.

## **BAB IV**

### **ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**

##### **1. Profil Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta merupakan salah satu rumah makan yang menyediakan masakan gudeg di wilayah Yogyakarta. Dalam kurun waktu hampir 20 tahun, Gudeg sagan menjadi salah satu tempat makan yang dikenal di berbagai kalangan. Konsep rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dengan adanya *live music*, *outdoor area*, mushola, toilet yang memadai membuat rumah makan gudeg sagan banyak dikunjungi oleh wisatawan.

Di tengah masa pandemi tahun 2020 hingga 2022, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta tetap melanjutkan operasional dan melakukan inovasi. Salah satu inovasi yang mereka lakukan adalah memproduksi gudeg sagan dalam bentuk beku, yang dikenal dengan sebutan gudeg *frozen*. Keputusan ini memungkinkan mereka untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan juga mendapatkan bantuan pembiayaan dari Bank Syariah Indonesia.

Dengan adanya gudeg *frozen* ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta berhasil melakukan ekspor produk mereka ke negara-negara seperti Malaysia hingga Belanda. Hal ini menunjukkan bahwa gudeg sagan telah memperluas jangkauan bisnis mereka hingga ke pasar internasional, meskipun di tengah situasi pandemi yang sulit.

##### **2. Latar Belakang Berdirinya Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**

Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta mulai berdiri pada tahun 2003 didirikan oleh Bapak Welly (penulis menyebutkan nama narasumber dengan izin yang bersangkutan). Memulai usaha makanan di angkringan kecil yang berlokasi di Jalan Sagan, Yogyakarta. Dalam tim hanya pak Welly, adiknya dan seorang karyawan yang membantu mereka dalam

menjalankan operasional penjualan gudeg sagan pada saat itu. Proses memasak dipegang langsung oleh Bapak Welly, dengan adiknya bertugas di kasir, dan satu pegawai bertanggung jawab untuk mengantar pesanan kepada pelanggan.

Latar belakang berdirinya Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta dikarenakan beberapa faktor, yaitu :

1. Makanan tradisional tidak sepopuler makanan cepat saji yang marak di Indonesia.
2. Pengamatan Bapak Welly mengenai banyaknya pelajar di Yogyakarta lebih memilih makan di kafe daripada makanan tradisional.



**Gambar 3. Perkembangan Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**

Pada tahun 2011, rumah makan gudeg sagan mengalami perkembangan yang signifikan dan memiliki bangunan yang lebih luas dibandingkan sebelumnya bisa dilihat pada gambar 3. Rumah makan gudeg sagan mulai menyebar melalui komunikasi mulut ke mulut, salah satunya setelah liputan disalah satu stasiun televisi.

Berdasarkan penjelasan dari Bapak Welly, dahulu gudeg sagan populer di kalangan pelanggan dari non-muslim. Ada anggapan yang beredar bahwa jika banyak non-muslim yang makan di suatu tempat, maka makanan di

tempat tersebut pasti enak. Meskipun anggapan ini menjadi daya tarik bagi sebagian orang, Bapak Welly tidak sependapat dengan pandangan tersebut. Bagi Bapak Welly, penting bagi rumah makan ini untuk menjaga reputasinya dan menghindari spekulasi bahwa mereka menggunakan bahan – bahan yang haram dalam penyajian makanan. Oleh karena itu, ia tidak ingin rumah makan ini diidentifikasi hanya karena popularitasnya di kalangan pelanggan tertentu saja.

### **3. Produk Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta**

Menu-menu yang ditawarkan di Rumah Makan Gudeg Sagan meliputi nasi gudeg krecek, bubur gudeg krecek, dan gudeg *frozen* dengan berbagai tambahan lauk yaitu tempe, tahu, telur, uritan, dan ayam kampung dengan harga mulai dari Rp8.500.

### **4. Personalia**

#### **a. Tenaga kerja**

Rumah makan gudeg sagan memiliki total 60 karyawan. Selain itu, tingkat Pendidikan karyawan bervariasi mulai dari yang terendah hingga tingkat sarjana. Pemilik Rumah Makan Gudeg Sagan, Bapak welly, selalu mengawasi operasionalnya secara langsung. Oleh karena itu, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta tidak memiliki manajer formal.

Karyawan di rumah makan gudeg sagan terbagi menjadi beberapa bagian, antara lain :

- 1) Pemilik
- 2) Bagian masak
- 3) Bagian sortir bahan baku
- 4) Bagian membuat bumbu
- 5) Bagian mencuci piring
- 6) Bagian pelayanan
- 7) Bagian kasir

b. Jam Kerja Karyawan

Di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, Jam kerja karyawan dibagi menjadi dua shift yang berbeda. Shift pertama dimulai pada pagi hari, dimulai pukul 09.00 dan berakhir pukul 17.00. Sementara itu, shift kedua dimulai pada sore hari, pukul 17.00 dan berakhir pukul 23.00

c. Gaji Karyawan

Setiap karyawan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menerima gaji sesuai dengan peran dan jabatannya. Besaran gaji yang ditentukan untuk setiap karyawan didasarkan pada pertimbangan tanggung jawab dan kontribusi mereka dalam kegiatan operasional rumah makan.

Pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki sistem penggajian yang adil dan transparan, yang mempertimbangkan berbagai faktor seperti tingkat pengalaman, keterampilan, tanggung jawab, dan kontribusi dari masing-masing karyawan dalam menentukan besaran gaji.

d. Kesejahteraan karyawan

Pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menunjukkan tingkat kepedulian yang tinggi terhadap kesejahteraan karyawan, yang terlihat dari kerjasama dan keharmonisan di antara staff. Bapak Welly, sebagai pemilik, menerapkan pentingnya nilai-nilai kekeluargaan dan telah berhasil dibangun di lingkungan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

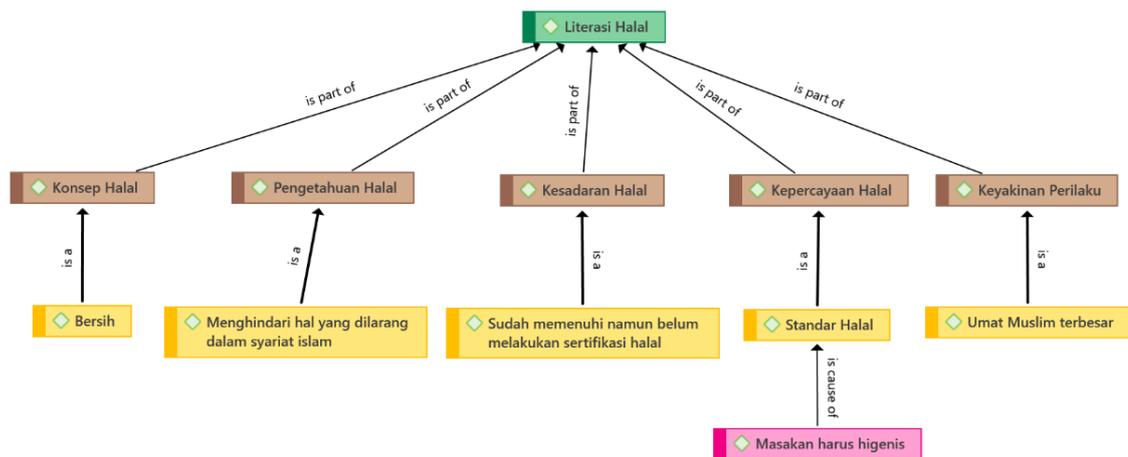
Pemilik rumah makan ini menganggap karyawan mereka sebagai bagian dari keluarga besar, dan mereka berusaha menciptakan lingkungan kerja yang saling mendukung. Bapak Welly memastikan bahwa karyawan merasa dihargai dan diakui atas kontribusi mereka dalam menjalankan operasional rumah makan.

Terlihat ketika penulis melakukan penelitian di rumah makan gudeg sagan. Bapak Welly berperan sebagai figur pemimpin yang peduli dan memperhatikan seluruh karyawan untuk meningkatkan kesejahteraan dan kenyamanan di tempat kerja.

## B. Hasil Penelitian

### 1. Literasi halal

Hasil analisis menggunakan Atlas.ti 23 agar lebih objektif mengenai Literasi Halal menunjukkan peta konsep yang diilustrasikan pada gambar 4. Dalam mengetahui literasi halal, penulis memberikan pertanyaan mengenai cakupan lima kriteria yaitu (1) Konsep Halal (2) Pengetahuan Halal (3) Kesadaran Halal (4) Kepercayaan Halal (5) Keyakinan Perilaku



**Gambar 4. Peta Konsep Literasi Halal**

Sumber : Hasil Olah Data , 2023

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, Bapak Welly menunjukkan pemahaman mengenai konsep halal. Konsep halal menurut Bapak Welly, merujuk pada kebersihan seluruh aspek dan menghindari penggunaan bahan-bahan yang dilarang dalam Islam.

*“menurut saya, Halal tidak hanya terbatas pada makanan yang bebas dari daging babi, melainkan aspek yang lebih luas”*

Bapak Welly menunjukkan pemahaman dan mengetahui mengenai konsep halal, dengan memiliki pemahaman yang mendalam bahwa konsep halal tidak hanya terbatas pada makanan yang bebas dari daging babi, melainkan aspek yang lebih luas serta mengakui pentingnya memperhatikan prinsip-prinsip halal dalam setiap aspek kehidupan, Bapak Welly mengaplikasikan dalam operasional perusahaan. Hasilnya, konsep halal ini juga tercermin dalam pengetahuan dan pemahaman para karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

Sebagai pemilik rumah makan, Bapak Welly menunjukkan pemahaman mengenai pentingnya menjaga kepercayaan pelanggan. Beliau menyadari bahwa aspek makanan yang memenuhi kriteria halal, bersih, aman dan sehat memiliki peran dalam menjaga kepercayaan pelanggan.

Sebelum adanya kewajiban *mandatoy* bagi rumah makan untuk melakukan sertifikasi halal, Bapak Welly menyadari bahwa sebagai pemilik rumah makan harus menyediakan makanan yang memenuhi kriteria halal, aman dan sehat bagi para pelanggannya. Sejak awal berdiri rumah makan gudeg sagan, Bapak Welly telah menempatkan keamanan dan kesehatan makanan sebagai prioritas utama.

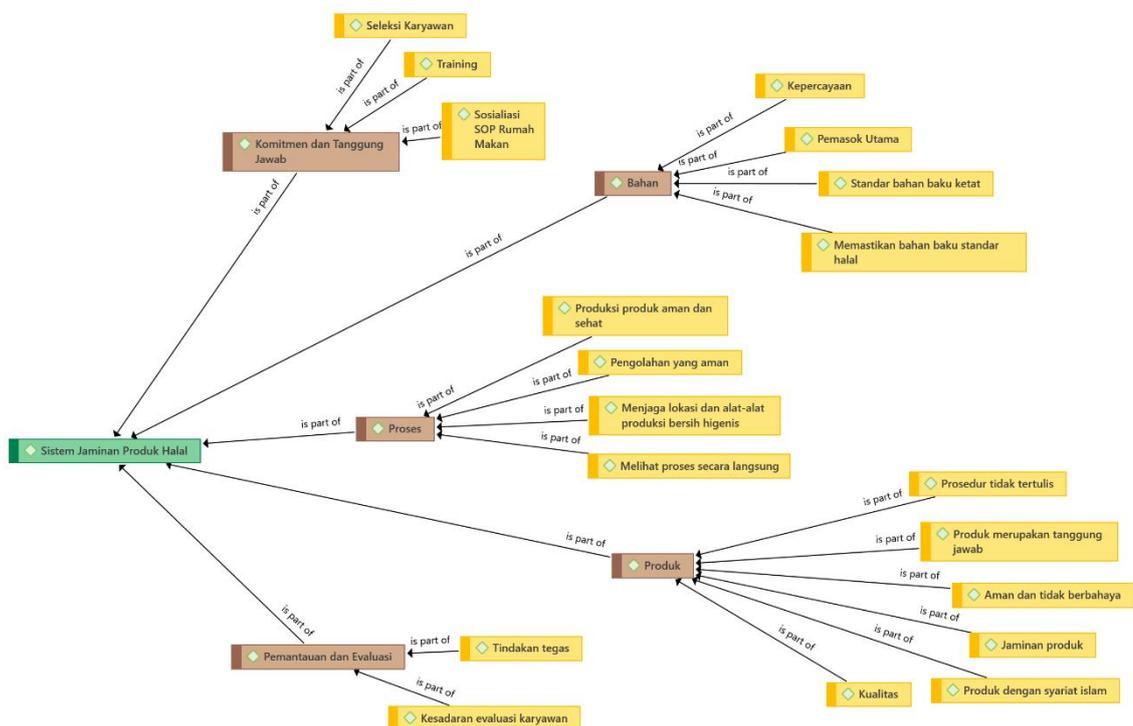
Bapak Welly menyadari bahwa sertifikat halal serta adanya label halal menjadi bukti untuk memberikan keyakinan kepada pelanggan. Dengan memiliki sertifikat halal, rumah makan memberikan jaminan yang kuat kepada pelanggan bahwa semua makanan yang mereka nikmati telah diakui halal sesuai dengan aturan dan regulasi yang berlaku.

Dalam proses interaksi wawancara, terlihat adanya keyakinan dari Bapak Welly terhadap tiga aspek utama dalam penyajian makanan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta yaitu keamanan, kebersihan dan ketiadaan pengawet. Beliau menyebutkan bahwa makanan yang dihidangkan di rumah makan tersebut harus memenuhi standar kualitas yang tinggi dan memberikan nutrisi yang optimal bagi para pelanggan.

Oleh karena itu, walaupun rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum memperoleh sertifikat halal, Bapak Welly berharap bahwa kualitas makanan yang dipertahankan, yakni keamanan, kebersihan, dan ketiadaan pengawet, mampu menumbuhkan kepercayaan para pelanggan terhadap rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

## 2. Jaminan Produk Halal

Tinjauan karakteristik Jaminan Produk Halal terdiri atas komitmen dan tanggung jawab, bahan halal, proses halal, produk halal, dan pemantauan evaluasi dapat dilihat dalam analisis pada gambar 5. Adapun hasil analisis berdasarkan pada masing-masing karakteristik tersebut ialah sebagai berikut:



**Gambar 5. Peta Konsep Sistem Jaminan Produk Halal**

Sumber : Hasil Olah Data, 2023

### a. Komitmen dan tanggung jawab

Dalam kriteria komitmen dan tanggung jawab, pemilik dan seluruh karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah menunjukkan komitmen dan tanggung jawab mereka. Saat ada karyawan baru yang bergabung, pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta melakukan interaksi khusus agar karyawan tersebut mendapatkan informasi yang jelas mengenai standar operasional di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta. Setelah itu, dilakukan *training* yang didampingi oleh karyawan yang telah berpengalaman.

Apabila ada situasi di mana ada karyawan kurang menunjukkan komitmen dan tanggung jawab dalam menjalankan proses produksi makanan, pendekatan yang dilakukan yaitu komunikasi dengan cara yang baik. Meskipun demikian, hingga saat ini belum ada kasus dimana karyawan tidak menunjukkan komitmen dan tanggung jawab. Hal ini terjadi karena saat merekrut karyawan baru, mereka diwajibkan mengikuti seluruh pelatihan yang terkait dengan proses dan penyajian makanan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

#### b. Bahan halal

Bahan dan pemilihan pemasok bahan baku merupakan hal yang paling penting dalam sebuah rumah makan. Dalam hal ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memprioritaskan pemasok yang menunjukkan keyakinan serta melaksanakan praktik yang sejalan dengan ajaran Islam.

Pada saat ini, pemasok bahan baku rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum memiliki sertifikat halal. Namun demikian, pemasok yang telah terpilih telah melalui tahap verifikasi secara langsung oleh pemilik rumah makan gudeg sagan bahwa mereka telah memenuhi standar halal yang diinginkan yaitu bersih dan bebas dari bahan-bahan yang dilarang dalam Islam.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menerapkan kebijakan untuk melakukan pengambilan bahan baku langsung dari pemasok utama, tanpa melalui pasar sebagai perantara. Mereka mempertahankan hubungan yang erat dengan pemasok utama guna menjamin mutu dan kesegaran bahan baku yang diambil. Apabila terdapat bahan yang tidak memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, bahan tersebut akan dikembalikan kepada pemasok utama.

Sebagai contoh, beras yang digunakan dalam rumah makan gudeg sagan Yogyakarta diambil langsung dari pemasok di Yogyakarta, yang memberikan keuntungan dalam memperoleh beras yang segar dan berasal dari sumbernya. Selain itu, nangka yang digunakan berasal dari pemasok di Yogyakarta. Dengan demikian, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dapat memastikan bahwa bahan baku yang digunakan, baik beras maupun nangka, memiliki kualitas yang tinggi.

Selanjutnya, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memperoleh pasokan ayam kampung dari pemasok di daerah Condongcatur. Keputusan ini mencerminkan komitmen mereka dalam menggunakan ayam kampung yang memiliki kualitas unggul dan diproduksi secara lokal. Melalui ayam kampung yang berkualitas dari pemasok yang dipercaya, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memastikan bahwa daging ayam yang mereka sajikan selalu segar dan memenuhi standar yang diinginkan.

Bumbu dapur yang digunakan oleh rumah makan gudeg sagan Yogyakarta berasal dari Brebes, dengan mendapatkan pemasok bumbu dapur dari Brebes, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memastikan ketersediannya bahan bumbu dapur yang segar dan berkualitas tinggi untuk seluruh menu yang mereka sajikan.

Dengan menerapkan strategi pengadaan langsung dari pemasok utama, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dapat memastikan kesegaran dan kualitas bahan baku yang digunakan dalam sajian mereka, dan ini

mencerminkan komitmen mereka dalam memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan mereka.

Penting bagi rumah makan gudeg sagan Yogyakarta untuk menggunakan bahan-bahan yang aman dan tidak berbahaya, karena menyadari bahwa dampaknya akan kembali terhadap diri mereka sendiri. Pemilihan makanan dengan cermat, termasuk asal-usul dan kualitasnya, menjadi suatu keharusan dan upaya menjaga kesehatan yang optimal. Hal ini juga berlaku bagi para penjual makanan, seperti yang disampaikan oleh Bapak Welly, penjual harus mempertimbangkan apa yang mereka sajikan kepada pelanggan, karena apa yang dikonsumsi oleh pelanggan sangat mempengaruhi kesehatan.

Seorang penjual makanan wajib memberikan perhatian penuh terhadap seluruh tahapan produksi makanan, termasuk seleksi bahan baku yang dipergunakan. Kualitas bahan baku menjadi pondasi untuk menentukan kualitas hidangan yang disajikan. Oleh karena itu, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta selalu memberikan perhatian khusus terhadap faktor ini, menyadari bahwa hal tersebut memiliki dampak terhadap kesehatan pelanggan mereka. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta selalu berkomitmen menggunakan bahan-bahan yang aman dan tidak berbahaya.

Proses seleksi bahan baku dilakukan dengan seksama. Tim di rumah makan gudeg sagan melakukan pemeriksaan terhadap setiap bahan yang masuk, memperhatikan kondisi kesegaran, kualitas dan kebersihan. Mereka berupaya untuk bekerja sama dengan pemasok terpercaya yang menyediakan bahan-bahan berkualitas tinggi

Bapak Welly, pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, mengungkapkan pentingnya kualitas makanan dalam wawancara yang telah dilakukan, *“Jika kita tidak bagus, kita tidak bisa masuk Istana Negara”*. Hal ini disebabkan oleh persyaratan ketat yang berlaku di istana negara

terkait makanan yang disajikan, dimana penggunaan bahan pengawet tidak diperbolehkan. Jika sebuah makanan menggunakan bahan pengawet, maka makanan tersebut akan dikembalikan. Istana Negara memastikan bahwa makanan yang disajikan bebas dari penggunaan bahan kimia berbahaya. Setiap makanan yang akan dihidangkan di Istana Negara akan menjalani proses pemeriksaan dan pengujian di laboratorium sebagai langkah untuk memastikan kualitasnya.

Bapak welly menggunakan pernyataan tersebut untuk menekankan pentingnya kualitas makanan yang disajikan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta. Dengan mengacu pada kebijakan di istana negara, ia bermaksud menegaskan bahwa rumah makan gudeg sagan Yogyakarta juga berkomitmen untuk menjaga standar yang tinggi dalam pemilihan bahan makanan dan menghindari penggunaan bahan pengawet atau bahan kimia berbahaya.

Dalam kesimpulannya, rumah makan gudeg sagan memberikan perhatian serius terhadap pemasok dan proses seleksi bahan baku mereka. Dengan mengikuti standar pemeriksaan yang ketat, mereka memastikan bahwa hanya bahan baku berkualitas tinggi yang digunakan dalam menjaga reputasi dan memberikan kepuasan bagi pelanggan mereka.

#### c. Proses halal

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta sangat berkomitmen untuk menjaga kebersihan dan menghindari kontaminasi bahan yang diharamkan di lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan. Meskipun standar operasional yang diikuti oleh rumah makan tersebut tidak secara resmi tertulis, mereka tetap menjalankan praktik – praktik yang telah ditetapkan pada saat melakukan penerimaan karyawan baru yang dilakukan oleh pemilik rumah makan gudeg sagan.

Saat penulis melakukan wawancara, penulis diajak untuk mengunjungi seluruh area rumah makan gudeg sagan, termasuk dapur. Hal ini menunjukkan transparansi dan kesediaan rumah makan untuk memperlihatkan bagaimana mereka menjaga kebersihan dan tidak terkontaminasi najis dan bahan yang diharamkan dalam operasional mereka.

Setiap karyawan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki tugas dan tanggung jawab yang spesifik sesuai dengan perannya masing-masing. Seluruh operasional di rumah makan ini selalu diawasi secara ketat oleh Pak Welly, dimulai dari tahap pembuatan bumbu hingga saat masakan selesai disajikan.

Dalam rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, bagian dapur dianggap sebagai area rahasia dan sangat dijaga kebersihannya. Tidak diperbolehkan bagi orang yang tidak berkepentingan untuk masuk ke dalam dapur tersebut, hal ini dilakukan untuk mencegah kontaminasi dengan bahan yang diharamkan. Dengan menjaga keamanan dan kebersihan ruang produksi, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memastikan bahwa masakan yang dihasilkan memenuhi standar higienitas yang tinggi dan sesuai dengan aturan yang berlaku.

Selain itu dalam proses memasak, karyawan juga memeriksa produk yang telah selesai dimasak sebelum disajikan kepada pelanggan. Mereka memastikan bahwa masakan yang disajikan memiliki kualitas yang baik, jika ada ketidaksesuaian langsung melakukan tindakan perbaikan sebelum produk tersebut dihidangkan kepada pelanggan.

Dengan melakukan pemeriksaan rutin, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memberikan jaminan kepada pelanggan bahwa mereka memprioritaskan kebersihan dan keamanan dalam setiap aspek operasional mereka. Hal ini membantu membangun kepercayaan pelanggan dan memastikan bahwa mereka dapat menikmati hidangan yang aman, bersih dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan.

Di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, terdapat kebijakan yang diterapkan untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Salah satu kebijakan tersebut adalah larangan memanaskan ulang makanan yang sudah matang secara berulang. Hal ini bertujuan untuk menjaga kesegaran dan kualitas makanan yang disajikan.

Selain itu, gudeg, sebagai salah satu hidangan utama yang disajikan di rumah makan ini, memiliki batasan waktu tahan di luar ruangan. Gudeg hanya dapat bertahan dalam kondisi terpapar udara selama 8 jam. Oleh karena itu, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memproduksi masakan dua kali dalam sehari.

Pertama, masakan dipersiapkan pada pagi hari untuk memenuhi permintaan pelanggan yang datang pada waktu tersebut. Masakan yang disiapkan pada pagi hari dikeluarkan dan disajikan kepada pelanggan sebelum batas waktu yang ditentukan. Kemudian, untuk memenuhi permintaan pelanggan pada sore hari proses persiapan dan pembuatan masakan dilakukan sekali lagi.

Dengan ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggan dengan menyajikan hidangan yang segar dan terjaga kualitasnya kepada para pelanggan mereka.

#### d. Produk halal

Saat ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dalam proses memperoleh sertifikat halal dari BPJPH. Namun, rumah makan ini telah berhasil menciptakan produk yang memenuhi standar keamanan dan kesehatan yang layak untuk dikonsumsi.

Telah dijelaskan bahwa proses pengemasan produk di rumah makan gudeg sagan dilakukan dengan sangat memperhatikan keamanan dan kebersihan. Bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengemasan dipastikan bersih dan bebas dari bahan yang dilarang.

Khusus untuk pelanggan yang memesan gudeg untuk disantap di tempat atau dibawa pulang, restoran ini selalu menggunakan daun pisang sebagai wadah. Daun pisang dipilih sebagai wadah maupun pengemas karena memiliki sifat alami yang aman dan tidak memberikan dampak negatif pada makanan.

Selain itu, gudeg yang dijual dalam bentuk *frozen* juga dikemas dengan sangat baik. Hal ini dilakukan agar gudeg *frozen* tetap dalam kondisi optimal dan tidak mengalami perubahan signifikan dalam ukuran dan tekstur. Jika gudeg *frozen* mengalami perubahan yang mencolok, hal tersebut dapat menjadi indikasi bahwa proses pengemasan tidak dilakukan dengan baik.

Dengan adanya perhatian yang tinggi terhadap pengemasan dan pemilihan bahan yang tepat, rumah makan gudeg sagan menjamin bahwa produk gudeg yang disajikan kepada pelanggan dalam kondisi yang aman dan berkualitas. Meskipun belum memiliki sertifikat halal dari BPJPH, rumah makan ini tetap memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan, keamanan, dan kesehatan yang dibutuhkan pelanggan.

Memastikan bahwa produk yang mereka sajikan tidak menggunakan nama atau simbol yang dapat menimbulkan hal-hal yang tidak benar merupakan salah satu upaya rumah makan gudeg sagan untuk mematuhi salah satu poin dalam penilaian sertifikasi halal. Mereka memahami pentingnya dalam memberikan informasi kepada pelanggan mengenai produk yang mereka konsumsi.

Dalam hal ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta hanya menggunakan nama produk yang sesuai dengan makanan yang disajikan. Mereka tidak menggunakan nama atau simbol yang menimbulkan kebatilan atau yang bertentangan dengan nilai-nilai agama serta untuk menghindari kesalahpahaman.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah melaksanakan proses pendaftaran setiap produk yang mereka sajikan untuk mendapatkan sertifikat halal. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menyadari pentingnya memberikan jaminan kepada pelanggan bahwa produk yang mereka konsumsi telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.

Setelah proses pendaftaran selesai, langkah berikutnya yaitu menunggu diterbitkannya sertifikasi halal oleh BPJPH. Rumah makan gudeg sagan menjalankan prosedur yang ditentukan oleh lembaga tersebut dengan tujuan untuk memperoleh sertifikat halal yang sah dan diakui secara resmi.

Setelah sertifikat halal telah diterbitkan, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta akan segera mencantumkan label halal, hal ini bertujuan agar pelanggan mudah mengetahui bahwa rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah memperoleh sertifikasi dan memenuhi persyaratan halal.

Meskipun saat ini rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum memiliki sertifikasi halal dari BPJPH, mereka tetap berkomitmen untuk memberikan produk yang aman dan sehat kepada pelanggan. Mereka memastikan bahwa selama proses sertifikasi halal sedang berlangsung, kebersihan, keamanan dan kualitas produk tetap dijaga dengan baik.

#### e. Pemantauan dan evaluasi

Pemantauan dan Evaluasi sudah menjadi hal yang lumrah dalam sebuah industri rumah makan. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta melaksanakan kegiatan pemantauan dan evaluasi internal secara rutin. Tanggung jawab ini diemban oleh Bapak Welly yang bertugas mengawasi berbagai aspek, termasuk bahan baku, proses produksi dan kualitas produk. Evaluasi ini dilakukan dengan frekuensi tiga kali guna memastikan bahwa standar yang ditetapkan terpenuhi dan memaksimalkan kepuasan pelanggan.

Bapak Welly melaksanakan evaluasi internal yang melibatkan seluruh karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta. Dalam proses evaluasi ini memungkinkan adanya pemantauan yang lebih akurat dan mendalam terhadap aspek yang mempengaruhi kualitas produk. Dengan demikian, dapat dengan cepat mengidentifikasi masalah dan mengambil solusi yang tepat.

Melibatkan karyawan dalam evaluasi internal juga mencerminkan kepercayaan dan tanggung jawab yang diberikan oleh pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta kepada karyawan. Hal ini dapat meningkatkan motivasi dan keterlibatan karyawan dalam memastikan kualitas dan keberhasilan operasional restoran.

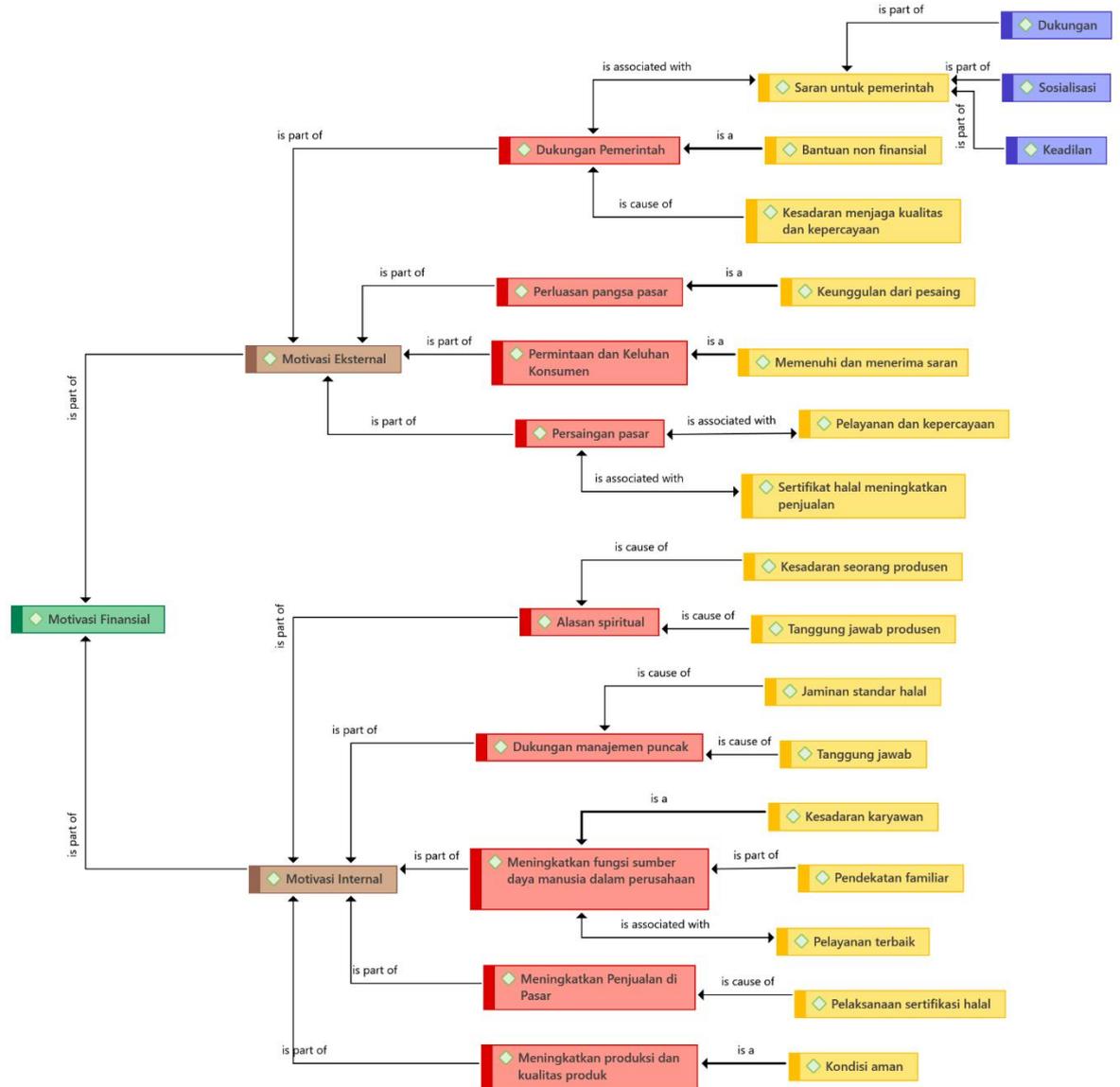
Saat ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum menerapkan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggung jawab atau penyelia halal untuk memantau dan mengevaluasi penerapan sistem jaminan produk halal. Karena rumah makan gudeg sagan Yogyakarta baru sedang melakukan proses permohonan sertifikasi halal.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah memastikan bahwa mereka memenuhi kelima kriteria yang ditetapkan dalam Sistem Jaminan Produk Halal. Meskipun demikian, mereka masih menghadapi satu permasalahan yaitu belum diterbitkannya sertifikat halal.

Meskipun belum memperoleh sertifikasi halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta selalu berupaya untuk memastikan bahwa produk mereka memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditetapkan. Mereka telah melakukan langkah-langkah untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk, termasuk dalam proses pengemasan yang dilakukan dengan menggunakan bahan dan alat yang bersih serta bebas dari najis.

Seluruh langkah-langkah ini diambil untuk memastikan bahwa produk yang mereka sajikan aman, sehat, dan sesuai dengan standar kehalalan yang diharapkan oleh pelanggan.

### 3. Motivasi Finansial



**Gambar 6. Peta Konsep Motivasi Finansial**

Sumber : Hasil Olah Data, 2023

Hasil analisis motivasi finansial menunjukkan peta konsep yang digambarkan pada gambar 6 diatas. Pada hasil wawancara yang dilakukan, motivasi finansial terdiri dari motivasi finansial internal dan eksternal dari pemilik dan karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

#### a. Motivasi internal

Dalam usaha meningkatkan produksi dan kualitas produk dengan tujuan memperoleh sertifikasi halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta tidak mengalami kendala keuangan.

Hingga saat ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum melaksanakan pelatihan dan program pengembangan karyawan yang khusus berkaitan dengan sertifikasi halal. Meskipun demikian, karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah memiliki pemahaman mengenai literasi halal.

Bapak Welly, sebagai pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki pandangan bahwa pekerjaan memang melelahkan, dan merupakan resiko yang melekat pada pekerjaan. Menurutnya, peningkatan gaji bukanlah tanggung jawab pemilik rumah makan, melainkan keputusan yang harus diambil oleh karyawan itu sendiri.

Selain gaji, pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta juga memastikan adanya tunjangan atau fasilitas tambahan. Ini termasuk tunjangan kesehatan, tunjangan makanan, atau intensif kinerja, yang semuanya bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan dan motivasi karyawan.

Pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, Bapak Welly, memiliki dua pandangan berbeda terkait dengan sertifikasi halal. Menurutnya, bagi mereka yang memahami arti dan pentingnya sertifikasi halal, hal ini sangat berarti sedangkan bagi mereka yang tidak memahami konsep tersebut, sertifikasi halal dianggap tidak memiliki makna yang signifikan. Menurut Bapak Welly, sebagian orang berpandangan bahwa makanan yang halal hanya berarti tidak mengandung babi. Namun, menurut pandangan Bapak Welly itu tidak benar. Bapak Welly telah memahami mengenai halal dan bagaimana cara mengaplikasikannya dalam praktik operasional rumah makan. Meskipun belum memperoleh sertifikat halal,

Bapak Welly selalu berusaha untuk menerapkan prinsip-prinsip halal dalam operasional rumah makannya.

Untuk mendukung dan memastikan standar halal di semua aspek operasional rumah makannya, Bapak Welly secara konsisten melakukan pemantauan setiap hari dan selalu hadir di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta setiap harinya. Dengan melakukan pemantauan yang berkelanjutan, Bapak Welly dapat memastikan bahwa semua proses, mulai dari hulu ke hilir, memenuhi standar halal yang ditetapkan. Kehadirannya yang konsisten menunjukkan komitmen dan tanggung jawabnya dalam menjaga integritas dan kualitas makanan halal yang disajikan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

Sertifikasi Halal sangat penting dalam meningkatkan penjualan menurut Bapak Welly, memiliki kesadaran tentang pentingnya sertifikasi halal merupakan suatu keharusan. Bapak Welly menyadari bahwa masyarakat saat ini semakin peduli dengan kehalalan produk makanan yang mereka konsumsi. Oleh karena itu, dengan melakukan sertifikasi halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dapat membangun kepercayaan dan kepuasan pelanggan yang lebih besar. Bagi Bapak Welly, melakukan sertifikasi halal merupakan suatu kewajiban yang harus dipenuhi untuk menjaga kualitas, reputasi, dan pertumbuhan bisnis sebuah usaha rumah makan.

Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta memiliki keinginan untuk mendapatkan sertifikasi halal. Namun, dalam prosesnya, Bapak Welly menghadapi tantangan, terutama terkait dengan waktu yang dibutuhkan dan adanya prioritas bagi yang membayar dalam proses sertifikasi. Bapak Welly mengetahui bahwa banyak yang memperoleh sertifikasi halal dengan membayar sejumlah uang, sementara rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memilih untuk mengikuti proses sertifikasi halal secara gratis.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, mendapat bantuan dari seorang teman Bapak Welly yang bekerja di pemerintah daerah. Dalam proses sertifikasi halal mulai dari proses pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal, proses verifikasi dan validasi yang dilakukan oleh pendamping PPH itu dibutuhkan sepuluh hari kerja. Namun rumah makan gudeg sagan belum mendapatkan sertifikat halal. Berdasarkan wawancara yang telah penulis lakukan, Bapak Welly mengaku sungkan untuk mendesak temannya yang bekerja di pemerintah daerah untuk memperoleh sertifikasi halal.

Dengan demikian, meskipun terdapat tantangan dalam proses mendapati sertifikat halal, Bapak Welly tetap bertekad untuk mendapatkan sertifikat halal sebagai bentuk komitmen dalam menjaga keberlanjutan usaha dan memberikan kepercayaan kepada pelanggan bahwa makanan yang disajikan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memenuhi standar halal yang diharapkan.

#### b. Motivasi eksternal

Komplain yang datang dari pelanggan rumah gudeg sagan Yogyakarta, dianggap sebagai saran konstruktif dan para pelanggan langsung menghubungi Bapak Welly untuk menyampaikannya. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta mengambil langkah-langkah untuk mengurangi jumlah pelanggan yang mengalami masalah dengan segera mengimplementasikan saran yang diberikan oleh pelanggan. Menurut Bapak Welly, saran tersebut merupakan bentuk terima kasih atas pembelian gudeg sagan dan usaha untuk meningkatkan kualitas secara keseluruhan. Hal ini membuat pelanggan dan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta merasa senang.

Menurut Bapak Welly, keputusan untuk memiliki sertifikat halal akan memiliki dampak signifikan terhadap strategi pemasaran dan penjualan

yang akan diimplementasikan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta. Bapak Welly menyadari bahwa memiliki sertifikat halal akan memberikan keuntungan yang besar dalam mencapai pasar yang lebih luas, terutama bagi pelanggan yang memprioritaskan makanan halal.

Dengan mendapatkan sertifikat halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dapat memperluas jangkauan dan daya tarik kepada pelanggan yang mempertimbangkan aspek kehalalan dalam pemilihan tempat makan. Hal ini akan memberikan kepercayaan dan keyakinan kepada pelanggan bahwa hidangan yang disajikan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memenuhi standar halal yang diakui secara resmi.

Setelah terbitnya sertifikat halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta akan mempromosikan keunggulan mereka sebagai rumah makan yang memiliki sertifikat halal. *“Kami dapat menggunakan label halal dan menjadikannya sebagai salah satu alasan utama bagi pelanggan untuk memilih gudeg sagan”*. Dalam strategi pemasaran, hal ini akan meningkatkan lebih daya tarik dan kepercayaan pelanggan terhadap rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum dapat memberikan kepastian mengenai informasi terkait sertifikat halal, sehingga rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum dapat memanfaatkan sertifikat halal sebagai keunggulan kompetitif di pasar. Akibatnya, mereka belum dapat mencapai keuntungan finansial yang berkelanjutan yang mungkin akan diperoleh jika mereka memiliki sertifikasi halal.

Namun, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah mampu menonjol di pasar dengan menggunakan strategi lain untuk memperoleh keunggulan, yaitu mempromosikan bahwa hidangan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta tidak menggunakan pengawet dan menjaga standar kebersihan dan keamanan yang tinggi. Dengan menggunakan *tagline* “tanpa

penyedap makanan” dan menekankan kebersihan dan keamanan, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah berhasil menarik perhatian pelanggan.

Kehadiran rumah makan gudeg sagan Yogyakarta yang terlihat bersih dan aman telah menciptakan kepercayaan dan kenyamanan bagi pelanggan. Dengan demikian, mereka telah berhasil membangun reputasi sebagai rumah makan yang berkualitas. Hal ini memberikan keunggulan yang memungkinkan mereka untuk menghasilkan keuntungan finansial yang berkelanjutan selagi menunggu sertifikat halal terbit.

Selama menunggu terbitnya sertifikat halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah berhasil memanfaatkan keunggulannya di pasar. Melalui fokus pada tidak memakai pengawet dan penekanan pada kebersihan dan keamanan, mereka telah mampu menarik perhatian pelanggan dan menghasilkan keuntungan finansial yang berkelanjutan.

Dalam proses melakukan sertifikasi halal, bantuan teman Bapak Welly yang bekerja di pemerintah daerah memberikan wawasan mengenai langkah-langkah, dokumen yang diperlukan dan prosedur yang harus diikuti. Dengan bantuan tersebut, Bapak Welly berharap dapat mempercepat proses sertifikasi halal dan menghindari hambatan atau kesalahan yang mungkin terjadi jika ia melakukannya sendiri.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki alasan untuk melakukan sertifikasi halal yaitu karena kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal dan kepatuhan terhadap regulasi pemerintah sebagai bagian dari tanggung jawab mereka sebagai penjual makanan.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki saran kepada pemerintah untuk meningkatkan dukungan finansial dan non-finansial terhadap sertifikasi halal guna mendukung pertumbuhan industri halal. Menurut Bapak Welly, halal merupakan kebersihan dari proses awal hingga akhir, dan jika konsep kebersihan ini disosialisasikan dengan baik, akan mendorong kesadaran dan menjaga kebersihan. Mengingat awal mula gudeg

sagan beroperasi di warung kaki lima, teman-teman Bapak Welly di sekitarnya kurang memiliki kesadaran akan pentingnya kebersihan.

Pengamatan Bapak Welly menunjukkan bahwa non-muslim tidak keberatan membeli makanan halal, sehingga sertifikasi halal juga perlu diwajibkan kepada penjual non-muslim karena sertifikasi halal tidak akan merugikan penjual non-muslim, bahkan dapat meningkatkan penjualan mereka.

Selain itu, pemerintah perlu mengkomunikasikan dan menjelaskan secara detail mengenai sertifikasi halal sesuai dengan pemahaman mereka. Cara penyampaian informasi harus sama agar para penjual yang berbeda pemahaman tidak merasa terkecoh. Penyelia yang bertugas dalam mensosialisasikan sertifikasi halal harus memiliki keahlian dan pemahaman yang baik. Penting juga menyampaikan informasi ini kepada penjual kecil, bukan hanya kepada rumah makan besar agar tidak menimbulkan ketimpangan.

Dalam rangka mencapai kesetaraan dan keadilan, perlu adanya sosialisasi yang efektif untuk memastikan manfaat sertifikasi halal dapat dirasakan oleh semua pihak. Jika sertifikasi halal dapat diberikan secara gratis, hal ini akan semakin baik karena untuk mendorong pertumbuhan industri halal secara menyeluruh dan memberikan keadilan bagi semua pelaku usaha.

### **C. Pembahasan**

Penelitian ini melakukan tinjauan mengenai pengaruh literasi halal, kepatuhan jaminan produk halal, dan motivasi finansial terhadap keputusan sertifikasi halal di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dengan beberapa aspek yang terdapat dalam penelitian terdahulu.

Hasil penelitian ini mendukung kepada peneliti sebelumnya yang dilakukan oleh (Khasanah, Dharmmesta, & Sutikno, 2023), yang menyebutkan bahwa faktor *halal food literacy* yaitu kesadaran halal, pengetahuan halal,

keyakinan perilaku dan keyakinan label, lalu penelitian (Malini, 2021) menjelaskan bahwa pengetahuan tentang perilaku halal, sikap halal dan pengetahuan halal membantu untuk meningkatkan literasi halal UKM dan akan terciptanya ekosistem halal yang lebih baik untuk meningkatkan ketahanan pangan.

Penelitian ini mendapati bahwa literasi halal pada rumah makan gudeg sagan Yogyakarta meliputi pemahaman mengenai konsep halal, pengetahuan halal, kesadaran akan pentingnya halal, kepercayaan dalam menjaga prinsip halal dan bagaimana keyakinan tersebut mempengaruhi perilaku dalam menghadirkan menu halal. Menurut Bapak Welly, halal mengacu pada kebersihan dari segala aspek dan menghindari penggunaan bahan-bahan yang dilarang dalam ajaran Islam.

Sebagai pemilik rumah makan, Bapak Welly menunjukkan kesadaran akan pentingnya halal, yang tercermin dari upaya memenuhi kriteria halal dalam operasional rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dari awal hingga akhir. Keyakinan Bapak Welly terkait halal mengacu pada masakan harus bersih, aman dan sehat guna menjaga kualitas dan kepercayaan pelanggan. Hal ini dipengaruhi oleh keyakinannya bahwa mematuhi prinsip halal merupakan tanggung jawab bagi umat muslim dan tidak boleh diabaikan.

Berbeda dengan penelitian lain yang dilakukan oleh (Yuwana, et al., 2021) yaitu bertujuan untuk menganalisis implementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal dengan ketentuan dan standar HAS-23000 untuk menjamin kehalalan produk selama masa berlakunya sertifikat halal. Pada penelitian ini menganalisis kriteria terbaru yang terdapat dalam Sistem Jaminan Produk Halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat lima kriteria utama dalam Sistem Jaminan Produk Halal, yaitu komitmen dan tanggung jawab, kriteria bahan, kriteria proses, kriteria produk dan kriteria pemantauan dan evaluasi.

Kriteria komitmen dan tanggung jawab menunjukkan bahwa pemilik dan karyawan berkomitmen dan tanggung jawab dalam menjalankan

operasional mereka. Proses penerimaan karyawan baru dan pelatihan oleh internal rumah makan gudeg sagan membantu memastikan pemahaman dan penerapan standar operasional yang tepat. Timbulnya situasi kurangnya komitmen dan tanggung jawab karyawan dapat ditangani dengan pendekatan komunikasi yang baik

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memprioritaskan pemilihan pemasok bahan baku yang sesuai dengan ajaran islam. Meskipun belum memperoleh sertifikat halal dari BPJPH, mereka telah melakukan verifikasi langsung terhadap pemasok bahan baku dan memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan bersih dan bebas dari bahan yang diharamkan. Kebijakan pengambilan bahan baku langsung dari pemasok utama membantu menjaga mutu dan kesegaran bahan baku.

Kriteria proses meliputi aspek produksi produk yang aman dan sehat, menjaga kebersihan lokasi dan alat-alat produksi, serta mengawasi proses secara langsung menunjukkan komitmen untuk menjaga kebersihan dan menghindari kontaminasi bahan yang diharamkan dalam proses produksi. Pemantauan rutin oleh pemilik dan karyawan membantu memastikan kualitas masakan yang disajikan memenuhi standar kebersihan dan kesehatan yang tinggi. Kebijakan untuk tidak memanaskan ulang makanan secara berulang membantu menjaga kesegaran dan kualitas makanan. Saat ini, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta dalam proses memperoleh sertifikat halal dari BPJPH. Meskipun belum memiliki sertifikat halal, mereka tetap berkomitmen untuk menyajikan produk yang aman dan berkualitas. Pengemasan yang baik dan pemilihan bahan yang tepat membantu memastikan bahwa produk gudeg yang disajikan aman dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan.

Penelitian ini memberikan analisis mengenai kriteria terbaru dalam Sistem Jaminan Produk Halal yang dapat menjadi acuan bagi pelaku industri makanan dalam memastikan produk mereka sebelum melakukan sertifikasi halal untuk memenuhi standar halal yang sesuai dengan aturan yang berlaku. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki komitmen dan tanggung

jawab terhadap sistem jaminan produk halal. Mereka secara konsisten melakukan pemantauan dan evaluasi internal terhadap aspek-aspek produksi untuk memastikan standar halal terpenuhi. Meskipun belum menerapkan prosedur audit internal oleh penanggung jawab halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah memastikan bahwa mereka memenuhi kriteria dalam sistem jaminan produk halal.

Hasil penelitian juga mengungkapkan bahwa Bapak Welly, sebagai produsen memiliki kesadaran mengenai sertifikasi halal karena merupakan tanggung jawab sebagai produsen untuk menyediakan dan memberikan informasi yang jelas setiap bahan yang digunakan dan menjadi tanggung jawab produsen untuk melakukan perlindungan bagi konsumen dan adanya sertifikat halal merupakan sarana bagi konsumen untuk memilih makanan. Berbeda dengan penelitian (Syafitri, Salsabila, & Latifah, 2022) menyebutkan bahwa kesadaran produsen sangat minim mengenai sertifikasi halal.

Hasil penelitian ini juga mendukung kepada peneliti sebelumnya yang telah dilakukan oleh (Sholihah & Setiawan, 2022), yang menyebutkan bahwa sikap, norma subjektif, dan persepsi kontrol halal mendukung pelaku UMKM untuk melaksanakan sertifikasi halal, lalu penelitian (Ariny & Nurhasanah, 2020) menyebutkan bahwa adanya undang undang jaminan produk halal sangat strategis dalam upaya menciptakan keamanan dan kenyamanan masyarakat sehingga dampak terhadap peningkatan ekonomi, namun tidak selaras dengan penelitian ini yang menyebutkan bahwa rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah menciptakan kepercayaan dan kenyamanan bagi pelanggan dengan *tagline* tanpa bahan pengawet karena rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah berhasil menghasilkan keuntungan finansial yang berkelanjutan selagi menunggu sertifikat halal.

Penelitian menunjukkan bahwa terdapat motivasi finansial internal dan eksternal di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta. Hal ini diperkuat dengan penelitian, (Talib, 2017) menyatakan bahwa *Halal Food Safety Certification* dapat memicu proses internal yang efisien atau secara eksternal

mempromosikan citra dan reputasi sebuah rumah makan. Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta memiliki motivasi finansial internal dan eksternal. Motivasi finansial internal berfokus pada kesejahteraan karyawan dan keberlanjutan usaha. Bapak Welly menetapkan gaji, tunjangan, dan fasilitas tambahan untuk meningkatkan motivasi dan kesejahteraan karyawan. Rumah makan ini juga ingin mendapatkan sertifikasi sebagai bentuk tanggung jawab terhadap pelanggan dan untuk meningkatkan penjualan. Meskipun menghadapi tantangan dalam proses mendapatkan sertifikasi, mereka bertekad untuk mencapainya.

Menurut penelitian (Khairunnisa, Lubis, & Hasanah, 2020) berpendapat bahwa terjadinya perubahan omzet UMKM sebelum dan sesudah memiliki sertifikat halal dan adanya beberapa faktor yang mempengaruhi peningkatan perolehan omzet UMKM setelah memiliki sertifikat halal secara positif dan signifikan yaitu modal, jam kerja, lama usaha dan promosi. Penelitian ini menemukan bahwa rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum dapat memastikan keuntungan finansial yang berkelanjutan setelah memiliki sertifikat halal. Meskipun demikian, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta berhasil memperoleh keunggulan dengan mempromosikan bahwa hidangan di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta tidak menggunakan pengawet dan menekankan pada standar kebersihan dan keamanan, berhasil menarik perhatian pelanggan.

Dalam hasil wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini, Bapak Welly sebagai pemilik rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menyampaikan saran kepada pemerintah untuk meningkatkan dukungan finansial dan non finansial terhadap sertifikasi halal, sebagai upaya mendukung pertumbuhan industri halal. Hasil penelitian ini juga mendukung kepada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Amrin, Supriyanto, & Ardiansyah, 2022), yang menyebutkan bahwa pemerintah melakukan pembinaan lanjutan dari praktisi bisnis serta difasilitasi terkait pengajuan sertifikat halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJPH), lalu (Susihono & Febianti, 2018) menyebutkan bahwa perlu diberikan pendampingan berkelanjutan serta

diberikan contoh secara bertahap implementasi sistem jaminan halal agar dapat terukur tahapan capaian sistem yang ada.

Motivasi finansial yang tinggi di rumah makan gudeg sagan Yogyakarta, baik dari sisi internal maupun eksternal, juga menjadi dorongan untuk terus meningkatkan kualitas dan pelayanan. Dengan melakukan sertifikasi halal, rumah makan gudeg sagan Yogyakarta diharapkan dapat mencapai pertumbuhan finansial yang berkelanjutan dan memberikan kepercayaan kepada pelanggan mengenai kehalalan dan kualitas hidangan yang disajikan. yang selaras dengan penelitian (Waluyo, 2013) menyebutkan bahwa motivasi mendapatkan profit memiliki pengaruh terhadap pelaksanaan sertifikasi halal para produsen makanan di kabupaten sleman dan Bantul, lalu penelitian (Fauziah, Diana, & Fakhriyyah, 2023) menyebutkan bahwa prospek bisnis dan sikap produsen berpengaruh pada pemenuhan sertifikasi halal UMKM di kota malang.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan pada bab sebelumnya, maka Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal dan Motivasi Finansial Terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Literasi Halal terhadap keputusan sertifikasi halal dianalisis dengan konsep halal yaitu bersih, pengetahuan halal dengan menghindari hal yang dilarang dalam syariat islam, kesadaran halal untuk memenuhi sertifikasi halal, kepercayaan halal dengan memenuhi standar halal dan keyakinan perilaku sebagai umat muslim. Berdasarkan hasil penelitian masing masing indikator, literasi halal yang dimiliki oleh pemilik dan karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menjadi faktor dalam keputusan sertifikasi halal.
2. Kepatuhan Jaminan Produk Halal terhadap keputusan sertifikasi halal dianalisis dengan kriteria lima SJPH dan telah memenuhi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses, produk, pemantauan dan evaluasi. Semua sesuai dengan standar rumah makan gudeg sagan Yogyakarta yaitu aman, bersih dan sehat dan berkualitas. Pemenuhan seluruh kriteria sistem jaminan produk halal di rumah makan gudeg sagan yogyakarta menjadi faktor dalam keputusan sertifikasi halal.
3. Motivasi Finansial terhadap keputusan sertifikasi halal dianalisis dengan faktor internal yaitu alasan melakukan sertifikasi halal karena kesadaran dan sebagai tanggung jawab produsen, pelayanan terbaik, dan untuk meningkatkan fungsi sumber daya yaitu pelayanan, meningkatkan penjualan di pasar dengan pelaksanaan sertifikasi halal, dan meningkatkan produksi dan kualitas produk dengan kondisi

makanan yang aman. Analisis motivasi finansial eksternal dengan adanya dukungan non finansial, perluasan pangsa pasar dengan keunggulan dari pesaing lain yaitu tanpa pengawet dan persaingan pasar yaitu melaksanakan sertifikasi halal. Motivasi finansial yang dimiliki oleh pemilik dan karyawan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta menjadi faktor dalam keputusan sertifikasi halal.

Rumah makan gudeg sagan Yogyakarta telah menunjukkan dan memenuhi semua kriteria literasi halal dan sistem jaminan produk halal. Namun, halal yang dikatakan oleh rumah makan gudeg sagan Yogyakarta belum tentu dikatakan halal oleh konsumen karena belum adanya sertifikat halal. Saat ini rumah makan gudeg sagan Yogyakarta sedang menunggu keluarnya sertifikat halal, jika lama proses sertifikasi, bisa dipertanyakan proses dan hal lainnya serta sikap sungkan untuk mengkonfirmasi terkait sertifikat halal yang dikatakan oleh Bapak Welly tidak bisa diukur menjadi suatu kepercayaan. Motivasi finansial yang tinggi, baik dari sisi internal maupun eksternal, menjadi dorongan untuk terus meningkatkan kualitas dan pelayanan rumah makan gudeg sagan Yogyakarta.

## **B. Saran**

1. Pemerintah mengupayakan sosialisasi menyeluruh ke beberapa daerah, guna meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai tujuan UU JPH dan urgensi untuk menjamin kehalalan produk melalui proses sertifikasi halal.
2. Pelaku usaha perlu diberdayakan agar lebih menyadari manfaat yang dapat diperoleh dari perolehan sertifikasi halal, sehingga akan terbuka peluang untuk melakukan sertifikasi halal.
3. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat difokuskan pada pendampingan dalam rangka mengoptimalkan pelaksanaan sertifikasi halal, guna mendukung dan memfasilitasi pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan halal dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Fatih, S., & Esfandiari, F. (2020). Halal Food in South East Asia: Are We Looking Forward? *Advances in Economics, Business and Management Research*, volume 121, 166-169.
- Andi Maryam, S. (2022). Analysis of Halal Literacy Level on Halal Awareness and Use of . *Jurnal Ekonomi Islam*, 85-96.
- Antaraa, P. M., Musa, R., & Hassan, F. (2016). Bridging Islamic Financial Literacy and Halal Literacy: The Way Forward in Halal Ecosystem. *Procedia Economics and Finance* 37, 196-202.
- Ariny, B. D., & Nurhasanah. (2020). Dampak Positif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Menciptakan Sistem Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Syari'e*, 198-218.
- BPJPH. (2020, September 11). Prosedur & Cara Pengajuan Sertifikasi Halal (1).
- BPJPH. (2021, Juli 7). *BPJPH: Revisi UU JPH Melalui UU Cipta Kerja Percepat Penyelenggaraan JPH*. Retrieved from Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama RI:  
<http://www.halal.go.id/beritalengkap/447>
- BPJPH. (2021, September 20). *Manual Sistem Jaminan Produk Halal*.
- Dian Kartika Rahajeng, M. P. (2022). *Sertifikasi Halal*. Yogyakarta.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian. , *Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 33-54.
- Fauziah, A., Diana, N., & Fakhriyyah, D. D. (2023). Pengaruh Kesadaran Halal, Kemudahan, Prospek Bisnis, Dan Sikap Produsen Terhadap Kepatuhan Ssertifikasi Halal UMKM di Kota Malang. *El-Aswaq: Islamic Economic and Finance Journal*, 161-173.

- Indah. (2023, Januari 7). Produk Ini Harus Bersertifikat Halal di 2024, Kemenag: Ada Sanksi Bagi yang Belum!
- Indra Prasetia, S. M. (2022). *Metodologi Penelitian Pendekatan Teori dan Praktik*. umsu press.
- Kafd, N., Anwar, Z., Saputro, E., Ubaidillah, K., Maghribi, H., Rohman, N., . . . Mardiyah, I. K. (2021). *Buku Saku Halal*. Jakarta: Sulur Pustaka.
- Khairunnisa, H., Lubis, D., & Hasanah, Q. (2020). Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi . *AL-MUZARA'AH*, 109-127.
- Khasanah, M., Dharmmesta, B. S., & Sutikno, B. (2023). Halal food literacy: Conceptual framework, dimension, and scale developmment . *Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam* , 74-90.
- Kurniawati, L. S., & Marta, R. F. (2021). Menelisik Sejarah Gudeg Ssebagai Alternatif Wisata Dan Citra Kota Yogyakarta. *Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 26-35.
- Kusumastuti, A., & Khoiron, A. M. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo.
- Maldonado, E., Bai, L., Ramirez, R., Gong, S., & Rodriguez, R. (2013). Comparison of implementing HACCP systems of exporter Mexican and Chinese meat enterprises. *Food control*, 109-115.
- Malini, H. (2021). Small and Medium Enterprises Halal Literacy. *Journal of Islamic Economics and Finance Studies*, 110-121.
- Minta Harsana, M. T. (2020). Potensi Makanan Tradisional .
- MUI, L. (2023, February 2). Kriteria Sistem Jaminan Halal Dalam HAS23000. pp. <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>.

- MUI, L. (2023, February 2). Prosedur Sertifikasi Halal MUI Untuk Produk Yang Beredar Di Indonesia. pp. <https://halalmui.org/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia/>.
- Nursalikhah, A. (2022, September 29). *Kesadaran Produk Halal Perlu Dibarengi dengan Literasi*. Retrieved from [ihram.co.id](http://ihram.co.id):  
<https://ihram.republika.co.id/berita/riyojn366/kesadaran-produk-halal-perlu-dibarengi-dengan-literasi>
- Prakoso, D. S., & Sahrul, R. (2021, December 10). *Literasi Halal untuk Masyarakat Dunia*. Retrieved from [SOLOPOS.com](http://SOLOPOS.com)
- Rahmat, B. Z., Nurhasanah, E., & Zahra, Q. S. (2023). Literasi Halal Food Dan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Makanan Ringan Di Desa Cukangkawung Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 29-35.
- Safaah Restuning Hayati, S. A. (2021). Analisis Literasi Halal, Label Halal, Islamic Branding, dan . *Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 165-176.
- Salahuddin, N., Isa, N. M., Ahmad, M., Saad, S., & Salahuddin, N. R. (2017). Literasi Konsep Halal: Perbandingan . *Jurnal Pengguna Malaysia*, 84-102.
- Salehudin, I. (2021). Halal Literacy: A Concept Exploration and Measurement. *Marketing Journal*, 1-12.
- Setyaningsih, E. D., & Marwansyah, S. (2019). TheEffect of Halal Certification and Halal Awareness through Interest in Decission on Buying Halal Food Products. *Journal of Islamic Economics, Finance and Banking*, 64-79.
- Sholihah, A., & Setiawan, F. (2022). Pendekatan Theory of Planned Behavior Dalam Melakukan Sertifikasi Halal bbagi Pelaku UMKM . *Jurnal Maneksi*, 427-439.
- Sri Anindiati Nursastri. (2016). *Tiga Jenis Gudeg dan Keistimewaannya*. [kompas](http://kompas.com).

- Sugiyono, P. D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: cv Alfabeta.
- Susihono, W., & Febianti, E. (2018). Implementasi Sistem Jaminan Halal Melalui Bimbingan Teknis Penerapan HAS-23000 Di Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon Banten. *Teknika*, 201-208.
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Jurnal Pemikiran dan Penelitian Ekonomi Islam*, 16-42.
- Talib, M. S. (2017). Motivations and benefits of halal food safety certification. *Journal of Islamic Marketing*, 605-624.
- Ulya, F. N. (2022, Juli 9). *Hingga 2022, 10.643 UMK Dapat Sertifikasi Halal LPPOM MUI*. Retrieved from Kompas.com: <https://money.kompas.com/read/2022/06/09/120110426/hingga-2022-10643-umk-dapat-sertifikasi-halal-lppom-mui?page=all>
- Waluyo. (2013). Pengaruh Pemahaman Agama, Motifasi Mendapatkan Profit Dan Tingkat Pendidikan Terhadap Kesadaran Sertifikasi Halal Bagi Produsen Makanan Di Kabupaten Sleman Dan Bantul. *INFERENSI, Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 75-99.
- Yaqub, K. A. (2013). *Kriteria hala-haram untuk pangan, obat, dan kosmetika menurut al-qur'an dan hadis*. Jakarta: Pustaka Firdaus.
- Yudhistira, B. (2022). The development and quality of jackfruit-based ethnic food, gudeg, from Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*.
- Yuwana, A. M., Novia, V., Octarina, A. D., Mizard, R., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putri, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis. *Jurnal Agroindustri Halal*, 195-206.
- Zahra, C. L. (2023). *Olah Data*. Yogyakarta.

## LAMPIRAN

### WAWANCARA

Interviewe : Bapak Welly (Pemilik Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta)

Hari, tanggal : Senin, 19 Juni 2023

Tempat : Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta

Waktu : 19.00 – 21.00 WIB

No	Pertanyaan	Jawaban
	<b>Literasi Halal</b>	
1.	Bagaimana rumah makan gudeg sagan memahami konsep hukum halal dalam makanan dan minuman ?	Halal menurut saya yaitu bersih, tidak hanya makanan yang tidak mengandung babi namun lebih dari itu. namun saat ini kami gudeg sagan masih melakukan proses sertifikasi halal. Beberapa kali sudah mengurus, namun saat itu kami belum tau bagaimana caranya. Dan ini sedang dibantu oleh pemerintah daerah
2.	Setelah memahami konsep literasi halal, apa saja yang anda lakukan ?	Sebenarnya berdasarkan teori yang sudah disebutkan kita sudah mengikuti namun tidak dilembagakan, semua proses yang kita hidangkan sudah melalui proses itu hanya namun belum disahkan sertifikasi, kurang suratnya saja
3.	Bagaimana usaha anda untuk membangun dan mewujudkan pengetahuan halal diantara staff dan karyawan rumah makan gudeg sagan ?	Karena kita sebagai umat muslim yang terbesar dan pasar kita disini juga jadi jika kalau kita tidak mengikuti disitu, lama lama akan kita tertinggal tidak mengikuti yang lain.. kita tidak ada pelatihan. kita sudah membangun kesadaran praktek dari dulu seperti dari masakan2 harus lebih hyginies, standar kita pada saat itu belum mengerti halal atau

		tidaknya namun sudah mengikuti sesuai teori yang disebutkan. Seperti memotong ayam, bumbu rempah2 sudah sesuai semua. seadanya dicek dengan senang hati
<b>SJPH – Komitmen dan tanggung jawab</b>		
4.	Bagaimana kebijakan halal disosialisasikan serta diimplementasikan oleh seluruh karyawan rumah makan gudeg sagan ?	Tidak ada sosialisasi dan pelatihan, namun ketika melakukan penerimaan karyawan oleh saya sendiri, sudah dijelaskan semua standar operasional di rumah makan ini.
5.	Bagaimana cara manajemen rumah makan gudeg sagan mengatasi jika ada karyawan yang tidak berkomitmen dan tanggung jawab dalam proses produk halal ?	Jika ada karyawan yang tidak berkomitmen dan tanggung jawab dalam proses pembuatan, penyajian tidak bisa, tidak bisa dibenarkan. Ada seleksi untuk karyawan. Jika ada makanan taro dibawah tidak boleh, tidak pantas seperti panci ditaro dibawah, paling tidak ada tempatnya tidak boleh dilangkahi langkahi. Sebelum merekrut karyawan sudah pasti megikuti semuanya. Wawancara seperti “kamu aharus begini begini’ hanya lisan saja, kamu harus ikut sama dia, training oleh karyawan yang sudah lama .
<b>SJPH – Bahan</b>		
6.	Bagaimana cara menyeleksi dan memilih pemasok bahan baku untuk memastikan bahwa mereka memiliki keyakinan dan praktik yang sesuai dengan prinsip halal ?	kepercayaan. Dari awal kami sudah menaruh kepercayaan kepada pemasok dan sudah melihat langsung kalau ada yang tidak bagus kita kembalikan. Kita harus KW 1 tidak bisa KW 2

7.	Mengapa perlu membeli dan menggunakan bahan dengan nama/merk dan produsen yang memiliki sertifikat halal ?	Untuk pemasok belum memiliki sertifikat halal namun kami percaya bahwa pemasok bebas dari hal hal yang dilarang dari agama.
8.	Menurut anda mengapa perlu menggunakan bahan yang aman dan tidak berbahaya ?	Perlu menggunakan bahan yang aman dan berbahaya karena kembali ke diri kita sendiri, jika kita ingin sehat , minimal makan dari makanan yang sehat, karena sebagai penjual makanan apa yang kita sajikan apa yang kita makan juga. Jika menggunakan bahan yang berbahaya itu tidak boleh tidak pantas juga.
9.	Apakah rumah makan gudeg sagan memiliki standar pemeriksaan ketat terhadap bahan bahan yang digunakan dalam makanan-minuman ?	Dari awal kita menerima bahan, proses, penyajian. Benar benar diseleksi. Kalau kita tidak bagus. Kita tidak bisa masuk istana negara. Karena istana negara tidak pakai micin, karena bakal dikembalikan. Karena distana negara, halal atau tidak halal tidak peduli asalkan tidak pakai bahan kimia. Karena di istana negara ada tamu Vvip. Jadi lepas dari halal dan tidak halal, syarat itu diperiksa di lab. Jadi kenapa saya mengatakan. Disini hanya tidak ada sertifikasi, dari awal kita sudah memahami harus bersih. Kembali jika kita ingin terbaik dari orang lain kita harus. Itu bagi rumah makan jika tidak seperti itu, akan fatal.
10.	Bagaimana anda memastikan bahwa semua bahan di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan standar halal ?	Kami memastikan bahwa semua bahan disini aman, sehat karena dampaknya kena yang lain jika kualitas bahan tidak bagus. .Kalua bawang merah busuk, pasti menular. Kita tidak mau menerima. Beras harus yang bagus dari pemasoknya dari

		yogyakarta, bumbu dampur, bawang dari brebes, ayam dari congcat, langsung dari petani ke gudeg sagan. Tidak melewati pasar lama lama dulu. Karena kalua melewati pasar akan mengurangi kualitas juga.
	<b>SJPH - Proses</b>	
11.	Bagaimana menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan dalam keadaan bersih higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan ?	Dengan cara ketika selesai digunakan dibersihkan kembali dan ditaro ditempat semula, selain itu ketika melakukan pencucian juga spon cuci sering diganti, untuk menghindari terkontaminasi dengan bahan najis, dapur merupakan tempat rahasia jadi tidak boleh sembarang orang yang masuk.
12.	Menurut anda, mengapa produk yang dihasilkan harus produk yang aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi ?	Karena akan kembali lagi kepada diri kita sendiri, dan merupakan tanggung jawab kepada pelanggan yang datang.
13.	Bagaimana proses penyajian produk apakah rumah makan gudeg sagan memiliki prosedur dalam penyajian produk ?	Kami mempunyai SOP yang berlaku dalam penyajian produk, seperti salah satu contohnya tidak boleh melakukan pemanasan makanan berulang kali karena akan merusak kualitas makanan tersebut.
14.	Bagaimana anda memastikan bahwa semua proses di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan standar halal ?	Dari cuci piring, kalua saya melihat dari sop rumah makan , buang limbahnya dimana ? kita harus sedaitl apa yang harus idibutuhkan oleh rumah makan.  Tidak boleh sembarangan. Akan disaring lalu disedot yang tidak pantas diambil, akan merusak lingkungan, sumur saya sampai hitam siapa yang berani melawan ? tidak ada.

		Jadi peraturan yang di yogya tumpeng tindh. Banyak rumah makan yang asal asalan, itu mereka. Kita harus melakukan yang terbaik.
<b>SJPH - Produk</b>		
15.	Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan menghasilkan produk yang aman, sehat dan halal untuk dikonsumsi?	Mulai dari bahan baku yang dipilih dan proses yang baik hingga produk itu disajikan untuk pelanggan sudah melewati proses yang aman.
16.	Bagaimana memastikan bahwa produk tidak menggunakan nama yang tidak sesuai dengan syariah Islam ?	Nama produk sama, intinya gudeg yang membedakan namanya hanya tambahan lauknya saja dulu kita menyediakan vegetarian , kuahnya gaboleh diambil bekas ayam. Kasian orang yang vegetarian. Kita hanya bisa tidak pakai kaldu ayam dan tidak pakai ayam. Kita berhenti produksi gudeg vegetarian saat covid.
17.	Apakah produk yang akan disertifikasi halal merupakan produk yang sudah terjamin dan memenuhi kriteria untuk melakukan sertifikasi halal ?	Kami sudah menjamin, jika saya melakukan hal hal buruk saya membohongi namanya.
18.	Apakah anda memiliki prosedur atau kebijakan yang memastikan bahwa semua menu di rumah makan gudeg sagan sesuai dengan prinsip halal ? bisakah anda menjelaskan hal tersebut ?	Dengan label tanpa adanya pengawet sudah dipastikan bahwa makanan yang disajikan di sini sudah aman, jika mau diperiksa dengan senang hati. untuk prosedur disini tidak tertulis, yang tertulis yaitu datangnya bahan dan sudah berapa lama.
<b>SJPH – Komitmen dan tanggung jawab</b>		
19.	Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan melakukan	Melakukan pemantauan dan evaluasi dilakukan oleh para karyawan jika ada masalah langsung

	pemantauan dan evaluasi internal untuk memantau penerapan Sistem Jaminan Produk Halal ?	dievaluasi, mereka melakukan sendiri, mereka punya kesadaran sendiri. evaluasi selama 3x oleh saya sendiri, mau liburan pasti evaluasi, jika sudah aga longgar baru evaluasi apa yang kurang dari bahan, proses, dan produk.
20.	Jika dalam pemantauan ditemukan ketidaksesuaian terhadap penerapan Sistem Jaminan Produk Halal, bagaimana cara yang dilakukan oleh rumah makan gudeg sagan ?	Tidak bisa, namun jika ada yang tidak sesuai akan kami evaluasi dan caranya yaitu dengan diberitahu baik baik agar komunikasi berjalan dengan nyaman. Tidak ada penanggung jawab penyelia halal, langsung dari saya sendiri.
21.	Diantara kelima kriteria jaminan produk halal, permasalahan apa saja yang dihadapi dalam penerapan sertifikasi halal di rumah makan gudeg sagan ?	Tidak ada, Meskipun demikian, kami masih menghadapi satu permasalahan yaitu belum diterbitkannya sertifikasi halal.
<b>Motivasi Finansial Internal</b>		
22.	Dalam usaha meningkatkan produksi dan kualitas produk dengan tujuan memperoleh sertifikasi halal, apakah ada beberapa masalah atau hambatan finansial yang dihadapi ? bagaimana cara mengatasi hal tersebut ?	Hingga saat ini, Tidak ada masalah dalam finansial yang dihadapi
23.	Apakah ada pelatihan dan pengembangan karyawan mengenai keputusan sertifikasi	pendekatan lebih ke familiar, tidak ada hanya saat penerimaan karyawan saya menjelaskan SOP menyajikan untuk memberikan pelayanan terbaik,

	halal dapat meningkatkan pemahaman mereka mengenai persyaratan halal dan pentingnya keputusan terhadap standar halal ?	dan mereka mempunyai kesadaran sendiri, contohnya seperti saya tidak mewajibkan untuk berhijab namun dengan pakai kerudung itu jauh lebih baik, antisipasi rambut jatuh. Dan juga saya selalu stay memantau disini,
24.	Untuk meningkatkan komitmen dan motivasi yang lebih besar dari karyawan dalam melakukan tugas yang diberikan, apa yang dilakukan oleh manajemen puncak rumah makan gudeg sagan ?	Disini tidak ada perbedaan, jika disini hanya sekedar hanya iseng saya males jika kerja setahun dua tahun karna gaji sudah diutarakan dari awal. Yang menaikkan gaji bukan saya namun kamu, konsekuensi gaji kamu akan naik, yang berhak menaikkan gaji kamu itu kakmu bukan saya. Menurut saya, Saya tau kamu cape melayani banyaknya pelanggan, kerja ga perlu masukin hati krn itu konsekuensi
25.	Bagaimana manajemen rumah makan gudeg sagan memiliki pandangan terhadap sertifikasi halal ?	Menurut saya ada dua pandangan yaitu islam ktp dan juga bukan islam ktp. Untuk orang-orang yang mengerti, sertifikat halal sangat berarti namun jika yang tidak mengerti dan juga tidak memperhatikan hal tersebut. Namun sertifikat halal sangat penting untuk memberikan jaminan lebih.
26.	Bagaimana manajemen puncak mendukung dan memastikan implementasi standar halal dalam semua aspek dari hulu ke hilir ?	Untuk mendukung dan mengimplementasi standar halal saya menjamin bahwa Saya masak ini tidak sembarangan, dan saya selalu memantau dan karyawan juga memiliki kesadaran terhadap hal itu.

27.	Bagaimana rumah makan gudeg sagan melihat pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan penjualan di pasar ?	Untuk meningkatkan pasti iya tidak mungkin, sudah lama ada kesadaran untuk melakukan sertifikasi halal apalagi produk makanan, menurut saya wajib.
28.	Bagaimana rumah makan gudeg sagan menghadapi tantangan dalam memperoleh sertifikasi halal dan bagaimana anda mengatasinya ?	sudah mengajukan , katanya setengah tahun sudah jadi. Tapi saya orangnya sungkanan minta tolong dan tidak mau buru2in, teman saya mau bantu tidak ada nominalnya, mereka tidak ingin warung saya tutup.
29.	Apa yang mendorong anda untuk mengambil keputusan untuk mendapatkan sertifikasi halal untuk rumah makan gudeg sagan ?	memang harus, kesadaran saya, bukan krn ada yang keisni, memang sudah seperti itu peraturannya, tergantung dari Lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal cepat atau tidak.
30.	Apakah anda percaya bahwa memenuhi persyaratan halal merupakan tanggung jawab sebagai produsen makanan ?	Menurut saya memenuhi persyaratan agar makanan tersebut aman, bersih merupakan tanggung jawab sebagai penjual makanan,
<b>Motivasi Finansial Eksternal</b>		
31.	Bagaimana langkah yang dilakukan rumah makan gudeg sagan untuk mengurangi jumlah keluhan konsumen ?	Ketika dapat komplain atau kritik, saya mengatakan itu bukan kritik namun saran karena kritik terlalu kasar. Menyampaikan langsung kesaya terutama pelanggan. “Mas welly gudegnya kemanisan dikurangi gulanya” “mas welly dikasih wastafel” ( 2hari kemudian udah ada), saya berterima kasih karna demi semuanya. Mereka senang. Saya tidak merasa dikritik.

32.	Bagaimana rumah makan gudeg sagan memastikan bahwa informasi tentang keputusan sertifikasi halal telah tersedia ?	Untuk memberitahu kami belum memiliki sertifikat halal, namun sedang mengajukan, saat ini hanya ada sertifikat bpom
33.	Apakah keputusan untuk mendapatkan sertifikasi halal mempengaruhi strategi pemasaran dan penjualan di rumah makan gudeg sagan ?	Sertifikasi Halal sangat penting dalam meningkatkan penjualan menurut saya, karena masyarakat saat ini semakin peduli dengan kehalalan produk dengan adanya logo halal semakin meningkatkan. Karna saya mengamati non muslim itu tdk masalah, yang jual nonmuslim itu tidak masalah krn itu berdampak meningkatkan kepada penjualan mereka, adanya sertifikat halal tidak menghancurkan.
34.	Bagaimana cara rumah makan gudeg sagan membedakan diri dari pesaing yang juga memiliki sertifikasi halal dan hal pelayanan, cita rasa atau konsep rumah makan	Ada tuntutan dibalik itu, jika ada hal hal buruk saya membohongi Namanya. Dan juga pelayanan diutamakan, bahan yang digunakan juga tidak ada pengawet karena yang makan disini berbagai kalangan mulai dari anak kecil hingga lansia, kasian jika memakai pengawet
35.	Bagaimana gudeg sagan Yogyakarta memanfaatkan sertifikasi halal sebagai keunggulan di pasar dan menghasilkan keuntungan finansial yang berkelanjutan ?	Karena belum ada sertifikasi halal belum memastikan, namun dengan produk yang aman, sehat dan bebas pengawet memberikan keuntungan finansial yang berkelanjutan

36.	Apakah rumah makan gudeg sagan mendapatkan dukungan finansial maupun non finansial dari pemerintah dalam proses sertifikasi halal ?	Saya mendapatkan bantuan dari teman saya yang bekerja di pemerintah daerah untuk melakukan sertifikasi halal
37.	Alasan perusahaan untuk melakukan sertifikasi halal untuk mematuhi undang undang pemerintah atau ada hal lain ?	Selain untuk memenuhi peraturan yang berlaku juga saya memiliki kesadaran sebagai penjual makanan karena untuk menjaga kualitas dan juga kepercayaan pelanggan.
38.	Apakah rumah makan gudeg sagan memiliki saran bagi pemerintah mengenai peningkatan dukungan finansial dan non-finansial terhadap sertifikasi halal untuk mendukung pertumbuhan industri halal ?	halal menurut pengertian saya itu kebersihan. Jika kebersihana itu disosialiisasikan akan menumbuhkan kesadaran kebersihan dan mereka bisa menjaga. awal mula saya di kaki lima. Kalau hujan itu bubar. Kesadaran kaki 5 itu susah karna, mereka itu airnya tidak ganti ganti. Kenapa ? karena saya punya anak kost makan di ugm, air tidak dignati ganti. Susah mencari kesadaran itu, disini menjaga disana tidak menjaga. Saran harus disosialisakan karena itu untuk rakyatnya sendiri. Biar ada kesadaran tuk memulai kebersihan, dengan ada label itulah yang menandakan bahwa sudah sesuai dengan aturan yang berlaku. Jika digaratiskan semakin bagus. Jika pakai sertifikat halal tapi masih pakai air yg buruk itu tidak bisa dibenarkan. Pandai pandai cara menyampaikan harus diterangkan dengan pikiran mereka, harus sama kalau beda cara menangkapnya kasian. Harus pandai2 yang mensosialisakain . paling

		<p>bagus itu disosialisasikan karena sangat bermanfaat. Jangan terus hanya rumah makan, yang kecil kecil juga harus dikasih tau. Kalau nanti tidak seperti itu dilihatnya ada ketimpangan. Menurut saya, orang orang dipemerintah kita terlewat banget, tidak mensupport makanan tradisional, pokoknya siapa yang bayar, kasian yang berjualan masih kecil. Padahal masyarakat kita menengah bawah harus kita support.</p>
--	--	--

## DOKUMENTASI





## **RIWAYAT HIDUP**

Penyusun lahir pada tanggal 23 Desember 2001 di Jakarta. Penyusun berdomisili di Dukuh Zambrud Blok N6/32, Padurenan, Mustika Jaya, Kota Bekasi. Penyusun dapat dihubungi melalui Nomor Handphone 082125712290 atau melalui email [carissaalyz@gmail.com](mailto:carissaalyz@gmail.com) atau pada LinkedIn dengan nama akun Carissa Layyina Zahra.

Penyusun menyelesaikan Sekolah Dasar di SDIT Insan Aulia dari tahun 2006-2013. Kemudian, melanjutkan Pendidikan di MTS Darul Marhamah dari tahun 2013-2016 dan SMAIT As-Syifa Boarding School dari tahun 2016-2019. Pada jenjang selanjutnya, penyusun melanjutkan studi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.