

**/PENERAPAN HALAL FOOD DI WARUNG BAKSO FADIL
SONGKA KECAMATAN WARA SELATAN**

Skripsi

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo*



Oleh

Nurpani Lestari

20 0401 0187

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2024**

**PENERAPAN HALAL FOOD DIWARUNG BAKSO FADIL
SONGKA KECAMATAN WARAS SELATAN**

Skripsi

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo*



Oleh

Nurpani Lestari

2004010187

Pembimbing:

Dr. Mujahidin, Lc., M.El.

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2024**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawa ini:

Nama : Nurpani Lestari
NIM : 20 0401 10187
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

1. Skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri, bukan plagiasi atau duplikasi dari tulisan/karya orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.
2. Seluruh bagian dari skripsi ini adalah karya saya sendiri selain kutipan yang ditunjukkan sumbernya. Segala kekeliruan atau kesalahan yang ada di dalamnya adalah tanggungjawab saya.

Bilamana di kemudian hari pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi administratif atas perbuatan tersebut dan gelar akademik yang saya peroleh karenanya dibatalkan.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 08 November 2024
Yang membuat pernyataan



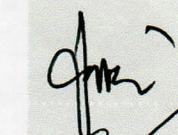
Nurpani Lestari
NIM. 20 0401 0187

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan yang ditulis oleh Nurpani Lestari Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 2004010187 mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Selasa, tanggal 03 Desember 2024 Miladiyah bertepatan dengan 1 Jumadil Akhir 1446 Hijriah telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar Sarjana Ekonomi (S.E.).

Palopo, 4 Desember 2024

TIM PENGUJI

1. Dr. Hj. Anita Marwing, S.H.I., M.H.I. Ketua Sidang ()
2. Dr. Fasiha, S.E.I., M.E.I. Sekretaris Sidang ()
3. Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.E.I., M.A. Penguji I ()
4. Hardianti Yusuf, S.E., Sy., M.E. Penguji II ()
5. Dr. Mujahidin, Lc, M.E.I. Pembimbing ()

Mengetahui:

Rektor IAIN Palopo
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Hj. Anita Marwing, S.H.I., M.H.I.
NIP. 198201242009012006

Ketua Program Studi
Ekonomi Syariah



Dr. Muhammad Alwi, S.Sy., M.E.I.
NIP. 198907152019081001

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِينَ سَيِّدِنَا
مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَأَصْحَابِهِ أَجْمَعِينَ

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah swt. yang telah menganugerahkan rahmat, hidayah serta kekuatan lahir dan batin, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul **“Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan”** setelah melalui proses yang panjang.

Salawat dan salam kepada Nabi Muhammad saw. kepada para keluarga, sahabat dan pengikut-pengikutnya. Skripsi ini disusun sebagai syarat yang harus diselesaikan, guna memperoleh gelar sarjana ekonomi dalam bidang ekonomi syariah pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari banyak pihak walaupun penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan kepada kedua orang tua penulis tercinta, Ayah Kulikilak Topong dan Ibu Ros’ yang sangat luar biasa dalam mengasuh dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang yang tak terhingga, senantiasa mendukung penulis dalam setiap situasi dan keadaan apapun sejak kecil hingga sekarang, sungguh penulis sadari tiada mampu membalas semua itu, hanya do’a yang dapat peneliti anugerahkan untuk mereka berdua semoga senantiasa dalam limpahan kasih sayang Allah swt.

Peneliti menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan tercapai tanpa adanya bantuan, dorongan, & kerjasama dari berbagai pihak. Penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya dan ucapan terima kasih banyak atas segala kontribusinya, di sampaikan dengan hormat kepada:

1. Dr. Abbas Langaji, M.Ag, selaku Rektor IAIN Palopo, Dr. Munir Yusuf, M.Pd, selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Kelembagaan, Dr. Masruddin, S.S., M.Hum, selaku Wakil Rektor Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Dr. Mustaming, S.Ag., M. HI, selaku Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.
2. Dr. Hj. Anita Marwing, S.HI., M.HI, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Dr. Fasiha, M.EI, selaku Wakil Dekan Bidang Akademik, Muzayyanah Jabbani, S.T., M.M, selaku Wakil Dekan Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Muhammad Ilyas, S.Ag., M.A, selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Dr. Muhammad Alwi, S.Sy., M.EI, Ketua Program Studi Ekonomi Syariah, dan Hardianti Yusuf, S.E.Sy., M.EI. selaku Sekretaris Program Studi Ekonomi Syariah IAIN Palopo beserta para dosen dan staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah mendidik serta memberi arahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Mujahidin, Lc.,M.EI. selaku Dosen Pembimbing yang telah sabar dalam memberikan arahan, masukan selama proses penyusunan penelitian skripsi ini.

5. Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A selaku Penguji I dan Hardianti Yusuf, S.E.Sy., M.EI. selaku Penguji II yang telah banyak memberikan masukan, arahan, dalam penyelesaian penelitian skripsi ini.
6. Jumarni, ST., M.E.Sy. selaku Penasehat Akademik.
7. Abu Bakar, S.Pd., M.Pd, selaku Kepala Unit Perpustakaan IAIN Palopo beserta staf yang telah menyediakan buku dan literatur untuk keperluan studi kepustakaan dalam penyusunan penelitian skripsi ini.
8. Kepada saudari saya Indar Wati S.H dan Rahayu Indah Lestari terimakasih telah mendukung dan membantu dalam penyelesaian penelitian ini.
9. seluruh sahabat seperjuangan Sitti Hajar, Husni Nurhasana, Helmi Yanti terimakasih telah membantu penulis dalam proses ini yang selalu kebersamai penulis dalam suka dan duka, dan selalu memberikan support kepada penulis.
10. Kepada EKIS G 2020 yang sudah membantu dan meberikan support kepada penulis.
11. Terimakasih kepada Putri Wulansari, Fitriani Burhan, Milsya, Fatmawati Winda, dan Nofia Rahmawati dan teman” yang saya tidak bisa sebutkan satu persatu yang telah kebersamai dan membantu selama proses perkuliah hingga bisa menyelesaikan studi Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palopo .
12. Kepada senior-senior Ridwan, S.E, Irma, Farhan yang telah memberikan pengalaman, pembelajaran, dan ilmu tentang penelitian, serta berbagai hal positif lainnya kepada penulis.

13. Kepada Owner Bakso Fadil Songka Hj Masdiana dan Karyawan yang sudah meluangkan waktunya untuk menjadi informan saya, penulis mengucapkan banyak terimakasih karena telah membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian.

Semoga setiap bantuan, doa, dukungan, motivasi, dorongan, kerjasama dan amal bakti yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah swt. Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun banyak hambatan, ketegangan, dan tekanan namun dapat penulis dilewati dengan sabar dan baik. penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi setiap pembaca yang budiman. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan serta jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, sebagai pedoman dalam pembuatan karya tulis dikemudian hari, atas masukan, kritik dan saran penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Palopo, 08 November 2024
Penulis

Nurpani Lestari
NIM. 20 0401 0187

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

A. *Transliterasi Arab-Latin*

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf latin dapat di lihat pada tabel berikut:

1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	te
ث	s\`a	s\`	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	je
ح	h}a	h}	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	de
ذ	z\`al	z\`	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	er
ز	Zai	Z	zet
س	Sin	S	es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	s}ad	s}	es (dengan titik di bawah)
ض	d}ad	d}	de (dengan titik di bawah)
ط	t}a	t}	te (dengan titik di bawah)
ظ	z}a	z}	zet (dengan titik di bawah)
ع	'ain	'	apostrof terbalik
غ	Gain	G	ge
ف	Fa	F	ef
ق	Qaf	Q	Qi
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	'	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

Hamzah (ء) yang terletak di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apa pun. Jika ia terletak ditengah atau di akhir, maka ditulis dengan tanda (').

2. Vokal

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

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

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	<i>fathah</i>	a	a
اِ	<i>kasrah</i>	i	i
اُ	<i>dammah</i>	u	u

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيّ	<i>Fathahdanya'</i>	ai	a dani
اَوّ	<i>Fathahdanwau</i>	au	a dan u

Contoh:

كَيْفَ : *kaifa*

هَوْلَ : *hau-la*

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
ا... ا... ي	<i>Fathah</i> dan <i>alif</i> atau <i>ya'</i>	ā	a dan garis di atas
ي	<i>Kasrah</i> dan <i>ya'</i>	ī	I dan garis di atas
و	<i>Dammah</i> dan <i>wau</i>	ū	U dan garis di atas

Contoh:

مَاتَ : *mata*

رَمَى : *rama*

قِيلَ : *qila*

يَمُوتُ : *yamutu*

4. *Ta' marbutah*

Transliterasi untuk *ta'marbutah* ada dua, yaitu: *ta'marbutah* yang hidup atau mendapat harakat *fathah*, *kasrah*, dan *dammah*, transliterasinya adalah [t]. Sedangkan *ta' marbutah* yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang berakhir dengan *ta'marbutah* 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 : *raudhah al-athfal*

الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ : *al-madinah al-fadhilah*

الْحِكْمَةُ : *al-hikmah*

5. *Syaddah (Tasydid)*

Syaddah atau *tasydid* yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda *tasydid*(ّ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda *syaddah*.

Contoh:

رَبَّنَا : *rabbana* -

نَجَّيْنَا : *najjaina* -

الْحَقُّ : *al-haqq*

نُعِمْ : *nu‘ima*

عَدُوٌّ : *‘aduwwun*

Jika huruf *kasrah* (ى) ber-*tasydid* diakhir sebuah kata dan didahului oleh huruf *kasrah* (ى), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* menjadi i.

Contoh:

عَلِيٌّ : ‘Ali (bukan ‘Aliyy atau ‘Aly)

عَرَبِيٌّ : ‘Arabi (bukan ‘Arabiyy atau ‘Araby)

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf *alif lam ma‘arifah* (ال). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa, al-, baik ketika ia diikuti oleh huruf *syamsiyah* maupun huruf *qamariyah*. Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan dihubungkan dengan garis mendatar (-).

Contoh:

الشَّمْسُ : *al-syamsu* (bukan *asy-syamsu*)

الزَّلْزَلَةُ : *al-zalزالah* (*az-zalزالah*)

الفَلْسَفَةُ : *al-falsafah*

الْبِلَادُ : *al-biladu*

7. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof (') hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan akhir kata. Namun, bila hamzah terletak di awal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif.

Contoh:

تَأْمُرُونَ : *ta'muruna*

النَّوْعُ : *al-nau'*

شَيْءٌ : *syai'un*

وَمِرْتٌ : *umirtu*

8. Penulisan Kata Arab yang Lazim Digunakan dalam Bahasa Indonesia

Kata, istilah atau kalimat Arab yang ditransliterasi adalah kata, istilah atau kalimat yang belum dibakukan dalam bahasa Indonesia. Kata, istilah atau kalimat yang sudah lazim dan menjadi bagian dari perbendaharaan bahasa Indonesia, atau sering ditulis dalam tulisan bahasa Indonesia, atau lazim digunakan dalam dunia akademik tertentu, tidak lagi ditulis menurut cara transliterasi di atas. Misalnya, kata al-Qur'an (dari *al-Qur'an*), alhamdulillah, dan munaqasyah. Namun, bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka harus ditransliterasi secara utuh. Contoh:

FiZilal al-Qur'an

Al-Sunnah qabl al-tadwin

9. Lafz al-Jalalah (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf *jarr* dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudaf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah.

Contoh:

دِينُ اللَّهِ *dinul h* بِاللَّهِ *billah*

Adapun *ta'* *marbutah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafz al-jalalah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُم فِي رَحْمَةِ اللَّهِ *hum fi rahmatillah*

10. Huruf Kapital

Walau sistem tulisan Arab tidak mengenal huruf kapital (*All Caps*), dalam transliterasinya huruf-huruf tersebut dikenai ketentuan tentang penggunaan huruf kapital berdasarkan pedoman ejaan Bahasa Indonesia yang berlaku (EYD). Huruf kapital, misalnya, digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri (orang, tempat, bulan) dan huruf pertama pada permulaan kalimat. Bila nama diri didahului oleh kata sandang (al-), maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Jika terletak pada awal kalimat, maka huruf A dari kata sandang tersebut menggunakan huruf kapital (Al-). Ketentuan yang sama juga berlaku untuk huruf awal dari judul referensi yang didahului oleh kata sandang al-, baik ketika ia ditulis dalam teks maupun dalam catatan rujukan (CK, DP, CDK, dan DR).

Contoh:

Wa maa Muhammadunillaa rasuul

Innaawwalabaitinwudi‘alinnaasi lallazii bi Bakkatamubaarakan

SyahruRamadhaan al-laziiunzila fiih al-Qur’aan

Nashiir al-Diin al-Thuusii

Abuuu Nashr al-Faraabii

Al-Gazaali

Al-Munqiz min al-Dhalaal

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata Ibnu (anak dari) dan Abu> (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi. Contoh:

Abu al-Walid MuhammadibnRusyd, ditulismenjadi: IbnuRusyd, Abual-Walid Muhammad (bukan: Rusyd, Abual-Walid MuhammadIbnu)

Nasr Hamid AbuZaid, ditulismenjadi: AbuZaid, Nasr Hamid (bukan: Zaid, Nasr Hamid Abu)

B. Daftar Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

swt.	=	<i>shubhanahu wa ta'ala</i>
saw.	=	<i>shallallahu 'alaihi wa sallam</i>
a.s.	=	<i>'alaihi al-salam</i>
H	=	Hijrah
M	=	Masehi
SM	=	Sebelum Masehi
Wr.	=	<i>Warahmatullaahi</i>
Wb.	=	<i>Wabarakaatuh</i>
l.	=	Lahir tahun (untuk orang yang masih hidup saja)
w.	=	Wafat tahun
QS .../...: 4	=	QS al-Baqarah/2: 4 atau QS Ali 'Imran/3: 4
HR	=	Hadis Riwayat

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA	ii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN	vi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR KUTIPAN AYAT	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
ABSTRAK	xx
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	8
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	11
B. Deskripsi Teori	19
1. Pengertian Penerapan Halal Food	19
2. Konsep halal dalam islam.....	23
3. Indikator Halal.....	26
4. Labelisasi Halal	33
C. Kerangka Pikir	38
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	39
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	39
C. Informan Penelitian	40
D. Sumber Data	40
E. Definisi Istilah	41
F. Teknik Pengumpulan Data.....	43
G. Keabsahan Data.....	44
H. Teknik Analisis Data.....	45
BAB IV DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA	46
A. Deskripsi Data	46
B. Pembahasan	61
BAB V PENUTUP	66

A. Kesimpulan.....	66
B.Saran	67

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR KUTIPAN AYAT

Kutipan Ayat 1	QS Al-Baqarah/02: 60	7
Kutipan Ayat 2	QS Al-Baqarah/02: 173	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Data Kerangkaan UMKM Kota Palopo	5
Tabel 2. 1	Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	12
Tabel 4. 1	Batas Administratif Kota Palopo	47
Tabel 4. 2	Kecamatan dan Kelurahan di Kota Palopo	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Jumlah Produk Bersertifikasi Halal 2020 - 2023	3
Gambar 2. 1 Kerangka Pikir	38
Gambar 4. 1 bumbu pelengkap miwon dan probaso.....	54
Gambar 4. 2 bumbu pelengkap garam dan masako	54
Gambar 4. 3 bawang goreng, telur dan bubuk kunyit.....	55
Gambar 4. 4 proses penyembelihan sapi.....	58
Gambar 4. 5 pemotongan daging dan alat penggilingan daging.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1** Pedoman wawancara penelitian
- Lampiran 2** Manuskrip wawancara penelitian
- Lampiran 3** Foto dokumentasi wawancara penelitian
- Lampiran 4** Daftar riwayat hidup

ABSTRAK

Nurpani Lestari, 2020. “Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan” Skripsi Program Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo. Dibimbing oleh Dr. Mujahidin, Lc., M. EI.

Skripsi ini membahas tentang penerapan halal food di warung bakso fadil songka kecamatan Wara Selatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui oenerapan halal food di warung bakso fadil songka kecamatan Wara Selatan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu data yang berupa informasi yang memberikan penjelasan berupa uraian yang menggambarkan peristiwa atau proses. Dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: *pertama*, penggunaan bahan baku yang bersertifikasi halal dalam proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka telah sesuai dengan syariah Islam. Pemilihan bahan baku yang berkualitas dan bermutu. Kualitas bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil Songka dalam operasional usaha sangat memperhatikan kehalalan bahan baku yang digunakan. *Kedua*, warung Bakso Fadil Songka memenuhi bahan baku dari peternak sapi secara langsung tanpa perantara pihak ketiga. Dengan operasional usaha tersebut telah didukung oleh bahan baku yang diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan yang dilakukan. Dengan demikian usaha Warung Bakso Fadil Songka tersebut telah memberikan perhatian penuh dalam memperoleh bahan yang diguankan dalam pembuatan dan pengolahan makanan seperti bakso dan sejenisnya. *Ketiga*, Proses produksi yang dilakukan oleh Warung Bakso Fadil Songka dengan penuh kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku hingga proses produksi tersebut adalah satu upaya yang dilakukan untuk mendorong penerapan *halal food* pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan. *Keempat*, Penyajian, pengantaran, dan penyimpanan bahan di warung bakso fadil sangat memperhatikan kebersihan tempat, alat makan dan menjaga kepuasan konsumen.

Kata kunci: Halal Food, Penerapan

ABSTRACT

Nurpani Lestari, 2020. “ Implementation of Halal Food at Warung Bakso Fadil Songka, South Wara District” Thesis of Islamic Economics Program, Faculty of Islamic Economics and Business, State Islamic Institute of Palopo. Supervised by Dr. Mujahidin, Lc., M. EI.

This thesis discusses the implementation of halal food at the Fadil Songka meatball stall in South Wara District. The purpose of this study was to determine the implementation of halal food at the Fadil Songka meatball stall in South Wara District.

This study uses a qualitative descriptive approach, namely data in the form of information that provides an explanation in the form of a description that describes an event or process. With data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The data sources used are primary data and secondary data.

The results of the study show that: first, the use of halal-certified raw materials in the production process at the Fadil Songka Meatball Stall business is in accordance with Islamic law. Selection of quality and quality raw materials. The quality of raw materials used by Fadil Songka Meatball Stall in business operations pays close attention to the halalness of the raw materials used. Second, the Fadil Songka Meatball Stall fulfills raw materials from cattle breeders directly without third party intermediaries. With these business operations, they have been supported by raw materials that are obtained correctly without any fraud. Thus, Warung Bakso Fadil Songka's business has given full attention to obtaining materials used in making and processing food such as meatballs and the like. Third, the production process carried out by Warung Bakso Fadil Songka with great care in selecting raw materials to the production process is an effort made to encourage the implementation of halal food at Warung Bakso Fadil Songka in Wara Selatan District. Fourth, the presentation, delivery, and storage of materials at Warung Bakso Fadil pay close attention to the cleanliness of the place, cutlery and maintaining consumer satisfaction.

Keywords : halal food, implementation

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara muslim dengan jumlah penduduk 87,18% (Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024). Dari banyaknya penduduk muslim tersebut tentu sebagian sudah menyadari akan pentingnya mengkonsumsi atau menggunakan produk-produk halal. Apabila seorang muslim memang sudah seharusnya dapat memastikan halal atau haramnya barang yang akan digunakan atau dikonsumsi, hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya sesuatu yang tidak diinginkan. Sedangkan saat ini produk halal sendiri tidak hanya dikonsumsi atau digunakan oleh masyarakat muslim saja, melainkan juga sudah menjadi sebuah trend di seluruh dunia termasuk negara-negara non muslim.¹

Terdapat beberapa jenis produk halal yang saat ini mendominasi industri halal dunia, antaranya halal food, Islamic finance, muslim friendly travel, modest fashion, media and *recreation* serta halal *pharma* and *cosmetics*. Dari keenam industri halal tersebut, Indonesia mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya dimana Indonesia sendiri masuk peringkat 10 besar di seluruh kategori. Khususnya pada kategori halal *food* Indonesia menduduki peringkat ke-4 dunia, dan Indonesia juga masuk top 15 *ranking countries* yakni pada urutan ke-4 (*State Of The Global Islamic Economy Report*).²

¹Wahidatul' ailah, Maris. "Pemahaman konsep halal dan halal awareness dalam perilaku konsumen muslim breadtalk disurabaya" Jurnal Uin (2019):53

²Standard, Dinar. "State of the global islamic economy report 2020/2021." State of the global islamic economy report 21. (2020): 4-202

Konsep makanan halal mencakup semua aspek dari bahan mentah hingga produk yang diproduksi. Pemerintah Indonesia menekankan proses produk halal sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 pasal 1 ayat 3 proses produk halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. Produk adalah sesuatu yang tidak mengandung unsur ataupun bahan yang dilarang untuk dikonsumsi baik bahan baku, bahan tambahan serta bahan penolong.

Pemerintah telah membentuk sebuah lembaga yaitu Badan Penyelenggaran Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam rangka jaminan produk halal di Indonesia. pada tahun 2020 pemerintah bersama dengan lembaga legislatif (DPR) mengeluarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja dan dilanjutkan dengan peraturan pelaksana berupa Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaran Bidang Jaminan Produk Halal. Pasal 48 Undang-Undang Cipta kerja kemudian mengubah dan menambah ketentuan jaminan produk halal yang sudah ada dalam Undang-Undang JPH seperti dalam pasal 4a yang mengatur “untuk pelaku usaha mikro dan kecil, kewajiban bersertifikasi halal sebagai mana dimaksud dalam pasal 4 Undang-Undang JPH didasarkan atas pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil.”³

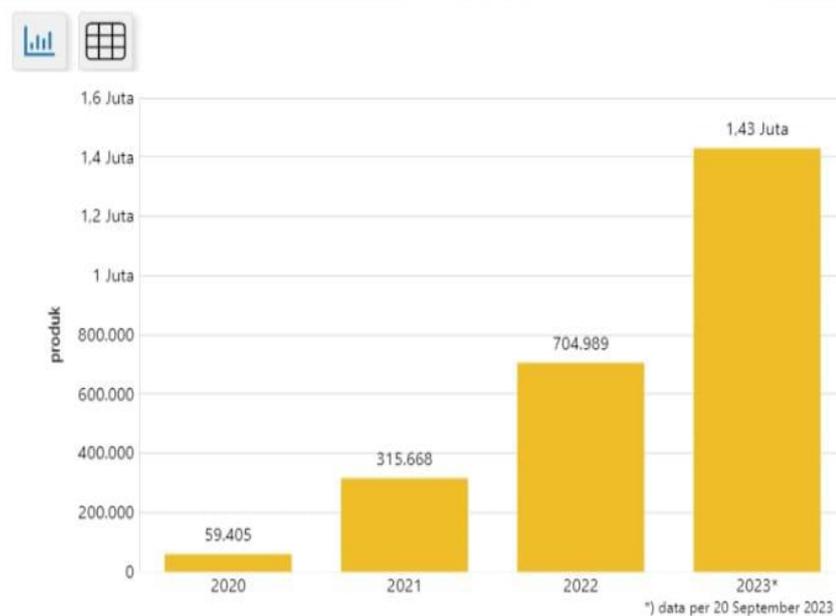
Kualitas produk halal (Halalan Thoyyiban), saat ini tidak hanya diminati oleh muslim saja, tetapi juga produk-produk halal saat ini menjadi alasan penggunaan oleh masyarakat non muslim. Bagi konsumen muslim, makanan halal

³Setyowati, Anis, and Moch Khoirul Anwar “Pengaruh literasi halal dan religiusitas terhadap minat konsumsi produk halal masyarakat Kabupaten Madiun,” LISAN AL-HAL : Jurnal pengembangan pemikiran dan kebudayaan 16.1 (2022): 108-124

adalah produk yang telah memulai proses sertifikasi halal. Hal itu ditandai dengan pencantuman lambang halal pada kemasan. Bagi muslim, lambang halal menandakan produk tersebut memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh hukum syariah sehingga layak dikonsumsi. Sedangkan untuk non-muslim, logo halal mewakili simbol kebersihan, kualitas, kemumian dan keamanan.⁴

Industri halal di Indonesia berkembang dengan pesat pada beberapa sektor antara lain, keuangan, makanan, travel, fashion, obat-obatan, media dan hiburan, serta sektor lain seperti healthcare dan pendidikan. Total pendapatan yang diperoleh masing-masing sektor pada tahun 2020 beserta proyeksi pada tahun 2023 dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.

Gambar 1.1 Jumlah Produk Bersertifikasi Halal 2020 - 2023



Sumber: Data Aplikasi SiHalal yang diolah Kantor Staf Presiden(KSP),2023

⁴Samori, Z., Salleh, N. Z., Khalid, M. M. "Current Trends on Halal Tourism: Cases on Selected Asian Countries. *Tourism Management Perspectives*",(2016), 131-136.

Berdasarkan data aplikasi SiHalal yang diolah kantor Staf Presiden (KSP), produk bersertifikasi halal di Indonesia menunjukkan tren peningkatan selama empat tahun terakhir. Pada 2020, produk bersertifikasi halal hanyatercatat 59,40 ribu produk, setahun kemudian, angkanya naik menjadi 315,66 ribu produk. Menginjak 2022, jumlahnya meroket menjadi 704,98 ribu. Selanjutnya, data terakhir yang dihimpun pada 20 September 2023, jumlahnya sudah mencapai 1,42 juta produk. Capaian 2023 menjadi yang terbesar selama empat tahun terakhir.

Berdasarkan data kementerian usaha mikro, kecil dan menengah (KUMKM) 2018 jumlah pelaku usaha di Indonesia sebanyak 64,2 juta atau 99,99% dari total umkm di Indonesia. bahkan Indonesia menempati posisi pertama dengan jumlah unit usaha terbanyak di ASEAN pada tahun 2021. Penyumbang PDB (product domestic bruto) sebesar 61,1% atau senilai Rp.8.573,89 triliun.

UMKM tersebar diberbagai daerah, termasuk Kota Palopo dengan 9.021 unit usaha mikro, 1.939 unit usaha kuliner yang menempati posisi teratas dengan pembina terbanyak. Penyelenggaran jaminan produk halal mencakup seluruh wilayah indonesia tidak terkecuali Kota Palopo, sebagai kota yang mempunyai penduduk muslim yang cukup besar sehingga peredaran produk makanan dan minuman perlu untuk memberikan kepastian dan kenyamanan akan kehalalan produknya.⁵Pelaku usaha mikro dan kecil merupakan segmentasi pelaku usaha yang banyak bersentuhan langsung dengan masyarakat konsumen sehingga peredaran produk makanan dan minumannya perlu memperhatikan kehalalan

⁵BPS, www.palopokota.bps.go.id. Diakses 7 Januari 2023

produk dari segi proses maupun zat yang terkandung sehingga dapat memberikan informasi dalam kemasan produk terhadap produk halal (untuk konsumen muslim).

Tabel 1. 1 Data Kerangkaan UMKM Kota Palopo

No	Kecamatan	Unit Usaha Mikro
1.	Wara	2.628
2.	Wara Timur	2.957
3.	Wara Utara	1.804
4.	Wara Barat	1.298
5.	Wara Selatan	1.013
6.	Telluwana	1.252
7.	Bara	2.313
8.	Sendana	374
9.	Mungkajang	409
Total	14.048	

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kota Palopo 2023

Salah satu UMKM di Kota Palopo di bidang makanan yang terkenal salah satunya adalah Bakso Fadil. Bakso Fadil bahkan terkenal sampai keluar kota Bakso Fadil memulai usahanya pada tahun 2012. Pada Tahun 2024 Bakso fadil telah memiliki 5 cabang warung dan 1 frozen food. Namun belum ada informasi spesifik yang menyebutkan apakah bakso fadil sudah memiliki sertifikasi halal resmi dari MUI. Padahal secara umum, konsumen yang sadar akan pentingnya label halal akan lebih cenderung memilih produk yang jelas kehalalannya. Hal ini

menunjukkan bahwa label halal berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian terutama bagi konsumen muslim yang sangat memprioritaskan aspek kehalalan dalam konsumsi produk makanan mereka.⁶

Halal kini tidak lagi hanya murni urusan agama. Dalam kehidupan masyarakat dunia, halal menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup. Karena dalam bisnis, produk berlabel halal dapat membuat keuntungan yang signifikan bagi produsen. Dalam hal ini produsen dan pedagang menggunakan sertifikat halal dan logo sebagai cara untuk menginformasikan dan meyakinkan konsumen bahwa produk mereka berkualitas dan layak dikonsumsi sesuai aturan agama. Produk halal secara esensial berfungsi membentuk masyarakat berakhlak mulia dan sejahtera. Kehalalan merupakan hal sangat penting, karena makanan mempunyai implikasi terhadap perilaku. Perilaku yang baik atau buruk itu ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makannya halal, maka itu akan mendorong kepada perilaku yang baik. sebaliknya, jika makannya haram maka akan mendorong perilaku yang kurang baik. oleh karena itu diperlukan strategi yang tepat membangun industri produk halal dalam negeri sehingga berkontribusi secara nyata terhadap pembangunan akhlak.⁷

Al-Qur'an dan Hadits sebagai sumber hukum islam secara jelas menetapkan bahwa ada ketentuan halal dan haram bagi umat islam. Pangan, obat dan kosmetik, sebagian ada yang halal dan ada pula yang haram dikonsumsi atau

⁶D. Edi Wibowo, and B. Diah Madusari, "Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim Terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan," *Indonesia Journal of Halal1* (Oktober 2018): 73-80

⁷Supriadi, Yayat, "Pengaruh kebijakan labelisasi halal terhadap hasil penjualan produk," *Jakarta: Universitas Indonesia*, 2009. 47

digunakan. Begitu pula dengan produk kimia biologis dan rekayasa genetik, dan/atau produk lainnya, sering dijumpai keraguan mengenai halal-haramnya. Al-Qur'an dan Hadits adalah panduan bagi umat islam untuk senantiasa mengkonsumsi makanan dan barang yang halal. Makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia juga merupakan hal yang diatur oleh syariat tentang apa yang boleh (halal) dan apa yang tidak boleh (haram) untuk dikonsumsi bagi umat islam. Makanan dan minuman halal wajib dikonsumsi oleh umat islam sebagai bentuk ketakwaan kepada Allah SWT sebagaimana firmanNya di dalam Q.S Al-Baqarah 2:168

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

Terjemahnya: Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.⁸

Tafsir dari kementerian Agama Republik Indonesia terhadap surat ini yaitu disebutkan wahai manusia! Makanlah dari makanan yang halal, yaitu yang tidak haram, baik zatnya maupun cara memperolehnya. Selain halal makanan juga harus baik, yaitu sehat, aman dan tidak berlebihan. Makanan yang dimaksud adalah yang terdapat di bumi yang diciptakan oleh Allah untuk seluruh umat manusia dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan yang selalu merayu manusia agar memenuhi kebutuhan jasmaninya dengan cara yang tidak

⁸Kementrian Agama R.I. Al-Qur'an dan Terjemahaan. surah-Al-Baqarah-ayat-168, Diakses 25 februari 2024, pukul 8.40 WITA.

sesuai dengan ketentuan Allah ada larangan “dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan” karena setan mempunyai jejak langkah dan ia menjerumuskan manusia langkah demi langkah, tahap demi tahap. Setan pada mulanya akan mulai mengajak manusia untuk melangkah selangkah dan setelah itu disusul langkah yang lain hingga akhirnya masuk sampai ke neraka.⁹

Berdasarkan pendapat dan alasan pada latar belakang masalah diatas. Maka mendorong penulis untuk mengetahui dan memahami bagaimana Potensi Pengembangan Industri Halal di Kota Palopo. Agar industri ini dapat terus bertahan dan berkembang di era 5.0. Dengan demikian penulis akan melakukan penelitian tentang **“Penerapan Halal Food Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan”**.

B. Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan dari pokok masalah agar memudahkan penelitian untuk lebih terarah dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai Penelitian ini hanya membatasi tentang Penerapan Halal Food Di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat merumuskan permasalahan yaitu: **Bagaimana Penerapan Halal Food Di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan?**

D. Tujuan Penelitian

⁹ Nurul Najla ‘ Athirah Muhamad Nazari, Elistina Abu Bakar, Muhammad Arif, *“CONSUMER PROTECTION AGAINST THE FALSE HALAL IN E-COMMERCE,”* UUM Journal Of Legal Studies 14, no. 2 (2023): 657-75.

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu: Untuk Penerapan Halal Food Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan akan meningkatkan pemahaman kepada pelaku usaha terkait pentingnya penerapan *halal food* bagi konsumen muslim.

b. Bagi Peneliti

Peneliti ini diharapkan dapat menambah wawasan dan dapat memberikan kontribusi yang sesuai dengan syaria Islam khususnya dalam penerapan *halal food*.

c. Bagi Akademis

Bisa menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penerapan *halal food*.

2. manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan menjadi alternatif dan solusi yang diambil oleh pihak yang bergerak dalam penerapan, agar cita-cita tahun 2024 menjadikan produk UMKM terkhusus bidang makanan dan minuman bisa memiliki label halal, jadi hasil penelitian ini menjadi acuan dalam mengambil kebijakan solutif dan inovatif untuk meningkatkan penerapan *halal food*.

a. Pelaku UMKM

Manfaat bagi pelaku UMKM penelitian ini dapat menjadi bahan acuan bagi pelaku UMKM yang ingin menerapkan bisnisnya khususnya pada halal food.

b. Pemerintah

Penelitian ini dapat menjadi acuan untuk menentukan kebijakan yang dapat mendorong penerapan halal food dan pertumbuhan UMKM.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu yang Relevan

Berdasarkan penelusuran terhadap penelitian terdahulu. Penulis menemukan beberapa karya ilmiah yang relevan dengan penelitian, penelitian yang dimaksud adalah untuk mendapatkan tentang posisi penelitian ini dengan kaitannya terhadap penelitian sejenis yang pernah dilakukan oleh kalangan akademis.

Untuk mendukung permasalahan terhadap bahasan, yang masih relevan terhadap masalah yang menjadi obyek penelitian saat ini. Selain itu yang menjadi syarat mutlak bahwa dalam penelitian ilmiah menolak yang namanya plagiatisme atau mencontek secara utuh hasil karya tulisan orang lain. Dalam penelitian ilmiah maka sangat di perlukan eksplorasi terhadap penelitian-penelitian terdahulu yang relevan. Tujuannya adalah untuk menegaskan penelitian, posisi penelitian dan sebagai teori pendukung guna menyusun konsep berfikir dalam penelitian. Maka penulis mencantumkan beberapa penelitian terdahulu.

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu yang Relevan

No	Nama Penulis dan Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
1.	Febiola 2023 dengan judul” Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga, dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kecantikan Ms Glow Oleh Masyarakat Kota Palopo”	Membahas tentang labelisasi halal yang dapat mempengaruhi kebutuhan masyarakat mengenai produk pembelian barang halal.	Peneliti berfokus pada semua barang atau produk halal.	Penelitian ini menunjukkan bahwa berdasarkan hasil uji teknologi terhadap pengaruh positif dan signifikan variabel labelisasi halal terhadap keputusan pembelian produk Ms Glow Di Kota Palopo dengan nilai teknologi

				hitung sebesar 2,345. ¹⁰
2.	Ashar Sinileele, Suriyadi, Muhammad Fachrul Rahman 2023 dengan judul” Implementasi Jaminan Produk Halal Terhadap Pelaku Usaha Kecil Di Kota Palopo Pasca Undang-Undang Cipta Kerja”.	Membahas tentang produk halal dalam setiap UMKM.	Peneliti berfokus pada Potensi Pengembangan Industri Halal terkhusus pada halal food.	Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi kewajiban sertifikasi halal pelaku usaha mikro dikota palopo belum sepenuhnya dilakukan dikarenakan bayaknya pelaku usaha mikro yang minim pengetahuan tentang jaminan produk halal

¹⁰ Febiola, Skripsi, “Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga, Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kecantikan Ms Glow Oleh Masyarakat Kota Palopo”, Palopo, Institut Agama Islam Negeri Palopo 2023.

				sedangkan
				pemerintah
				memberikan
				kemudahan
				sertifikasi halal
				bagi pelaku
				usaha mikro
				dengan bentuk
				pernyataan
				halal. ¹¹
3.	Aminah Sa'diyah	Membahas	Berfokus pada	Penelitian ini
	2023 dengan judul”	tentang produk	lokasi di mana	menunjukkan
	Adopsi Halal Food	terhadap kinerja	peneliti	bahwa variabel
	Supply Chain	bisnis halal. Di	terdahulu	faktor
	Terhadap Kinerja	mana peneliti	melakukan	teknologi,
	Bisnis Makanan	sama-sama fokus	penelitian di	faktor
	Halal Studi Pada	pada kinerja	bandung	organisasi dan
	Pelaku Bisnis	bisnis makanan	sedangkan	faktor
	Makanan Halal Di	halal pada semua	peneliti	lingkungan
	Kota Bandung”.	barang Dan	berlokasi di	memiliki
		produk pada	Kota Palopo,	tingkat yang

¹¹ Ashar Sinilele, Suriyadi, Muhammad Fachrul Rahman, Skripsi, *“Implementasi Jaminan Produk Halal Terhadap Pelaku Usaha Kecil Di Kota Palopo Pasca Undang-Undang Cipta Kerja”*, Makassar, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar 2023.

pengembangan halal.	Songka Kecamatan Wara Selatan.	tinggi terhadap kinerja bisnis makanan halal. Selain itu, variabel faktor teknologi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja bisnis makanan halal, kecuali faktor organisasi dan faktor lingkungan yang berpengaruh negatif. Dapat memberikan manfaat bagi para pelaku bisnis di
------------------------	--------------------------------------	---

				Indonesia, Khususnya pelaku bisnis makanan halal di Kota Bandung untuk meningkatkan kinerja bisnis makanan halal. ¹²
4.	Fasiha, Muzayyana Jabani, Helmi Kamal , Muh. Ruslan Abdullah 2021 dengan judul” Understanding Reconstruction Halal Products For Halal Businesses in Tana Toraja.	Membahas tentang label produk halal. Di mana peneliti sama-sama fokus pada kinerja bisnis makanan halal pada semua barang dan produk pada pengembangan	Berfokus pada lokasi di mana peneliti terdahulu melakukan penelitian di Tana Toraja sedangkan peneliti berlokasi di Songka	Penelitian ini menunjukkan bahwa berdasarkan Kurangnya keputusan pengusaha untuk membuat sertifikat halal. Beberapa pemangku

¹² Aminah Sa' diyah, Skripsi, “Adopsi Halal Food Supply Chain Terhadap Kinerja Bisnis Makanan Halal Studi Pada Pelaku Bisnis Makanan Halal Di Kota Bandung” Bandung, Universitas Pendidikan Indonesia Bandung 2023.

halal.	Kecamatan	kepentingan
	Wara Selatan.	seperti MUI, KEMENAG Tana Toraja dan para mubalig telah melakukan rekonstruksi pemahaman. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa malpraktik kehalalan produk disebabkan oleh bahan haram yang lebih murah dari yang halal, lanel halal semata- mata strategi

				pemasaran dan sertifikat halal menghabiskan banyak uang. ¹³
5.	Zainuddi, Erwin, Muhammad Nur Alam Muhajir, Muhammad Rusli 2023 dengan judul” Organizational Commitment, Employess Performance And Islamic Work Esthics: Halal Restaurant Perspective.	Penelitian ini sama-sama mengkaji tentang Halal.	Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif sedangkan peneliti sebelumnya menggunakan metode kuantitatif dan lokasi penelitian yang berbeda.	Hasil penelitian ini adalah literatur tambahan terkait bukti empiris pengaruh tersebut etika kerja Islam dan komitmen organisasi terhadap halal restoran. Selain itu, hasil penelitian ini membantu halal restoran dalam

¹³Fasiha, eat,”Understanding Reconstruction Halal Products for Halal Businesses in Tana Toraja”.Palita: Journal of Social Religion Research April-2021, Vol.6, No.1, hal.25-40.

pembangunan

berkelanjutan.¹⁴

B. Deskripsi Teori

1. Pengertian Penerapan Halal Food

Menurut Abd rahman dahlan penerapan halal food adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.¹⁵

Islam memusatkan umat muslim untuk konsumsi produk yang halal bersumber pada hukum Islam ada 3 tipe produk buat muslim yakni halal, haram, dan mushbooh. Halal dalam bahasa arab berarti bisa diizinkan, bisa digunakan, dan sah untuk hukum. Sedangkan menurut himpunan Majelis ulama Indonesia adalah makanan yang dibolehkan memakannya menurut ajaran islam. Konsep kemaslahatan dalam hal bersifat universal baik bagi umat muslim maupun non muslim, karena halal tidak mencakup kebutuhan syariah, tetapi juga merupakan konsep berkelanjutan melalui aspek kebersihan, sanitasi, dan keselamatan, membuat produk halal dapat diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan makanan dan gaya hidup sehat serta halal.¹⁶

Sebagai umat muslim, memastikan apa yang kita konsumsi sehari-hari

¹⁴ Zainuddin, eat,” Organizational Commitment, Employess Performance And Islamic Work Esthics: Halal Restaurant Perspective” JEBIS: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam. Vol. 9, No.1, January- july 2023. Hal. 99-117

¹⁵ Abd Rahman Dahlan, Ushul Fiqh (Jakarta: Sinar Grafika Citra, 2010)

¹⁶Hendri Hermawan Adunugrah mila sartika “Halal lifestyle di Indonesia” Jurnal ekonomi syariah vol.05, Nomor 02, April 2019

halal adalah sebuah keharusan, ini teruma untuk makanan dan minuman. Mengonsumsi makanan dan minuman halal adalah perintah Allah SWT, di mana Allah SWT memerintahkan kita untuk mengonsumsi makanan yang sehat, bergizi, serta halal. Anjuran untuk memakan makanan halal juga disebutkan dalam ayat Al-Quran pada surah Al-Baqarah ayat 173 yaitu:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahnya: “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimubangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.¹⁷

Ayat diatas menjelaskan tentang larangan untuk memakan makananyang haram dalam islam serta berbagai kondisinya, makanan yang haram berdasarkan ayat ini antara lain bangkai, darah, daging babi, serta binatang yang di sembelih tanpa menyebut nama Allah. Adapum mengonsumsi makanan-makanan haram tersebut diperbolehkan jika dalam keadaan terpaksa, keadaan niat untuk mengonsumsi dan tidak mengonsumsi melampau batas. Dilihat dari prespektif Islam, konsep halal merupakan hal yang vital bagi seorang muslim. Halal berarti boleh dan di izinkan didalam agama islam. Oleh

¹⁷ Kementerian Agama R.I. Al-Qur'an dan Terjemahaan. Surah-Al-Baqarah ayat-173, Diakses 8 Juni 2024, pukul;12.26 WITA.

karena itu muslim akan mencari produk akan dikonsumsi sesuai dengan banyaknya permintaan produk halal yang sudah di memiliki sertifikat halal di dunia.¹⁸

Menurut Bahasa, kata "halal" berasal dari kata kerja "halla" yang secara harfiah berarti "diperbolehkan", "diizinkan", atau "sah". Kata ini digunakan dalam berbagai konteks untuk merujuk pada sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan oleh hukum.

Menurut Istilah (Syariat Islam), "halal" mengacu pada segala sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan untuk dilakukan, dikonsumsi, atau digunakan menurut hukum Islam. Penggunaan istilah halal mencakup berbagai aspek kehidupan, termasuk makanan, minuman, pakaian, perilaku, dan kegiatan bisnis.

Dari beberapa penjelasan tersebut diatas, dapat ditarik kesimpulan halal adalah sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk (i) dilakukan, (ii) digunakan, atau (iii) diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakannya dengan disertai perhatian cara memperolehnya, bukan dengan hasil muamalah yang dilarang agar makanan dan minuman dianggap halal, mereka harus memenuhi kriteria tertentu:

a. Tidak termasuk makanan yang dilarang (Haram), seperti:

a) . Babi dengan produk turunnya

¹⁸Abdul Aziz, Y.& Vui, C. N. (2012). *"The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim's purchasing intention"*. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.

- b). Hewan yang tidak disembelih sesuai dengan pedoman Islam.
- c) .Darah dan produk turunannya
- d). Alkhol dan Zat yang memabukkan.

b. Dilihat dari metode penyembelihan:

- a).. Hewan harus sehat pada saat disembelih
- b). Penyembelihan harus dilakukan oleh seorang Muslim yang berakal sehat
- c). Nama Allah harus disebutkan (dengan mengatakan “Bimillah” diikuti oleh Allahu Akbar “) saat penyembelihan.
- d). Daerah hewan harus benar-benar dikeringkan dari pembuluh darahnya.

c. Tidak terkontaminasi barang haram

Makanan halal harus disiapkan diproses, dan disimpan menggunakan peralatan,perlengkapan dan fasilitas yang telah dibersihkan sesuai dengan pedoman Islam untuk menghindari kontaminasi dengan bahan yang haram.

Meskipun halal paling sering dikaitkan dengan makanan, istilah ini juga berlaku untuk aspek lain kehidupan seperti keuangan, pakaian, kosmetik dan obat-obatan. Praktik keuangan halal melarang memperoleh bunga (riba) dan berinvestasi dalam bisnis yang dianggap haram (misalnya, bisnis yang berkaitan dengan alkohol, perjudian, atau babi.)

Sama halnya dalam hal berpakaian. Pakaian yang digunakan haruslah yang digunakan haruslah yang sopan dan tidak terbuat dari bahan yang

dilarang seperti kulit babi. Selain itu, kosmetik dan obat-obatan juga tidak boleh mengandung bahan haram seperti alkohol atau turunan babi. Banyak negara dan organisasi yang menawarkan sertifikat halal untuk memastikan bahwa produk dan layanan.¹⁹

2. Konsep halal dalam islam

Kata halal yang mengandung makna melepaskan atau membebaskan. Secara etimologi, konsep halal membawa arti tentang hal-hal yang bisa dilakukan tanpa keterikatan pada aturan yang dapat melanggarnya. Dalam pengertian yang lebih luas, halal mencakup segala sesuatu yang terhindar dari bahaya, baik dalam dimensi duniawi maupun ukhrawi, sebagaimana dijelaskan oleh Muhflihlin Deliyaul. Leih dari sekedar penanda kebebasan, halal diterjemahkan sebagai sesuatu yang diisinkan dan diperbolehkan.

Dalam kontekshukum islam, konsep halal dilihat sebagai segala sesuatu yang sesuai dengan aturan dan dianggap sah. Halal dalam arti ini, bukan hanya sekedar legalitas, melainkan sebagai indikator kelayakan suatu benda atau perbuatan. Sebagai contoh, makanan, minuman, dan obata-obatan yang dikategorikan sebagai halal di artikan sebagai barang-barang yang diisinkan untuk dikonsumsi oleh seorang muslim. Para ulama telah menyusun beberapa prinsip umum sebagai asas penentuan halal dana haram sesuatu jenis makanan penentuan tersebut sebagai berikut:

- a. Dasar hukum segala jenis makanan adalah halal kecuali ada dalil yang menunjukkan makanan tersebut haram seperti babi, anjing, dan sejenisnya.

¹⁹Jurnal Ekonomi & Manajemen Volume 6 Nomor 1, Juni 2024

Berdasarkan prinsip ini, segala makanan yang dinyatakan dalam dalil halal atau haramnya adalah tergolong sebagai halal.

- b. semua binatang ternak yang biasanya dternak oleh manusia halal di manakan, namun binatang liar yang dijinakkan. Kemudian dternakkan oleh manuasia maka hukumnya haram.
- c. semua hewan buas yang mempunyai taring yang kuat digunakan untuk menyerang mangsanya dan semua burung yang berkuku tajam adalah haram. Seperti anjing, serigala, beruang, kucing, gaja, harimau belang, harimau kumbang, monyet, helang dan seumbanya.
- d. semua hewan yang digalakkan dan disunnatkan oleh Rasulullah untukdibunuh seperti ular, kalajengking, gagak, helang dan tikus.adalah haram di makan, serta binanatang yang mempunyai sengat dan beracun
- e. Semua binatang kecil dan serangga seperti semut, latat, lipas dan sebagainya adalah haram karena menjijikkan. Semua jenis serangga ataaau binatang kecil dan halus yang berkeliaran di atas bumi dan dipandang jijik seperti semut, latat, kutu, lipas dan seumpamanya adalah haram. Haiwan yang lahir hasil kacukan (daripada) binatang yang halal dan haram adalah haram.
- f. Hewan laut yang hanya hidup dalam air adalah halal, namun hewan yang hidup dua alam didarat dan diair adalah haram, seperti katak dan buaya.
- g. Setiap makanan dan minuman yang mengandung racun dan berbahaya adalah haram. Demikian juga dengan makanan yang najis atau bercampur dengan benda-benda yang haram atau hewan yang kebanyakan makanannya berupa benda-benda yang najis adalah haram.

- h. Setiap minuman yang memabukkan, sedikit atau banyak adalah haram.
- i. Semua tumbuh-tumbuhan yang hidup didalam air dan didarat dan melata dibumi atau tidak, halal di makan buah, daunnya, batang dan akar selagi ia memberi manfaat- manfaat dan faedah kepada tubuh dan tidak memberi kemudharatan.

Prinsip-prinsip di atas menunjukkan bahwa dasar utama dalam menentukan makanan halal dan haram adalah berasaskan pada makanan yang bersih, baik, dan bermanfaat. Namun, hal ini tidak berarti mengesampingkan atau tidak mempertimbangkan karakteristik lainnya. selain itu, terdapat perbedaan pendapatan dikalangan ulama mengenai prinsip penentuan ini, karena beberapa metode lain digunakan seperti al-ijma; al-qiyas, masalah mursalah, sadd al-adharai; ‘uruf, qawl al-sahabi; dan sebagainya, selain dari menggunakan al-Quran dan as-sunnah sebagai acuan utama.

Kompleksitas ini semakin meningkat dengan keberagaman penggunaan muslim dalam hal bangsa, budaya, adat, lingkungan, dan preferensirasa, yang mempersulit upaya untuk mencapai standar dan penentuan prinsip makanan halal yang terperinci. Meskipun prinsip utama ini bersifat umum, namun telah membantu dan memudahkan pengguna muslim dalam memilih dan mengonsumsi makanan sehari-hari. Selain itu, kreteria yang ditetapkan dalam prinsip tersebut tidak bertantangan dengan ajaran al-Quran dan as-Sunnah.²⁰Bahan yang halal (Halal Positive List Of Materoials) dan

²⁰Maqrizi: "Journal of Economics and islamic Economics" Vol.3, No.1 (2023): 121-135
Website: <http://ejournal.iain-manado.ac.id/index.php/maqrizi>

Penyimpanan Produk.

Pemilihan bahan baku makanan halal adalah langkah awal yang krusial. Bahan baku harus berasal dari sumber yang halal dan thayib (baik dan bersih). Kebersihan dan kehalalan bahan baku adalah aspek utama yang memastikan bahwa produk makanan yang dihasilkan sesuai dengan prinsip syariah.

Adapun bahan yang digunakan terdiri dari bahan-bahan yang tidak kritis (non-critical materials) dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan. Daftar bahan berikut ini dibuat berdasarkan kajian LPPOM MUI dengan banyak mempertimbangkan sumber bahan yang digunakan pada skala produksi komersial. Berikut daftar bahan tidak kritis (Halal Positive List Of Materials):

- a). Bahan Tambang
- b). Bahan Kimia
- c). Bahan Nabati
- d). Bahan Hewani
- e). Bahan Mikrobial

3. Indikator Halal

Secara umum, kriteria makanan halal di bagi ke dalam tiga, yaitu:

a. Halal zatnya (*Lidzatihi*)

Haram Lidzatihi yaitu haram zatnya, segala sesuatu yang diharamkan untuk dimakan berdasarkan ayat al-Qur'an dan Hadis Muhammad Saw. seperti anjing, babi, khamr, bangkai, darah, binatang buas dan bertaring. Binatang

yang hidup di dua alam (air dan darat) dan masih banyak lagi. Semua jenis makanan seperti yang telah disebutkan haram hukumnya untuk dimakan, dan sudah pasti tidak baik.

Haram Lidzatihi yaitu haram karena faktor lain, yaitu makanan yang pada dasarnya halal menjadi haram karena ada sebab yang membuatnya menjadi haram, seperti hewan yang disembelih tidak dengan menyebut nama Allah SWT, atau makanan yang sudah bercampur dengan najis atau benda yang diharamkan, atau makanan yang dapat membuat seseorang menjadi sakit ketika memakannya, dan masih banyak lainnya.²¹

Kriteria makanan dan minuman halal menurut islam yang pertama adalah zat yang terkandung di dalamnya atau bahan-bahan pembuatannya. Makanan harus dibuat dari hewan atau tumbuhan yang hukumnya halal untuk dimakan. Secara umum, bahan pangan yang masuk kategori haram adalah daging babi, daging anjing, hewan bertaring, dan lainnya. bila makanan dibuat dari bahan-bahan yang diharamkan, maka umat islam tidak boleh mengonsumsinya. Meskipun hanya sedikit, makanan tersebut tergolong haram untuk dikonsumsi.

Berdasarkan komite nasional ekonomi dan keuangan syariah, pengelolaan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) adalah sebagai berikut:

1. menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan

²¹Zulfan Ependi Hasibun, “*Urgensi Sertifikasi Halal Pada Makanan*”, Jurnal el-Qununiy: Jurnal Ilmu-Ilmu Kesyarahan dan Pranata Sosial, Vol.6 NO. 1 Edisi Januari-Juni 2020.

tidak kritis sesuai dengan ketentuan.

2. menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

3. tidak menggunakan bahan yang berasal dari:

a. Babi dan turunannya

b. Darah

c. Bangkai

d. Bagian dari tubuh manusia

e. Khamr

f. Hasil sampingan khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik

g. Bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berlaku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya).

4. Tidak menggunakan bahan dari fasilitas produk yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.

5. Tidak menggunakan bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis yang dapat berasal dari bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong dari fasilitas produksi.

6. Menggunakan bahan hewani dan produk turunannya yang berasal dari hewan halal.

7. Menggunakan bahan harus memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai

regulasi yang berlaku.²²

b. Halal Cara Memperolehnya (*Lighairihi*)

Tidak hanya memperhatikan dari sisi bahan, kriteria makanan halal juga perlu diperhatikan dari bagaimana cara memperolehnya, jika makanan tersebut diperoleh dengan cara yang tidak baik maka makanan bisa menjadi haram. Misalnya, makanan didapatkan dengan cara mencuri, menipu, hasil riba, dan perbuatan yang merugikan orang lain, makanan tersebut menjadi haram. Ini karena uang yang dipergunakan untuk mendapatkan makanan tersebut berasal dari hal yang tidak baik. maka dari itu, pastikan bahwa uang untuk membeli makanan tersebut didapatkan dari cara-cara yang halal dan baik.

Makan halal secara secara perolehannya adalah makanan yang didapatkan dengan cara yang benar. Seperti membeli, bekerja dan sebagainya. Agama islam sangatlah memperhatikan makanan yang menjadi santapannya. Islam menuntut agar menikmati segala sesuatu yang halal dan thayyib. Makanan tidak halal secara agama akan berpengaruh negatif terhadap kehidupan.

Artinya: Dari ‘Adi bin Hatim, ia berkata, “Aku pernah bertanya kepada rasulullah shallallahu ‘alaihi wa sallam mengenai berburu dengan tombak. “jawab beliau, “jika yang terkena adalah bagian pisaunya, maka makanlah hewan hasil buruan tersebut. Jika yang terkena adalah bagian kayu tombaknya lalu hasil buruan itu mati, maka ia termasuk mawqudzah (hewan yang mati karena dibenturkan dengan tombak atau batu yang sifatnya tidak tajam) dan

²² Helma agustiawa, “*Buku saku pedoman zona kuliner halal, aman dan sehat*”, (Jakarta: Komite nasional ekonomi dan keuangan syariah, 2022), hal 36-38.

jaganlah dimakan.” (H.R. Bukhari).²³

Pemahaman hadis diatas sebagai berikut:

- a). Dibolehkan berburu hewan dengan menggunakan tombak, yang tombak, tersebut diujungnya terdapat pisau
- b). Jika hewan buruan tersebut mati dengan terkena ujung pisau tombak, maka halal buruan tersebut, karena terdapat darah yang mengalir dari bagian hewan buruan tersebut.
- c). jika hewan tersebut mati karena terkena gagang tombok, atau terkena benturan yang kuat akibat gagang tombok tersebut, maka hewan tersebut dihukumi dengan mawqudzah (hewan yang mati karenadibenturkan dengan tombak atau batu yang sifatnya tidak tajam) dan haram memakannya.

c. Proses yang halal

Selanjutnya, makanan juga haruslah diproses dengan cara yang halal dan tidak tercampur dengan hal-hal yang sifatnya haram. Misalnya menggunakan alat masak yang sama dengan alat masak makanan haram. Maka, makanan yang dibuat dapat dikategorikan sebagai makanan haram, selain penggunaan alat masak, campuran bahan masakan yang digunakan juga membuat makanan haram, seperti mengandung alkohol, atau sebagainya.

Untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait lokasi, tempat, dan alat, sebagai berikut:

- 1). Lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan

²³Abu Abdullah Muhammad, Shahih Bukhari, No.1342, Kitab Birughul Maram (Cairo: Dar Al-Hadist: 2000), hal. 1362.

pengelolannya.

2). Sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang didukung dengan surat pernyataan.

3). Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tepat bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal.

4). Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi proses:

a. Pengolahan

penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.

b. Penyimpanan

Penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.

c. Pengemasan

Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.

d. Pendistribusian

Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk.

e. Penjualan

Sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.

f. Penyajian

Sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk.²⁴

d. Halal cara menyajikannya, Mengantarkan Serta Menyimpannya

Kategori halal terakhir menyangkut bagaimana makanan disimpan, dikirim, dan disajikan sebelum dikonsumsi. Ketiga langkah ini dapat mengubah makanan dari halal menjadi haram, misalnya disajikan di atas piring emas atau disimpan bersama makanan dan dikirimkan untuk tujuan jahat. Makanan halal adalah makanan yang sesuai dengan standar syariah. Ini tidak berarti bahwa Islam mempersulit pemeluknya untuk mendapatkan makanan; sebaliknya, upaya untuk melindungi umat muslim Islam dan keluarga mereka dari api neraka.²⁵

Kriteria makanan halal menurut para ahli di LPPOM MUI (lembaga pengkajian pangan, obat dan kosmetik Majelis Ulama Indonesia), yaitu didasarkan pada bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, (proses produksi) dan jenis pengemasan produk makanan. Produk halal yang dimaksud adalah:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ tubuh manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata

²⁴ Helma agustiawan, “*Buku Saku pedoman zona kuliner halal, aman dan sehat*”, (Jakarta: Komite nasional ekonomi dan keuangan syariah, 2022), hal. 36-38.

²⁵ Maria Ulfa “*Analisis Hukum Islam Tentang Penetapan Halal Pada Produk Olahan Bakso Sony (Studi Pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung)*” ..., h.37.

cara syariat Islam

d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, dan trasportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi dan barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diataur dalam Syariat Islam.

e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamr. Segala sesuatu makanan dan minuman yang diproduksi harus senantiasa dijaga kebersihannya dan tidak mengandung hal-hal yng diharamkan oleh Allah SWT.²⁶

Mencari kebenaran tentang halal menjadi suatu keharusan bagi umat Islam, karena persoalan halal dan haram terlebih soal makanan, minuman dan apa-apa yang dikonsumsi menjadi suatu persoalan yang sangat penting karena hal ini berkaitan dengan perintah agama. Islam sangat menekankan agar umatnya menjaga dua kriteria utama yaitu halal dan berkhasiat (baik). ini karena makanan yang baik bukan hanya yang mengandung kandungan zat yang baik tetapi aspek kebersihan dalam pemilihan makanan yang baik ini juga perlu ditekankan.²⁷

4. Labelisasi Halal

a. Pengertian Labelisasi Halal

Label sebagai perantara informasi antara produsen dengan

²⁶Fatimah Nur, 'Jaminan Produk Halal di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim' ,n.d.,4.

²⁷Ahmad Havid Jakiyudin and Alfarid Fedro, "Sehati: Peluang dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Umkm di Indonesia " , Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hulum Ekonomi Syariah 7, no. 2 (7 November 2022): 183, <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>.

pelanggannya. Label mempunyai berbagai fungsi, diantaranya memberikan penjelasan, menentukan kelas barang, mengidentifikasi merek barang dan melakukan promosi.²⁸

Menurut Manirus, label merupakan suatu bagian dari sebuah produk yang membawa informasi perbal tentang produk atau penjualannya. Menurut Kotler adalah tampilan sederhana pada produk atau gambar yang dirancang dengan rumit yang merupakan satu kesatuan dengan kemasan. Label bisa hanya mencantumkan merek atau informasi.

Halal berarti dibolehkan atau diizinkan oleh agama. Dalam kaitannya dengan fikih, halal merupakan sifat yang diizinkan atau boleh berdasarkan ajaran islam, asalkan rukun dan syaratnya terpenuhi dan tidak melanggar ketentuan syariat.²⁹ Halal juga termasuk segala objek atau kegiatan yang boleh dilakukan dalam agama islam. Istilah ini lebih sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk menunjukkan bahwa makanan atau minuman boleh dikonsumsi menurut islam, berdasarkan bahan makanan dan cara memperolehnya. Al-Qur'an mengisyaratkan, bahwa dalam mengonsumsi tidak hanya halal saja, namun juga harus thayyib. Hal ini terbukti dengan kata-kata halalan dalam beberapa ayat Al-Qur'an selalu diikuti dengan kata-kata thayyiban.

²⁸ Budi Rahayu Tanama Putri, "Manajemen pemasaran" (Denpasar: Universitas Udayana, 2017), 101

²⁹ Raja Sakti Putra Harapan, "Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Masyarakat Membeli Produk Makanan dan Minuman" (Studi Kasus Lingkungan VI Kelurahan Nangka Binjai Utara)", *At-Tawassuth: jurnal Ekonomi Islam*, 5.2 (2020), 354.

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang halal dan baik, setidaknya paling sedikit 5 kriteria yang harus diperhatikan, yaitu³⁰

- 1). Halal zatnya, makanan yang dapat dikonsumsi manusia terdiri dari 3 jenis, yakni jenis olahan, hewani serta nabita.
- 2). Halal cara mendapatkannya, walaupun makanan itu halal zatnya, tetapi jika cara mendapatkannya tidak halal dalam hal ini disebut haram, maka jika mengkonsumsi makanan tersebut dapat juga disebut haram.
- 3). Halal cara memprosesnya, seperti halnya hewan yang tidak dapat dikonsumsi secara langsung tetapi diharuskan untuk disembeli terlebih dahulu kemudian dikuli dn lainnya.
- 4). Halal tempat menyimpannya, semua bahan yang disimpan hendaknya ditempat yang aman, seperti dilemari es sehingga tidak membusuk dan terhindar dari najis.
- 5). Halal cara penyajiannya seperti harus disajikan dalam keadaan bersih dari najis dan kotoran.

Dahulu kehalalan serta keamanan pada makanan adalah persoalan yang tidak serius, akan tetapi pada saat ini zaman yang mengalami perkembangan teknologi sehingga hampir menguasai semua proses pembuatan produk olahan makanan dan minuman oleh karena itu, lembaga majelis ulama indonesia mengeluarkan fatwa tentang jaminan halal dalam bentuk sertifikasi halal dan labelisasi halal untuk menjawab kekhawitiran masyarakat.

³⁰ Farid Wadji et al, Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia (Jakarta: Sinar Grafika, 2021), 8.

b. Fungsi dan Tujuan Label

Label bukan hanya sebagai alat penyampai informasi, namun juga berfungsi sebagai iklan dan berbanding sebuah produk. Menurut Kotler fungsi label adalah sebagai berikut:³¹

- 1) Label mengidentifikasi produk atau merek.
- 2) Label menentukan produk.
- 3) Label menggambarkan beberapa hal mengenai produk (siapa pembuatannya, dimana dibuat, kapan dibuat, apa isinya, bagaimana menggunakannya, dan bagaimana menggunakan secara aman).
- 4) label memproduksi produk aneka gambar yang menarik.

Adapun tujuan dari label adalah sebagai berikut :

- 1) Memberi informasi tentang isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan.
- 2) Berfungsi sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen tentang hal-hal yang perlu diketahui oleh konsumen tentang produk tersebut, terutama hal-hal yang kesat mata atau tak diketahui secara fisik.
- 3) Memberi petunjuk yang tepat pada konsumen hingga diperoleh fungsi produk yang optimum.
- 4) Sarana periklanan bagi produsen
- 5) Memberi rasa aman bagi konsumen

c. Jenis-jenis Label

Label pada dasarnya merupakan bagian dari sebuah kemasan

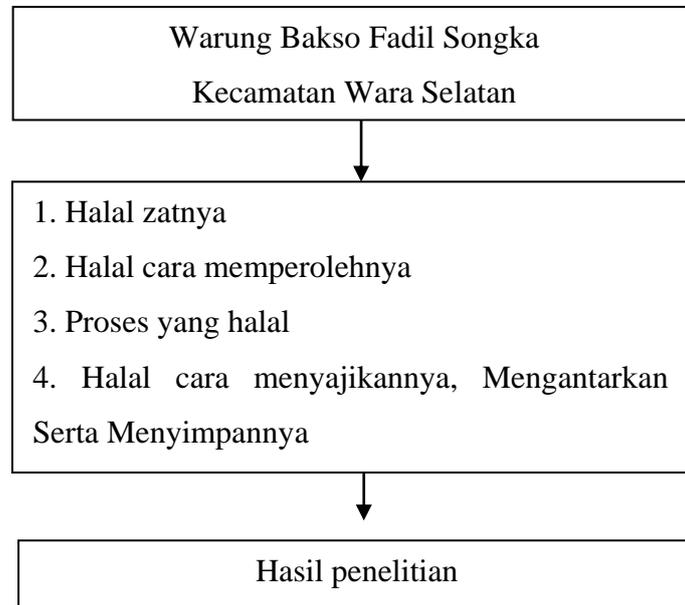
³¹Philip Kotler, “ *Manajemen Pemasaran*”, hlm.478.

(pembungkus) atau dapat merupakan etiket lepas yang ditempelkan pada produk. Dengan demikian, sudah sewajarnya antara kemasan, merek dan label dapat terjalin suatu hubungan yang erat sekali terdapat tiga tipe label berdasarkan fungsinya, yaitu sebagai berikut:³²

- 1) Brand label adalah penggunaan label yang semata-mata digunakan sebagai brand.
- 2) Grade label adalah label yang menunjukkan tingkat kualitas tertentu dari suatu barang. Label ini dinyatakan dengan suatu tulisan atau kata-kata.
- 3) Label deskriptif (descriptive label) adalah informasi objektif tentang penggunaan, konstruksi, pemeliharaan penampilan dan ciri-ciri lain dari produk.

³²Angipora Marinus, "*Dasar-Dasar Pemasaran*", 192.

C. Kerangka Pikir



Gambar 2. 1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Metode kualitatif adalah metode yang mengembangkan konsep, pemahaman, teori dari kondisi lapangan, dan menggambarkan kenyataan yang kompleks. Karena itu dalam penelitian ini setiap permasalahan yang terjadi terkait dengan bagaimana peran objek wisata dalam meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir akan dikaji secara keseluruhan serta duupayakan mampu memberikan makna dan hasil tentang fenomena-fenomena yang ditemukan.³³

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat pospositivesme, dan digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang ilmiah.³⁴ Dengan tujuan untuk memahami suatu fenomena dalam konteks sosial secara alamiah dengan mengedepankan proses intraksi komunikasi yang mendalam antara penelitian dengan fenomena yang teliti.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan. Adapun waktu penelitian akan dilaksanakan setelah keluarnya surat izin penelitian dari kampus IAIN Palopodengan batasan waktu yang disesuaikan

³³ Hartono Jogiyanto, "*Filosofi dan Metodologi Penelitian*",No.008,(Agustus 2017), hal 150-151

³⁴ Zuchri Abdussamad, "*Metode Penelitian Kualitatif*" Edisi 1 (Makassar: Syakir Media),80.

dengan batas waktu yang disesuaikan dengan batasan waktu yang dibutuhkan oleh peneliti.

C. Informan Penelitian

Adapun informan dalam penelitian ini ialah Owner bakso fadil dan konsumen yaitu.³⁵

1. Hj Masdiana : Owner Bakso Fadil
2. Hesti : Karyawan Bakso Fadil
3. Konsumen : Pembeli Bakso Fadil

D. Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Rahmadi, data primer merupakan data yang langsung diperoleh dari sumber data pertama di lokasi atau objek penelitian.³⁶ Adapun data primer dalam penelitian ini adalah data yang bersumber dari observasi, wawancara, dan dokumentasi pada Warung Bakso Fadil Songka Kecamatan Wara Selatan.

b. Data Sekunder

Menurut Sarwono, data sekunder merupakan data yang diperoleh penelitian dengan melihat dan membaca data yang selaras dengan penelitian yang dilakukan.³⁷ Adapun data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang bersumber dari studi literatur/keputusan dengan mempelajari buku-buku atau bahan-bahan tertulis yang memiliki hubungan dengan topik yang diteliti, berupa jurnal penelitian, buku, dokumen, dan internet.

³⁵Faridan Nugraha, *Metode Penelitian Kualitatif* (Semarang, 2014), 48.

³⁶Zuchri Abdussamad, " *Metode Penelitian Kualitatif*", 109.

³⁷ Andhi Kusumastuti dan Ahmad Mustamil Khoiron, " *Metode Penelitian Kualitatif*, (Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo, 2019), 34.

E. Definisi Istilah

1. Pengertian Penerapan Halal Food

penerapan halal food adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.

2. Konsep halal dalam islam

Kata halal yang mengandung makna melepaskan atau membebaskan. Secara etimologi, konsep halal membawa arti tentang hal-hal yang bisa dilakukan tanpa keterikatan pada aturan yang dapat melanggarnya. Dalam pengertian yang lebih luas, halal mencakup segala sesuatu yang terhindar dari bahaya, baik dalam dimensi duniawi maupun ukhrawi, sebagaimana dijelaskan oleh Muhflichin Deliyaul. Lebih dari sekedar penanda kebebasan, halal diterjemahkan sebagai sesuatu yang diizinkan dan diperbolehkan.

3. Halal zatnya (*Lidzatihi*)

Kriteria makanan dan minuman halal menurut islam yang pertama adalah zat yang terkandung di dalamnya atau bahan-bahan pembuatannya. Makanan harus dibuat dari hewan atau tumbuhan yang hukumnya halal untuk dimakan. Secara umum, bahan pangan yang masuk kategori haram adalah daging babi, daging anjing, hewan bertaring, dan lainnya. bila makanan dibuat dari bahan-bahan yang diharamkan, maka umat islam tidak boleh mengonsumsinya. Meskipun hanya sedikit, makanan tersebut tergolong haram untuk dikonsumsi.

4. Halal Cara Memperolehnya (*Lighairihi*)

Makan halal secara secara perolehannya adalah makanan yang didapatkan dengan cara yang benar. Seperti membeli, bekerja dan sebagainya. Agama islam sangatlah memperhatikan makanan yang menjadi santapannya. Islam menuntut agar menikmati segala sesuatu yang halal dan thayyib. Makanan tidak halal secara agama akan berpengaruh negatif terhadap kehidupan.

5. Proses yang halal

Makanan juga haruslah diproses dengan cara yang halal dan tidak tercampur dengan hal-hal yang sifatnya haram. Misalnya menggunakan alat masak yang sama dengan alat masak makanan haram. Maka, makanan yang dibuat dapat dikategorikan sebagai makanan haram, selain penggunaan alat masak, campuran bahan masakan yang digunakan juga membuat makanan haram, seperti mengandung alkohol, atau sebagainya.

6. Halal cara menyajikannya, Mengantarkan Serta Menyimpannya

Kategori halal terakhir menyangkut bagaimana makanan disimpan, dikirim, dan disajikan sebelum dikonsumsi. Ketiga langkah ini dapat mengubah makanan dari halal menjadi haram, misalnya disajikan di atas piring emas atau disimpan bersama makanan dan dikirimkan untuk tujuan jahat. Makanan halal adalah makanan yang sesuai dengan standar syariah. Ini tidak berarti bahwa Islam mempersulit pemeluknya untuk mendapatkan makanan; sebaliknya, upaya untuk melindungi umat muslim Islam dan keluarga mereka dari api neraka.³⁸

³⁸Maria Ulfa “*Analisis Hukum Islam Tentang Penetapan Halal Pada Produk Olahan Bakso Sony (Studi Pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung)*”..., h.37.

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan caramengamati objek penelitian secara langsung. Nasution tahun 2008observasi merupakan pengamatan dengan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti.³⁹Dimana peneliti melakukan observasi penelitian diKota Palopodan juga informasi terkait dengan pengelolaan pengembangan industri halal.

2. *Depth Interview* (Wawancara Mendalam)

Depth Interview merupakan proses memperoleh data dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara penelitian.⁴⁰ dengan informan. Hardani tahun 2020 Depthinterview merupakan proses memperoleh keterangan atau data dari informan secaralisan ataupun tulisan dengan tujuan penelitian.Dalam penelitian ini peneliti akanmelakukan interview dengan owner dan karyawan industri halal Kota Palopo.

3. Dokumentasi

G.J. Reniersejarawan dari University College London menjelaskan istilahdokumentasi sejatinya semua sumber, baik sumber tertulis maupun sumber lisan, dandata yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi merupakan data yang bersifatsekunder.⁴¹Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan mengambil datapengumpulan, pendistribusian dan pendayagunaan potensi pengembangan industri halal Kota Palopo.

³⁹Nasution, *Metode Research*, Edisi 1 (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2008), 106.

⁴⁰Hardani et al, "*Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*", Edisi 1 (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group, 2020), 138.

⁴¹ Natalina Nilamsari,"*Memahami Studi Dokumentasi Dalam Penelitian Kualitatif*", (Fakultas Ilmu Komunikasi: Universitas Prof. Dr. Moestopo), 177.

G. Keabsahan Data

Lincon dan Guba, menyatakan bahwa untuk mencapai trustworthiness (kebenaran) dalam penelitian kualitatif, maka uji keabsahan data dapat dilakukan diantaranya:

.Kreadibilitas (*creadibly*)

Uji keabsahan data dengan credibility dilakukan dengan cara:⁴²

- a). Keterikatan yang lama (*prolonged engagement*), dimana peneliti tidak tergesah-gesa dalam pengumpulan data atau informasi tentang situasi yang diteliti.
- b) Ketekunan pengamatan (*peristent observasion*), teknik ini menggunakan untuk memahami suatu gejala yang lebih mendalam, peneliti dapat menetapkan aspek-aspek yang penting dan relevan dengan topik penelitian.
- c) Melakukan triangulasi (*triangulation*), Moleong pada tahun 2004 tringulasiadalah teknik pemeriksaan keabsahan data dengan memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data yang diperoleh dari pengumpulan data.
- d) Mendiskusikan dengan teman sejawat yang tidak lain berperan serta dalam penelitian, sehingga penelitian akan mendapatkan masukan dari orang lain.
- e) Kecukupan referensi, dalam konteks ini peneliti mengumpulkan referensi yang sesuai dengan objek penelitian.
- f) Analisi kasus negarif (*negarive case analysis*), dilakukan dengan cara meninjau ulang hal-hal yang sudah terjadi, tercatat dalam catatan lapangan, apakah masih ada data yang tidak mendukung atau tidak relevan dengan penelitian.

⁴² Hardani et al, "Metode Penelitian Kualitatif danKuantitatif", 203.

H. Teknik Analisis Data

Miles and Huberman menyebutkan ada tiga aktivitas dalam analisis data penelitian kualitatif.⁴³

1. Reduksi data (*data reduction*), adalah proses berfikir yang memerlukan kecerdasan, keluasan, dan kedalaman dalam menganalisis data atau informasidengnan cara merangkum data yang diperoleh dari lapangan, memilih hal-hal pokok dan penting, mencari tema dan pola serta membuang data yang tidak perlu.
2. Penyajian Data (*data display*), adalah aktivitas yang dilakukan dalam bentukuraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya. Miles dan Huberman menyatakan “*the most frequent form of display data for qualitative research data in the past been narrative text*” (yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah teks yang bersifat naratif).
3. Penarikan kesimpulan (*conclusion drawing/verification*), adalah kegiatanpengumpulan bukti-bukti yang valid dan konsisten dari hasil penarikan lapangan agar dapat mengemukakan conclusion yang kridible dan mampu menjawab rumusan masalah dalam penelitian.

⁴³ Sugiyono, "Memahami Penelitian Kualitatif" (Bandung: ALFABET, 2015), 93.

BAB IV

DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA

A. Deskripsi Data

1. Letak Geografis Lokasi Penelitian

Kota Palopo merupakan suatu kota yang terletak pada Provinsi Sulawesi Selatan. Dahulu Kota Palopo disebut sebagai Kota Administratif (Kotip) Palopo, yaitu Ibu Kota Kabupaten Luwu yang didirikan berlandaskan Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 42 Tahun 1986. Dengan berkembangnya waktu, seketika reformasi bergulir dan menciptakan UU No. 22 Tahun 1999 dan PP 129 Tahun 2000, kemudian membuka peluang bagi Kota Administratif di seluruh Indonesiayang sudah memenuhi sejumlah persyaratan agar dapat ditingkatkan statusnya menjadi sebuah daerah otonom. Gagasan pengembangan status Kotip Palopo menjadi daerah otonom, terjadi melalui suara masyarakat yang menginginkan peningkatan status kala itu, yang ditandai dengan munculnya beberapa dukungan peningkatan status Kotip Palopo menjadi Daerah Otonom Kota Palopo dari beberapa unsur kelembangan penguat seperti:⁴⁴

- a. Surat Bupati Luwu No.135/09/TAPEM tanggal 9 Januari 2001, Tentang Usul Peningkatan Status Kotip Palopo Menjadi Kota Palopo
- b. Keputusan DPRD Kabupaten Luwu No. 55 Tahun 2000 tanggal 7 September 2000, mengenai persetujuan pemekaran/ peningkatan status Kotip Palopo menjadi Kota Otonomi.

⁴⁴Portal Resmi Pemerintah Kota Palopo, <https://Palopokota.go.id/page/sejarah>.Diakses 05 Agustus 2024

c. Surat Gubernur Provinsi Sulawesi Selatan No. 125/922/OTODA Pada tanggal 30 Maret 2001 mengenai Usul Pembentukan Kotip Palopo menjadi Kota Palopo. Keputusan DPRD Provinsi Sulawesi Selatan No. 41/III/2001 tanggal 29 Maret 2001 mengenai persetujuan Pembentukan Kotip Palopo menjadi Kota Palopo.

Berlandaskan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2002 pada tanggal 10 April 2002 mengenai pembentukan Kota Palopo dan Kabupaten mamasa di Provinsi Sulawesi Selatan yang terletak di $02^{\circ}53'15''-03^{\circ}04'08''$ LS dan $120^{\circ}03'10''-120^{\circ}14'34''$ BT dengan Batasan administratif seperti berikut:

Tabel 4. 1 Batas Administratif Kota Palopo

Arah	Batas Administratif
Utara	Kecamatan walenranag Kab. Luwu
Timur	Teluk Bone
Selatan	Kecamatan Bua, Kab. Luwu
Barat	Kecamatan Tondon Nanggala, Kab. Tana Toraja

Sebagain besar daerah Kota Palopo merupakan dataran rendah yang keberadaannya terletak di wilayah pesisir pantai. Sekitar 62,85% dari total luas daerah Kota Palopo, menerangkan bahwa yang merupakan daerah dengan ketinggian 0-500 mdpl, sekitar 24.76% terletak pada ketinggian 501-100 mdpl, dan selebihnya sekitar 12,39% yang terletak diatas ketinggian lebih dari 1000 mdpl.luas wilayah administrasi Kota Palopo berkisar sekitar 247,52 kilometer persegi atau sebanding 0,39% dari luas wilayah Provinsi Sulawesi Selatan. Sebagai administratif Kota Palopo terdapat 9 Kecamatan dan 48 Kelurahan.

Tabel 4. 2 Kecamatan dan Kelurahan di Kota Palopo

Kecamatan	Kelurahan
Bara	Temmalebba, Rampoang, balandai, To'Bulung, BuntuDatu
Mungkajang	Latuppa, Kambo Mungkajang, Murante
Sendana	Sendana, Purangi, Mawa, Peta
Tellu Wanua	Maroangin, Batu, Walenrang, Mancani, Jaya, Salubattang, Sumarambu, Pentojangan
Wara	Lagaligo, Dangerakko, Pajalesang, Amassangan, Boting, Tompotikka
Wara Barat	Lebang, Battang, Battang Barat, Padang Lambe Tomarundung
Wara Selatan	Binturu, Songka, Takkalala, Sampoddo
Wara Timur	Salokoe, Salottelue, Ponjalae, Benteng, Pontap, Surutanga, Malatunrung
Wara Utara	Salubulo, Batupasi, Sabbamparu, Peggoli, Luminda, Pattene
Jumlah	48 Kelurahan

Letak geografis Kota Palopo berada apa posisi yang strategis sebagai simpul jalur transportasi darat dan laut untuk poros trans Sulawesi. Dalam posisi ini, Kota Palopo merupakan salah satu jalur distribusi barang pada jalur darat dari makassar dan Pare-Pare menuju Provinsi Sulawesi tengah, Kabupaten Luwu Tengah, Kabupaten Luwu Timur, sedangkan pada jalur transportasi laut, Kota Palopo menjadi salah satu jalur transportasi laut. Pelabuhan laut ke kota-kota diwilayah tersebut, Sulawesi dan di Luar Sulawesi Selatan.

2. Sejarah Berdirinya Warung Bakso Fadil Songka Kota Palopo

Warung Bakso Fadil Merupakan Rumah Makan usaha milik pribadi yang berdiri pada tahun 2014 yang beralamat Jalan Poros Palopo-Makassar, Sampoddo, Wara Selatan Kota Palopo. Hj Masdiana selaku pemilik dan pendiri Warung Makan Bakso Fadil yang memulai usahanya dengan modal Rp500,000 awal mula Warung Makan Bakso hanya menjual bakso, namun sering berjalannya waktu usaha berkembang dan memiliki keuntungan lebih sehingga sekarang tidak hanya menjual bakso, tetapi juga menjual makanan dan minuman lainnya. seperti sup ubi, kondro, gado-gado, coto, lalapan, kapurung dan jus. Adapun Visi dan Misi Warung Bakso Fadil Songka Palopo:

Visi :

Menjadikan Bakso dan Nugget Fhadil Produk yang aman dan bermutu

Misi:

- a. Menjadikan Usaha yang Halal
- b. Memberikan Kualitas terbaik
- c. Memberikan Kepuasan Konsumen

3. Gambaran Umum Informan Penelitian

Penelitian ini menggunakan enam informan yang terdiri atas owner, karyawan, dan konsumen pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan Kota Palopo. Adapun deskripsi dari setiap informan pada penelitian yaitu:

a. Hj. Masdiana

. Hj. Masdiana sebagai owner dari Warung Bakso Fadil Songka yang beralamat di Kelurahan Songka, Kecamatan Wara Selatan, Kota Palopo. Saat ini

Hj. Masdiana telah berusia 40 tahun dan beralamat di Kelurahan Songka. Peneliti melakukan wawancara dengan Hj. Masdiana di Warung Bakso Fadil Songka pada tanggal 21 Oktober 2024 sesuai dengan kesepakatan yang telah ditentukan.

b. Hesti

Hesti merupakan karyawan Warung Bakso Fadil Songka yang bertugas dibagian pengolahan makanan. Saat ini Hesti berusia 22 tahun dan beralamat Pakebangan Kecamatan Bajo, Kab. Luwu. Peneliti melakukan wawancara dengan Hesti di Warung Bakso Fadil Songka pada tanggal 21 Oktober 2024 sesuai dengan kesepakatan yang telah ditentukan antara informan dan peneliti.

c. Aleksander

Aleksander sebagai konsumen di Warung Bakso Fadil Songka memiliki usia 42 tahun yang beralamat di Karetan Kab. Luwu dan berprofesi sebagai petani. Peneliti melakukan wawancara dengan Aleksander pada tanggal 23 Oktober 2024 pada saat informan telah selesai menikmati sajian makanan di Warung Bakso Fadil Songka.

d. Fatmawati

Fatmawati sebagai konsumen di Warung Bakso Fadil Songka memiliki usia 45 tahun yang beralamat di Bassiang Kec. Ponrang Selatan dan berprfesi sebagai Ibu Rumah Tangga (IRT). Peneliti melakukan wawancara dengan informan pada tanggal 23 Oktober 2024 pada saat informan tersebut telah selesai menikmati makanan di Warung Bakso Fadil Songka.

e. Meldayanti

Meldayanti sebagai konsumen di Warung Bakso Fadil Songka memiliki usia 23 tahun yang beralamat di Buntu Nanna Kec. Ponrang dan berprofesi sebagai Mahasiswa IAIN Palopo. Peneliti melakukan wawancara dengan informan pada tanggal 25 Oktober 2024 pada saat informan tersebut telah selesai menikmati makanan di Warung Bakso Fadil Songka.

f. ST. Sara Taulabi

ST. Sara Taulabi sebagai konsumen di Warung Bakso Fadil Songka memiliki usia 22 tahun yang beralamat di Pongsimpin Kota Palopo dan berprofesi sebagai Mahasiswa IAIN Palopo. Peneliti melakukan wawancara dengan informan pada tanggal 25 Oktober 2024 pada saat informan tersebut telah selesai menikmati makanan di Warung Bakso Fadil Songka.

4. Penerapan Halal Food pada Warung Bakso Fadil Songka

Makanan halal pada dasarnya adalah makanan yang telah melalui proses sertifikasi halal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang dinaungi oleh Kementerian Agama Republik Indonesia. Dalam melakukan pada bidang kuliner sertifikasi halal sangat perlu untuk dilakukan guna menjamin kehalalan dari sebuah produk. Penerapan *halal food* pada usaha kuliner di Kota Palopo dapat diterapkan di Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Songka Kota Palopo. Hj. Masdiana selaku owner Warung Bakso Fadil Songka telah menuturkan bahwa

Halal food adalah makanan dan minuman yang telah bersertifikat halal dan layak untuk dikonsumsi bagi konsumen secara khusus umat Islam. Selain itu, *halal food* juga sangat penting bagi gaya hidup bagi seorang muslim, karena kebutuhan akan pangan halal sangat penting sehingga

kedepan Warung Bakso Fadil Songka ini kita ingin mendorong penerbitan sertifikasi halal.⁴⁵

Pentingnya sertifikasi halal pada usaha makanan telah disadari oleh owner Warung Bakso Fadil Songka. Kesadaran tersebut diwujudkan pada proses penerbitan sertifikasi halal. Walaupun demikian, Warung Bakso Fadil Songka saat ini belum memiliki sertifikasi halal namun pada bulan Desember yang akan datang diupayakan sertifikasi tersebut dapat diterbitkan. Hj. Masdiana telah menuturkan bahwa

Saat ini Warung Bakso Fadil Songka belum memiliki sertifikasi halal. Akan tetapi, telah melalui proses peninjauan dari pihak BPJPH untuk melakukan pendataan bahan baku yang digunakan dalam operasional usaha untuk proses penerbitan sertifikasi halal pada bulan Desember yang akan datang.⁴⁶

Gaya hidup masyarakat muslim yang sadar akan kehalalan dari setiap produk yang dikonsumsi telah disadari oleh pemilik usaha Warung Bakso Fadil Songka yang beralamat di Kecamatan Wara Selatan Kota Palopo. Terlebih situasi saat ini pemerintah telah membuat regulasi yang mendukung penuh usaha kuliner untuk melakukan sertifikasi halal. Peluang tersebutlah yang harus dimanfaatkan oleh Warung Bakso Fadil Songka untuk mendukung gaya hidup masyarakat muslim di Kota Palopo. Dalam penerapan *halal food* tersebut, terdapat indikator kinerja yang harus dipenuhi yaitu:

a. Halal Dzati (*Lidzatihi*)

⁴⁵ Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

⁴⁶ Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024

Halal food pada usaha kuliner secara khusus harus memenuhi kehalalan dari dzat makanan itu sendiri. Halal dzatnya yang dimaksud adalah halal secara hukum dan aman untuk dikonsumsi oleh seorang muslim. Warung Bakso Fadil Songka telah memenuhi kehalalan dzat dari bahan baku yang digunakan dalam operasional usaha tersebut. Hj. Masdiana telah menuturkan bahwa

Bahan utama yang digunakan dalam operasional Warung Bakso Fadil adalah bahan yang telah bersertifikasi halal atau berlabel halal. Proses produksi usaha Warung Bakso Fadil juga memperhatikan kandungan dzar yang dimiliki oleh bahan baku pembuatan bakso atau makanan telah layak dan aman untuk dikonsumsi oleh seorang muslim.⁴⁷

Penggunaan bahan baku yang bersertifikasi halal dalam proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka telah sesuai dengan syariah Islam. Seperti proses penyembelihan hewan dan pemilihan bahan baku yang berkualitas dan bermutu. Hal tersebut diutarakan oleh karyawan bagain pengelolaan makanan yang menuturkan bahwa

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sudah halal secara hukum atau halal dzatnya dikarenakan telah melalui proses penyembelihan sesuai syariat Islam seperti daging sapi yang digunakan dalam pembuatan adonan bakso.⁴⁸

Kualitas bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil Songka dalam operasional usaha sangat memperhatikan kehalalan bahan baku yang digunakan. Keamanan bahan baku secara hukum Islam atau pemenuhan dzat yang halal pada produk yang digunakan telah dipenuhi dan harus konsistensi dari penggunaan bahan baku yang berlabelisasi halal pada operasional usaha tersebut.

⁴⁷Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024

⁴⁸ Hasil wawancara dengan Hesti selaku karyawan warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

Penggunaan bahan baku yang digunakan di warung bakso fadil sudah bersertifikat halal bisa dilihat pada bahan baku yang digunakan.



Gambar 4. 1 bumbu pelengkap miwon dan probaso

Bumbu pelengkap yang digunakan dalam pembuatan adonan bakso seperti miwon dan probaso sudah bersertifikat halal. Sehingga aman untuk dikonsumsi.



Gambar 4. 2 bumbu pelengkap garam dan masako

Bumbu penyedap yang digunakan seperti garam dan masako sudah memiliki label halal. Bumbu yang digunakan sudah melalui pemeriksaan sehingga aman untuk digunakan dan dikonsumsi.



Gambar 4. 3 bawang goreng, telur dan bubuk kunyit.

Bahan pelengkap seperti bawang goreng, telur, dan bubuk kunyit tidak mempunyai label halal karena proses pengelolaannya diolah sendiri oleh pemilik warung sedangkan telur yang digunakan dibeli dari peternak. Dalam pengelolaannya, alat dapur yang digunakan terjamin kebersihannya.

b. Halal Cara Memperoleh (*Lighairihi*)

Kehalalan produk makanan tidak hanya di lihat dari halal dzatnya semata, namun harus memenuhi kehalalan cara memperolehnya. Hal ini sangat penting dikarenakan cara memperoleh bahan baku usaha harus secara benar dan tidak melakukan kecurangan. Warung Bakso Fadil Songka dalam memperoleh bahan baku tidak melakukan kecurangan, namun memperoleh bahan baku tersebut secara benar. Hal tersebut diutarakan oleh Hj. Masdiana yang menuturkan bahwa

Bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil telah dijamin kehalalannya. Hal ini dikarenakan bahan baku diperoleh dari peternak sapi dan bahan baku lainnya diperoleh dengan cara membeli di pasar atau

swalayan yang telah berlabel halal sehingga dapat dijamin semua bahan baku yang digunakan halal dalam memperolehnya.⁴⁹

Warung Bakso Fadil Songka memenuhi bahan baku dari peternak sapi secara langsung tanpa perantara pihak ketiga. Karyawan Warung Bakso Fadil Songka bagian pengolahan makanan tutur serta menuturkan bahwa

Pemenuhan bahan baku pada usaha Warung Bakso Fadil Songka telah dijamin diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan didalamnya. Seperti sapi diperoleh dari perternak dan bahan baku lainnya diperoleh dari swalayan dengan memperhatikan labelisasi halal dari setiap produk yang digunakan.⁵⁰

Penuturan owner dan karyawan Warung Bakso Fadil Songka telah memberikan suatu kejelasan bahwa operasional usaha tersebut telah didukung oleh bahan baku yang diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan yang dilakukan. Dengan demikian usaha Warung Bakso Fadil Songka tersebut telah memberikan perhatian penuh dalam memperoleh bahan yang digunakan dalam pembuatan dan pengolahan makanan seperti bakso dan sejenisnya.

c. Proses yang Halal

Pengolahan makan yang baik harus disertai dengan dzat makananan yang halal dan cara memperoleh bahan baku makanan tersebut juga secara benar tanpa ada ada praktik kecurangan didalamnya. Namun kedua hal tersebut tidak cukup proses selanjutnya adalah pengolahan makanan sesuai dengan produk halal. Proses yang halal adalah rangkaian kegiatan atau pengolahan bahan baku makanan dilakukan secara baik dan benar sehingga terjamin kehalalan makanan

⁴⁹ Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024

⁵⁰ Hasil wawancara dengan Hesti selaku karyawan warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

yang dibuat. Dalam melakukan pengolahan makanan pada Warung Bakso Fadil Songka Hj. Masdiana selaku owner dari usaha tersebut menuturkan bahwa

Proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka, kehalalan proses produksi sangat diperhatikan, dari daging yang digunakan telah melalui penyembelihan secara syariat Islam dan penggunaan alat mesin penggiling yang aman bagi bahan makanan, serta penggunaan bumbu yang diperoleh telah aman dan halal.⁵¹

Pernyataan serupa diutarakan oleh karyawan bagian pengolahan makanan atau bagian dapur di Warung Bakso Fadil Songka yang menuturkan bahwa

Pengolahan adonan bakso dan penggunaan bahan baku sangat diperhatikan kehalalan, kebersihan, dan labelisasi halal dari setiap produk yang digunakan dalam pembuatan bakso untuk mendukung proses sertifikasi halal pada Warung Bakso Fadil Songka.⁵²

Proses produksi yang dilakukan oleh Warung Bakso Fadil Songka dengan penuh kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku hingga proses produksi tersebut adalah satu upaya yang dilakukan untuk mendorong penerapan *halal food* pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan, Kota Palopo.

Dalam proses pengelolaan bahan baku seperti daging sapi dilakukan atau dikelola sendiri oleh pemilik warung dan karyawan. Mulai dari penyembelihan hewan yang dilakukan sudah sesuai syariat Islam.

⁵¹ Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

⁵² Hasil wawancara dengan Hesti selaku karyawan warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.



Gambar 4. 4 proses penyembelihan sapi

Proses penyembelihan yang dilakukan sudah sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Diantara syarat-syarat atau ketentuan penyembelihan hewan antara lain, sebagai berikut:

1. penyembelih harus beragama islam, dewasa (baligh), dan berakal sehat.
2. hewan yang disembelih merupakan hewan yang halal, disunnahkan menghadap kearah kiblat da digulingkan ke kiri agar memudahkan penyembelih untuk menyembelih hewan tersebut.
3. alat sembelihan harus tajam, tidak boleh menggunakan gigi, kuku, atau tulang.
4. melakukan penyembelihan pada pangkal leher hewan dengan memutuskan saluran pernafasan, saluran makanan, dan dua urat lehernya.
5. penyembelih harus menyembelih dengan menyebut nama Allah SWT.
6. penyembelih membaca doa menyembelih. Hal yang tidak diperbolehkan adalah menyembelih sambil makan, minum, merokok, atau aktivitas lain.

Selanjutnya dalam proses pengelolaan daging sapi yang sudah disembelih, kemudian diolah sendiri melalui mesin penggiling daging yang disediakan.



Gambar 4.5 pemotongan daging dan alat penggilingan daging.

Setelah melalui proses penyembelihan, selanjutnya dilakukan pemotongan daging menjadi bagian-bagian kecil sehingga memudahkan untuk melakukan proses penggilingan. Proses penggilingan dilakukan menggunakan mesin penggiling sendiri namun belum memiliki label halal tetapi sudah dilakukan peninjauan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan dinyatakan sudah layak digunakan dalam proses penggilingan.

d.Halal Cara Menyajikan, Mengantarkan Serta Menyimpan

Dalam mengelolah makanan, hal yang paling penting untuk diperhatikan adalah penyimpanan dan penyajian makanan. Makanan tersebut dapat berubah status kehalalannya jika disajikan atau disimpan bersama makanan haram. Penyimpanan dan penyajian makanan harus bersih.

Semua peralatan yang digunakan, seperti piring dan gelas, harus selalu bersih. Selain itu, tempat penyimpanan makanan juga harus bersih, terutama bagian pengolah makanan atau food processor harus bersih dan selalu memperhatikan penyimpanan atau penyajian makanan.

Selanjutnya pertanyaan yang diajukan kepada informan atau pemilik warung terkait bagaimana cara menyimpan makanan agar terjaga kehalalannya dan bagaimana cara menyajikan makanan agar terjaga kehalalannya.

Wawancara dengan owner warung bakso fadil Ibu Hj. Masdiana mengungkapkan bahwa

Mulai dari peralatan makan dan minum di jaga kebersihannya, serta bahan pelengkapseperti kecap, saus, larutan cuka dan lain-lain sudah bersertifikat halal. Sementara untuk penyimpanan stok bahan-bahan disimpan ditokoh frozen food.⁵³

Begitu pula yang diungkapkan oleh Hesti selaku karyawan warung bakso fadil bahwa

untuk peralatan makan dan minum di jaga kebersihannya, selain itu setiap hari kami membersihkan tempat pengolahan makanan di warung bakso fadil agar tetap bersih dan higienis dan jauh dari kuman dan bakteri. Pelayanan terbaik yang kami berikan apabila konsumen datang membeli yaitu melayaninya dengan sepenuh hati, dan berusaha agar makanan yang disajikan cepat selesai agar konsumen tidak suntuk menunggu terlalu lama.⁵⁴

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa seperti biasa kebersihan merupakan hal yang sangat penting dalam penyimpanan makanan. Makanan sebaiknya disimpan di tempat yang bersih untuk menghindari kontaminasi dan kotoran. Peralatan makan dan peralatan dapur harus segera dibersihkan setelah digunakan. Selain itu, Agar pelanggan tetap puas, tempat penyajian makanan harus bersih.

⁵³Hasil wawancara dengan Hj. Masdiana selaku owner warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

⁵⁴Hasil wawancara dengan Hesti selaku karyawan warung bakso fadil, tanggal 21 Oktober 2024.

Pentingnya menjaga kebersihan dan pelayanan akan memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi konsumen. Seperti halnya yang diungkapkan oleh Aleksander dari Karetan, salah satu konsumen warung bakso fadil bahwa

Warung bakso fadil sudah menjaga kebersihan dan pelayanan di warung bakso Fadil cepat, sangat baik dan karyawan-karyawan yang ramah yang membuat konsumen merasa nyaman.⁵⁵

B. Pembahasan

Salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh manusia adalah makanan. Dengan perkembangan zaman yang sangat pesat, semakin banyak jenis makanan yang muncul di sekitar kita. Kita dapat melihat banyak penjual makanan yang beredar di restoran, mall, pasar, atau bahkan di pinggir jalan. Kita tidak tahu apakah proses pengolahan makanan yang ia jual sesuai dengan syariat Islam.

Halal menjadi aspek penting penduduk Muslim dalam menjalankan kehidupan mereka. Ada beberapa aturan di dalam Islam diantaranya diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang halal juga baik. Halal artinya semua yang diizinkan oleh syariat untuk dikonsumsi, terutama makanan dan minuman. Makanan halal kini diminati untuk dibeli karena kehalalannya bukan karena proses marketing yang ditawarkan. Tingginya kesadaran konsumen untuk mengonsumsi produk halal didasarkan pada nilai, kesehatan, dan kehalalan produk membuat konsumen lebih tertarik untuk membeli produk makanan halal dalam konsepnya menyebutkan. halal dalam rantai pasok berarti kegiatan

⁵⁵Hasil wawancara dengan Aleksander selaku konsumen warung bakso fadil, tanggal 23 Oktober 2024.

keseluruhan entitas yang terlibat sepanjang rantai pasok dari hulu ke hilir menerapkan konsep yang sesuai syariat Islam, dimulai dari pemilihan pemasok, proses produksi, penyimpanan, sampai dengan distribusi (memisahkan penyimpanan dan pengiriman produk halal agar terhindar dari kontaminasi zat-zat yang tidak halal).⁵⁶

Didalam islam kita dianjurkan untuk senantiasa mengkonsumsi makanan halal setiap harinya. Adapun kriteria atau syarat makanan halal yaitu:

1. halal dzatnya (*Lidzatihi*)

Halal secara dzat nya dalam artian makanan pada dasarnya halal untuk di konsumsi dan memang layak untuk di konsumsi karena zat awalnya memang diperbolehkan. Dalam menentukan kehalalan suatu produk makanan atau minuman, yang harus diperhatikan yaitu bahan baku dari makanan tersebut. Apabila bahan dasar dari suatu makanan berasal dari sumber yang halal dan tidak mengandung bahan haram apa pun, maka makanan atau minuman tersebut termasuk ketegori makanan atau minuman yang halal. Akan tetapi sebaliknya jika suatu makanan dari awal telah tercampur bahan dan zat yang halal tetapi ada sedikit zat yang haram didalamnya, maka tetap makanan tersebut termasuk kategori makanan yang haram karena terdapat zat haram yang terkandung didalamnya.⁵⁷

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penggunaan bahan baku yang bersertikasi halal dalam proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka

⁵⁶ Aisya Isnaeni, "Implementasi halal supply chain management pada industri pengolahan makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)" (Skripsi: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2020), h. 1.

⁵⁷ Perspektif Quraish Shihab, "Makanan Halal Dan Haram Dalam Tafsir Al-Misbah" (Skripsi: Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Shiddiq Jember, 2023), h. 33.

telah sesuai dengan syariah Islam. Seperti proses penyembelihan hewan dan pemilihan bahan baku yang berkualitas dan bermutu. Kualitas bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil Songka dalam operasional usaha sangat memperhatikan kehalalan bahan baku yang digunakan.

Makanan yang didapatkan dari cara-cara haram seperti mencuri, membeli makanan dengan hasil korupsi, hasil menipu orang lain jelas haram hukumnya. Haramnya makanan jenis ini adalah karena asal atau cara mendapatkannya, bukan zatnya. Barang-barang haram adalah seperti hasil rampasan, barang curian, pengambilan qishas dan hukuman tanpa izin tuannya, merampok, menerima uang suap, jual beli barang-barang haram, pengambilan upah dari pembekaman, mengambil yang bukan haknya, dan sebagainya. Usaha yang halal, asalnya adalah halal, seperti mencari madu, rumput, dan kayu bakar, sedangkan berburu, terdapat perbedaan pendapat diantara para ulama. Meninggalkannya adalah lebih baik, dan usaha dengan tangan sendiri adalah lebih utama dan lebih mulia.⁵⁸

Berdasarkan hasil penelitian bahwa Warung Bakso Fadil Songka memenuhi bahan baku dari peternak sapi secara langsung tanpa perantara pihak ketiga. Dengan operasional usaha tersebut telah didukung oleh bahan baku yang diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan yang dilakukan. Dengan demikian usaha Warung Bakso Fadil Songka tersebut telah memberikan perhatian penuh dalam memperoleh bahan yang digunakan dalam pembuatan dan pengolahan makanan seperti bakso dan sejenisnya.

⁵⁸Halim Setiawan, "Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an," *Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah*, vol.3, no. 2 (2020), h. 47.

3. Proses yang Halal

Sebelum mengkonsumsi makanan yang halal dari segi zatnya dan cara pembuatannya, makanan tersebut harus diproses dengan cara yang halal pula. Saat prosesnya tidak benar, meskipun makanan tersebut halal, maka bisa menjadi haram. Proses tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Orang yang menyembelih hewan bukan muslim, tidak menyebut nama Allah, dan tidak menggunakan pisau tajam.
- b. Menyembelih hewan untuk sesaji (dipersembahkan kepada berhala).
- c. Setelah hewan disembelih, urat nadi leher dan saluran nafasnya harus putus dan darahnya harus keluar secara keseluruhan.
- d. Bahan-bahan atau alat yang digunakan untuk menyembelih, memasak, tempat memasak, bumbu, dan bahan baku lainnya diproses secara tidak halal.⁵⁹

Berdasarkan hasil penelitian bahwa Proses produksi yang dilakukan oleh Warung Bakso Fadil Songka dengan penuh kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku hingga proses produksi tersebut adalah satu upaya yang dilakukan untuk mendorong penerapan *halal food* pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan.

4. Halal Cara Menyajikan, Mengantarkan Serta Menyimpan

Syarat terakhir, tetapi tidak kalah pentingnya, adalah cara makanan didistribusikan, disimpan, dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi. Ketiga proses ini dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram. Salah satu contohnya adalah jika makanan dimasukkan ke dalam wadah yang

⁵⁹ Halim Setiawan, "Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an," *Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah*, vol.3, no. 2 (2020), h. 48.

mengandung barang haram atau jika alat transportasi digunakan untuk mengangkut barang haram juga. Dalam hal ini, makanan yang sebelumnya halal menjadi haram.⁶⁰

Berdasarkan hasil penelitian bahwa kebersihan merupakan hal yang sangat penting dalam penyimpanan makanan. Makanan sebaiknya disimpan di tempat yang bersih untuk menghindari kontaminasi dan kotoran. Peralatan makan dan peralatan dapur harus segera dibersihkan setelah digunakan. Selain itu, Agar pelanggan tetap puas, tempat penyajian makanan harus bersih.

⁶⁰Milhan Milhan, "Dampak Makanan Haram," *Al-Ussrah: Jurnal Al Ahwal As Syakhsyah*, vol. 11, no. 1 (2023), h. 79

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penulis menarik beberapa kesimpulan dari rumusan masalah berdasarkan hasil peneliti yaitu:

1. Penggunaan bahan baku yang bersertifikasi halal dalam proses produksi pada usaha Warung Bakso Fadil Songka telah sesuai dengan syariah Islam. Pemilihan bahan baku yang berkualitas dan bermutu. Kualitas bahan baku yang digunakan oleh Warung Bakso Fadil Songka dalam operasional usaha sangat memperhatikan kehalalan bahan baku yang digunakan.
2. Warung Bakso Fadil Songka memenuhi bahan baku dari peternak sapi secara langsung tanpa perantara pihak ketiga. Dengan operasional usaha tersebut telah didukung oleh bahan baku yang diperoleh secara benar tanpa adanya kecurangan yang dilakukan. Dengan demikian usaha Warung Bakso Fadil Songka tersebut telah memberikan perhatian penuh dalam memperoleh bahan yang digunakan dalam pembuatan dan pengolahan makanan seperti bakso dan sejenisnya.
3. Proses produksi yang dilakukan oleh Warung Bakso Fadil Songka dengan penuh kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku hingga proses produksi tersebut adalah satu upaya yang dilakukan untuk mendorong penerapan *halal food* pada Warung Bakso Fadil Songka di Kecamatan Wara Selatan.
4. Penyajian, pengantaran, dan penyimpanan bahan di warung bakso fadil sangat memperhatikan kebersihan tempat, alat makan dan menjaga kepuasan konsumen.

B.Saran

1. Untuk pelaku usaha, diharapkan agar mengutamakan sertifikat halal pada sebuah produk yang akan dipasarkan.
2. Peningkatan kesadaran masyarakat terkait pentingnya sertifikat halal untuk menjamin kehalalan produk atau halal food.
3. Pentingnya penekanan hukum yang mengatur Halal Food tersebut sehingga banyak warung yang menunggakan lebel halal tetapi tidak memiliki sertifikat halal.
4. Untuk masyarakat Kota Palopo agar cermat untuk memilih warung yang berlogo halal terutama konsumen muslim di Kota Palopo dengan mengutamakan atau melihat dari kehalalan suatu makanan yang dijual.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz, Y.& Vui, C. N. “*The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim*”s purchasing intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 2020.
- Abu Abdullah Muhammad, Shahih Bukhari, No.1342, Kitab Birughul Maram (Cairo: Dar Al-Hadist: 2000).
- Ahmad Havid Jakiyudin and Alfarid Fedro, “*Sehati: Peluang dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Umkm di Indonesia* “ , Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hulum Ekonomi Syariah 7, no. 2 (7 November 2022), <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>.
- Aisya Isnaeni, “Implementasi halal supply chain management pada industri pengolahan makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)” (Skripsi: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta, 2020).
- BPS, www.palopokota.bps.go.id diakses 7 Januari 2023
- Dwi Edi Wibowo dan Benny Diah Manusari, Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Oleh Konsumen Muslim Terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan, *Indonesia Journal of Halal*.
- Faridan Nugraha, Metode Penelitian Kualitatif (Semarang, 2014).
- Fasiha, eat,”Understanding Reconstruction Halal Products for Halal Businesses in Tana Toraja”.Palita: Journal of Social Religion Research April-2021.
- Febiola, F. (2023). *Analisis Pengaruh Labelisasi Halal, Harga, Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kecantikan Ms Glow Oleh Masyarakat Kota Palopo* (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo).
- Halim Setiawan, “Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur’an,” Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah, vol.3, no. 2 (2020).
- Hardani, Hardani, et al. Metode penelitian kualitatif & kuantitatif. 2020.
- Hartono, Jogiyanto; Saputro, Julianto Agung. Filosofi dan Metodologi Penelitian.

2017.

Helma agustiawan, *“Buku Saku pedoman zona kuliner halal, aman dan sehat”*, (Jakarta: Komite nasional ekonomi dan keuangan syariah, 2022).

Hendri Hermawan Adunugrah mila sartika *“Halal lifestyle di Indonesia”* Jurnal ekonomi syariah vol.05, Nomor 02, April 2019.

Jurnal Ekonomi & Manajemen Volume 6 Nomor 1, Juni 2024

Kementrian Agama R.I. Al-Qur’an dan Terjemahaan, Surah-Al-Baqarah ayat-173, Diakses 8 Juni 2024.

Kementrian Agama R.I. Al-Qur’an dan Terjemahaan. surat-Al-Baqarah-ayat-168, Diakses 25 februari 2024, pukul 8.40 WITA Kerja. *Iqtishaduna:JurnalIlmiah*

Maqrizi: *“Journal of Economics and islamic Economics”* Vol.3, No.1 (2023): 121-135 Website: <http://ejournal.iain-manado.ac.id/index.php/maqrizi>

Marco Tieman dkk, *“Principle in Halal Supplay Chain Management”*, Journal Of Islamic Marketing, Vol. 3 No. 3, (Juni: 2012), 232.

Maria Ulfa *“Analisis Hukum Islam Tentang Penetapan Halal PadaProdulk Olahan Bakso Sony (Studi Pada Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung)”*.

Milhan Milhan, *“Dampak Makanan Haram,”* Al-Usrah: Jurnal Al Ahwal As Syakhsiyah, vol. 11, no. 1 (2023).

Nurul Najla ‘ Athirah Muhamad Nazari, Elistina Abu Bakar, Muhammad Arif, *“Consumer Protection Against The False Halal In E-Commerce,”* UUM Journal Of Legal Studies 14, no. 2 (2023).

Perspektif Quraish Shihab, *“Makanan Halal Dan Haram Dalam Tafsir Al-Misbah”* (Skripsi: Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Shiddiq Jember, 2023).

Philip Kotler, *“Manajemen Pemasaran”*.

Portal Resmi Pemerintah Kota Palopo, <https://Palopokota.go.id/page/sejarah>, diakses 5 Agustus 2024.

Samori, Z., Salleh, N. Z. M., & Khalid, M. M. (2016). Current trends on Halal tourism: Cases on selected Asian countries. *Tourism Management*

Perspectives.

- Setyowati, Anis, and Moch Khoirul Anwar “Pengaruh literasi halal dan religiusitas terhadap minat konsumsi produk halal masyarakat Kabupaten Madiun,” LISAN AL-HAL : Jurnal pengembangan pemikiran dan kebudayaan 16.1 (2022).
- Standard, Dinar. “State of the global islamic economy report 2020/2021.” State of the global islamic economy report 21. (2020).
- Sugiyono, Dr. "Memahami penelitian kualitatif." (2010).
- Supriadi, Yayat. "Pengaruh kebijakan labelisasi halal terhadap hasil penjual anproduk." *Jakarta: Universitas Indonesia* 47 (2009).
- Wahidatul' ailah, Maris. “Pemahaman konsep halal dan halal awareness dalam perilaku konsumen muslim breadtalk disurabaya” *Jurnal Uin* (2019)..
- Zainuddin, Erwin, Muhammad Nur Alam Muhajir, dan Muhammad Rusli” Organizational Commitment, Employess Performance And Islamic Work Esthics: Halal Restaurant Perspective” *JEBIS: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*. Vol. 9, No.1, January- juny 2023.
- Zulfan Ependi Hasibun, “Urgensi Sertifikasi Halal Pada Makanan”, *Jurnal el-Qununiy: Jurnal Ilmu-IImu Kesyariahan dan Pranata Sosial*, Vol.6 NO. 1 Edisi Januari-Juni 2020.

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KOTA PALOPO DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Jl. K. H. M. Hasyim, No. 5, Kota Palopo, Kode Pos: 91921
Telp/Fax : (0471) 326048, Email : dpmpptsp@palopokota.go.id, Website : http://dpmpptsp.palopokota.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

NOMOR : 500.16.7.2/2024.0638/IP/DPMPPTSP

DASAR HUKUM :

1. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2019 tentang Sistem Nasional Ilmu Pengetahuan dan Teknologi;
2. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja;
3. Peraturan Menteri Nomor 3 Tahun 2008 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;
4. Peraturan Wali Kota Palopo Nomor 23 Tahun 2016 tentang Penyederhanaan Perizinan dan Non Perizinan di Kota Palopo;
5. Peraturan Wali Kota Palopo Nomor 31 Tahun 2023 tentang Palmpahan Kewenangan Perizinan dan Nonperizinan Yang Diberikan Wali Kota Palopo Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo.

MEMBERIKAN IZIN KEPADA

Nama : **NURPANI LESTARI**
Jenis Kelamin : **P**
Alamat : **Dsn. Salunase, Kec. Ponrang, Kab. Luwu**
Pekerjaan : **Pelajar/Mahasiswa**
NIM : **2004010187**

Maksud dan Tujuan mengadakan penelitian dalam rangka penulisan Skripsi dengan Judul :

POTENSI PENGEMBANGAN INDUSTRI HALAL DI KOTA PALOPO (STUDI HALAL FOOD WARUNG BAKSO FADIL SONGKA KECAMATAN WARU SELATAN)

Lokasi Penelitian : **Warung Fadil Songka Kota Palopo**
Lamanya Penelitian : **26 Juli 2024 s.d. 26 Oktober 2024**

DENGAN KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan penelitian kiranya melapor kepada Wali Kota Palopo cq. **Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo**.
2. Menaati semua peraturan perundang-undangan yang berlaku, serta menghormati Adat Istiadat setempat.
3. Penelitian tidak menyimpang dari maksud izin yang diberikan.
4. Menyerahkan 1 (satu) exemplar foto copy hasil penelitian kepada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palopo.
5. Surat Izin Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, bilamana pemegang izin ternyata tidak menaati ketentuan - ketentuan tersebut di atas.

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini diterbitkan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Kota Palopo
Pada tanggal : 26 Juli 2024



Dihadutangi secara elektronik oleh :
Kepala DPMPPTSP Kota Palopo
SYAMURIADI NUR, S.STP
Pangkat : Pembina IV/a
NIP : 19850211 200312 1 002

Tembusan Kepada Yth.:

1. Wali Kota Palopo;
2. Dandim 1403 SWG;
3. Kapimda Palopo;
4. Kepala Badan Kesbang Prov. Sul-Sel;
5. Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Kota Palopo;
6. Kepala Badan Kesbang Kota Palopo;
7. Instansi terkait tempat dilaksanakan penelitian.

Dokumen ini ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik (BSE), Badan Sibar dan Sarnal Negara (BSN)

Lampiran 2. **Pedoman Wawancara Penelitian**

1. Owner warung Bakso Fadil

- a. Bagaimana pemahaman pemilik warung terkait halal food?
- b. Apakah warung bakso fadil sudah memiliki sertifikat halal?
- c. Bagaimana pemilik warung memastikan semua bahan tambahan yang digunakan bersertifikat halal?
- d. Bagaimana pemilik warung bisa memastikan bahwa bahan baku yang digunakan halal zatnya?
- e. Bagaimana pemilik warung bisa memastikan bahwa bahan yang diperoleh sudah halal?
- f. Bagaimana pemilik warung memastikan bahwa proses pembuatan bakso sesuai standar halal?
- g. Bagaimana cara pemilik warung memastikan bahwa penyajian, pengantaran dan penyimpanan sudah halal?

2. Karyawan Warung bakso Fadil

- a. Bagaimana pemahaman karyawan terkait halal food?
- b. Apakah warung bakso fadil sudah memiliki sertifikat halal?
- c. Bagaimana karyawan memastikan semua bahan tambahan yang digunakan bersertifikat halal?
- d. Bagaimana karyawan bisa memastikan bahwa bahan baku yang digunakan halal zatnya?

- e. Bagaimana karyawan bisa memastikan bahwa bahan yang diperoleh sudah halal?
- f. Bagaimana karyawan memastikan bahwa proses pembuatan bakso sesuai standar halal?
- g. Bagaimana cara karyawan memastikan bahwa penyajian, pengantaran dan penyimpanan sudah halal?

3. Konsumen Warung Bakso Fadil

- a. Bagaimana pemahaman konsumen tentang halal food?
- b. Bagaimana Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka?
- c. Bagaimana menurut bapak atau ibu pelayanan dan kebersihan di warung bakso fadil?
- d. Apa alasan bapak atau ibu memilih makanan di warung bakso fadil?
- e. Apa harapan bapak atau ibu untuk warung bakso fadil kedepannya?

Lampiran 3. **Manuskrip Wawancara Penelitian**

Manuskrip Wawancara Penelitian pemilik warung (Owner) bakso

Fadil SongkaKecamatan Wara Selatan

Nama: Hj. Masdiana

Umur: 40 Tahun

Jabatan: Owner bakso Fadil

Alamat: Jl. Poros Palopo-Makassar, Songka, Wara Selatan

1. Bagaimana pemahaman pemilik warung terkait halal food?

Hasil wawancara: halal food adalah makanan dan minuman yang bersertifikat halal dan layak di konsumsi oleh konsumen muslim.

2. Apakah warung bakso fadil sudah memeiliki sertifikat halal?

Hasil wawancara: untuk saat ini belum ada sertifikat halal untuk warung bakso fadil sendiri,akan tetapi sudah dilakukan peninjauan dari pihak BPJPH dan untuk sertifikat akan diterbitkan pada bulan 12 mendatang.

3. Bagaimana pemilik warung memastikan semua bahan tambahan yang digunakan bersertifikat halal?

Hasil wawancara: bahan utama yang dipakai sebelum, digunakan terlebih dahulu di cek apakah sudah bersertifikasih atau berlabel halal.

4. Bagaimana pemilik warung bisa memastikan bahwa bahan baku yang digunakan halal zatnya?

Hasil wawancara: bahan baku yang digunakan sudah terjamin halal zatnya

karena bahan yang digunakan seperti daging disembelih sesuai dengan syariat islam dan di olah secara langsung oleh karyawan

5. Bagaimana pemilik warung bisa memastikan bahwa bahan yang diperoleh sudah halal?

Hasil wawancara: bahan yang diperoleh sudah di pastikan halal dikarenakan mulai dari peternak, penyembelihan, dan pengelolahannya dilakukan sendiri tanpa ada pihak ke tiga

6. Bagaimana pemilik warung memastikan bahwa proses pembuatan bakso sesuai standar halal?

Hasil wawancara: proses penyediaan bahan baku disediakan dan diolah sendiri dimana proses penyembelihan hewan sudah sesuai syariat, pembuatan bakso sudah menggunakan mesin dan bumbu pelengkap yang halal

7. Bagaimana cara pemilik warung memastikan bahwa penyajian, pengantaran dan penyimpanan sudah halal?

Hasil wawancara: dari peralatan makan dan minum di jaga kebersihannya, serta bahan pelengkapseperti kecap, saus, cuka dan dll sudah bersertifikat halal. Sementara untuk penyimpanan stok bahan-bahan disimpan ditokoh frozen foodnya.

Manuskrip Wawancara Penelitian (karyawan) Bakso Fadil Songka

Kecamatan Wara Selatan

Nama: Hesti

Umur: 22

Jabatan: Karyawan bakso Fadil

Alamat: Jl. Poros Palopo-Makassar, Songka, Wara Selatan

1. Bagaimana pemahaman karyawan terkait halal food?

Hasil wawancara: halal food adalah semua makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi karena sesuai dengan ketentuan syariat islam.

2. Apakah warung bakso fadil sudah memiliki sertifikat halal?

Hasil wawancara: belum, tapi sudah dilakukan peninjauan dan untuk sertifikat akan diterbitkan pada bulan 12 nanti.

3. Bagaimana karyawan memastikan semua bahan tambahan yang digunakan bersertifikat halal?

Hasil wawancara: bahan utama yang dipakai sebelum digunakan terlebih dahulu di cek apakah sudah bersertifikasi atau berlabelisasi halal demi keamanan produk dan kenyamanan konsumen.

4. Bagaimana karyawan bisa memastikan bahwa bahan baku yang digunakan halal zatnya?

Hasil wawancara: bahan baku yang digunakan sudah halal zatnya karena bahan yang digunakan seperti daging disembelih sesuai dengan syariat islam dan kami olah sendiri sampai jadi bakso.

5. Bagaimana karyawan bisa memastikan bahwa bahan yang diperoleh sudah

halal?

Hasil wawancara: bahan yang diperoleh sudah di pastikan halal dikarenakan mulai dari peternakan, penyembelihan, dan pengelolannya kami lakukan sendiri tanpa ada perantara.

6. Bagaimana karyawan memastikan bahwa proses pembuatan bakso sesuai standar halal?

Hasil wawancara: mulai dari proses penyediaan bahan baku disediakan dan diolah sendiri dimana proses penyembelihan hewan sudah sesuai syariat, penggilingan bakso sudah menggunakan mesin dan bumbu pelengkap yang halal.

7. Bagaimana cara karyawan memastikan bahwa penyajian, pengantaran dan penyimpanan sudah halal?

Hasil wawancara: mulai dari peralatan makan dan minum di jaga kebersihannya, serta bahan pelengkapseperti kecap, saus, cuka dan laimmya sudah bersertifikat halal, sementara untuk penyimpanan stok disimpan ditokoh frozen foodnya.

Manuskrip Wawancara (Konsumen) Bakso Fadil Songka

pertanyaan 1

Bagaimana pemahaman konsumen tentang halal food?

Alexsander	halal food adalah makanan dan minuman yang halal dikonsumsi karena sudah sesuai dengan syariat islam
------------	--

Fatmawati	Halal food adalah makanan yang harus memiliki sertifikat halal
Meldayanti	Halal food adalah makanan yang halal untuk dimakan karena sesuai dengan ketentuan syariat Islam.
ST. Sara Taulabi	Halal Food adalah makanan yang bersih, tidak mengandung zat-zat yang diharamkan seperti alkohol, bangkai, dll.

Pertanyaan 2

Bagaimana Penerapan Halal Food di Warung Bakso Fadil Songka?

Alexsander	Sebagai pengunjung warung bakso Fadil Songka sangat mendukung penerapan Halal Food di Kecamatan Wara Selatan Kota Palopo selama warung bakso yang halal sebab dalam aturan agama Islam tidak di perbolehkan memakan makanan yang haram.
Fatmawati	Usaha bakso sangat dianjurkan untuk mengurus sertifikat halal, tidak hanya untuk mematuhi peraturan yang berlaku

	tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.
Meldayanti	Penerapan halal food sangat penting karena bisa memberikan keyamanan, keamanan dan kepastian terhadap makanan halal .
ST. Sara Taulabi	Pengadaan sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan hukum dan peningkatan kepercayaan konsumen, tetapi juga meberikan dampak positif terhadap pertumbuhan usaha bakso.

Pertanyaan 3

Bagaimana menurut bapak atau ibu pelayanan dan kebersihan di warung bakso fadil?

Alexsander	Pelayanan bakso Fadil sangat baik, ramah, dan cepat.
Fatmawati	Pelayanan bakso Fadil sudah cukup baik.
Meldayanti	Pelayanan bakso Fadil ramah dan nyaman.
ST. Sara Taulabi	Pelayanan bakso Fadil cepat melayani

	konsumen.
--	-----------

Pertanyaan 4

Apa alasan bapak atau ibu memilih makanan di warung bakso fadil?

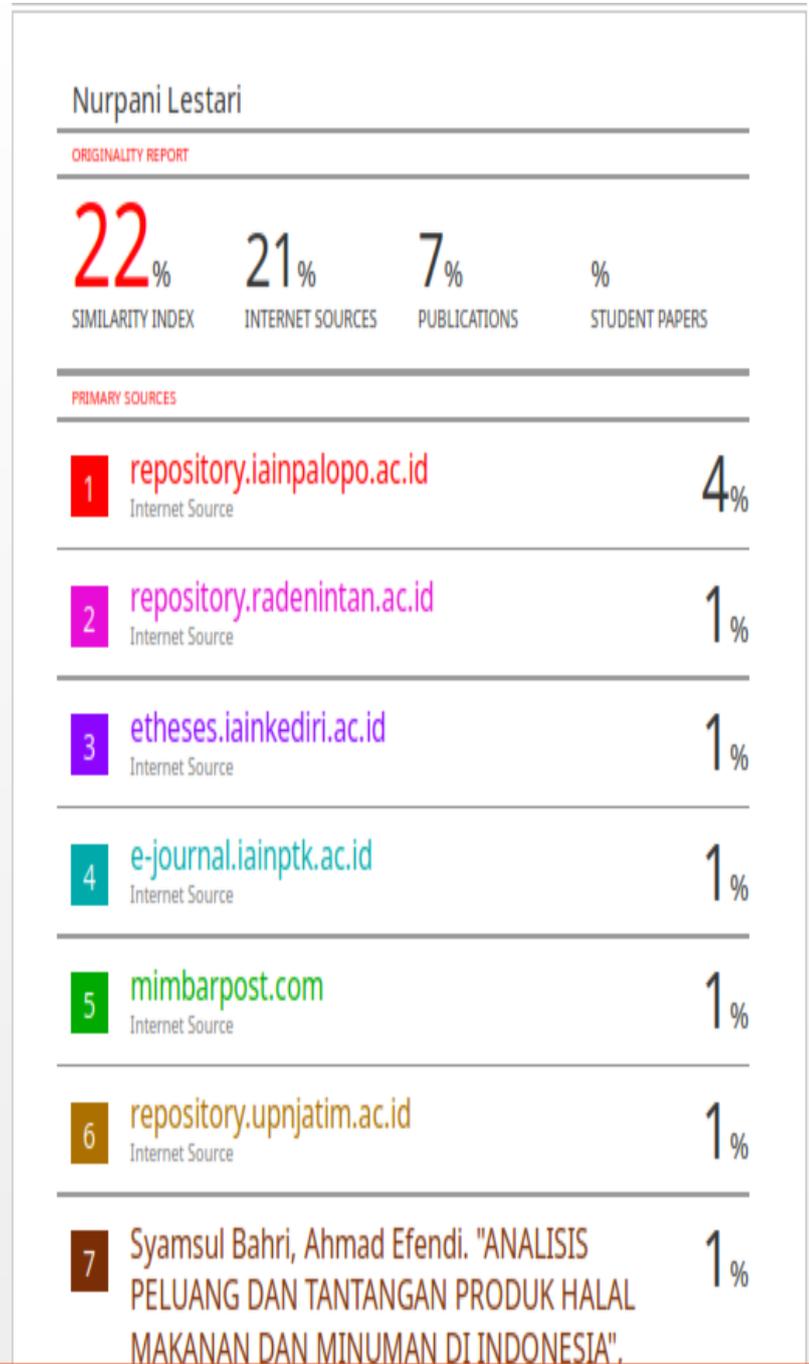
Alex	warung bakso fadil sudah terkenal dengan rasanya yang enak sehingga saya tertarik makan disini.
Fatmawati	Tekstur baksonya lebih berdaging.
Meldayanti	Rasanya enak dan menunya berfarian.
ST. Sara Taulabi	Memiliki cita rasa berbeda dengan yang lain.

Pertanyaan 5

Apa harapan bapak atau ibu untuk warung bakso fadil kedepannya?

Alexsander	warung bakso fadil semakin maju dan berkembang serta mempertahankan pelayanan dan kebersihan warungnya.
Fatmawati	Warungnya lebih diperluas agar pelanggan lebih nyaman untuk berkunjung.
Meldayanti	Sertifikat halal cepat diterbitkan.
ST. Sara Taulabi	Menambah karyawan.

Lampiran 3: Turnitin



Lampiran 4. Dokumentasi Warung Bakso Fadil Songka



Wawancara bersama Hj Masdiana, Owner bakso fadil



Wawancara bersama Hesti, Karyawan Fadil Songka



Wawancara bersama Bapak Ansar Alex, Pengunjung berasal dari Karetan



Wawancara bersama Ibu Fatmawati , Pengunjung berasal dari Bassiang



Wawancara bersama Meldayanti Karyawan warung bakso Fadil



Tempat Proses Pematangan Daging Sapi



Tempat Pengilingan Daging



Tempat Penjualan Bakso Fadil Songka



Warung Bakso Fadil Songka

RIWAYAT HIDUP



Nurpani Lestari, lahir di Lare-Lare, Kabupaten Luwu pada tanggal 11 Agustus 2002. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan seorang ayah bernama Kulikilak dan ibu bernama Ros'. Saat ini penulis bertempat tinggal di Buntu Nanna, Kel. Buntu Nanna,

Kec. Ponrang Kab. Luwu. Pendidikan dasar penulis di selesaikan pada tahun 2014 di SDN 526 Buntu Kamir. Kemudian di tahun 2014 menempuh pendidikan di SMPN 4 Ponrang hingga tahun 2017. Pada tahun 2017 melanjutkan pendidikan di SMKN 13 Luwu hingga tahun 2020. Di tahun 2020, penulis melanjutkan pendidikan di bidang yang di tekuni yakni Prodi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Istitut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo.

Kontak Person: 0859 4370 2649 / Email: 20106100252@iainpalopo.ac.id