

PERAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP KELAYAKAN PROSES PRODUKSI *GHOST KITCHEN* DI KOTA PALOPO

Skripsi

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



IAIN PALOPO

Oleh

NUR LISDA
2103030109

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

PERAN SERTIFIKASI HALAL TERHADAP KELAYAKAN PROSES PRODUKSI *GHOST KITCHEN* DI KOTA PALOPO

Skripsi

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



IAIN PALOPO

Oleh

NUR LISDA
2103030109

Pembimbing:

- 1. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag**
- 2. Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.**

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Lisda

Nim : 2103030109

Fakultas : Syariah

Program Studi : Hukum 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 dan 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 digunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 03 Maret 2025

membuat pernyataan,



Nur Lisda
Nur Lisda

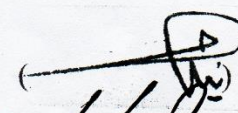
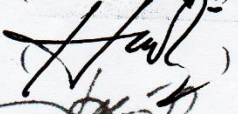
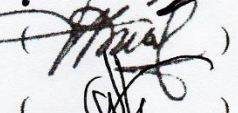
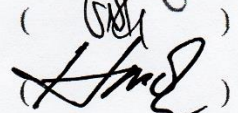
NIM: 21 0303 0109

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul Peran sertifikasi halal terhadap kelayakan proses produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo ditulis oleh Nur Lisda dengan Nomor Induk Mahasiswa (2103030109), mahasiswa Program Studi *Hukum Ekonomi Syariah (Siyasah)* Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Rabu, tanggal 30 April 2025 bertepatan dengan 1 Dzulqaidah 1446 H telah diperbaiki sesuai cacatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar *Sarjana Hukum (S.H)*.

Palopo, 30 April 2025

TIM PENGUJI

1. Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.	Ketua Sidang	()
2. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.	Sekretaris Sidang	()
3. Muh. Darwis, S.Ag., M.ag	Penguji I	()
4. Syamsuddin, S.HI., M.H.	Penguji II	()
5. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.g	Pembimbing I	()
6. Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.	Pembimbing II	()

Mengetahui:



Rektor IAIN Palopo
Dekan Fakultas Syariah

Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
NIP 1974063020005011004



Ketua Program Studi
Hukum Ekonomi Syariah

Fitriani Jamaluddin, S.H., M.H.
NIP 199204162018012003

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِينَ سَيِّدِنَا وَمَوْلَانَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، أَمَّا بَعْدُ

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt., yang senantiasa menganugerahkan rahmat dan kasih sayang-Nya, sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul **“Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost kitchen* Di Kota Palopo”** setelah melalui proses yang sangat panjang.

Sholawat dan salam kepada Nabi Muhammad saw. Kepada para keluarga, sahabat, dan pengikut-pengikutnya yang menyebarkan dan memperjuangkan ajaran agama Islam sehingga membawa peradaban seperti saat ini. Skripsi ini disusun sebagai syarat yang harus diselesaikan, guna memperoleh gelar sarjana hukum pada program studi hukum ekonomi syariah di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan berkat dorongan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Walaupun skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Teristimewa penulis ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua tercinta yang menjadi sebuah alasan utama penulis untuk dapat bertahan dalam setiap proses penulis yaitu ayahanda **H.Mise** cinta pertamaku dan Ibunda **Hj.Nurlina** pintu surgaku. Terima kasih atas setiap tetes keringat dalam setiap langkah pengorbanan dan kerja keras yang dilakukan untuk memberikan yang

terbaik kepada penulis, mengusahakan segala kebutuhan penulis, mendidik, membimbing, dan selalu memberikan kasih sayang yang tulus, motivasi, serta dukungan dan mendoakan penulis dalam keadaan apapun agar penulis mampu bertahan untuk melangkah setapak demi setapak dalam meraih mimpi di masa depan. Terimakasih untuk selalu berada di sisi penulis dan menjadi alasan bagi penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Ayah, Ibu, putri bungsumu sudah dewasa dan siap melanjutkan mimpi yang lebih tinggi lagi.

Penghargaan dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada:

1. Rektor Institut Agama Islam Negeri Palopo, Bapak Dr. Abbas Langaji, M.Ag., Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Kelembagaan Bapak Dr. Munir Yusuf, M.Pd., Wakil Rektor Bidang Administrasi Umum, Perencanaan, dan Keuangan Bapak Dr. Masruddin, S.S., M.Hum., Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama Bapak Takdir, S.H.,M.H
2. Dekan Fakultas Syariah IAIN Palopo, Bapak Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag., beserta Wakil Dekan Bidang Akademik Ibu Dr. Fasiha, S.E.I.,M.EI., Wakil Dekan Bidang Adm. Umum Perencanaan dan Keuangan Bapak Akbar S.H.,M.H dan Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama Bapak Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
3. Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah di IAIN Palopo, Ibu Fitriani Jamaluddin, S.H., M.H., yang telah mengarahkan dalam penyelesaian skripsi.
4. Sekretaris Program Studi Hukum Ekonomi Syariah di IAIN Palopo, Bapak Muhammad Fachrurrazzy,S.EI.,M.H yang telah mengarahkan dalam penyelesaian skripsi.

5. Pembimbing I dan pembimbing II, Bapak Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag dan Ibu Dr. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H. yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan, dan mengarahkan dalam rangka menyelesaikan skripsi ini.
6. Penguji I dan penguji II, Bapak Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag dan Bapak Syamsuddin, S.HI., M.H yang telah memberikan arahan untuk menyelesaikan skripsi ini.
7. Dosen Penasehat Akademik penulis, Bapak Mukhtaram Ayyubi, S.EI, M.Si.
8. Seluruh dosen beserta seluruh staf pegawai IAIN Palopo yang telah mendidik selama berada di IAIN Palopo dan memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
9. Kepala Unit Perpustakaan, Abu Bakar, S.Pd., M.Pd beserta karyawan dan karyawan dalam ruang lingkup IAIN Palopo, yang telah banyak membantu, khususnya dalam mengumpulkan literatur yang berkaitan dengan pembahasan penelitian ini.
10. Kepada kakakku tercinta Lisna Wardani, terima kasih atas motivasi dan dukungannya yang telah berhasil membawa penulis sampai sejauh ini. Sehingga akhirnya mampu menyelesaikan skripsi ini sampai selesai.
11. Kepada Ketua LP3H terkhusus Ibu Muzayyanah Jabani, S.T., M.M dan Kakak Juli Daniati Lestari, S.H., M.H., terimakasih atas arahan, pengalaman dalam proses sertifikasi halal dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
12. Seluruh Penasehat, Pembina dan pengurus PC Forum Komunikasi Mahasiswa

Dan Alumni (FKMA) As'adiyah Palopo. Terima kasih telah memberikan banyak Pelajaran dan penguatan kepada penulis dalam hal apapun termasuk dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini.

13. Kepada seluruh pelaku usaha *Ghost kitchen*, terimakasih telah memberikan izin penulis dalam melakukan penelitian serta membantu penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.

14. Kepada semua teman-teman seperjuangan penulis, terimakasih karena telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, dan tempat diskusi yang tidak ada habisnya.

Semoga Allah SWT, membalas segala kebaikan dan keikhlasan pihak-pihak yang telah memberikan dukungan, peneliti mengharapkan agar tulisan ini dapat bermanfaat, menjadi masukan bagi pihak-pihak yang terkait dan khususnya bagi peneliti sendiri.

Palopo, 3 Maret 2025

Penulis

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

A. Transliterasi Bahasa Arab-Latin

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf latin dapat dilihat pada tabel berikut ini:

1. *Konsonan*

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

ظ	Za	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 apapun. Jika ia terletak di tengah 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 adalah sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
-------	------	-------------	------

اَ	<i>fathah</i>	a	A
اِ	<i>Kasrah</i>	i	I
اُ	<i>ḍammah</i>	u	U

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

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيّ	<i>fathah</i> dan <i>yā'</i>	ai	a dan i
اَوّ	<i>fathah</i> dan <i>wau</i>	au	a dan u

Contoh:

كَيْفَ : *kaifa*

هَوَّلَ : *hauḷa*

3. Maddah

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

Harakat dan huruf	Nama	Huruf dan tanda	Nama
اَ... اِ... اِ... اِ...	<i>fathah</i> dan <i>alif</i> atau <i>yā'</i>	ā	a dan garis di atas
اِ...	<i>kasrah</i> dan <i>yā'</i>	ī	i dan garis di atas
اُ...	<i>ḍammah</i> dan <i>wau</i>	ū	u dan garis di atas

Contoh:

مَاتَ : māta

رَمَى : ramā

قِيلَ : qīla

يَمُوتُ : yamūtu

4. *Tā' marbūṭah*

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

Kalau pada kata yang berakhir dengan *tā' marbūṭah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *tā' marbūṭah* itu transliterasinya dengan ha [h].

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ : rauḍah al-atfāl

الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ : al-madīnah al-fāḍilah

الْحِكْمَةُ : al-ḥikmah

5. *Syaddah (Tasydīd)*

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

Contoh:

رَبَّنَا : *rabbanā*

نَجَّيْنَا : *najjainā*

الْحَقّ : *al-ḥaqq*

نُعِمْ : *nu'ima*

عُدُوْ : *'aduwwun*

Jika huruf *ى* ber- *tasydīd* di akhir sebuah kata dan didahului oleh huruf *kasrah* (ى), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* menjadi *ī*.

Contoh:

عَلَى : *'Alī* (bukan *'Aliyy* atau *'Aly*)

عَرَبِيّ : *'Arabī* (bukan *'Arabiyy* atau *'Araby*)

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf ال (*alif lam ma'rifah*). 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-syams* (bukan *asy-syams*)

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

الْفَلْسَفَةُ : *al-falsafah*

الْبِلَادُ : *al-bilādu*

7. *Hamzah*

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

Contoh:

تَأْمُرُونَ : *ta'murūna*

النَّوْعُ : *al-nau'*

سَيِّءٌ : *syai'un*

أَمْرٌ : *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'ān*), alhamdulillah dan munaqasyah. Namun, bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka harus ditransliterasi secara utuh. Contoh:

Syarḥ al-Arba'īn al-Nawāwī

Risālah fī Ri'āyah al-Maṣlahah

9. *Lafẓ al-Jalālah* (الله)

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

Contoh:

دِينُ اللهِ : *dīnullāh*

يَا اللهُ : *billāh*

Adapun *tā' marbūṭah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafẓ al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُم فِي رَحْمَةِ اللَّهِ : *hum fī raḥmatillāh*

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

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 mā Muḥammadun illā rasul

Inna awwala baitin wuḍi'a linnāsi lallaẓī bi Bakkata mubārakan

Syahru Ramaḍān al-laẓī unzila fīhi al-Qur'ān

Naṣīr al-Dīn al-Ṭūsī

Naṣr Ḥāmid Abū Zayd

Al-Ṭūfī

Al-Maṣlahah fī al-Tasyrī' al-Islāmī

Jika nama resmi seseorang menggunakan kata *Ibnu* (anak dari) dan *Abū* (bapak dari) sebagai nama kedua terakhirnya, maka kedua nama terakhir itu

harus disebutkan sebagai nama akhir dalam daftar pustaka atau daftar referensi.

Contoh:

Abū al-Walīd Muḥammad Ibnu Rusyd, ditulis menjadi: Ibnu Rusyd, Abū al-Walīd Muḥammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walīd Muḥammad Ibnu)

Naṣr Ḥāmid Abū Zayd, ditulis menjadi: Abū Zayd, Naṣr Ḥāmid (bukan: Zayd, Naṣr Ḥāmid Abū)

B. Daftar Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

swt. = *Ṣubḥānahū Wa Ta'ālā*

saw. = *Ṣallallāhu 'Alaihi Wa sallam*

as = *'Alaihi al-Salām*

H = Hijriah

M = Masehi

SM = Sebelum Masehi

l = Lahir Tahun

w = Wafat Tahun

QS = Qur 'an, Surah

HR = Hadis Riwayat

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	Error! Bookmark not defined.
PRAKATA.....	v
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN	ix
DAFTAR ISI.....	xviii
DAFTAR AYAT.....	xx
DAFTAR HADIS	xxi
DAFTAR GAMBAR.....	xxii
DAFTAR TABEL	xxiii
ABSTRAK	xxiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Penelitian Terdahulu yang Relevan	8
B. Deskripsi Teori.....	14
C. Kerangka Pikir	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis penelitian dan Pendekatan.....	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Data dan Sumber Data	35
D. Instrumen Penelitian.....	36
E. Teknik Pengumpulan Data.....	36
F. Teknik Analisis Data.....	38

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Gambaran umum Lokasi Penelitian	40
B. Pelaku Usaha <i>Ghost kitchen</i> di Kota Palopo.....	41
C. Hasil Dan Pembahasan.....	43
BAB V PENUTUP	89
A. Kesimpulan	89
B. Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	92

DAFTAR AYAT

Q.S. Al-Baqarah/2:168.....	5
Q.S. Al-Baqarah/2:168.....	26
QS. Al-Maidah 5:8.....	27
Q.S. Al-Baqarah/2:168.....	76
QS. Al-Maidah 5:8.....	79

DAFTAR HADIS

Hadis Riwayat. Muslim	28
Hadis Riwayat Al-Daruquthniy.....	30
Hadis Riwayat. Al-Daruquthniy.....	83
Hadis Riwayat. Muslim	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka pikir.....	32
--------------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Pelaku Usaha.....	41
Tabel 4.2 Daftar bahan batagor bogar.....	45
Tabel 4.3 Daftar bahan Best Banana.....	46
Tabel 4.4 Daftar bahan Tasti Bite	47
Tabel 4.5 Daftar bahan Kedai bucin	49
Tabel 4.6 Daftar bahan Rice Bowl.....	49
Tabel 4.7 Keuntungan Tiap Bulan	65

ABSTRAK

NUR LISDA, 2025. “*Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi Produksi ghost kitchen Di Kota Palopo*” Skripsi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo. Dibimbing oleh H. Haris Kulle dan Dirah Nurmila Siliwadi

Skripsi ini membahas tingkat kelayakan proses produksi makanan, peran sertifikasi halal dalam proses produksi, dan tinjauan Hukum ekonomi syariah terhadap *ghost kitchen* di Kota Palopo. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kelayakan proses produksi makanan, peran sertifikasi halal dalam proses produksi, serta tinjauan Hukum Ekonomi Syariah terhadap fenomena *ghost kitchen* di Kota Palopo. Penelitian ini menggunakan metode hukum empiris untuk menganalisis penerapan hukum dalam masyarakat, khususnya terkait kelayakan proses produksi *ghost kitchen* di Kota Palopo. Pendekatan yang digunakan meliputi pendekatan perbandingan antara *ghost kitchen* bersertifikat halal dan yang belum bersertifikat, serta pendekatan studi kasus, yang mengkaji bagaimana sertifikasi halal memengaruhi kelayakan produksi makanan, termasuk aspek sanitasi, keamanan pangan, dan penggunaan bahan baku halal.

Penelitian ini dilakukan dengan sumber data primer berupa wawancara dan observasi terhadap pelaku usaha *ghost kitchen*, konsumen, dan LP3H serta data sekunder dari jurnal, buku, dan regulasi terkait. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi, sementara analisis data dilakukan melalui tahapan pengumpulan, reduksi, dan penarikan kesimpulan untuk memperoleh temuan yang valid.

Hasil penelitian ini menemukan bahwa kelayakan *ghost kitchen* di Kota Palopo menunjukkan bahwa sebagian pelaku usaha *ghost kitchen* telah memenuhi standar kebersihan, kualitas bahan, proses produksi, fasilitas, dan pengemasan, meskipun belum semuanya memiliki sertifikat halal. Sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan penjualan, namun masih banyak pelaku usaha yang enggan mengurusnya karena prosedur yang panjang dan persyaratan yang kompleks. Dari perspektif Hukum Ekonomi Syariah, sertifikasi halal bukan hanya kepatuhan regulasi tetapi juga strategi bisnis untuk memperluas pasar, menjaga integritas produk, serta meningkatkan daya saing di kalangan konsumen Muslim.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, *ghost kitchen* Kota Palopo, Hukum Ekonomi Syariah

ABSTRACT

NUR LISDA, 2025. “*The Role of Halal Certification on the Feasibility of Ghost kitchen Production Process in Palopo City*” Thesis on Sharia Economic Law, Faculty of Sharia, State Islamic Institute of Palopo. Supervised by H. Haris Kulle and Dirah Nurmila Siliwadi

This thesis discusses the feasibility level of the food production process, the role of halal certification in the production process, and the review of Islamic economic law on *ghost kitchen* in Palopo City. This study aims to analyze the feasibility level of the food production process, the role of halal certification in the production process, and the review of Islamic economic law on the *ghost kitchen* phenomenon in Palopo City. This study uses an empirical legal method to analyze the application of law in society, especially related to the feasibility of the *ghost kitchen* production process in Palopo City. The approaches used include a comparative approach between halal-certified and uncertified *ghost kitchens*, as well as a case study approach, which examines how halal certification affects the feasibility of food production, including aspects of sanitation, food safety, and the use of halal raw materials.

This research was conducted with primary data sources in the form of interviews and observations of *ghost kitchen* business actors, consumers, and LP3H as well as secondary data from journals, books, and related regulations. Data collection techniques include interviews, observations, and documentation, while data analysis is carried out through the stages of collection, reduction, and drawing conclusions to obtain valid findings.

The results of this study found that the feasibility of *ghost kitchen* in Palopo City showed that some *ghost kitchen* business actors had met the standards of cleanliness, quality of ingredients, production processes, facilities, and packaging, although not all of them had halal certificates. Halal certification plays an important role in increasing consumer confidence and sales, but many business actors are still reluctant to take care of it because of the long procedures and complex requirements. From the perspective of Sharia Economic Law, halal certification is not only regulatory compliance but also a business strategy to expand the market, maintain product integrity, and increase competitiveness among Muslim consumers.

Keywords: Halal Certification, *ghost kitchen* Palopo City, Sharia Economic Law

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hadirnya teknologi di tengah peradaban manusia telah membawa perubahan yang sangat besar sehingga masyarakat hampir di seluruh dunia sulit lepas dari peran teknologi.¹ Jual beli online dapat juga disebut *e-commerce* yang merupakan salah satu implementasi dari bisnis online. Berbagai kemudahan yang ditawarkan oleh *e-commerce* menarik perhatian Masyarakat untuk mengalihkan pilihannya dari yang manual menuju penggunaan teknologi berbasis internet.²

Era digital telah membawa perubahan besar dalam industri kuliner global. Perkembangan teknologi informasi dan perubahan sikap konsumen terutama setelah pandemi COVID-19, telah menciptakan paradigma baru dalam industri makanan. Layanan pesan-antar makanan online (*food delivery*) mengalami perkembangan pesat, menciptakan peluang sekaligus tantangan bagi pelaku industri kuliner.

Seiring dengan pertumbuhan industri kuliner berbasis digital, aspek keamanan pangan dan standarisasi proses produksi menjadi perhatian utama. Sertifikasi dan pengawasan mutu mempunyai peranan penting dalam menjamin keamanan dan kualitas produk makanan yang disajikan kepada konsumen.³

¹ Haris Kulle, Iain Palopo, dan Pascasarjana Iain Palopo, “Responsibilitas tokoh agama islam dalam di kalangan remaja” 4, no. 2 (2024): 237–45.

² Dirah Nurmila Siliwadi, "Jual Beli Online Menggunakan Kredit Shopeepay Later: Kajian Hukum Ekonomi Syariah," *Al-Amwal: Journal of Islamic Economic Law* 7, no. 1 (2022): 50–69, <https://doi.org/10.24256/alw.v7i1.2996>

³ Nadya Nadya, “Peran Digital Marketing Dalam Eksistensi Bisnis Kuliner Seblak Jeletet Murni,” *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT* 1, no. 2 (2016): 133–44, <https://doi.org/10.36226/jrmb.v1i2.17>.

Konteks industri kuliner, revolusi industri 4.0 telah menghadirkan inovasi teknologi yang mengubah secara mendasar cara masyarakat memperoleh dan mengkonsumsi makanan. Era ini menciptakan model bisnis baru yang lebih efisien dan adaptif terhadap perubahan perilaku konsumen, dengan mengedepankan aspek ketepatan, kecepatan, efisiensi, dan kualitas produksi sebagai pembeda dari era revolusi industri sebelumnya.⁴

Ghost kitchen, atau yang juga dikenal sebagai dapur tanpa restoran fisik⁵ merupakan inovasi dalam industri makanan yang berkembang pesat. Konsep ini memungkinkan pelaku usaha untuk memproduksi makanan tanpa harus memiliki tempat makan yang terlihat oleh konsumen. Menurut laporan dari Euromonitor International, pasar *ghost kitchen* diperkirakan akan mencapai USD 1 triliun pada tahun 2030, menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir.⁶ Di Kota Palopo, perkembangan industri makanan menunjukkan tren yang serupa, dimana banyak pelaku usaha yang beralih ke model *ghost kitchen* untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya.

Di Indonesia, *ghost kitchen* mulai berkembang pesat seiring dengan penetrasi platform pemesanan makanan online. Pentingnya sertifikasi halal dalam industri makanan tidak bisa diabaikan, terutama di Indonesia dimana mayoritas penduduknya adalah Muslim.⁷ Sertifikasi halal menjadi jaminan bahwa produk

⁴ Yeos Austin Clinton¹ dan Afrianti Elsy Vanomy², "Pengembangan Umkm Kuliner Di Kota Batam Melalui Transformasi Ke Platform Digital Di Era Revolusi Industri 4.0," *Fortunate Business Review* 3, no. 1 (2023): 25–55, <http://journal.uvers2.ac.id/index.php/fbr/article/view/149>.

⁵ Aisyah Aqilah et al., "Inovasi Terbaru di Industri Kuliner : Menggabungkan Konsep Catering dan *Ghost Kitchen* di Era Digital" 02, no. 01 (2023): 1–6.

⁶ Euromonitor International, "Global Food Delivery Market: Trends and Insights" (2021)

⁷ D.N Siliwadi dan M Fachrurrazy, "Indonesian Halal Policy: Study Of Implementation The Halal Certification Service Mechanism For Local (Palopo, South Of Sulawesi, Indonesia) Micro ...," *Ijices.Com* 8, no. 1 (n.d.): 405–31, <https://ijices.com/wp-content/uploads/2024/04/431.pdf>.

yang dihasilkan sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

National Statistics BMI-A Fitch Solutions Company melaporkan bahwa dalam satu dekade terakhir, pasar makanan dan minuman halal menunjukkan peningkatan tajam, dipacu oleh pertumbuhan populasi Muslim yang cepat. Pasar halal global diperkirakan mencapai US\$ 1,3 triliun pada 2025 atau sekitar Rp 20.670 triliun (US\$1= 15.900), melonjak dari US\$ 899,9 juta pada 2018 dengan tingkat pertumbuhan rata-rata tahunan 5,2% selama kurun 2018-2028. Data dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menunjukkan bahwa permintaan terhadap produk halal terus meningkat, dan hal ini menjadi peluang bagi usaha *ghost kitchen* untuk mendapatkan sertifikasi halal agar dapat bersaing di pasar yang lebih luas.⁸

BPJPH dibentuk pada Oktober 2017 berdasarkan amanat UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 4 UU JPH secara tegas menyatakan bahwa setiap produk yang diproduksi, diperdagangkan, dan/atau diedarkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.⁹ UU ini mengamanatkan bahwa setiap produk yang beredar di masyarakat harus memiliki sertifikasi halal, yang diharapkan dapat melindungi konsumen dari produk yang tidak sesuai dengan syariat. Dalam konteks ini, *ghost kitchen* di Kota Palopo perlu memahami dan menerapkan prosedur sertifikasi halal untuk memastikan kelayakan proses produksinya.

⁸ Afifuddin Kadir, "Peran Pendidikan dan Kesadaran Masyarakat dalam Mendorong Pertumbuhan Industri Halal di Indonesia" 2, no. 2 (2024): 1–11.

⁹ Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, "UU No.33 Tahun 2014 (2014)," *UU No.33 Tahun 2014*, no. 1 (2014), <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.

Urgensi sertifikasi halal dalam industri kuliner semakin meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan halal. Namun, karakteristik unik *ghost kitchen* yang beroperasi secara virtual menimbulkan tantangan dalam pengawasan produk halal. Keterbatasan akses fisik dan sistem operasional yang berbasis digital memerlukan pendekatan khusus dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal.¹⁰

Peran penting yang dimiliki jenis wirausaha ini, serta banyaknya pelaku usaha yang memilih untuk menerapkan metode *ghost kitchen* membuat tak lagi dapat dipandang sebelah mata. Kehadiran dan eksistensinya perlu didukung dalam bentuk legalitas, salah satunya adalah sertifikasi halal.

Fenomena *ghost kitchen* di Kota Palopo menunjukkan perkembangan yang menarik untuk dikaji. Model bisnis ini menawarkan solusi bagi pengusaha kuliner untuk memulai usaha dengan modal yang lebih terjangkau, namun tetap mampu menjangkau pasar yang luas melalui platform digital salah satunya yaitu instagram dan WhatsApp.

Namun, di balik kemudahan dan efisiensi yang ditawarkan, *ghost kitchen* juga menimbulkan tantangan baru dalam hal kepercayaan konsumen dan jaminan kualitas produk. Ketiadaan interaksi langsung antara konsumen dan produsen menciptakan kesenjangan informasi yang dapat mempengaruhi persepsi dan keyakinan konsumen terhadap kualitas dan keamanan makanan yang mereka pesan.

¹⁰ Eny Latifah dan Yusuf Yusuf, "Urgensi Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Syariah di Indonesia," *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia* 2, no. 1 (2024): 80–92, <https://doi.org/10.61132/jepi.v2i1.305>.

Perspektif hukum ekonomi syariah, operasional *ghost kitchen* harus memenuhi prinsip-prinsip muamalah Islam, termasuk aspek halal dan thayyib dalam proses produksi.¹¹ Allah SWT berfirman dalam surah Al-Baqarah ayat 168, Allah SWT berfirman:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ١٦٨

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”. (Q.S. Al-Baqarah/2:168).¹²

Di Palopo yang mayoritas penduduknya beragama Islam¹³, aspek kehalalan produk makanan menjadi perhatian utama bagi konsumen. Sertifikasi halal telah lama menjadi instrumen penting dalam memberikan jaminan kehalalan produk makanan. Namun, dalam konteks *ghost kitchen*, implementasi dan verifikasi sertifikasi halal menjadi lebih kompleks karena karakteristik unik dari model bisnis ini.

Kompleksitas ini menimbulkan pertanyaan penting mengenai bagaimana sertifikasi halal dapat berperan efektif dalam melindungi hak-hak konsumen, khususnya dalam memastikan kelayakan proses produksi *ghost kitchen*. Selain itu,

¹¹ Ralph Adolph, “Tinjauan hukum ekonomi syariah tentang mengkonsumsi dan memperjual belikan produk makanan dan minuman yang belum bersertifikat halal” 2016, 1–23.

¹² Kementerian Agama RI, Al-Qur’an dan Terjemahnya, (Unit Percetakan Al-Qur’an: Bogor, 2018), h. 33.

¹³ Badan Pusat Statistik Kota Palopo, “Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Agama yang Dianut (Jiwa), 2023,” *Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan*, 2024, <https://kuningankab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTA0IzI=/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut.html>.

terdapat kebutuhan untuk mengkaji strategi-strategi yang dapat membangun kepercayaan konsumen terhadap *ghost kitchen*, mengingat tidak adanya interaksi langsung antara konsumen dan produsen.

Hingga saat ini, belum terdapat kajian komprehensif yang membahas tingkat kelayakan proses produksi *ghost kitchen* di Kota Palopo. Hal ini menciptakan kesenjangan informasi yang penting untuk diatasi mengingat pertumbuhan model bisnis ini yang semakin signifikan. Terdapat kesenjangan penelitian mengenai implementasi sertifikasi halal pada model bisnis *ghost kitchen*, khususnya di kota-kota menengah seperti Palopo.

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan di atas, maka penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai topik dengan judul “peran sertifikasi halal terhadap kelayakan proses produksi *ghost kitchen* di Kota Palopo.”

B. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana Tingkat kelayakan proses produksi makanan pada *ghost kitchen* di Kota Palopo?
2. Bagaimana peran sertifikasi halal dalam proses produksi pada *ghost kitchen* di Kota Palopo?
3. Bagaimana Tinjauan Hukum ekonomi syariah terhadap *ghost Kitchen* di Kota Palopo.

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis Tingkat kelayakan proses produksi makanan *ghost kitchen* di Kota Palopo
2. Untuk menganalisis peran sertifikasi halal dalam proses produksi pada *ghost kitchen* di Kota Palopo
3. Untuk menganalisis bagaimana tinjauan hukum ekonomi syariah terhadap *ghost kitchen* di Kota Palopo

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ada dua yaitu secara teoritis dan secara praktis

1. Manfaat teoritis
 - a. Memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu hukum perlindungan konsumen, khususnya dalam konteks industri kuliner berbasis teknologi.
 - b. Memperkaya literatur tentang implementasi sertifikasi halal dalam model bisnis baru seperti *ghost kitchen*.
2. Manfaat praktis
 - a. Bagi pelaku usaha *ghost kitchen*: Memberikan pemahaman tentang pentingnya sertifikasi halal dan cara meningkatkan kualitas produk.
 - b. Bagi konsumen: Meningkatkan kesadaran tentang hak-hak konsumen dalam konteks pelayanan *ghost kitchen*.
 - c. Bagi regulator: Menyediakan dasar pertimbangan untuk pengembangan kebijakan terkait sertifikasi halal dan perlindungan konsumen dalam industri *ghost kitchen*

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu yang Relevan

Berikut ini penelitian terdahulu yang dijadikan acuan sebelum melakukan penelitian dengan memperhatikan aspek persamaan dan perbedaan antara penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti dengan penelitian terdahulu yang relevan.

1. Penelitian yang dilakukan oleh Faizal pada tahun 2022 dengan judul “Peran Sertifikasi Halal terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di kota Pekanbaru”. Penelitian ini berkaitan dengan sertifikasi halal. Sebagaimana pentingnya sertifikasi halal untuk dapat mendorong peningkatan penjualan dalam suatu usaha yang dijalankan. Dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Adapun Teknik yang digunakan untuk perolehan data pada penelitian ini dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa sertifikasi halal dapat memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap usaha yang dijalankan.¹

Adapun relevansinya dengan penelitian yang peneliti akan lakukan adalah Keduanya menekankan pentingnya sertifikasi halal dalam konteks usaha makanan dan dampaknya terhadap aspek tertentu dari bisnis. Adapun perbedaannya yaitu penelitian ini mengeksplorasi dampak sertifikasi halal

¹ Faizal, “Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru,” 2020, 1–19.

terhadap peningkatan penjualan di restoran sedangkan peneliti meneliti berfokus pada kelayakan proses produksi *ghost kitchen*.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Nadiya Eva Diyah, Anggun Riyanti, Moh. Karim pada tahun 2022 dengan judul “Implementasi sertifikasi halal pada kuliner UMKM kecamatan Burneh Kabupaten bangkalan” Penelitian tersebut menyoroti proses sertifikasi halal, termasuk faktor-faktor yang mendukung dan menghambat implementasinya, serta peran LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur dalam memfasilitasi sertifikasi halal bagi pelaku UMKM. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa meskipun sertifikasi halal telah berjalan dengan baik, masih terdapat UMKM yang belum tersertifikasi. Faktor pendukungnya meliputi adanya regulasi yang mengatur sertifikasi halal, mayoritas konsumen dan produsen makanan yang beragama Islam, sedangkan faktor penghambatnya adalah kurangnya sosialisasi dan kesadaran produsen terhadap pentingnya sertifikasi halal. Penelitian ini memberikan wawasan penting tentang tantangan dan peluang dalam pelaksanaan sertifikasi halal di daerah tersebut, yang menjadi landasan penting untuk studi lebih lanjut dalam bidang yang sama.²
- Adapun relevansinya dengan penelitian yang peneliti akan lakukan adalah Keduanya bertujuan untuk memahami pentingnya sertifikasi halal dalam industri makanan. Adapun perbedaannya yaitu penelitian ini lebih bersifat

² Nadiya Eva Diyah, Anggun Riyanti, dan Moh Karim, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner Umkm Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan,” *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, dan Pendidikan* 1, no. 12 (2022): 2863–74, <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.461>.

umum sedangkan penelitian yang peneliti lakukan lebih spesifik pada jenis bisnis tertentu yaitu *Ghost kitchen*.

3. Penelitian yang dilakukan oleh T. Achmad Fauzan pada tahun 2019 dengan judul “Pengaruh sertifikasi halal dan harga terhadap kepuasan pelanggan (Studi restoran cepat saji KFC simpang lima banda Aceh) “Penelitian ini mengkaji bagaimana pengaruh sertifikat halal dan harga terhadap kepuasan konsumen di Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh. Melalui analisis data yang diperoleh dari kuesioner dan sumber sekunder seperti penelitian dan jurnal terdahulu, ditemukan bahwa secara parsial, variabel Sertifikat Halal dan Harga masing-masing berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa Sertifikat Halal memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan pelanggan dengan nilai $T_{hitung} > T_{tabel}$ ($4,927 > 1,66071$), dan Harga juga memiliki pengaruh positif dan signifikan dengan nilai $T_{hitung} > T_{tabel}$ ($4,123 > 1,66071$). Selain itu, secara simultan, Sertifikat Halal dan Harga berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan dengan nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($47,518 > 3,09$), menunjukkan bahwa kedua variabel tersebut saling berinteraksi dalam mempengaruhi kepuasan pelanggan.³

Adapun relevansinya dengan penelitian yang peneliti akan lakukan adalah Keduanya bertujuan untuk memahami pentingnya sertifikasi halal dalam industri makanan. Adapun perbedaannya yaitu penelitian ini lebih fokus

³ T. Achmad Fauzan, "Pengaruh Sertifikat Halal dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh)," 2019, 5–10.

pada mempertimbangkan variabel harga sedangkan penelitian yang peneliti lakukan lebih fokus pada aspek-aspek terkait proses produksi.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Nur Jannah A pada tahun 2023 dengan judul “Analisis persepsi konsumen labelisasi halal pada pembelian produk makanan (Studi Masyarakat muslim Desa Cenning Kabupaten Luwu Utara) mengkaji tentang analisis persepsi konsumen terhadap labelisasi halal pada pembelian produk makanan di masyarakat Muslim Desa Cenning, Kabupaten Luwu Utara. Penelitian ini bertujuan untuk memahami persepsi masyarakat Muslim di desa tersebut terhadap labelisasi halal serta faktor-faktor yang membentuk persepsi tersebut. Menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode fenomenologi, penelitian dilakukan pada bulan Juli 2023 dengan subjek masyarakat Muslim di Desa Cenning dan objek penelitian adalah persepsi mereka mengenai labelisasi halal. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis untuk menghasilkan temuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas penduduk Desa Cenning sudah mengenali label halal pada makanan, seperti tulisan atau logo halal, namun pengetahuan mereka tentang proses dan implikasi label halal masih terbatas. Kesadaran masyarakat terhadap konsumsi produk makanan halal umumnya ada, tetapi pemahaman tentang konsekuensi hidup dari mengkonsumsi produk halal belum sepenuhnya diterima. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen meliputi kebutuhan dan keinginan, pengetahuan dan pengalaman,

serta budaya dan agama, dengan agama menjadi faktor yang paling signifikan dalam membentuk persepsi masyarakat tentang labelisasi halal.⁴

Adapun relevansinya dengan penelitian yang peneliti akan lakukan adalah Keduanya bertujuan untuk memahami pentingnya sertifikasi halal dalam industri makanan. Adapun perbedaannya yaitu penelitian ini lebih spesifik pada masyarakat desa sedangkan penelitian yang peneliti lakukan lebih fokus pada bisnis *Ghost kitchen*.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Arekatun dan Shofaun namla pada tahun 2024 dengan judul “Implementasi sertifikasi halal untuk meningkatkan penjualan pada UMKM kuliner tahu gimbal pak edi kota semarang” membahas mengenai Sertifikasi halal yaitu sertifikat yang diterbitkan oleh LPPOM-MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika) yang memastikan bahwa suatu produk layak terhadap hukum Islam. Fokus penelitian ini pada kajian tentang bagaimana sebuah UMKM itu bisa meningkatkan angka penjualan melalui sertifikasi halal. Penulis memilih metode penelitian deskriptif kualitatif. Kondisi UMKM serta peningkatan penjualan pada saat ini, banyak pelaku usaha UMKM yang belum mengetahui apa saja manfaat sertifikasi halal pada produk mereka terutama untuk meningkatkan penjualan karena masih ada yang berfikir tidak perlu melakukan sertifikasi halal. Pemahaman pelaku usaha tentang sertifikasi halal masih kurang karena minimnya informasi dan pengetahuan tentang

⁴ Nur Jannah, “Analisis Persepsi Konsumen Tentang Labelisasi Halal Pada Pembelian Produk Makanan (Studi Masyarakat Muslim Desa Cenning Kabupaten Luwu Utara),” *Skripsi*, 2023.

sertifikasi halal. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa pertama, implementasi sertifikasi halal sudah berjalan dengan baik tetapi masih terdapat pelaku UMKM yang belum melakukan sertifikasi. Kedua, faktor yang mendukung sertifikasi halal. Adanya peraturan yang mengatur sertifikasi halal, konsumen makanan yang mayoritas Islam, dan produsen makanan mayoritas Islam. Mungkin perlu diadakannya penyuluhan lebih lanjut. Implementasi sertifikasi halal memberikan manfaat yang baik bagi pelaku usaha maupun pembeli dan pelaku usaha yang melakukan sertifikasi halal, banyak manfaat yang didapat, seperti peningkatan penjualan, peningkatan pendapatan, mendapatkan kepercayaan pembeli dalam Keputusan pembelian produk UMKM.

Adapun relevansinya dengan penelitian yang peneliti akan lakukan adalah Keduanya bertujuan untuk memahami pentingnya sertifikasi halal dalam industri makanan. Adapun perbedaannya yaitu penelitian ini lebih spesifik pada satu wilayah sedangkan penelitian yang peneliti lakukan lebih fokus pada bisnis *Ghost kitchen*.⁵

Berdasarkan kelima penelitian tersebut ditemukan adanya kesamaan dan perbedaan dengan penelitian ini. Persamaan kelima penelitian terdahulu dengan penelitian ini terletak pada sudut pandang kajian objek yang diteliti, yaitu mengkaji mengenai sertifikasi halal dalam konteks industri makanan.. Adapun perbedaannya terletak pada objek yang diteliti, yakni penelitian

⁵ Arekatun Nama et al., "Implementasi Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Penjualan Pada UMKM Kuliner tahu gimbal pak Edi Kota Semarang," *Jurnal Manajemen* 11, no. 3 (2024): 33–37.

terdahulu mengkaji lebih umum pada produk makanan, restoran, atau masyarakat secara luas sedangkan peneliti lebih spesifik pada *ghost kitchen*.

B. Deskripsi Teori

1. Peran

a. Pengertian Peran

Arti peran dalam kamus besar bahasa Indonesia merupakan seperangkat tingkah yang diharapkan dimiliki oleh orang yang berkedudukan dalam masyarakat. Peran dalam kamus besar bahasa Indonesia berarti sesuatu yang menjadi bagian atau yang memegang suatu pimpinan yang utama.⁶

Peran menentukan apa yang dilakukan bagi masyarakat serta kesempatan yang akan diberikan masyarakat kedepannya. Arti peran dalam kamus besar bahasa Indonesia merupakan perangkat tingkah yang diharapkan, dimiliki oleh orang yang berkedudukan dalam masyarakat. Sedangkan menurut Kozair mengungkapkan bahwa peran adalah seperangkat tingkah laku yang diharapkan oleh orang lain terhadap seseorang sesuai kedudukannya dalam suatu sistem⁷

⁶ Syaron Brigitte Lantaeda, Florence Daicy J. Lengkong, dan Joorie M Ruru, "Peran Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Dalam Penyusunan Rpjmd Kota Tomohon," *Jurnal Administrasi Publik (JAP)* 04, no. 048 (2002): 243.

⁷ Maria Ira Susanti, "Peran Koperasi Serba Usaha (KSU) 'Mitra Maju' dalam Meningkatkan Kesejahteraan Anggota di Kampung Sumber Sari Kabupaten," *Ejournal Ilmu Pemerintahan* 3, no. 2 (2015): 558–70, [http://ejournal.ip.fisip-umul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/04/Jurnal_04-09-15-01-54-47\).pdf](http://ejournal.ip.fisip-umul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/04/Jurnal_04-09-15-01-54-47).pdf).

b. Teori Peran Menurut Para Ahli

Adapun teori peran yang dikemukakan oleh para ahli yaitu sebagai berikut.

- 1) Soekanto mengatakan bahwa peran merupakan aspek dinamis dari kedudukan, apabila seseorang melaksanakan hak dan kewajiban sesuai kedudukannya.
- 2) Suhardono peran merupakan suatu patokan atau ukuran yang terdapat dalam kehidupan manusia berfungsi untuk dapat membatasi perilaku dalam tiap-tiap posisi.
- 3) Katz dan Khan peran merupakan tindakan seseorang berdasarkan karakter dan kedudukannya. Berdasarkan teori diatas dapat disimpulkan bahwa peran merupakan tindakan yang mempunyai dampak terhadap masyarakat atau organisasi dengan melalui suatu proses. Seseorang melaksanakan hak dan kewajiban berarti telah menjalankan suatu peran, tidak ada peran tanpa kedudukan status begitu pula tidak ada status tanpa peran.

Teori peran mencoba untuk menjelaskan interaksi antara individu dalam organisasi berfokus pada peran yang mereka mainkan. Soekatno menyatakan bahwa sebuah lingkungan organisasi dapat mempengaruhi harapan setiap individu mengenai perilaku peran mereka. Oleh karena itu, Soekatno membagi peran menjadi tiga kategori yaitu⁸:

⁸ Brigitte Lantaeda, Lengkong, dan Ruru, "Peran Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Dalam Penyusunan Rpjmd Kota Tomohon."

a) Peran Aktif

Peran aktif adalah peran yang diberikan oleh anggota kelompok karena kedudukannya didalam kelompok sebagai aktivitas kelompok, seperti pengurus, pejabat, dan lain sebagainya.

b) Peran Partisipatif

Peran partisipatif adalah peran yang diberikan oleh anggota kelompok kepada kelompoknya yang memberikan sumbangan yang sangat berguna bagi kelompok itu sendiri.

c) Peran Pasif

Peran pasif adalah sumbangan anggota kelompok yang bersifat pasif, Dimana anggota kelompok menahan diri agar memberikan kesempatan kepada fungsi-fungsi lain dalam kelompok sehingga berjalan dengan baik.

Dari pengertian peran tersebut dapat disimpulkan bahwa peran merupakan tindakan atau kedudukan seseorang ataupun organisasi untuk melakukan suatu kegiatan berdasarkan tujuan agar dapat dilakukan dengan sebaik-baiknya

2. Sertifikasi Halal

a. Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikasi halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM MUI. Pasca Implementasi Undang-Undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014, Sertifikasi Halal didefinisikan sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang

dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.⁹

Sertifikasi Halal Proses untuk mendapatkan sertifikat halal dengan melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan telah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Sertifikasi dilakukan dengan melakukan serangkaian pemeriksaan yang dilakukan oleh audit yang kompeten dibidangnya untuk kemudian ditetapkan status kehalalannya sehingga tercipta suatu fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan produk dalam bentuk sertifikat halal. Sertifikat halal berlaku selama kurun waktu empat tahun. Kemudian bisa dilakukan perpanjangan. Perusahaan harus memberikan jaminan halal dengan selalu menjaga konsistensi kehalalan produk. Secara berkala setiap enam bulan sekali harus melaporkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH).¹⁰

Menurut Tulus Abadi yang dikutip oleh Hani Tahlani proses sertifikasi halal terbukti bisa memicu nilai tambah produk pangan serta berperan penting dalam menaikkan pangsa pasar baik menurut pasar ekspor terutama di negara dengan mayoritas penduduk muslim. Selain itu adanya sertifikasi halal mewujudkan dalam bentuk logo halal mempunyai competitive advantage untuk menghadapi produk dari luar negeri dalam dunia perdagangan bebas internasional sekarang.

⁹ Warto Warto dan Samsuri Samsuri, "Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia," *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 98, <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.

¹⁰ Hayyun Durrotul Faridah, "Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation," *Journal of Halal Product and Research* 2, no. 2 (2019): 68, <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.

Menurut Asep & Mustolih sertifikasi halal memiliki fungsi dan peran di kedua belah pihak yaitu konsumen maupun produsen. Konsumen membutuhkan produk makanan yang aman dikonsumsi, terhindar dari segala penyakit, bergizi dan sehat yang aman hal ini dibutuhkan untuk ketentraman secara batin. Sedangkan dari sisi produsen karena produk makanan halal saat ini bukan saja dibutuhkan oleh umat muslim saja hal ini menjadi keuntungan bagi produsen. Secara faktual hal tersebut dibuktikan dengan maraknya tren halal yang justru ramai di kalangan negara dengan mayoritas non muslim disebabkan produk makanan yang dinyatakan halal sudah terjamin aman serta menyehatkan.¹¹

b. Cara Memperoleh Sertifikasi Halal

Bab V pasal 29 undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal menjelaskan mengenai tata cara memperoleh Sertifikat Halal.

- 1.) Pada pasal 29 ayat (1) dijelaskan permohonan sertifikasi halal diajukan pelaku usaha secara tertulis kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- 2.) Pasal 29 ayat (2) disebutkan, permohonan sertifikat halal harus di lengkapi dengan data dokumen pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar produk dan bahan yang digunakan, dan proses pengolahan produk.
- 3.) Kemudian pasal 29 ayat (3) berisi ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pengajuan permohonan Sertifikasi Halal diatur dalam peraturan menteri.¹²

¹¹ Asep Syarifuddin Hidayat dan Mustolih Siradj, "Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri," *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 15, no. 2 (2015): 199–210, <https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>.

¹² Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, "UU No.33 Tahun 2014 (2014)."

c. Tujuan Sertifikasi Halal

Adapun tujuan dari sertifikasi Halal menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 3, yaitu:¹³

- 1.) Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk.
- 2.) Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

d. Manfaat Sertifikat Halal

- 1.) Jaminan kualitas dan kehalalan produk

Untuk memberikan jaminan atau kualitas dan kehalalan produk. Berbagai bahan dan proses pembuatannya sudah sesuai dengan standar dan kriteria halal yang ditentukan, sehingga produk tersebut terjamin halal.

Selain jaminan halal, produk tersebut juga dapat dipercaya kualitasnya karena telah melalui berbagai pemeriksaan mutu saat proses sertifikasi. Mulai dari persyaratan, dan pengecekan sesuai prosedur maka konsumen dapat mempercayai jaminan tersebut

- 2.) Jangkauan pasar lebih luas

Dapat memperluas jangkauan pasar untuk pelaku usaha. Sertifikat tersebut dapat menjadi nilai tambah bagi pelaku usaha yang ingin menjangkau lebih banyak konsumen dan target pasar.

¹³ Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia.

3.) Meningkatkan kepercayaan konsumen

Sertifikat halal menjadi salah satu hal penting yang menjadi pertimbangan konsumen. Ketika akan memilih produk khususnya untuk para konsumen muslim. Dengan adanya keterangan halal pada suatu produk maka kepercayaan konsumen akan meningkat.

4.) Produk akan memiliki *Unique Selling Point*

Dengan adanya sertifikat halal maka pelaku usaha akan memiliki USP atau Unique Selling Point. Ini dapat membuat produk lebih terjamin, terpercaya, dan memiliki keunikan dibandingkan pesaing lain yang tidak memiliki sertifikasi halal.

5.) Memberikan ketenangan

Bagi para konsumen muslim tentu saja perlu berhati-hati dalam memilih berbagai jenis produk sehari-hari. Sertifikat halal dapat menjadi jawaban untuk kekhawatiran tersebut, karena dapat memilih produk yang terjamin dan dapat menggunakannya dengan lebih tenang. Sertifikat halal juga dapat menjadi salah satu bentuk perlindungan terhadap konsumen terlebih umat muslim yang wajib menjalankan syariat agamanya.

6.) Memiliki nilai ibadah

Bagi konsumen muslim memilih produk halal dapat menjadi salah satu nilai ibadah karena telah menjalankan salah satu kewajibannya. Maka dari itu, salah satu manfaat sertifikasi halal selanjutnya yaitu dapat membuat konsumen tetap

menjalankan perintah Allah swt.¹⁴

e. Regulasi Sertifikasi Halal

Dalam rangka melindungi konsumen Muslim agar hanya mengonsumsi makanan halal, pemerintah telah menerbitkan beberapa peraturan terkait dengan pencantuman label halal pada produk yang beredar di pasaran. Peraturan tersebut antara lain:

- 1.) Undang-Undang RI
 - a.) UU Nomor 33 Tahun 2014: Jaminan Produk Halal
 - b.) UU Nomor 11 Tahun 2020: Cipta Kerja
- 2.) Peraturan Pemerintah
 - a.) Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021: Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- 3.) Peraturan Menteri Agama
 - a.) Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021: Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.
- 4.) Keputusan Menteri Agama
 - a.) KMA 748 TAHUN 2021: Produk Wajib Bersertifikat
 - b.) KMA 1360 Tahun 2021: Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal
- 5.) Keputusan Kepala BPJPH
 - a.) KEPKABAN Nomor 141 Tahun 2021: Tarif Layanan – Peraturan BPJPH

¹⁴ Sucofindo, “Manfaat Sertifikasi Halal dan Cara Mendapatkannya,” *Sucofindo*, 2024, <https://www.sucofindo.co.id>.

Nomor 1 Tahun 2021: Tata Cara Pembayaran Tarif Layanan

- b.) Kepkaban Nomor 33 Tahun 2022: Kriteria *Self Declare* – Kepkaban Nomor 89 Tahun 2022: Perubahan Poin Keempat
- c.) Kepkaban Nomor 40 Tahun 2022: Penetapan Label Halal – Kepkaban Nomor 88 Tahun 2022: Penggunaan Label Halal
- d.) Kepkaban Nomor 41 Tahun 2022: Penetapan Nomor Registrasi Pendamping PPH – Kepkaban Nomor 65 Tahun 2022: Penetapan Nomor Registrasi Pendamping PPH
- e.) Kepkaban Nomor 57 Tahun 2022: Manual SJPH
- f.) Kepkaban Nomor 58 Tahun 2022: Penetapan Instrumen Verval Pendamping PPH¹⁵

f. Kelayakan Hukum

Kelayakan hukum (*legal feasibility*) adalah aspek penting yang harus dipertimbangkan dalam sebuah kegiatan atau proyek. Kelayakan hukum mengacu pada kesesuaian suatu kegiatan atau proyek dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Sebuah kegiatan atau proyek harus memenuhi persyaratan hukum yang ditetapkan agar dapat dijalankan secara legal dan terhindar dari tindakan hukum. Dalam konteks "Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo", kelayakan hukum mencakup pemenuhan persyaratan hukum terkait dengan izin usaha dan perizinan terkait pendirian dan operasional *ghost kitchen*, regulasi mengenai

¹⁵ N Diana, "Kesadaran Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal," 2017, 1762–81, <https://repository.uinsi.ac.id/handle/123456789/503>.

keamanan pangan dan persyaratan sanitasi dalam proses produksi makanan, ketentuan mengenai sertifikasi halal bagi produk makanan yang diproduksi, serta peraturan lain yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan distribusi makanan di *ghost kitchen*.

Analisis kelayakan hukum diperlukan untuk memastikan bahwa kegiatan produksi makanan pada *ghost kitchen* di Kota Palopo telah memenuhi semua persyaratan hukum yang berlaku, sehingga dapat beroperasi secara legal dan meminimalisir risiko terkena tindakan hukum. Analisis ini mencakup tinjauan hukum mengenai pendirian dan operasional *ghost kitchen*, tinjauan hukum sertifikasi halal, serta tinjauan hukum terkait distribusi dan pemasaran produk. Dengan menganalisis aspek-aspek tersebut, dapat dievaluasi tingkat kelayakan proses produksi makanan pada *ghost kitchen* di Kota Palopo dari perspektif hukum, serta dampak implementasi sertifikasi halal terhadap kepatuhan hukum dalam kegiatan operasional *ghost kitchen*.¹⁶

3. Proses produksi

Proses produksi mengacu pada serangkaian kegiatan yang digunakan untuk mengubah bahan baku atau input menjadi barang atau output yang memiliki nilai tambah. Teori proses produksi menjelaskan komponen-komponen utama dalam proses produksi dan bagaimana mereka berinteraksi untuk menghasilkan output yang diinginkan.¹⁷

Ketentuan proses produksi.

¹⁶ Jogyanto, "Bab Ii Landasan Teori," *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2008): 1689–99.

¹⁷ Husni Mustafa, Proses Produksi," 2022, 1–23, [http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB 2.pdf](http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB%202.pdf).

- a. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
 - b. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna dan bau
 - c. Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau yang diharamkan.
 - d. Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam.
- 1.) Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), maka fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bersamaan (wajib terpisah).
 - 2.) Apabila terkena najis sedang (*mutawassithah*), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang atau dengan membasuhnya atau istijmar (menggunakan batu, kayu dan sejenisnya) dan dengan cara lain.
 - 3.) Apabila terkena najis ringan (*mukhoffafah*) yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).

- 4.) Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan selain air (bahan lain).
- e. Melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan ketentuan apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen.¹⁸
- f. Pengemasan produk wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal.¹⁹

4. *Ghost kitchen*

Menurut Bahasa *ghost kitchen* berasal dari bahasa Inggris dimana *Ghost* berarti “hantu” dan *kitchen* berarti “dapur”. Secara harfiah, *ghost Kitchen* dapat diartikan sebagai “dapur hantu”, yang mengacu pada dapur yang tidak terlihat atau tidak memiliki Lokasi fisik yang dapat dikunjungi oleh pelanggan.

Menurut istilah *ghost Kitchen* adalah konsep bisnis kuliner yang hanya melayani pesanan online tanpa menyediakan tempat makan untuk pelanggan. Dapur ini beroperasi untuk menyiapkan makanan yang dipesan melalui platform daring dan mengirimkannya langsung ke pelanggan tanpa adanya ruang makan fisik atau layanan makan di tempat.²⁰

Keuntungan dari *ghost kitchen* bagi pemilik bisnis food and beverage diantaranya:

¹⁸ Pelatihan Pendamping dan Proses Produk, “Proses produk halal (PPH),” Kementerian Agama Republik Indonesia, 2023.

¹⁹ Pelatihan Pendamping dan Proses Produk, “Produk & bahan,” 2023.

²⁰ Fathnur Rohman, 15 September 2022 et al., “OPERATIONS Ghost Kitchen,”

- a. Mengurangi modal awal dan biaya operasional. Keuntungan ini diakibatkan membuka bisnis di dalam *ghost kitchen* membutuhkan modal yang lebih rendah dibandingkan dengan restoran pada umumnya, karena hanya perlu menyewa dapur yang ada didalam *ghost kitchen* tersebut, dimana jika membuka restoran pada umumnya, pemilik usaha harus memiliki/menyewa satu gedung/bangunan untuk membuka usahanya. *Ghost kitchen* juga bisa mengurangi biaya operasional karena biasanya *ghost kitchen* sudah dilengkapi dengan berbagai fasilitas, seperti internet, listrik, dan air.
- b. Tidak perlu memikirkan lokasi untuk buka usaha, karena lokasi dari *ghost kitchen* yang tersedia sudah pasti berada pada lokasi yang optimal untuk berbisnis *food and beverage*.²¹

5. Dasar Hukum

a. Al.Quran

1.) QS. Al-Baqarah 2:168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ
إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ١٦٨

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”. (Q.S. Al-Baqarah/2:168).²²

²¹ Etty Susilowati, Avatar Akbar Yuwono, dan Leonnard Leonnard, “Cloud Kitchen Development Analysis in Food and Beverage Industry: A Case Study in Jakarta,” *RSF Conference Series: Business, Management and Social Sciences* 1, no. 6 (2021): 29–39, <https://doi.org/10.31098/bmss.v1i6.465>.

²² Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Unit Percetakan Al-Qur'an: Bogor, 2018), h. 33.

Wahai sekalian manusia, makanlah dari rizki Allah yang dia halalkan bagi kalian yang terdapat di bumi, dalam keadaan bersih dan bukan najis, yang bermanfaat dan tidak membahayakan. Dan janganlah kalian mengikuti langkah-langkah setan dalam penetapan halal dan haram, bid'ah serta maksiat-maksiat. Sesungguhnya ia adalah musuh kalian yang amat nyata permusuhannya.²³

2.) QS. Al-Maidah 5:8

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُونُوا قَوَّامِينَ لِلَّهِ شُهَدَاءَ بِالْقِسْطِ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَا نُ قَوْمٍ عَلَىٰ أَلَّا تَعْدِلُوا ۚ إِعْدِلُوا ۚ هُوَ أَقْرَبُ لِلتَّقْوَىٰ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ إِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ۝ ٨

Terjemahnya:

“Wahai orang-orang yang beriman! Jadilah kamu sebagai penegak keadilan karena Allah, (ketika) menjadi saksi dengan adil. Dan janganlah kebencianmu terhadap suatu kaum mendorong kamu untuk berlaku tidak adil. Berlaku adillah. Karena (adil) itu lebih dekat kepada takwa. Dan bertakwalah kepada Allah, sungguh, Allah Maha teliti terhadap apa yang kamu kerjakan”. (Q.S. Al-Ma'idah/5:8).²⁴

Wahai orang-orang yang beriman kepada Allah dan RasulNya, Muhammad, jadilah kalian orang-orang yang selalu menegakkan kebenaran, guna mengharapkan wajah Allah, lagi menjadi saksi-saksi yang adil. Dan janganlah kebencian terhadap satu kaum menyeret kalian untuk tidak berlaku adil. Berlakulah adil di hadapan musuh-musuh dan orang-orang yang tercinta secara

²³ Shalih bin Muhammad asy-Syaikh, Tafsir Muyassar, Jilid 1, Terj. Muhammad Ashim dkk. (Jakarta: Darul Haq, 2016), h.168.

²⁴ Kementerian Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemahnya, (Unit Percetakan Al-Qur'an: Bogor, 2018), h. 145.

seimbang, karena berlaku adil itu lebih dekat kepada Allah, dan hindarilah untuk berlaku curang. Sesungguhnya Allah maha mengetahui apa yang kalian perbuat dan akan membalas kalian atas semua itu.²⁵

Ayat-ayat tersebut merupakan alasan yang menjadi dasar hukum berlakunya sertifikat halal terhadap produk-produk (barang atau jasa)

b. Hadis

1.) HR. Muslim

حَدَّثَنَا زَكَرِيَّا عَنْ الشَّعْبِيِّ عَنِ النُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ قَالَ سَمِعْتُهُ يَقُولُ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ وَأَهْوَى النُّعْمَانُ بِإِصْبَعَيْهِ إِلَى أُذُنَيْهِ إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مِلْكٍ حِمًى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مُحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ. (رواه مسلم).

Artinya:

“Telah menceritakan kepada kami Zakaria dari As Sya'bi dari An Nu'man bin Basyir dia berkata, "Saya mendengar dia berkata, "Saya pernah mendengar Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam bersabda -Nu'man sambil menunjukkan dengan dua jarinya ke arah telinganya:- "Sesungguhnya yang halal telah nyata (jelas) dan yang haram telah nyata. Dan di antara keduanya ada perkara yang tidak jelas, yang tidak diketahui kebanyakan orang, maka barangsiapa menjaga dirinya dari melakukan

²⁵ Shalih bin Muhammad asy-Syaikh, Tafsir Muyassar, Jilid 1, Terj. Muhammad Ashim dkk. (Jakarta: Darul Haq, 2016), h.322.

perkara yang meragukan, maka selamatlah agama dan harga dirinya, tetapi siapa yang terjatuh dalam perkara syubhat, maka dia terjatuh kepada keharaman. Tak ubahnya seperti gembala yang menggembala di tepi pekarangan, dikhawatirkan ternaknya akan masuk ke dalamnya. Ketahuilah, setiap raja itu memiliki larangan, dan larangan Allah adalah sesuatu yang diharamkannya. Ketahuilah, bahwa dalam setiap tubuh manusia terdapat segumpal daging, jika segumpal daging itu baik maka baik pula seluruh badannya, namun jika segumpal daging tersebut rusak, maka rusaklah seluruh tubuhnya. Ketahuilah, gumpalan darah itu adalah hati”. (HR. Muslim).²⁶

Hadis ini menjelaskan bahwa islam telah menetapkan dengan jelas perkara yang halal dan haram, sehingga umat islam dapat membedakan mana yang boleh dan tidak boleh dilakukan. Namun, di antara keduanya terdapat perkara syubhat, yaitu hal-hal yang hukumnya tidak diketahui oleh kebanyakan orang. Rasulullah SAW menekankan bahwa siapa yang menjauhi perkara syubhat, maka ia telah menjaga agama dan kehormatannya. Sebaliknya, siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, dikhawatirkan akan jatuh ke dalam yang haram. Rasulullah SAW mengibaratkan hal ini seperti seorang penggembala yang menggembala di dekat pekarangan terlarang; jika tidak berhati-hati, ternaknya bisa masuk ke dalamnya. Hadis ini juga menekankan pentingnya hati dalam kehidupan manusia. Jika hati seorang baik, maka seluruh perbuatannya akan baik. Sebaliknya, jika hati itu rusak, maka rusak pula seluruh amal perbuatannya. Oleh

²⁶ Abu Husain Muslim bin Hajjaj Al-Qusyairi An-Naisaburi, *Shahih Muslim*, Kitab. Al-Musaaqah, Juz 2, No. 1599, (Beirut-Libanon: Dar al-Fikr, 1993 M), h. 47.

karena itu, menjaga kebersihan hati dan menjauhi perkara syubhat adalah Langkah penting dalam menjalani kehidupan yang sesuai dengan ajaran islam.²⁷

2.) HR. Al-Daruquthniy

عَنْ أَبِي ثَعْلَبَةَ الْحُشَيْيِّ , قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ فَرَضَ فَرَائِضَ فَلَا تُضَيِّعُوهَا , وَحَرَّمَ حُرُمَاتٍ فَلَا تَنْتَهِكُوهَا , وَحَدَّ حُدُودًا فَلَا تَعْتَدُوهَا , وَسَكَتَ عَنْ أَشْيَاءَ مِنْ غَيْرِ نِسْيَانٍ فَلَا تَبْحَثُوا عَنْهَا». لَفْظُ يَعْتُوبُ. (رواه الدارقطني).

Artinya:

“Dari Abu Tsa'labah Al-Khusyani, dia berkata, "Rasulullah saw. bersabda, “Sesungguhnya Allah Azza wa Jalla telah menetapkan beberapa kewajiban, maka janganlah kalian sia-siakan. Allah telah menetapkan beberapa larangan, maka janganlah kalian melanggarnya. Allah telah menetapkan batasan-batasan maka janganlah kalian melewatinya. Dan Allah tidak menyinggung banyak hal bukan karena lupa, maka janganlah kalian mencari-carinya”. “Ini adalah lafazh yang dikemukakan oleh Ya'qub”. (HR.Al-Daruquthniy).²⁸

Hadis ini mengajarkan umat islam untuk menjaga kewajiban yang telah Allah tetapkan, seperti shalat, puasa, zakat, dan haji, dengan penuh perhatian dan tidak mengabaikannya. Selain itu, umat islam juga diperintahkan untuk menjauhi segala bentuk larangan, seperti syirik, zina, dan riba, karena melanggarnya berarti menyalahi perintah Allah. Syariat juga menetapkan

²⁷ Riski Sulistiarini Tiara Dewi, Muhammad Amir Masruhim, “Halal Dan Haram,” *Laboratorium Penelitian dan Pengembangan FARMAKA TROPIS Fakultas Farmasi Universitas Muallawarman, Samarinda, Kalimantan Timur*, 2016.

²⁸ Al-Imam al-Hafidz Abu al-Hasan Ali bin Umar bin Ahmad bin Mahdi bin Mas'ud bin an-Nu'man bin Dinar bin Abdullah al-Baghdadi, *Sunan Ad-Daruquthniy*, Juz 5, No. 4396, Kitab. Ar-Radha', h. 325.

batasan yang tidak boleh dilampaui, misalnya dalam hal makanan halal dan haram serta aturan aurat. Melewati batasan ini berarti melanggar ketentuan Allah. Selain itu, islam juga mengajarkan agar tidak mencari-cari atau memperdebatkan hal-hal yang tidak disebutkan dalam syariat. Allah mendiadakan beberapa perkara bukan karena lupa, tetapi sebagai bentuk Rahmat bagi hamba-Nya, agar mereka tidak terbebani dengan hal-hal yang tidak perlu.²⁹

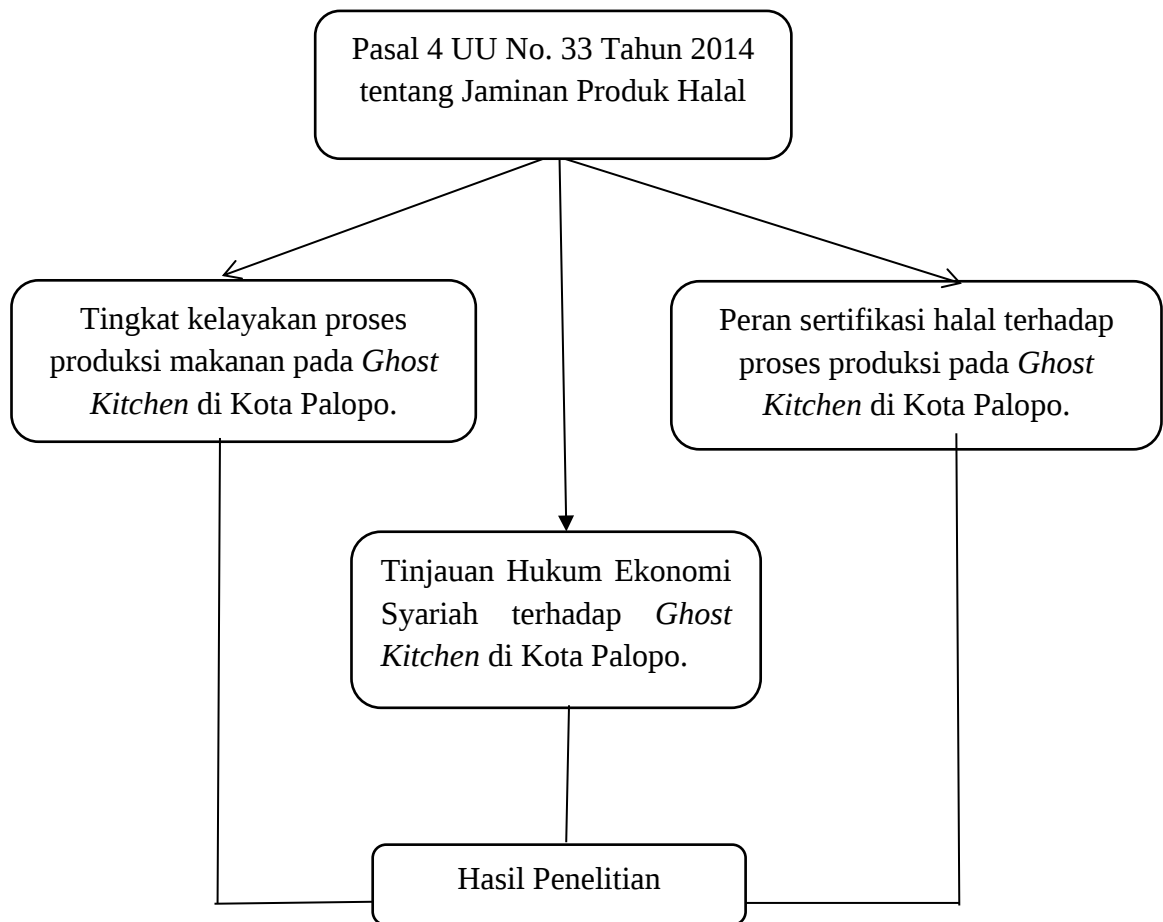
C. Kerangka Pikir

Kerangka berpikir atau kerangka pemikiran adalah penjelasan sementara dan fenomena yang mengarah ke masalah dalam topik penelitian. Kerangka pemikiran pada penelitian ini didasarkan pada lokasi penelitian yaitu *ghost kitchen* di Kota Palopo yang beroperasi dalam industri kuliner modern.

Penelitian ini mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang selanjutnya berfokus pada kewajiban sertifikasi halal melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) serta aturan terkait pelaksanaan sertifikasi halal.

²⁹ “Sunan Daruquthni (سنن الدارقطني) Hadis No,” n.d., <https://muhamadbasuki.web.id/kitab/hadis/sunan-daruquthni/no/4350#gsc.tab=0>.

Adapun kerangka pikir dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah pendekatan pemecahan masalah atau cara mengembangkan pengetahuan dengan menggunakan metode ilmiah. Penelitian hukum adalah suatu penelitian yang mempunyai objek hukum, yaitu baik hukum sebagai suatu ilmu atau aturan-aturan yang sifatnya dogmatis maupun hukum yang berkaitan dengan perilaku dan kehidupan masyarakat.

Penelitian hukum pada dasarnya adalah kegiatan ilmiah yang didasarkan pada metode, sistem, dan gagasan tertentu, yang bertujuan untuk menganalisis dan mempelajari satu atau beberapa fenomena hukum sebagai kesimpulan. Mencari solusi untuk masalah yang timbul dari gejala.¹

A. Jenis penelitian dan Pendekatan

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian hukum empiris. (*empirical legal research*). Penelitian hukum empiris merupakan salah satu jenis penelitian hukum yang menganalisis dan mengkaji bekerjanya hukum di dalam masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam bagaimana kelayakan proses produksi di *ghost kitchen*.

¹ Jonaedi Efendi dan Jihnnny Ibrahim, Metode Penelitian Hukum Normatif dan Empiris Edisi pertama (Jakarta: Kencana, 2016), 3 dan 16.

2. Pendekatan

a. Pendekatan Perbandingan

Penelitian ini menggunakan pendekatan perbandingan (*Comparative Approach*). Secara terminologis pendekatan perbandingan adalah suatu pendekatan dalam penelitian dengan cara memperbandingkan antara hukum yang satu dengan hukum yang lainnya, atau suatu penelitian yang difokuskan untuk memperbandingkan peraturan hukum dengan implementasinya di lapangan.² pendekatan perbandingan dalam penelitian ini akan membandingkan penerapan sistem jaminan halal (SJH) pada *ghost kitchen* yang bersertifikat halal dan yang belum bersertifikat halal.

b. Pendekatan studi kasus

Penelitian ini menggunakan metode penelitian studi kasus meneliti suatu kasus atau fenomena tertentu yang ada dalam masyarakat yang dilakukan secara mendalam untuk mempelajari latar belakang, keadaan, dan interaksi yang terjadi. Studi kasus dilakukan pada suatu kesatuan sistem yang bisa berupa suatu program, kegiatan, peristiwa, atau sekelompok individu yang ada pada keadaan atau kondisi tertentu.³

Melalui pendekatan studi kasus peneliti akan menggali pengalaman, bagaimana sertifikasi halal berkontribusi terhadap peningkatan kelayakan proses produksi makanan pada *ghost kitchen*, dengan mempertimbangkan aspek sanitasi, keamanan pangan, dan penggunaan bahan baku halal.

² Peter Mahmud Marzuki. *Penelitian Hukum*. (Jakarta: Kencana, 2016), 172-174.

³ Sugiyono. *Penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada *ghost kitchen* yang beroperasi di wilayah kota Palopo, dengan fokus pada proses produksi dan penerapan sertifikasi halal.

C. Data dan Sumber Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua sumber data, yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari lapangan atau objek penelitian. Dalam penelitian ini data primer dikumpulkan secara langsung dari sumber pertama, yaitu pelaku usaha *ghost kitchen* di Kota Palopo. Data ini diperoleh melalui wawancara dengan pemilik atau pengelola *ghost kitchen*. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi langsung di lokasi produksi untuk melihat secara langsung proses produksi dan penerapan sistem jaminan halal. Tujuan pengumpulan data primer adalah untuk mendapatkan informasi yang akurat dan terkini mengenai persepsi, pengalaman, dan praktik yang terkait dengan sertifikasi halal pada *ghost kitchen*. Adapun beberapa informan yang dapat diwawancarai seperti; pengguna *Ghost kitchen*, konsumen, dan Pendamping proses produk halal (P3H)

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti, namun diperoleh dari pihak lain. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari berbagai sumber, seperti jurnal ilmiah, buku, website, laporan penelitian, artikel dan sumber sekunder lain yang

berkaitan dengan penelitian ini. Data sekunder ini berfungsi sebagai pelengkap data primer, memberikan konteks yang lebih luas, serta mendukung analisis data yang telah diperoleh. Beberapa contoh data sekunder yang relevan meliputi peraturan pemerintah tentang sertifikasi halal, dan hasil penelitian sebelumnya mengenai sertifikasi halal pada usaha kuliner.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau perangkat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data atau informasi yang diperlukan dalam suatu penelitian. Instrumen ini dapat berupa lembar observasi, pedoman wawancara, dan lain-lain. Dalam penelitian ini instrumen yang digunakan antara lain;

1. Peneliti. Peneliti merupakan instrumen utama yang berperan dalam penelitian dengan usahakan memperoleh data sebanyak mungkin;
2. Pedoman wawancara;
3. Alat perekam dan pengambil gambar ketika wawancara.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah metode dan prosedur yang digunakan untuk mengumpulkan informasi atau data yang diperlukan untuk suatu penelitian, evaluasi, atau pengambilan keputusan. Teknik ini penting karena data yang dikumpulkan akan menjadi dasar analisis dan interpretasi, sehingga mempengaruhi hasil dan kesimpulan yang akan diambil.⁴ Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti antara lain:

⁴ Fiska, "Teknik Pengumpulan Data dalam Rancangan Penelitian," *Gramedia Blog*, 2021.

1. Wawancara

Wawancara mendalam akan dilakukan dengan para pemilik atau pengelola *ghost kitchen* dan beberapa konsumen *ghost kitchen*, serta pihak-pihak yang berwenang dalam proses sertifikasi halal, seperti Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H). Tujuannya adalah untuk menggali informasi mengenai proses produksi yang diterapkan, apakah telah sesuai dengan standar halal, serta pemahaman dan penerapan mereka terhadap sertifikasi halal.

Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan wawasan yang mendalam tentang praktik operasional *ghost kitchen* serta persepsi mereka terhadap pentingnya sertifikasi halal sebagai bentuk perlindungan konsumen.

2. Observasi

Metode observasi adalah suatu proses pengambilan data yang digunakan dengan cara pengamatan secara sistematis terhadap objek penelitian yang diteliti dengan cara langsung dan terencana bukan karena kebetulan. Observasi juga merupakan hasil perbuatan secara aktif dan perlu perhatian untuk menyadari adanya suatu rangsangan tertentu yang diinginkan atau suatu studi yang disengaja dan sistematis tentang keadaan sosial.

Peneliti akan melakukan observasi langsung terhadap proses produksi di beberapa *ghost kitchen* yang menjadi sampel penelitian. Observasi ini akan melibatkan pengamatan terhadap bahan baku, alat-alat yang digunakan, prosedur produksi, hingga penyimpanan produk akhir. Peneliti akan mencatat setiap tahapan proses untuk menilai kesesuaian dengan standar halal dan kelayakan konsumsi.

Observasi ini akan memberikan data empiris yang penting terkait kelayakan proses produksi *ghost kitchen*. Ini juga memungkinkan peneliti untuk melihat langsung apakah ada perbedaan antara praktik nyata di lapangan dan yang disampaikan oleh pengelola saat wawancara. Peneliti dapat melakukan catatan lapangan, mengambil foto, atau video untuk mendokumentasikan proses yang diamati.

3. Dokumentasi

Studi dokumen merupakan teknik yang sangat penting dalam penelitian ini karena memungkinkan peneliti untuk menggali informasi yang lebih objektif dan sistematis mengenai praktik sertifikasi halal di industri *ghost kitchen*. Dokumen-dokumen yang peneliti kumpulkan akan memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang bagaimana proses sertifikasi halal berjalan, kendala yang dihadapi, serta upaya yang telah dilakukan oleh pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan.

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Pengumpulan Data

Tahap pertama adalah mengumpulkan informasi sebanyak mungkin tentang topik yang diteliti. Metode yang digunakan meliputi wawancara mendalam, observasi di lapangan, dan pengumpulan dokumen terkait. Fokusnya adalah mempelajari *ghost kitchen* di Kota Palopo, proses sertifikasi halal, sistem produksi, dan pihak-pihak yang terlibat. Instrumen seperti panduan wawancara, lembar observasi, dokumen, dan alat perekam membantu mengumpulkan data

yang akurat dan relevan. Tujuannya adalah mendapatkan informasi asli yang dapat menggambarkan fenomena secara menyeluruh.

2. Reduksi Data

Setelah data terkumpul, langkah berikutnya adalah menyaring dan merangkum data agar lebih mudah dipahami. Proses ini melibatkan menyalin data mentah, mengelompokkan informasi, dan memilih data yang sesuai dengan tujuan penelitian. Data dikelompokkan ke dalam beberapa kategori seperti aspek operasional, teknis, ekonomi, dan kelembagaan. Tahap ini bertujuan untuk mengurangi kerumitan data dan memusatkan perhatian pada informasi yang penting.

3. Penarikan Kesimpulan

Tahap terakhir adalah menyusun kesimpulan berdasarkan hasil analisis. Peneliti menggabungkan semua temuan, membuat konsep, dan memberikan rekomendasi. Kesimpulan ini harus valid, dapat dipercaya, dan memberikan kontribusi yang nyata baik secara teori maupun praktik.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum Lokasi Penelitian

Kota Palopo adalah salah satu kota yang terletak di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Secara geografis, Palopo berada di pesisir barat Pulau Sulawesi dan dikelilingi oleh pegunungan yang memberikan pemandangan alam yang indah. Kota ini memiliki luas wilayah sekitar 1.200 km² dan merupakan pusat pemerintahan serta ekonomi di wilayah Luwu. Secara ekonomi, Palopo memiliki potensi yang cukup besar, terutama di sektor perdagangan, pertanian, dan perikanan. Kota ini juga dikenal sebagai pusat perdagangan di wilayah Luwu, dengan berbagai pasar tradisional dan modern yang melayani kebutuhan masyarakat.⁴⁷

Beberapa tahun terakhir, Kota Palopo mengalami perkembangan yang pesat, terutama dalam sektor industri kuliner. Munculnya berbagai usaha makanan, termasuk *ghost kitchen*, menunjukkan adanya permintaan yang tinggi terhadap produk makanan yang berkualitas. Hal ini didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin mengandalkan layanan pesan antar makanan, terutama di kalangan generasi muda. Salah satu solusi bagi konsumen muslim untuk memastikan produk yang dipilih halal adalah melalui sertifikasi halal.

Sertifikasi halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

⁴⁷ Kementerian PUPR, *Sinkronisasi Program Dan Pembiayaan Pembangunan (Program Synchronization and Financing Development)*, 2017.

berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Berdasarkan pasal 4 Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal.⁴⁸

B. Pelaku Usaha *Ghost Kitchen* di Kota Palopo

Tabel 4.1 Pelaku Usaha *Ghost Kitchen*

N O	Nama Pelaku Usaha	Nama <i>Ghost Kitchen</i>	Menu	Alamat	Sertifikat Halal	ID Halal
1 .	Masdiah	Best banana	banana chips dan banana crispy.	Jalan Landau	Sudah	73110013 70151112 3
2 .	Mutmainnah	Batagor Bogar	Batagor complete, Batagor kuah coto, pangsit goreng crispy	Btp bogor blok no 74	Sudah	73110018 20431052 4
3 .	Pati	Tasty Bite	Risol Mayo, Tahu Ayam Suwir, Pisang Jadul	Palopo	Belum	
4 .	Sarwindah	Kedai Bucin	Empek- empek, Es Mojito, Rice Bowl.	Baland ai jln bitti peruma han	Belum	

⁴⁸ Legalitas.org. (2025). "Sertifikat halal: Pengertian dan alur sertifikasi halal". Legalitas.org. <https://legalitas.org/tulisan/sertifikat-halal-pengertian-dan-alur-sertifikasi-halal>

				griya lemo lemo blok b12		
5	Alfira	Rice Bowl	Rice Bowl	Jln Tappon g Baru	Belum	

Sumber: Data Primer 2025

Konsep *ghost kitchen* adalah menjual makanan atau minuman secara *online*. Pelanggan dapat memesannya, lalu produk yang dijual akan diantarkan langsung ke lokasi pelanggan. Jadi, pelanggan tidak perlu repot-repot datang ke lokasi restoran untuk memesan dan membeli makanan.

Ada beberapa keuntungan yang ditawarkan oleh usaha *ghost kitchen*. Meskipun ada juga beberapa tantangannya, yang perlu disikapi dan ditangani secara profesional oleh pemiliknya.

Meskipun semuanya dijalankan secara online dan dinilai memiliki banyak kemudahan, pemilik bisnis *ghost kitchen* tidak bisa menganggap remeh bisnis ini. Bagaimanapun, semua transaksi dan kegiatan bisnis masih perlu diperhatikan secara cermat. Walaupun tidak memberikan pelayanan makan di tempat, pemilik bisnis juga perlu melakukan pencatatan terhadap penjualan pada bisnis yang dimiliki.⁴⁹

⁴⁹ Rizeki, D. N. (2023, 11 Januari). Apa itu *ghost kitchen* dalam bisnis kuliner? Majo. <https://majoo.id/solusi/detail/ghost-kitchen>

C. Hasil Dan Pembahasan

1. Tingkat kelayakan proses produksi makanan pada *ghost kitchen* di Kota Palopo

Menurut buku panduan pendamping proses produk halal (P3H)

Ketentuan proses produksi yaitu:

- a. Menjaga lokasi usaha, tempat produksi dan alat yang digunakan untuk produksi bersih, higienis dan tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau bahan yang diharamkan.
- b. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan yang dibuktikan dengan hilangnya warna dan bau
- c. Menjaga ruang produksi tidak terkontaminasi dengan bahan najis atau yang diharamkan.
- d. Melakukan pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya sesuai syariat Islam.
 - 1.) Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), maka fasilitas produksi tidak boleh digunakan secara bersamaan (wajib terpisah).
 - 2.) Apabila terkena najis sedang (*mutawassithah*), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang atau dengan membasuhnya atau istijmar (menggunakan batu, kayu dan sejenisnya) dan dengan cara lain.

- 3.) Apabila terkena najis ringan (*mukhoffafah*) yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).
- 4.) Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan selain air (bahan lain).
- e. Melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan ketentuan apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen.⁵⁰
- f. Pengemasan produk wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal.⁵¹

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi hasil analisis Tingkat kelayakan proses produksi pada masing-masing *ghost kitchen*:

- a. Batagor Bogor sebagai *ghost kitchen* yang telah bersertifikat halal, menjamin kebersihan alat dan fasilitas produk, serta kualitas bahan baku yang digunakan. Proses produksi yang dilakukan Batagor Bogor mengacu pada pedoman P3H, yang memastikan bahwa semua peralatan dibersihkan secara menyeluruh sebelum dan sesudah digunakan. Proses produksi dilakukan dengan memperhatikan higienitas, mulai dari penyimpanan bahan baku hingga tahap pengemasan.

⁵⁰ Pendamping dan Produk, "Proses produk halal (PPH)."

⁵¹ Pendamping dan Produk, "Produk & bahan."

Menurut Mutmainnah selaku pemilik *ghost kitchen* batagor bogor mengatakan bahwa:

“Tingkat kelayakan proses produksi pada *ghost kitchen* yaitu Makanan atau minuman bisa dikatakan layak jual jika dijamin kebersihannya dan kehygienisannya. Biar dikata enak kita punya jualan kalau tidak bersih ki orang tidak bakalan belimi lagi untuk kedua kalinya. Selain itu yg perlu di perhatikan juga bahan-bahannya alhamdulillah saya selaku pelaku usaha menjamin bahan-bahan yang saya gunakan itu fresh seperti campuran dagng ayam di batagor saya.”⁵²

Tabel 4.2 Daftar Bahan Batagor Bogor

NO	BAHAN	PRODUSEN	ID HALAL
1.	Terigu Kompas biru	PT golden grand mills	00410000247640222
2.	Tepung Tapioka Rumah Kelinci	PT Pancaran Gemilan Abadi	00110000133870821
3.	Ayam	CV Kinawa Multi Tech	73110017221990224
4.	Daun bawang	Alami	
5.	Garam	Ali Muzni	33110000602441022
6.	Lada/Merica	Alami	
7.	Bawang putih	Alami	
8.	Gula merah Al Faizah	Ainuddin	73110014654060124
9.	Gula pasir gulaku	PT Gula Putih Mataram	00410000207320221
10.	Telur	Alami	
11.	Mentimun	Alami	
12.	Wortel	Alami	
13.	Jeruk	Alami	
14.	Margarin Butter Royal Palmia	PT Salim Ivomas Pratama Tbk	00410000054910420

⁵² Mutmainnah, Pemilik Batagor Bogor, Wawancara, BTP Bogor Blok D No. 74, 16 Februari 2025.

15.	Minyak Fortune	PT Wilman Nabati Indonesia	00410000182470921
16.	Kecap Pala	Acani	92110001305631222
17.	Saos Lombok merah 388 botol kaca	PT Anugerah Tiga Delapan Delapan Abadi	73210000055350920

Sumber: Data Primer wawancara Pemilik Batagor Bogor 2025

- b. Best Banana merupakan *ghost kitchen* yang sudah bersertifikat halal, Best banana menjaga kebersihan fasilitas produksi dan memastikan alat yang digunakan bebas dari kontaminasi. Proses produksi dan penyimpanan sesuai dengan standar halal.

Menurut Masdiah selaku pemilik *ghost kitchen* Best Banana mengatakan bahwa:

“Untuk memastikan makanan atau minuman layak dijual, perlu dijaga kebersihan, menggunakan bahan yang aman, dan diproduksi dengan alat dan bahan yang higienis. Produk juga harus didukung oleh adanya sertifikasi halal dari pihak berwenang. Proses produksi harus dilakukan dengan benar, dan penyimpanan harus sesuai agar produk tetap aman dan tidak rusak. Dengan memenuhi semua persyaratan ini, produk akan aman dan siap untuk dikonsumsi.”⁵³

Tabel 4.3 Daftar Bahan Best Banana

NO	BAHAN	PRODUSEN	ID HALAL
1.	Pisang	Alami	
2.	Spring Roll Pastry/Kulit Lumpia	Food Valley SDN BHD	00410005099270523
3.	Dip Glaze	PT Primarasa Abadi Sejahtera	36310000113720121

⁵³ Masdiah Radhi Nur, pemilik BestBan, wawancara, Jalan Landau, 23 Januari 2025.

4.	Minyak Sania	PT Wilmar Nabati Indonesia	00410000278930122
5.	Keju Cheddar	PT. Mulia Boga Raya, Tbk.	00310000086671119
6.	Oreo	PT. Japo Indo Pangan	36110000002820220

Sumber: Data Primer wawancara Pemilik Best Banana 2025

- c. Testi Bite Merupakan *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal, Meskipun Testi Bite belum memiliki sertifikat halal, mereka tetap menjaga kualitas bahan baku dengan sangat selektif. Pemilihan bahan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan memenuhi standar kualitas yang tinggi. Kebersihan alat dan fasilitas produk juga prioritas utama dalam menjaga kelayakan produk.

Menurut Patigama selaku pemilik *ghost kitchen* Tasty Bite mengatakan bahwa:

“Untuk kami, kelayakan suatu produk untuk diperjualbelikan sangat bergantung pada tiga faktor utama: kebersihan, kualitas bahan, dan proses produksi yang aman. Semua bahan baku yang kami gunakan dipilih dengan sangat selektif, memastikan tidak ada kontaminasi dan diproses dalam lingkungan yang higienis. Selain itu, kami juga memperhatikan masa kadaluarsa bahan baku untuk menjaga kualitas produk.”⁵⁴

Tabel 4.4 Daftar Bahan Tasti Bite

NO	BAHAN	PRODUSEN	ID HALAL
1.	Pisang	Alami	
2.	Keju Cheddar	PT. Mulia Boga Raya, Tbk.	00310000086671119

⁵⁴ Patigama Rustam, pemilik Tasty Bite, wawancara, Palopo, 2 Februari 2025.

3.	Dip Glaze	PT Primarasa Abadi Sejahtera	36310000113720121
4.	Ayam	Pasar	
5.	Wortel	Alami	
6.	Kol	Alami	
7.	Tahu	pasar	
8.	Maestro Mayonais	PT Lasallefood Indonesia	00410000010680420
9.	Spring Roll Pastry/Kulit Lumpia	Food Valley SDN BHD	00410005099270523
10.	Telur	Alami	
11.	Belfoods Sosis Ayam	PT. Belfoods Indonesia	32410000000190120
12.	Tepung Panir	PT Nippon Indosari Corpindo, Tbk	00410000009790420

Sumber: Data Primer dari wawancara Pemilik Tasti Bite 2025

- d. Kedai Bucin merupakan *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal, Kedai Bucin menilai kelayakan produk berdasarkan bahan, kebersihan, rasa dan model produk. Namun, belum memiliki sertifikasi halal yang membatasi jaminan kehalalan produk.

Menurut sarwindah selaku pemilik *ghost kitchen* kedai bucin mengatakan bahwa:

“menurut saya Tingkat kelayakan makanan atau minuman itu dilihat dari bahan, kebersihan, rasa dan modelnya”⁵⁵

⁵⁵ Sarwindah, pemilik Kedai Bucin, wawancara, Balandai, Jalan Bitti, Perumahan Griya Lemo-Lemo Blok B12, 28 Januari 2025.

Tabel 4.5 Daftar Bahan Kedai Bucin

NO	BAHAN	PRODUSEN	ID HALAL
1.	Terigu Kompas Merah	PT Eastern Pearl Flour Mills	00410000185680921
2.	Telur	Alami	
3.	Tepung Tapioca Rumah Kelinci	PT Pancaran Gemilan Abadi	00110000133870821
4.	Bawang putih	Alami	
5.	Beras mawar	Abdul Haris	73210019234770724
6.	Ayam	Di Pasar	
7.	Gula merah	Di pasar	
8.	Mentimun	Alami	
9.	Minyak kita	PT Permata Hijau Sawit	00410000058491219

Sumber: Data Primer wawancara Pemilik Kedai Bucin 2025

- e. Rice Bowl merupakan *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal, Rice Bowl memastikan bahwa kebersihan dalam proses produksi dijaga dan menggunakan bahan berkualitas tinggi, tetapi belum memiliki sertifikat halal sehingga menjadi tantangan tersendiri.

Menurut alfira selaku pemilik *ghost kitchen* Rice Bowl mengatakan bahwa:

“usaha dikatakan layak apabila Bersih dan dari bahan yang berkualitas”⁵⁶

Tabel 4.6 Daftar Bahan Rice Bowl

NO	BAHAN	PRODUSEN	ID HALAL
1.	Terigu Kompas biru	PT golden grand mills	00410000247640222

⁵⁶ Alfira, pemilik Ricebowl, wawancara, Jalan Tappong Baru, 25 Januari 2025.

2.	Telur	Alami	
3.	Tomat	Alami	
4.	Lombok	Alami	
5.	Beras Junior	pasar	
6.	Udang	Alami	
7.	Minyak Bimoli	PT Salim Ivomas Pratama Tbk	004110000054910420
8.	Mentimun	Alami	

Sumber: Data Primer wawancara Pemilik Rice Bowl 2025

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada beberapa *ghost kitchen* di kota Palopo, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi Tingkat kelayakan produk makanan yang diproduksi. Faktor-faktor ini tidak hanya berhubungan dengan kualitas produk, tetapi juga terkait dengan penerapan standar halal yang sesuai dengan pedoman proses produk halal (P3H).

a. Kebersihan

Kebersihan adalah faktor utama yang mempengaruhi kelayakan produk makanan di *ghost kitchen*. Semua pemilik *ghost kitchen* yang diwawancarai, baik yang bersertifikat halal maupun yang belum, menekankan bahwa kebersihan adalah syarat utama untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Kebersihan fasilitas produksi, alat yang digunakan, dan ruang penyimpanan harus terjaga dengan baik agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan-bahan makanan yang berbeda jenis.

1) Telah bertifikasi halal

a.) Batagor Bogar yang telah memiliki sertifikasi halal menjaga kebersihan dengan memastikan seluruh peralatan produksi dicuci menggunakan sabun

dan air bersih sebelum digunakan serta dibersihkan Kembali setelah proses produksi selesai sehingga peralatan selalu dalam kondisi higienis dan siap pakai. Selain itu, kebersihan dapur juga dijaga dengan rutin menyapu dan mengepel area dapur setiap hari, serta memastikan lingkungan dapur tetap kering, bebas dari kotoran, dan memiliki sirkulasi udara yang baik, guna menciptakan kondisi produksi yang higienis.

- b.) Best Banana yang sudah memiliki sertifikat halal menjaga kebersihan melalui serangkaian prosedur, seperti sterilisasi dapur dan area produksi sebelum digunakan, pembersihan serta sterilisasi peralatan dengan sabun dan air bersih dan penggunaan bahan dari material yang mudah dibersihkan seperti stainless steel. Selain itu, untuk kebersihan personal dijaga dengan mencuci tangan, memakai sarung tangan sekali pakai dan rutin menggantinya. Minyak yang digunakan juga diganti secara berkala untuk memastikan kualitas kebersihannya tetap terjaga.

Hal ini sejalan dengan ketentuan P3H yang mengharuskan semua fasilitas produk dan alat yang digunakan dalam keadaan bersih, bebas dari najis, dan terjamin kehygienisannya.

2). Belum Bersertifikasi halal

- a.) Tasti bite meskipun belum memiliki sertifikasi halal, tasti bite tetap menjaga kebersihan dengan menerapkan prosedur yang nyata seperti mencuci tangan dengan sabun dan air bersih setiap saat. Peralatan masak serta meja kerja selalu dibersihkan untuk menghindari sisa makanan atau kotoran yang dapat menimbulkan kontaminasi.

- b.) Kedai bucin meskipun belum memiliki sertifikasi, kedai bucin tetap berkomitmen menjaga kebersihan dengan menggunakan peralatan yang telah dibersihkan sebelum proses produksi berlangsung sehingga dapat meminimalisir risiko kontaminasi pada makanan.
- c.) Rice bowl meskipun belum memiliki sertifikasi halal, rice bowl memastikan kebersihan dengan menggunakan sarung tangan sekali pakai selama proses pengolahan makanan. Penggunaan sarung tangan ini dilakukan untuk menghindari kontak langsung antara tangan dan bahan makanan, serta diganti secara rutin agar tidak terjadi kontaminasi silang, sehingga proses produksi tetap higienis dan aman untuk dikonsumsi."

Meskipun Tasti bite, Kedai bucin, Rice Bowl belum memiliki sertifikat halal, mereka tetap menjaga kebersihan dalam proses produksi. Namun, ketidakhadiran sertifikat halal membuat jaminan kebersihan dan kehalalan produk menjadi lebih terbatas, khususnya dalam hal potensi kontaminasi silang antara produk yang halal dan non-halal.

b. Kualitas Bahan

Kualitas bahan baku menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi kelayakan produk makanan. Bahan yang digunakan harus fresh, berkualitas tinggi, dan aman untuk dikonsumsi. Pemilihan bahan baku yang baik juga berhubungan erat dengan kepatuhan terhadap standar halal, karena bahan yang digunakan harus berasal dari sumber yang sah dan sesuai dengan syariat Islam.

- 1) Batagor bogar yang telah memiliki sertifikasi halal menjaga kualitas bahan dengan cara memilih langsung bahan-bahan yang digunakan setiap harinya.

Pemilik memastikan bahwa semua bahan termasuk bumbu dan isian batagor berasal dari sumber yang halal dan tidak mengandung campuran bahan yang diragukan kehalalannya. Sayuran seperti timun dan wortel selalu dipilih dalam kondisi segar, tidak layu, dan disimpan di tempat yang bersih dan kering untuk menjaga kesegarannya hingga waktu pengolahan. Dengan cara ini, kualitas bahan tetap terjaga sejak diterima hingga siap diolah.

- 2) Best banana yang telah memiliki sertifikasi halal menjaga kualitas bahan baku dengan menyimpan pisang pada suhu yang sesuai di tempat yang rapat dan kering untuk mencegah kontaminasi, serta hanya menggunakan pisang dalam kondisi mengkal(agak hijau), sementara pisang yang terlalu matang atau rusak akan disingkirkan agar tidak memengaruhi rasa dan kualitas produk.
- 3) Tasty Bite yang belum memiliki sertifikasi halal tetap menjaga kualitas bahan dengan menggunakan berbagai bahan baku seperti sayuran segar, daging, tepung, dan bumbu rempah yang diperoleh dari pemasok lokal terpercaya dan sudah terbukti kualitasnya. Setiap bahan yang digunakan juga diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan memenuhi standar keamanan pangan sebelum diolah.
- 4) Rice Bowl, meskipun belum memiliki sertifikasi halal. Rice bowl tetap menjaga kualitas bahan dengan memilih bahan-bahan segar setiap hari dari pasar atau supplier yang sudah dikenal dan dipercaya. Pemilik memastikan sendiri bahwa bahan seperti sayuran dan daging tidak dalam kondisi busuk

atau rusak sebelum digunakan. Selain itu, bahan disimpan di tempat bersih dan tertutup agar tetap segar dan tidak terkontaminasi hingga saat pengolahan.

- 5) Kedai Bucin yang belum memiliki sertifikasi halal menjaga kualitas bahan dengan menggunakan bahan baku yang umum dan banyak digunakan oleh Masyarakat seperti terigu dan bumbu yang tersedia di pasar. Meskipun sederhana, pemilik tetap memastikan bahan-bahan tersebut dalam kondisi baik dan layak konsumsi sebelum diolah sehingga produk yang dihasilkan tetap aman dan berkualitas.

Ghost kitchen yang belum memiliki sertifikasi halal. Ini menunjukkan bahwa meskipun menilai kelayakan produk berdasarkan kualitas bahan baku sangat dijaga kebersihan, rasa, dan model produk, ketidakadaan sertifikasi halal dapat mengurangi keyakinan konsumen yang mengutamakan aspek kehalalan produk.

c. Sertifikasi halal

Sertifikasi halal adalah aspek yang sangat penting dalam memastikan kelayakan produk untuk dijual kepada konsumen. Sertifikat halal tidak hanya menunjukkan bahwa bahan yang digunakan telah memenuhi syarat-syarat kehalalan, tetapi juga menjamin bahwa proses produksi dilakukan dengan standar syariat islam.

- 1) Batagor bogar dan best banana memiliki sertifikat halal yang menjamin bahwa proses produksi mereka sepenuhnya sesuai dengan prinsip halal.

Hal ini memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen, terutama bagi mereka yang memprioritaskan kehalalan dalam memilih makanan.

- 2) Tasti Bite, kedai bucin, dan rice bowl belum memiliki sertifikasi halal. Meskipun mereka menjaga kebersihan dan kualitas bahan baku, ketidakhadiran sertifikat halal membuat produk mereka kurang dapat dipertanggung jawabkan dalam hal kehalalan, meskipun dapat dikatakan bahwa mereka menjaga proses produksi yang aman dan higienis.

Pentingnya sertifikat halal tidak hanya berhubungan dengan kepatuhan pada syariat islam, tetapi juga dengan kepercayaan konsumen yang semakin tinggi terhadap produk makanan yang terjamin kehalalannya. Ketidakadaan sertifikasi halal pada *ghost kitchen* dapat membatasi pasar dan berpotensi kehilangan konsumen muslim yang lebih selektif dalam memilih produk makanan.

d. Proses produksi yang aman

Proses produksi yang aman adalah salah satu faktor penting dalam menjaga kelayakan produk makanan. Proses yang aman mencakup penggunaan alat yang higienis, prosedur yang tepat dalam pengolahan bahan baku, dan cara penyimpanan yang benar. Selain itu, perlu diperhatikan juga penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal untuk menghindari kontaminasi silang antara produk halal dan non-halal

- 1) Batagor bogar yang telah memiliki sertifikasi halal menjalankan proses produksi secara mandiri dari rumah dengan tetap memperhatikan standar kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas bahan baku. Proses dimulai

dengan pemilihan bahan-bahan yang dijamin halal dan segar. Sayuran dipastikan masih segar dan tidak layu lalu dicuci bersih sebelum di potong. Sebelum proses produksi dimulai semua peralatan masak dibersihkan terlebih dahulu menggunakan sabun dan dikeringkan agar bebas dari sisa makanan atau kotoran. Setelah alat dan bahan siap seluruh adonan dicampurkan dan digoreng menggunakan minyak yang masih bersih dan belum berulang kali dipakai. Setelah matang batagor ditiriskan di wadah bersih agar tidak berminyak berlebihan. Sepanjang proses produksi, pemilik menjaga higienitas dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, serta menjaga kebersihan area dapur. Proses produksi hanya dilakukan ketika ada pesanan (*open order*), sehingga semua makanan selalu dalam kondisi baru, segar, dan tidak disimpan terlalu lama. Dengan cara ini, Batagor Bogor menjaga kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan kehalalan produknya

- 2) Best Banana menerapkan proses produksi yang aman, mengikuti pedoman P3H dengan alur kerja yang terstruktur dan memperhatikan aspek kebersihan, keamanan, serta kualitas bahan. Mereka memastikan bahwa alat yang digunakan tidak terkontaminasi dengan bahan non-halal dan menjaga proses produksi. proses diawali dengan pemilihan pisang matang seperti pisang manurung. Pisang dikupas dan dipotong memanjang dengan ukuran seragam. Selanjutnya, potongan pisang dibungkus menggunakan kulit lumpia, lalu digoreng dalam minyak bersih hingga matang dan renyah. Setelah proses penggorengan selesai, produk ditiriskan dan dikemas ke

dalam lunch box bersih dengan isi 5 potong per kotak. Sebelum ditutup, pisang ditaburi topping sesuai permintaan pelanggan, seperti glaze coklat atau tiramisu. Proses terakhir adalah menempelkan stiker brand pada kemasan sebagai bentuk identitas produk. Selama seluruh proses produksi, menggunakan sarung tangan sekali pakai, peralatan dicuci dan disterilkan setelah digunakan, dan dapur selalu dijaga kebersihannya agar seluruh produk yang dihasilkan aman, higienis, dan layak konsumsi."

- 3) Tasti bite meskipun belum memiliki sertifikasi halal tetapi tetap memperhatikan proses produksi yang aman dan higienis dengan Langkah-langkah yang terorganisir dan memperhatikan standar keamanan pangan. Proses diawali dengan pemilihan bahan baku segar yang diperoleh dari pasar lokal, seperti sayuran, daging, bumbu, dan bahan pelengkap lainnya. Pemilik secara langsung memastikan bahwa semua bahan dalam kondisi layak pakai, tidak busuk, dan bebas dari zat berbahaya. Setibanya di dapur, bahan-bahan tersebut langsung dibersihkan. Sayuran dicuci menggunakan air mengalir, sedangkan bahan seperti daging diperiksa dan disimpan dalam suhu yang sesuai agar tetap segar sebelum diolah. Seluruh proses pengolahan dilakukan di dapur yang rutin dibersihkan setiap hari, baik sebelum maupun sesudah produksi. Selama proses produksi diwajibkan mencuci tangan secara teratur dan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai saat memegang bahan makanan langsung. Proses memasak dilakukan dengan cara yang higienis, seperti menumis, menggoreng, atau mengukus menggunakan minyak baru dan peralatan bersih. Setelah

makanan matang, makanan tidak langsung dikemas, melainkan didiamkan sebentar untuk menurunkan suhu agar kemasan tidak rusak atau menyebabkan uap di dalam kemasan.

- 4) kedai bucin Meskipun belum memiliki sertifikasi halal tetapi tetap menjaga proses produksi dengan memperhatikan kebersihan dan keamanan makanan. Ikan sebagai bahan utama dipilih dalam kondisi segar, lalu dihaluskan dan dicampur dengan tepung, bawang putih, dan garam. Adonan dibentuk menjadi berbagai jenis pempek, seperti lenjer dan kapal selam, lalu direbus hingga matang dan disimpan di tempat bersih sebelum digoreng saat akan disajikan. Proses memasak dilakukan di dapur yang selalu dibersihkan, dan alat masak dicuci sebelum dan sesudah digunakan. Pemilik juga memakai sarung tangan sekali pakai saat mengolah bahan. Kuah cuko dibuat dari campuran gula merah, asam, cabai, dan bawang, dimasak hingga matang. Semua makanan dikemas dalam wadah food grade seperti mika atau paper bowl dan ditutup rapat sebelum dikirim ke pembeli
- 5) Rice bowl meskipun belum memiliki sertifikasi halal tetapi tetap menjaga proses produksi yang aman dan higienis yang dikelola mandiri. Nasi dimasak dari beras yang dicuci bersih, menggunakan rice cooker yang sudah dibersihkan sebelumnya. Udang untuk sambal dan peyek dicuci bersih, lalu dimasak dengan bumbu segar menggunakan minyak baru. Telur gulung dibuat dari telur segar yang dikocok dan digoreng tipis, lalu digulung. Semua alat masak dicuci sebelum dan sesudah digunakan. Pemilik juga memakai sarung tangan sekali pakai dan memastikan dapur

tetap bersih saat produksi. Makanan dikemas dalam wadah food grade dan ditutup rapat sebelum dikirim ke pembeli.

Proses produksi yang aman terutama terkait dengan pengelolaan risiko kontaminasi silang, sangat penting untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan tidak terkontaminasi bahan najis atau bahan non-halal secara ketat *ghost kitchen* dapat memastikan kelayakan produk dan menjaga kepercayaan konsumen. namun tanpa sertifikasi halal, pengawasan terhadap potensi kontaminasi silang mungkin tidak seketat pada usaha yang sudah bersertifikat halal.

e. Pengemasan produk

Pengemasan yang tepat juga menjadi bagian penting dalam menjaga kelayakan produk. Bahan pengemas harus bebas dari bahan yang tidak halal dan tidak terkontaminasi dengan produk non-halal. Pengemasan yang tepat juga penting untuk menjaga kualitas produk dan memberikan informasi yang jelas mengenai status halal produk tersebut.

- 1) Batagor dan Best banana memastikan bahwa pengemasan produk mereka menggunakan bahan yang sesuai dengan standar halal dan aman. Mereka juga menyertakan informasi yang jelas mengenai status halal produk mereka. Batagor bogar menggunakan styrofoam dan best banana menggunakan lunch box. Pemilik menyatakan bahwa seluruh bahan pengemas tersebut merupakan kemasan *food grade* yang lazim digunakan oleh pelaku usaha makanan lainnya, dan meyakini bahwa bahan-bahan

tersebut tidak mengandung zat yang bertentangan dengan prinsip kehalalan.

- 2) Tasti bite, kedai bucin, dan rice bowl meskipun menggunakan kemasan yang lazim digunakan seperti Styrofoam dan paper bowl, Dan Menjaga kualitas pengemasan, tanpa sertifikasi halal pengemasan mereka kurang memberikan jaminan yang cukup bagi konsumen yang lebih memilih produk yang memiliki sertifikasi halal.

Kelayakan produk makanan pada *ghost kitchen* di kota palopo sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti kebersihan, kualitas bahan baku, sertifikasi halal, proses produksi yang aman, dan pengemasan produk. Pengelola *ghost kitchen* yang telah mengimplementasikan proses produksi yang sesuai dengan pedoman proses produk halal (P3H), seperti yang terlihat batagor bogar dan best banana memiliki keunggulan dalam hal kelayakan produk dan kepercayaan konsumen terutama dalam hal kehalalan. Sementara itu, *ghost kitchen* yang belum memiliki sertifikat halal menghadapi tantangan dalam memastikan kelayakan produk halal meskipun mereka menjaga kebersihan dan kualitas bahan.

Untuk meningkatkan kelayakan produk dan memperluas pasar disarankan agar *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal segera mengurus sertifikat tersebut dan menerapkan pedoman halal dalam proses produksi *ghost kitchen* secara ketat agar dapat memastikan produk yang dihasilkan aman dan memenuhi standar halal sesuai dengan pedoman P3H.

2. Peran sertifikasi halal dalam proses produksi pada *ghost kitchen* di Kota Palopo

a. Kepercayaan konsumen terhadap makanan bersertifikat halal

Kepercayaan konsumen terhadap makanan bersertifikat halal merupakan salah satu faktor utama yang mempengaruhi Keputusan pembelian di kalangan Masyarakat muslim. Berdasarkan data dari badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH), sekitar 80% konsumen muslim di Indonesia menganggap bahwa sertifikat halal sangat penting dalam menentukan pilihan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikat halal tidak hanya menjadi simbol kepatuhan terhadap hukum agama, tetapi juga sebagai jaminan kualitas dan keamanan produk.⁵⁷

Menurut rasna selaku konsumen *ghost kitchen* beliau mengatakan bahwa:

“Ketika saya ingin memesan di *ghost kitchen* penting sekali itu sertifikasi halal supaya saya bisa memastikan bahwa makanan yang saya makan itu halal dan Ketika saya ingin memesan di *ghost kitchen* dan tidak menemukan logo halal maka saya lebih memilih membeli ke tempat yang dimana bisa saya kunjungi secara langsung.”⁵⁸

Dalam konteks *ghost kitchen* di Kota Palopo, wawancara dengan pemilik usaha batagor bogor, Mutmainnah mengatakan bahwa:

“Sertifikasi halal sangat penting bagi bisnis saya, karena salah satu alasannya bisa meningkatkan kepercayaan orang-orang yang beli produk saya.”⁵⁹

Peningkatan kepercayaan ini berimplikasi langsung terhadap volume penjualan, di mana setelah mendapatkan sertifikat halal, penjualan mengalami peningkatan yang signifikan.

⁵⁷ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), *Laporan Tahunan 2023* (2023).

⁵⁸ Rasna, Konsumen, wawancara, kampus iain palopo, 30 Januari 2025

⁵⁹ Mutmainnah, Pemilik Batagor Bogor, Wawancara, BTP Bogar Blok D No. 74, 16 Februari 2025.

Menurut Mita Selaku konsumen tetap batagor bogar beliau mengatakan bahwa:

“Saya sangat mengapresiasi dan merasa lebih tenang saat mengonsumsi Batagor Bogar karena sudah bersertifikat halal. Sebagai konsumen Muslim, kehalalan suatu produk adalah hal yang penting bagi saya. Dengan adanya sertifikasi ini, saya semakin yakin bahwa bahan-bahan yang digunakan aman dan sesuai dengan standar halal.”

Selain itu studi yang dilakukan oleh Lembaga penelitian dan pengembangan pangan halal menunjukkan bahwa konsumen cenderung memilih produk bersertifikat halal meskipun dengan harga yang sedikit lebih tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen bersedia membayar lebih untuk memastikan bahwa makanan yang mereka konsumsi sesuai dengan prinsip halal. Dengan demikian, sertifikat halal berfungsi sebagai alat pemasaran yang efektif bagi *ghost kitchen* untuk menarik lebih banyak pelanggan.⁶⁰

Di sisi lain, tantangan yang dihadapi oleh *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal adalah kesulitan dalam membangun kepercayaan konsumen.

Sarwindah pemilik kedai bucin mengungkapkan bahwa:

“Sertifikasi halal sangat penting karena untuk menarik daya Tarik customer untuk berbelanja karena sudah terbukti halal.”⁶¹

Namun kedai bucin belum memiliki sertifikat halal karena merasa belum memerlukannya. Hal ini menunjukkan bahwa ada kesenjangan antara kesadaran akan pentingnya sertifikasi hall dan Tindakan nyata untuk mendapatkannya.

⁶⁰ Lembaga Penelitian dan Pengembangan Pangan Halal (LPPH), "Studi Keberhasilan Sertifikasi Halal di Indonesia," 2023.

⁶¹ Sarwindah, pemilik Kedai Bucin, wawancara, Balandai, Jalan Bitti, Perumahan Griya Lemo-Lemo Blok B12, 28 Januari 2025.

Oleh karena itu, edukasi mengenai pentingnya sertifikasi halal perlu ditingkatkan, baik kepada pelaku usaha maupun konsumen. Dengan pemahaman yang lebih baik diharapkan lebih banyak *ghost kitchen* yang akan berusaha untuk mendapatkan sertifikat halal dan pada gilirannya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

b. Dampak sertifikat halal terhadap kualitas dan standar produksi

- 1.) Pemilik batagor bogar menyampaikan bahwa sebelum memperoleh sertifikasi halal ia sering kali menghadapi pertanyaan dari konsumen mengenai status kehalal produknya meskipun bahan-bahan yang digunakan sudah dianggap halal secara umum seperti ikan dan tepung, konsumen tetap membutuhkan bukti resmi berupa logo halal sebagai bentuk kepercayaan. Namun setelah mendapatkan sertifikasi halal pemilik batagor bogar merasakan adanya peningkatan dalam kepercayaan pelanggan. Logo halal yang tertera pada kemasan menjadi nilai tambah yang memperkuat citra produk, terutama di kalangan konsumen muslim.
- 2.) Pemilik Best Banana menjelaskan bahwa sebelum memperoleh sertifikasi halal konsumen yang ia miliki masih sangat minim. Meskipun produk olahan pisang seperti banana roll dan banana crispy memang tampak sederhana, namun tetap menimbulkan keraguan jika tidak memiliki sertifikasi halal resmi terutama terkait bahan tambahan seperti minyak goreng, topping atau bahan pelapis. Setelah mendapatkan sertifikasi halal pemilik best banana merasakan dampak yang signifikan, terutama ia mulai mendapatkan lebih banyak permintaan dari konsumen. Selain itu, proses

sertifikasi juga mendorong peningkatan kualitas produksi, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk secara lebih higienis dan sistematis.

Menurut Devi salah satu konsumen tetap best banana mengungkapkan bahwa:

“Salah satu alasan saya terus memilih best banana ketika saya ingin cemilan olahan pisang karena best banana ini telah memiliki sertifikasi halal dibandingkan dengan pemilik usaha olahan pisang yang lainnya”⁶²

Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kehalalan produk, tetapi juga berdampak pada peningkatan kualitas dan standar produksi.

Menurut Juli Daniati Lestari, seorang pendamping proses produk halal:

“LP3H berperan sebagai Lembaga yang memastikan produk dan proses produksi di *ghost kitchen* memenuhi standar kehalalan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Proses sertifikasi ini mencakup pemeriksaan bahan baku, proses produksi, dan manajemen kebersihan.”⁶³

Sertifikasi halal mendorong *ghost kitchen* untuk menerapkan praktik produksi yang lebih baik dan lebih higienis. Dalam wawancara dengan Masdiah Radhi Nur selaku pemilik BestBan ia menjelaskan bahwa:

“Proses produksi harus dilakukan dengan benar dan penyimpanan harus sesuai agar produk tetap aman dan tidak rusak.”⁶⁴

Hal ini menunjukkan bahwa standar yang ditetapkan dalam proses sertifikasi halal membantu meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

⁶² Devi, konsumen tetap best banana, wawancara, 18 Maret 2025

⁶³ Juli Daniati Lestari, Pendamping Proses produk Halal, wawancara, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

⁶⁴ Masdiah Radhi Nur, pemilik BestBan, wawancara, Jalan Landau, 23 Januari 2025

Selain itu sertifikasi halal juga berdampak pada performa bisnis dari segi keuntungan dan penjualan. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pemilik usaha *ghost kitchen* di kota palopo:

Tabel 4.7 Keuntungan tiap bulan

No	Nama <i>Ghost Kitchen</i>	Keuntungan tiap bulan	Sertifikasi halal
1.	Batagor bogar	Rp 2.000.000 – Rp 3.500.000	Sudah
2.	Best banana	Rp 2.000.000 – Rp 3.000.000	Sudah
3.	Testy bite	Rp 1.000.000 – Rp 1.500.000	Belum
4.	Kedai bucin	Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000	Belum
5.	Rice bowl	Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000	Belum

Sumber: Data Primer dari wawancara 2025

Dari data ini terlihat bahwa usaha yang telah bersertifikasi halal memiliki potensi peningkatan penjualan yang lebih besar, terutama karena kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk lebih tinggi.

c. Implikasi hukum dan peraturan terkait kehalalan produk

Implikasi hukum dan peraturan terkait kehalalan produk makanan sangat penting dalam konteks *ghost kitchen*. Di Indonesia, pasal 4 undang-undang no 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal mengatur bahwa setiap produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia harus bersertifikat halal. Hal ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari produk yang tidak sesuai dengan syariat islam,⁶⁵

⁶⁵ Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, “UU No.33 Tahun 2014 (2014).”

Sejak berlakunya peraturan ini setiap pelaku usaha termasuk *ghost kitchen* diwajibkan untuk memastikan kehalalan produk yang mereka jual. *Ghost kitchen* yang merupakan bisnis kuliner berbasis daring tanpa restoran fisik harus tetap mematuhi standar halal dalam aspek bahan baku, proses produksi, hingga distribusi.

Bagi *Ghost kitchen* yang tidak memiliki sertifikat halal, risiko hukum dapat menjadi ancaman serius. Seperti yang diungkapkan oleh Patigama Rustam pemilik Tasti bite

Kami merasa penting untuk mendapatkan sertifikat halal karena dapat menghindari kami dari masalah hukum di kemudian hari⁶⁶

Tanpa sertifikat halal, *ghost kitchen* dapat menghadapi sanksi hukum termasuk larangan untuk beroperasi atau denda yang signifikan.

Dalam implementasinya peraturan ini diawasi oleh beberapa Lembaga yang memiliki peran penting yaitu:

- 1.) BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) sebagai Lembaga pemerintah yang bertanggung jawab dalam regulasi, sertifikasi, dan pengawas produk halal.
- 2.) MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang berperan dalam menetapkan fatwa halal untuk produk yang diajukan oleh pelaku usaha.
- 3.) LP3H (Lembaga Pendamping Proses Produk Halal) yang bertugas melakukan audit halal pada *ghost kitchen*, termasuk pemeriksaan bahan baku, proses produksi, dan manajemen kebersihan.

⁶⁶ Patigama Rustam, pemilik Tasty Bite, wawancara, Palopo, 2 Februari 2025.

Peraturan terkait kehalalan juga berdampak pada proses produksi dan pengemasan. *Ghost kitchen* diwajibkan untuk memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan adalah halal dan tidak terkontaminasi dengan bahan haram. LP3H sebagai Lembaga pengawas memiliki peran penting dalam melakukan audit dan pemantauan terhadap *ghost kitchen* untuk memastikan kepatuhan terhadap peraturan yang ada. Proses ini mencakup:⁶⁷

1.) Audit berkala

Audit berkala adalah pemeriksaan yang rutin yang dilakukan oleh LP3H untuk mengevaluasi kepatuhan *ghost kitchen* terhadap standar halal. Audit ini dilakukan dalam jangka waktu tertentu, biasanya 2-3 bulan. Tujuan dari audit ini adalah untuk memastikan kehalalan bahan baku, menilai kebersihan dan sanitasi, meninjau SOP Produksi, dan mengidentifikasi potensi risiko. Auditor akan mengecek apakah bahan baku yang digunakan masih sesuai dengan yang terdaftar dalam sertifikat halal.

Menurut Juli Daniati Lestari, seorang pendamping proses halal mengatakan bahwa:

“Audit berkala menjadi langka penting untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk. Jika ada penyimpangan dari standar halal maka harus segera diperbaiki.”⁶⁸

⁶⁷ Juli Daniati Lestari, Pendamping Proses produk Halal, wawancara, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

⁶⁸ Juli Daniati Lestari, Pendamping Proses produk Halal, wawancara, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

2.) Monitor bahan baku

Monitor bahan baku dilakukan dengan memeriksa dokumen pembelian dan asal-usul bahan yang digunakan dalam proses *ghost kitchen*. Tujuan dari monitor bahan baku ini adalah untuk memastikan pengecekan tempat penyimpanan dan pemeriksaan label produk.

Dalam wawancara dengan pemilik best banana ia menyampaikan bahwa:

“Kami selalu memastikan bahwa bahan yang kami beli memiliki sertifikat halal. Selain itu, penyimpanan bahan dilakukan dengan hati-hati agar tidak tercampur dengan bahan yang diragukan.”⁶⁹

3.) Pengawasan mendadak

Selain audit berkala, LP3H juga melakukan inspeksi mendadak sebagai bentuk pengawasan ketat terhadap pelaku usaha. Inspeksi ini dilakukan tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk memastikan bahwa *ghost kitchen* selalu mematuhi standar halal dalam operasional sehari-hari.

Dalam wawancara dengan pemilik batagor bogor ia menyampaikan bahwa:

“Kami harus selalu siap kapan pun ada inspeksi mendadak. Ini memang menantang tetapi juga menjadi pengingat agar selalu disiplin dalam menjaga kehalalan produk.”⁷⁰

⁶⁹ Masdiah Radhi Nur, pemilik BestBan, wawancara, Jalan Landau, 23 Januari 2025

⁷⁰ Mutmainnah, Pemilik Batagor Bogor, Wawancara, BTP Bogor Blok D No. 74, 16 Februari 2025.

4.) Pencabutan sertifikasi

Jika dalam audit berkala atau inspeksi mendadak ditemukan pelanggaran serius terhadap standar halal, LP3H dapat merekomendasikan pencabutan sertifikasi halal kepada BPJPH.

Pencabutan sertifikasi ini memiliki konsekuensi besar bagi bisnis *ghost kitchen*. Mereka tidak hanya kehilangan hak untuk mencantumkan label halal tetapi juga berisiko kehilangan pelanggan yang sudah mempercayai produk mereka.

Dengan adanya audit berkala, inspeksi mendadak, dan pencabutan sertifikat jika terjadi pelanggaran maka *ghost kitchen* di kota palopo diharapkan dapat menjaga konsistensi dalam menerapkan standar halal. Pengawasan yang ketat ini tidak hanya melindungi konsumen tetapi juga memastikan bahwa industri kuliner halal terus berkembang dengan kualitas yang baik.

d. Tantangan yang dihadapi *ghost kitchen* dalam mendapatkan sertifikat halal

Meskipun sertifikasi halal memberikan banyak manfaat terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh pemilik *ghost kitchen* dalam proses penerapannya. Menurut LP3H beberapa tantangan utama yang sering dihadapi yaitu:

- 1.) Kurangnya pemahaman pemilik usaha tentang proses dan pentingnya sertifikat halal.
- 2.) Kesulitan dalam memastikan kehalalan bahan baku terutama bagi supplier yang belum bersertifikat halal.

3.) Keterbatasan teknologi atau kurangnya sistem pendukung digital untuk mempermudah proses sertifikasi.⁷¹

Banyak pemilik usaha merasa kesulitan dalam memenuhi semua kriteria yang ditetapkan Lembaga sertifikasi halal karena kurangnya pemahaman mereka. Seperti yang diungkapkan oleh patigama pemilik *testy bite* bahwa:

“Tantangan terbesar kami adalah memastikan seluruh proses dari produksi hingga pengemasan benar-benar sesuai dengan standar halal.”⁷²

Hal ini sejalan dengan pernyataan beberapa *ghost kitchen* yang belum mengurus sertifikasi halal karena keterbatasan informasi dan faktor waktu. Rice Bowl misalnya menyatakan bahwa kesibukan dalam Pendidikan membuatnya belum bisa fokus pada pengurusan sertifikasi halal.

Selain itu biaya yang terkait dengan proses sertifikasi halal juga menjadi kendala bagi beberapa *ghost kitchen*. Meskipun ada program SEHATI (Sertifikasi Halal Gratis) dari pemerintah namun tidak semua pelaku usaha mengetahui atau memanfaatkan kesempatan tersebut. Hal ini menyebabkan beberapa *ghost kitchen* terpaksa menunda atau bahkan membatalkan rencana untuk mendapatkan sertifikat halal.

Sebagai alternatif, pemerintah juga telah menerapkan mekanisme *self declare*, di mana pelaku usaha dapat mengajukan sertifikasi halal dengan proses yang lebih sederhana tanpa perlu melalui pemeriksaan LP3H secara

⁷¹ Juli Daniati Lestari, Pendamping Proses produk Halal, Wawancara, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

⁷² Patigama Rustam, pemilik Tasty Bite, wawancara, Palopo, 2 Februari 2025.

langsung. Diperuntukkan bagi usaha kecil yang memenuhi syarat tertentu, seperti:

- 1.) Produk yang dihasilkan tidak berisiko mengandung unsur haram (misalnya produk berbasis nabati atau bahan baku yang sudah jelas kehalalannya).
- 2.) Proses produksi sederhana dan tidak melibatkan bahan kritis yang perlu pengujian laboratorium.
- 3.) Pemilik usaha beragama islam dan bersedia membuat pernyataan kehalalan atas produknya.⁷³

Alur sertifikasi halal gratis (SEHATI) *Self declare*.

1.) Pelaku Usaha

- a.) Membuat akun melalui ptsp.halal.go.id
- b.) Mempersiapkan data permohonan sertifikasi halal dan memilih pendamping PPH
- c.) Melengkapi data permohonan bersama pendamping PPH
- d.) Mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha melalui SIHALAL

2.) Pendamping proses produk halal (PPH)

Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi atas pernyataan pelaku usaha selama 10 hari.

3.) BPJPH ((Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

- a.) BPJPH melakukan verifikasi dan validasi secara system terhadap laporan hasil pendamping proses produk halal.

⁷³ Pendamping dan Produk, "Produk & bahan."

b.) Menerbitkan STTD (surat tanda terima dokumen)

4.) Komite fatwa produk halal

Menerima laporan hasil pendampingan proses produk halal yang telah terverifikasi secara system BPJPH dan melakukan siding fatwa untuk menetapkan kehalalan produk

5.) BPJPH

a.) Menerima ketetapan kehalalan produk

b.) Menerbitkan sertifikat halal

6.) Pelaku usaha

a.) Mengunduh sertifikasi halal melalui SIHALAL

b.) Mengunduh label halal nasional untuk mencantumkan pada produk ⁷⁴

Dengan adanya mekanisme *self declare*, diharapkan lebih banyak *ghost kitchen* yang dapat memperoleh sertifikasi halal dengan biaya yang lebih terjangkau dan prosedur yang lebih mudah. Namun, tantangannya adalah kurangnya sosialisasi dan pemahaman di kalangan pelaku usaha tentang program ini. Beberapa pemilik usaha *ghost kitchen* yang diwawancarai mengaku tidak mengetahui adanya opsi *self declare* dan masih menganggap bahwa proses sertifikasi halal itu sulit serta mahal.

Oleh karena itu, dukungan dari pemerintah dan Lembaga terkait sangat diperlukan untuk memberikan informasi yang jelas tentang proses sertifikat halal serta membantu pelaku usaha dalam memenuhi syarat-syarat yang

⁷⁴ Kemenag BPJPH, “Tata Cara Verifikasi dan Validasi Pendamping Proses Produk Halal dan Manual SJPH,” 2023, https://ptsp.halal.go.id/pelatihan/6-materi_6._verifikasi_dan_validasi.pdf.

ditetapkan. Dengan demikian tantangan yang dihadapi diharapkan lebih banyak *ghost kitchen* yang akan berusaha untuk mendapatkan sertifikasi halal dan pada gilirannya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan kehalalan produk tetapi juga sebagai alat untuk meningkatkan kualitas dan daya saing *ghost kitchen* di pasar.hal ini berimplikasi pada peningkatan penjualan dan loyalitas pelanggan yang pada akhirnya berkontribusi pada keberlangsungan usaha.

e. Pengaruh terhadap daya saing dan kepercayaan pelanggan

Sertifikasi halal memiliki pengaruh yang signifikan terhadap daya saing *ghost kitchen* di pasar. Dengan adanya sertifikasi halal *ghost kitchen* dapat membedakan diri dari pesaing yang tidak bersertifikat sehingga lebih banyak menarik pelanggan.

Seperti yang diungkapkan oleh delvi selaku konsumen salah satu mahasiswa Iain Palopo bahwa:

“Saya lebih memilih makanan yang memiliki sertifikasi halal meskipun harganya sedikit lebih tinggi tapi itu lebih memberikan jaminan bahwa makanan itu tidak haram.”⁷⁵

Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal bukan hanya sekedar formalitas, tetapi juga merupakan strategi pemasaran yang efektif.

Dalam wawancara dengan Masdiah Radhi Nur dari Bestban ia mengatakan

“Dengan adanya sertifikat halal saya merasa punya privilege dalam mengelola usaha ini karena telah dibuktikan oleh sertifikat halal saya

⁷⁵ Delvi, Konsumen,wawancara, kampus iain palopo, 24 februari 2025

bahwa produk yang saya tawarkan kepada public benar bahwa semua bahan yang saya gunakan aman untuk dikonsumsi.”⁷⁶

Ini menunjukkan bahwa sertifikat halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan pelanggan tetapi juga memberikan keunggulan kompetitif bagi *ghost kitchen*.

Oleh karena itu edukasi mengenai pentingnya sertifikasi halal perlu ditingkatkan baik kepada pelaku usaha maupun konsumen. Dengan pemahaman yang lebih diharapkan lebih banyak *ghost kitchen* yang akan berusaha untuk mendapatkan sertifikat halal dan pada akhirnya dapat meningkatkan daya saing dan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan.

3. Tinjauan Hukum ekonomi syariah terhadap *Ghost Kitchen* di Kota Palopo.

Hukum Ekonomi Syariah merupakan seperangkat aturan dan prinsip yang mengatur aktivitas ekonomi berdasarkan ajaran Islam, yang bersumber dari Al-Qur'an, Hadis, Ijma', dan Qiyas. Hukum ini bertujuan untuk menciptakan keadilan, keseimbangan, serta keberkahan dalam transaksi ekonomi, dengan menekankan aspek halal, kejujuran, dan larangan riba, gharar (ketidakjelasan), serta maysir (perjudian). Dalam konteks *ghost kitchen* penerapan prinsip-prinsip ini sangat penting untuk memastikan bahwa semua aspek produk yang dijual dan dikonsumsi sesuai dengan ajaran Islam. Salah satu prinsip utama adalah kehalalan yang menuntut bahwa semua bahan baku yang digunakan dalam proses produksi harus bersertifikat halal. Hal ini penting untuk menjaga

⁷⁶ Masdiah Radhi Nur, pemilik BestBan, wawancara, Jalan Landau, 23 Januari 2025

kepercayaan konsumen, terutama di kalangan masyarakat muslim yang sangat memperhatikan aspek kehalalan dalam setiap makanan yang mereka konsumsi.

Menurut Juli Daniati Lestari selaku pendamping proses produk halal dari LP3H IAIN Palopo, pendamping bertugas dalam melakukan validasi dan verifikasi proses produksi termasuk usaha *ghost kitchen* di Kota Palopo sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).⁷⁷ Berikut ini beberapa asas SJPH yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha diantaranya:

a. Asas Perlindungan

Asas perlindungan merupakan prinsip yang menekankan pentingnya menjaga kepentingan dan kesejahteraan masyarakat, terutama dalam aspek keamanan, kesehatan, dan keyakinan konsumen terhadap suatu produk. Dalam konteks makanan, asas ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari produk yang dapat membahayakan kesehatan atau bertentangan dengan keyakinan agama.⁷⁸

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) bertujuan untuk memastikan bahwa produk makanan yang beredar di pasaran telah memenuhi standar halal sesuai dengan ketentuan syariah Islam. makanan yang boleh dikonsumsi disebut sebagai *halalan thayyiban*, yaitu makanan yang tidak hanya halal dari segi hukum syariah tetapi juga baik, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh. Asas

⁷⁷ Juli Daniati Lestari, Pendamping Proses produk Halal, Wawancara, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

⁷⁸ Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, "Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal," 2021, 5–10.

perlindungan dalam sistem jaminan halal sangat erat kaitannya dengan konsep ini karena bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi umat Islam aman, bersih, serta sesuai dengan ketentuan agama. Hal ini sejalan dengan firman Allah dalam Al-Qur'an, Surah Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ
إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ١٦٨

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”. (Q.S. Al-Baqarah/2:168).”⁷⁹

Surah Al-Baqarah ayat 168 mengandung perintah Allah kepada seluruh manusia untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik serta larangan mengikuti langkah-langkah setan. Seruan dalam ayat ini bersifat universal, berlaku bagi semua manusia tanpa terkecuali, yang menunjukkan bahwa menjaga kehalalan dan kualitas makanan bukan hanya kewajiban agama, tetapi juga bagian dari fitrah manusia untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraan. Allah menegaskan bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi dua syarat utama, yaitu halal dan *thayyib*. Halal berarti makanan tersebut diperbolehkan dalam syariat Islam, baik dari segi zat maupun prosesnya,

⁷⁹ Kementerian Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemahnya, (Unit Percetakan Al-Qur'an: Bogor, 2018), h. 33.

sedangkan *thayyib* berarti makanan tersebut harus bersih, sehat, dan tidak berbahaya bagi tubuh.⁸⁰

Selain itu, ayat ini melarang manusia mengikuti langkah-langkah setan, yang dalam konteks makanan bisa berarti mengkonsumsi makanan haram, makanan yang kotor, atau yang diperoleh dengan cara yang tidak benar. Setan selalu berusaha menyesatkan manusia dengan membisikkan kebiasaan buruk, termasuk dalam pola makan yang tidak sesuai dengan aturan Islam. Oleh karena itu, Allah mengingatkan bahwa setan adalah musuh yang nyata bagi manusia, dan salah satu cara untuk menjaga diri dari pengaruhnya adalah dengan mengkonsumsi makanan yang benar-benar halal dan baik. Dengan demikian, ayat ini menegaskan bahwa makanan dalam Islam bukan sekadar kebutuhan biologis, tetapi juga memiliki dampak spiritual dan moral bagi kehidupan manusia.⁸¹

Konsep *ghost kitchen* yang dijalankan oleh pelaku usaha harus memperhatikan prinsip halalan *thayyiban*, yaitu makanan yang halal dan baik. Karena *ghost kitchen* mengandalkan sistem pesanan online dan pengiriman, maka aspek transparansi dalam bahan makanan, kebersihan, serta kehalalan proses produksi menjadi sangat penting. Konsumen Muslim yang tidak bisa melihat langsung proses produksi harus yakin bahwa makanan yang mereka

⁸⁰ “Surat Al-Baqarah Ayat 168: Arab, Latin, Terjemah dan Tafsir Lengkap | Quran NU Online,” n.d., <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/168>.

⁸¹ “Surat Al-Baqarah Ayat 168: Arab, Latin, Terjemah dan Tafsir Lengkap | Quran NU Online.”

pesan berasal dari sumber yang halal, diproses dengan cara yang benar, dan tidak terkontaminasi bahan haram atau najis.

Selain itu, karena *ghost kitchen* tidak memiliki interaksi langsung dengan pelanggan, mereka memiliki tanggung jawab lebih besar dalam memastikan keamanan, kebersihan, dan kejujuran dalam penyajian makanan. Jika tidak dikelola dengan baik, ada risiko makanan yang disajikan tidak sesuai standar halal atau tidak memenuhi kriteria *thayyib* (baik dan sehat). Oleh karena itu, sistem jaminan halal dan sertifikasi halal menjadi aspek penting yang harus diperhatikan dalam bisnis *ghost kitchen* agar tetap sesuai dengan prinsip yang diajarkan dalam Islam.

b. Asas Keadilan

Asas keadilan adalah prinsip yang menekankan kesetaraan, keseimbangan, dan tidak adanya diskriminasi dalam pemenuhan hak serta kewajiban. Dalam konteks bisnis dan perdagangan, keadilan berarti memberikan hak yang sama kepada semua pihak, baik produsen, konsumen, maupun regulator, agar tidak ada yang dirugikan.⁸²

Ekonomi islam telah menjelaskan bahwa aspek keadilan haruslah ada keridhaan antara kedua belah pihak.⁸³ Dalam sistem jaminan halal, asas

⁸² Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, “Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.”

⁸³ Darwis, Program Studi, Hukum Ekonomi Syariah, dan Fakultas Syariah, “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Praktik Mabbage Tana Dalam Penggarapan Kebun Di Desa Tallang Kecamatan Suli Barat Kabupaten Luwu,” 2020.

keadilan berperan penting dalam memastikan bahwa setiap pihak yang terlibat mendapatkan hak dan kewajibannya secara adil.

Asas keadilan dalam Islam, memaknai bahwa makanan yang boleh dikonsumsi harus memenuhi prinsip *halalan thayyiban*, yaitu halal menurut syariat dan baik untuk kesehatan. Prinsip ini tidak hanya berkaitan dengan aspek individu, tetapi juga dengan asas keadilan dalam sistem pangan. Asas keadilan dalam Islam menekankan keseimbangan, kesetaraan, dan pemenuhan hak setiap individu, termasuk dalam memilih dan mengonsumsi makanan.

Asas keadilan juga mengatur agar makanan yang beredar di masyarakat diproduksi dan didistribusikan dengan cara yang benar. Dalam hukum Islam, makanan yang diperbolehkan harus berasal dari sumber yang halal dan tidak diperoleh dengan cara yang zalim. Selain itu, makanan yang dikonsumsi tidak boleh mengandung bahan haram atau najis yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Distribusi makanan pun harus dilakukan secara adil, tanpa monopoli oleh pihak tertentu, agar semua orang dapat memperoleh makanan halal dan baik dengan mudah.

Sebagaimana dalam Al-Qur'an Surah. Al-Ma'idah ayat 8:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُونُوا قَوَّامِينَ لِلَّهِ شُهَدَاءَ بِالْقِسْطِ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَا نُ قَوْمٍ عَلَىٰ أَلَّا تَعْدِلُوا ۖ إِعْدِلُوا ۖ هُوَ أَقْرَبُ لِلتَّقْوَىٰ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۖ إِنَّ اللَّهَ خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ ۝ ٨

Terjemahnya:

“Wahai orang-orang yang beriman! Jadilah kamu sebagai penegak keadilan karena Allah, (ketika) menjadi saksi dengan adil. Dan janganlah kebencianmu terhadap suatu kaum mendorong kamu untuk berlaku tidak

adil. Berlaku adillah. Karena (adil) itu lebih dekat kepada takwa. Dan bertakwalah kepada Allah, sungguh, Allah Mahateliti terhadap apa yang kamu kerjakan”. (Q.S. Al-Ma’idah/5:8).⁸⁴

Ayat ini menegaskan bahwa keadilan harus ditegakkan dalam segala aspek kehidupan, tanpa adanya diskriminasi atau kepentingan tertentu. Keadilan merupakan bagian dari ketakwaan yang harus dijunjung tinggi oleh setiap individu, karena dengan berlaku adil, seseorang menunjukkan kepatuhan kepada perintah Allah dan menjaga keseimbangan dalam kehidupan. Allah Maha Mengetahui segala perbuatan manusia, baik yang tampak maupun tersembunyi, sehingga setiap tindakan, termasuk dalam aspek perdagangan dan konsumsi, akan mendapatkan balasan yang setimpal.⁸⁵

Prinsip keadilan harus diterapkan dalam konsep sistem jaminan produk halal dengan memastikan bahwa semua pihak menjalankan perannya secara benar. Produsen dan pelaku usaha wajib berlaku jujur dalam memproses dan mengklaim kehalalan produknya, tanpa mencampurkan bahan haram atau menipu konsumen dengan label halal yang tidak valid. Lembaga sertifikasi halal juga harus menjalankan tugasnya secara adil, tanpa membedakan antara usaha kecil dan besar serta tanpa kepentingan tertentu dalam pemberian sertifikasi halal. Selain itu, konsumen memiliki hak untuk mendapatkan makanan yang halal dan baik tanpa perlu khawatir akan adanya kecurangan dalam produk yang mereka konsumsi. Dengan penerapan prinsip keadilan

⁸⁴ Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahnya*, (Unit Percetakan Al-Qur’an: Bogor, 2018), h. 145.

⁸⁵ Yufi Cantika, “Al-Maidah Ayat 8 Beserta Tafsirnya,” <https://www.gramedia.com/literasi/al-maidah-ayat-8-beserta-tafsirnya/>, n.d.

dalam sistem jaminan halal, maka seluruh pihak dapat menjalankan hak dan kewajibannya secara proporsional, sehingga kepercayaan masyarakat terhadap produk halal tetap terjaga.

Prinsip keadilan juga harus diterapkan dalam konteks sistem jaminan halal terutama dalam konsep *Ghost Kitchen*, yaitu memberikan kemudahan bagi produsen makanan dalam mengembangkan bisnis mereka dengan efisiensi operasional yang lebih baik. Namun, dari perspektif jaminan halal, terdapat beberapa tantangan yang harus diperhatikan agar prinsip keadilan tetap terjaga.

Salah satu aspek penting adalah keadilan dalam pemenuhan hak konsumen untuk mendapatkan makanan halal dan baik. Produsen yang menggunakan fasilitas *Ghost Kitchen* harus memastikan bahwa bahan baku, proses produksi, hingga distribusi tetap memenuhi standar halal tanpa adanya pencampuran dengan bahan haram atau najis. Selain itu, keadilan dalam regulasi harus ditegakkan oleh lembaga sertifikasi halal, memastikan bahwa setiap merek makanan di *Ghost Kitchen* yang mengklaim halal benar-benar telah melewati proses verifikasi yang adil dan transparan, tanpa membedakan antara bisnis kecil dan besar.

Selain itu, transparansi dalam pemisahan dapur halal dan non-halal menjadi faktor penting dalam menjaga kepercayaan konsumen Muslim. Karena *Ghost Kitchen* biasanya terdiri dari berbagai merek dalam satu lokasi, penting untuk memiliki sistem yang memastikan tidak ada kontaminasi silang antara makanan halal dan non-halal. Regulasi dan pengawasan yang ketat harus diterapkan agar setiap merek yang mengklaim halal benar-benar

mematuhi standar yang telah ditetapkan. Dengan penerapan prinsip keadilan dalam sistem *Ghost Kitchen*, semua pihak, baik produsen, regulator, maupun konsumen, dapat memperoleh manfaat tanpa adanya kecurangan atau ketidakjelasan dalam status kehalalan produk. Hal ini akan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap industri makanan halal, sekaligus memastikan bahwa inovasi dalam bisnis kuliner tetap sejalan dengan nilai-nilai Islam.

c. Asas Kepastian hukum

Asas kepastian hukum adalah prinsip yang menjamin bahwa aturan dan hukum yang berlaku bersifat jelas, tegas, konsisten, serta dapat dipahami dan ditegakkan oleh semua pihak. Dalam konteks hukum Islam dan peraturan negara, kepastian hukum bertujuan untuk memberikan kejelasan terhadap hak dan kewajiban individu dalam menjalankan aktivitasnya, termasuk dalam hal konsumsi makanan halal.⁸⁶

Asas kepastian hukum dalam sistem JPH berarti bahwa seluruh aturan terkait jaminan produk halal harus memiliki dasar hukum yang jelas dan mengikat yang Dimana dalam pasal 4 UU Nomor 33 Tahun 2014 mengatur bahwa sertifikat halal bersifat wajib bagi produk makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan serta barang yang digunakan oleh Masyarakat.

⁸⁶ Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, “Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.”

Kepastian hukum ini memberikan kejelasan mengenai kewajiban dan hak semua pihak yang terlibat.⁸⁷

Dengan adanya regulasi yang tegas produsen memiliki pedoman yang jelas dalam memproduksi dan memasarkan produk halal sementara konsumen mendapatkan jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi telah melalui proses sertifikasi yang ketat sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selain itu, kepastian hukum juga membantu menghindari potensi penyalahgunaan label halal yang dapat merugikan konsumen serta memastikan bahwa setiap produk yang beredar telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh otoritas yang berwenang. Dengan demikian asas kepastian hukum dalam JPH tidak hanya berfungsi sebagai bentuk perlindungan bagi umat muslim dalam mengkonsumsi produk halal tetapi juga sebagai instrumen untuk menciptakan sistem perdagangan yang lebih transparansi, adil, dan terpercaya. Dalam perspektif hukum ekonomi syariah, operasional *ghost kitchen* harus memenuhi prinsip-prinsip muamalah Islam, termasuk aspek halal dan thayyib dalam proses produksi.⁸⁸ Sebagaimana dalam Hadis Riwayat Al-Daruquthniy:

عَنْ أَبِي ثَعْلَبَةَ الْحُشَنِيِّ , قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ فَرَضَ فَرَائِضَ فَلَا تُضَيِّعُوهَا , وَحَرَّمَ حُرُمَاتٍ فَلَا تَنْتَهِكُوهَا , وَحَدَّ حُدُودًا فَلَا تَعْتَدُوهَا , وَسَكَتَ عَنْ أَشْيَاءَ مِنْ غَيْرِ نِسْيَانٍ فَلَا تَبْحَثُوا عَنْهَا». لَفْظُ يَعْقُوبَ. (رواه الدارقطني).

⁸⁷ Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, “UU No.33 Tahun 2014 (2014).”

⁸⁸ Ralph Adolph, “Tinjauan hukum ekonomi syariah tentang mengkonsumsi dan memperjual belikan produk makanan dan minuman yang belum bersertifikat halal” 2016, 1–23.

Artinya:

“Dari Abu Tsa’labah Al-Khusyuni, dia berkata, "Rasulullah saw. bersabda, “Sesungguhnya Allah Azza wa Jalla telah menetapkan beberapa kewajiban, maka janganlah kalian sia-siakan. Allah telah menetapkan beberapa larangan, maka janganlah kalian melanggarnya. Allah telah menetapkan batasan-batasan maka janganlah kalian melewatinya. Dan Allah tidak menyinggung banyak hal bukan karena lupa, maka janganlah kalian mencari-carinya”. “Ini adalah lafazh yang dikemukakan oleh Ya’qub”. (HR. Al-Daruquthniy).⁸⁹

Hadis yang diriwayatkan oleh Abu Tsa’labah Al-Khusyuni ini menegaskan bahwa Allah telah menetapkan kewajiban, larangan, dan batasan yang harus dipatuhi oleh manusia. Dalam menjalankan kehidupan, seorang Muslim wajib mematuhi aturan yang telah ditetapkan dan tidak boleh melanggarnya. Hadis ini juga mengajarkan bahwa hukum dalam Islam bersifat jelas dan tegas, sehingga umat Islam tidak diperbolehkan untuk mencari-cari celah atau menafsirkan aturan seenaknya.⁹⁰

Hadis ini berkaitan erat dengan asas kepastian hukum dalam sistem jaminan produk halal, yang bertujuan untuk memberikan kejelasan mengenai standar halal yang harus ditaati oleh produsen, regulator, dan konsumen. Dalam konteks ini, kepastian hukum memiliki beberapa peran penting.⁹¹

⁸⁹ Al-Imam al-Hafidz Abu al-Hasan Ali bin Umar bin Ahmad bin Mahdi bin Mas'ud bin an-Nu'man bin Dinar bin Abdullah al-Baghdadi, *Sunan Ad-Daruquthniy*, Juz 5, No. 4396, Kitab. Ar-Radha', h. 325.

⁹⁰ “Hadits 30_ Batasan-batasan Allah - RISALAH,” n.d.

⁹¹ Komisi Fatwa dan Majelis Ulama, “Fatwa Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat Disertifikasi Halal 1,” 2020, 1–5.

Pertama, kewajiban mematuhi standar halal, sebagaimana dalam hadis yang menyebutkan bahwa Allah telah menetapkan kewajiban yang tidak boleh disia-siakan. Dalam jaminan produk halal, produsen wajib memastikan bahwa seluruh bahan baku, proses produksi, dan distribusi telah sesuai dengan standar halal. Tidak boleh ada pelanggaran seperti penggunaan bahan haram atau praktik yang bertentangan dengan syariat.

Kedua, larangan melanggar aturan halal, yang dalam hadis ini ditekankan bahwa larangan yang telah ditetapkan Allah harus dipatuhi. Dalam sistem jaminan halal, produsen makanan dilarang menipu konsumen dengan label halal palsu, mencampurkan bahan haram, atau tidak menjaga kebersihan dan kehalalan selama proses produksi. Jika ada pelanggaran, maka harus ada sanksi yang jelas untuk menjaga keadilan dalam industri halal.

Ketiga, batasan yang harus ditaati, sebagaimana disebutkan dalam hadis bahwa batasan yang telah ditetapkan Allah tidak boleh dilewati. Dalam jaminan produk halal, batasan ini diterapkan dalam bentuk sertifikasi halal yang ketat, pengawasan berkala, dan regulasi yang harus dipatuhi oleh semua pihak.⁹² Kemudian terdapat Hadis Riwayat Muslim:

حَدَّثَنَا زَكَرِيَّا عَنْ الشَّعْبِيِّ عَنْ الثُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ قَالَ سَمِعْتُهُ يَقُولُ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ وَأَهْوَى الثُّعْمَانُ بِإِصْبَعِهِ إِلَى أُذُنِهِ إِنَّ الْحَلَالَ بَيْنَ وَحَيْنِ الْحَرَامِ بَيْنَ وَحَيْنِ وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ

⁹² Fatwa dan Ulama.

وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ أَلَا وَإِنَّ
لِكُلِّ مَلِكٍ حِمًى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا
صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ
الْقُلْبُ. (رواه مسلم).

Artinya:

“Telah menceritakan kepada kami Zakaria dari As Sya'bi dari An Nu'man bin Basyir dia berkata, "Saya mendengar dia berkata, "Saya pernah mendengar Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam bersabda -Nu'man sambil menunjukkan dengan dua jarinya ke arah telinganya: "Sesungguhnya yang halal telah nyata (jelas) dan yang haram telah nyata. Dan di antara keduanya ada perkara yang tidak jelas, yang tidak diketahui kebanyakan orang, maka barangsiapa menjaga dirinya dari melakukan perkara yang meragukan, maka selamatlah agama dan harga dirinya, tetapi siapa yang terjatuh dalam perkara syubhat, maka dia terjatuh kepada keharaman. Tak ubahnya seperti gembala yang menggembala di tepi pekarangan, dikhawatirkan ternaknya akan masuk ke dalamnya. Ketahuilah, setiap raja itu memiliki larangan, dan larangan Allah adalah sesuatu yang diharamkannya. Ketahuilah, bahwa dalam setiap tubuh manusia terdapat segumpal daging, jika segumpal daging itu baik maka baik pula seluruh badannya, namun jika segumpal daging tersebut rusak, maka rusaklah seluruh tubuhnya. Ketahuilah, gumpalan darah itu adalah hati”. (HR. Muslim).⁹³

Hadis diatas menegaskan prinsip bahwa yang halal dan haram sudah jelas, sementara ada perkara di antaranya yang masih samar atau disebut sebagai syubhat. Rasulullah SAW mengingatkan bahwa siapa pun yang menjaga diri dari perkara syubhat, maka ia akan menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Sebaliknya, orang yang terjerumus ke dalam perkara syubhat

⁹³ Abu Husain Muslim bin Hajjaj Al-Qusyairi An-Naisaburi, *Shahih Muslim*, Kitab. Al-Musaaqah, Juz 2, No. 1599, (Beirut-Libanon: Dar al-Fikr, 1993 M), h. 47.

bisa jatuh ke dalam keharaman, sebagaimana seorang gembala yang terlalu dekat dengan pekarangan orang lain, sehingga ternaknya berisiko masuk ke dalamnya. Hadis ini juga menekankan bahwa dalam tubuh manusia terdapat segumpal daging, yaitu hati, yang jika baik maka baiklah seluruh tubuhnya, dan jika rusak maka rusaklah seluruh tubuhnya. Hal ini menunjukkan bahwa ketakwaan dan kesucian hati menjadi kunci dalam menjaga kehalalan konsumsi dan perbuatan manusia.⁹⁴

Sistem jaminan halal di bisnis *Ghost Kitchen* sebagaimana asas kepastian hukum harus diterapkan agar tidak menimbulkan ketidakjelasan dalam jaminan halal. *Ghost Kitchen*, yang memungkinkan berbagai merek makanan berbagi satu dapur untuk produksi makanan, harus memiliki batasan yang jelas antara dapur halal dan non-halal agar tidak terjadi kontaminasi silang. Hadis tersebut menegaskan bahwa batasan yang telah ditetapkan tidak boleh dilanggar, sehingga produsen di dalam *Ghost Kitchen* harus patuh terhadap regulasi halal yang berlaku. Jika sistem jaminan halal dalam *Ghost Kitchen* tidak memiliki kepastian hukum yang kuat, maka ada potensi penyalahgunaan, seperti pencampuran bahan halal dan non-halal, pemalsuan label halal, atau kurangnya pengawasan ketat terhadap proses produksi.

Oleh karena itu, dalam konteks bisnis ghost kitchen di Kota Palopo, penerapan prinsip halal menjadi faktor krusial dalam menjaga kepercayaan konsumen Muslim. Dengan adanya usaha yang sudah bersertifikat halal dan

⁹⁴ Fatwa dan Ulama, "Fatwa Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat Disertifikasi Halal 1."

yang belum, penting bagi pelaku bisnis untuk memahami bahwa sertifikasi halal bukan hanya sekadar kepatuhan regulasi, tetapi juga strategi bisnis untuk memperluas pasar.

SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) berperan sebagai standar utama dalam memastikan kehalalan bahan baku, kebersihan produksi, dan transparansi penyajian. Tiga asas utama SJPH perlindungan, keadilan, dan kepastian hukum menjadi dasar dalam membangun ekosistem bisnis halal yang berkelanjutan. Asas perlindungan memastikan keamanan konsumen dari produk yang tidak halal atau berisiko kesehatan. Asas keadilan menghindari praktek monopoli dan diskriminasi dalam distribusi produk halal. Asas kepastian hukum memberikan pedoman yang tegas bagi produsen untuk memastikan kepatuhan terhadap regulasi. Dalam bisnis ghost kitchen, pemisahan dapur halal dan non-halal serta sertifikasi halal menjadi langkah strategis untuk menjaga integritas produk dan meningkatkan daya saing. Bisnis yang menerapkan standar halal dengan baik akan lebih dipercaya oleh konsumen Muslim.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kelayakan ghost kitchen di kota Palopo menunjukkan bahwa dari 2 pelaku telah layak karena telah memiliki sertifikat halal dan 3 pelaku usaha belum memiliki sertifikat halal namun dalam standar LP3H telah layak dalam kebersihan, kualitas bahan, proses produksi, fasilitas, dan pengemasan produk.
2. Sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk makanan yang dihasilkan oleh *ghost kitchen*. Sekaligus mendorong peningkatan kualitas dan standar produksi. *Ghost kitchen* yang telah bersertifikat halal cenderung memiliki penjualan lebih tinggi karena dianggap lebih dipercaya oleh konsumen muslim. Namun di Kota Palopo masih banyak *ghost kitchen* yang belum bersertifikat halal mereka menganggap bahwa *ghost kitchen* hanyalah kulineran rumahan berbasis online. Selain itu, prosedur yang Panjang dan persyaratan dokumen yang kompleks juga menjadi kendala utama sehingga banyak pelaku usaha yang kurang antusias dalam mengurus sertifikat halal.
3. Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah dalam bisnis ghost kitchen di Kota Palopo krusial untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim. Sertifikasi halal bukan hanya kepatuhan regulasi, tetapi juga strategi bisnis untuk memperluas pasar. SJPH memastikan kehalalan bahan baku, kebersihan produksi, dan transparansi penyajian melalui tiga asas utama: perlindungan,

keadilan, dan kepastian hukum. Pemisahan dapur halal dan non-halal serta sertifikasi halal menjadi langkah strategis dalam menjaga integritas produk dan meningkatkan daya saing, sehingga bisnis lebih dipercaya oleh konsumen Muslim.

B. Saran

1. Pemerintah daerah dan lembaga terkait seperti LP3H sebaiknya memberikan pendampingan dan kemudahan dalam proses sertifikasi halal. Pelatihan dan sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal dapat membantu meningkatkan kesadaran pelaku usaha agar lebih antusias dalam mengurus perizinan yang diperlukan.
2. Untuk mengatasi kurangnya antusiasme pelaku usaha dalam mengurus sertifikasi halal perlu ada insentif seperti kemudahan akses pasar bagi usaha bersertifikat halal atau promosi langsung. Selain itu pengawasan dan dorongan dari komunitas serta konsumen juga dapat meningkatkan motivasi mereka untuk segera mengurus sertifikasi.
3. Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing bisnis *ghost kitchen* di Kota Palopo, para pelaku usaha terutama *ghost kitchen* sebaiknya segera mengurus sertifikasi halal bagi produk mereka. Selain itu, penting untuk menerapkan standar kebersihan dan transparansi yang ketat dalam proses produksi serta memastikan pemisahan yang jelas antara dapur halal dan non-halal. Sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal dan edukasi kepada pelaku usaha serta konsumen juga perlu diperkuat agar kesadaran terhadap konsep halal semakin meningkat. Pemerintah daerah dan lembaga

terkait dapat memberikan pendampingan serta insentif bagi usaha yang berkomitmen menerapkan prinsip halal, sehingga ekosistem bisnis yang adil, transparan, dan berkelanjutan

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

Abu Husain Muslim bin Hajjaj Al-Qusyairi An-Naisaburi. *Shahih Muslim*, Kitab Al-Musaaqah, Juz 2, No. 1599. Beirut-Libanon: Dar al-Fikri, 1993 M

Adolph, Ralph. (2019). "Metodologi Penelitian," 1-23.

Alu asy-Syaikh, Shalih bin Muhammad. *Tafsir Muyassar*, Jilid 1. Diterjemahkan oleh Muhammad Ashim dkk. Jakarta: Darul Haq, 2016.

Aziza, Nurul, Universitas Maarif, dan Hasyim Latif. *Studi Kelayakan Bisnis : Aspek Produksi*, 2023.

Kementerian Agama RI. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Bogor: Unit Percetakan Al-Qur'an, 2018.

Mahmud Marzuki, Peter. *Penelitian Hukum*. Jakarta: Kencana, 2016.

Pendamping, Pelatihan, dan Proses Produk. "Produk & bahan," 2023.

Proses produk halal (PPH). *Kementerian Agama Republik Indonesia*, 2023.

Siliwadi, Dirah Nurmila, dkk. *Buku ajar metode penelitian & penulisan hukum*. Jakarta: PT Sonpedia Publishing Indonesia, 2024.

Sugiyono. *Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.

Abu Husain Muslim bin Hajjaj Al-Qusyairi An-Naisaburi. *Shahih Muslim*. Kitab Al-Musaaqah, Juz 2, No. 1599. Beirut-Libanon: Dar al-Fikri, 1993 M, h. 47.

Abu Isa Muhammad bin Isa bin Saurah. *Sunan At-Tirmidzi*. Kitab Adab, Juz 4, No. 2808. Beirut-Libanon: Dar al-Fikr, 1994 M, h. 365.

Abu Daud Sulayman ibn al-Asy'ats ibn Ishaq al-Azdi as-Sijistani. *Sunan Abu Daud*. Kitab Al-Ijaarah, Juz 2, No. 3485. Beirut-Libanon: Darul Kutub 'Ilmiyah, 1996 M, h. 486.

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. "UU No.33 Tahun 2014 (2014)." *UU No.33 Tahun 2014*, no. 1 (2014). <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. "Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal," 2021, 5–10.

PUPR, Kementrian. *Sinkronisasi Program Dan Pembiayaan Pembangunan (Program Synchronization and Financing Development)*, 2017.

“Hadits 30_ Batasan-batasan Allah - RISALAH,” n.d.

“Sunan Daruquthni (سنن الدارقطني) Hadis No,” n.d.

“Surat Al-Baqarah Ayat 168: Arab, Latin, Terjemah dan Tafsir Lengkap | Quran NU Online,” n.d. <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/168>.

Susilowati, Etty, Avatar Akbar Yuwono, dan Leonnard Leonnard. “Cloud Kitchen Development Analysis in Food and Beverage Industry: A Case Study in Jakarta.” *RSF Conference Series: Business, Management and Social Sciences* 1, no. 6 (2021): 29–39. <https://doi.org/10.31098/bmss.v1i6.465>.

Tiara Dewi, Muhammad Amir Masruhim, Riski Sulistiarini. “Halal Dan Haram.” *Laboratorium Penelitian dan Pengembangan FARMAKA TROPIS Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman, Samarinda, Kalimantan Timur*, 2016.

ARTIKEL

Adolph, Ralph. “Tinjauan hukum ekonomi syariah tentang mengkonsumsi dan memperjual belikan produk makanan dan minuman yang belum bersertifikat halal” 2016, 1–23.

Aqilah, Aisyah, Rian Vania, Reiznu Ahmad Tjandrida, Rahmaditya Putri, Lailatul Ismi, Zabrina Rulif Aurellia, dan Dodik Arwin Dermawan. “Inovasi Terbaru di Industri Kuliner : Menggabungkan Konsep Catering dan *Ghost Kitchen* di Era Digital” 02, no. 01 (2023): 1–6.

Brigitte Lantaeda, Syaron, Florence Daicy J. Lengkong, dan Joorie M Ruru. “Peran Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Dalam Penyusunan Rpjmd Kota Tomohon.” *Jurnal Administrasi Publik (JAP)* 04, no. 048 (2002): 243.

Darwis. *Tinjauan hukum Islam terhadap praktik Mabbage Tana dalam penggarapan kebun di Desa Tallang, Kecamatan Suli Barat, Kabupaten Luwu*. Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah.(2020)

Eny Latifah, dan Yusuf Yusuf. “Urgensi Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Syariah di Indonesia.” *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia* 2, no. 1 (2024): 80–92. <https://doi.org/10.61132/jepi.v2i1.305>.

Eva Diyah, Nadiya, Anggun Riyanti, dan Moh Karim. “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner Umkm Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan.” *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya*,

- Teknologi, dan Pendidikan* 1, no. 12 (2022): 2863–74. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.461>.
- Faridah, Hayyun Durrotul. “Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation.” *Journal of Halal Product and Research* 2, no. 2 (2019): 68. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.
- Faizal. “Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru,” 2020, 1–19.
- Fauzan T. Achmad. “Pengaruh Sertifikat Halal dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh),” 2019, 5–10.
- Fatwa, Komisi, dan Majelis Ulama. “Fatwa Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat Disertifikasi Halal 1,” 2020, 1–5.
- Hidayat, Asep Syarifuddin, dan Mustolih Siradj. “Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri.” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 15, no. 2 (2015): 199–210. <https://doi.org/10.15408/ajis.v15i2.2864>.
- Jogiyanto. “Bab Ii Landasan Teori.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2008): 1689–99.
- Kadir, Afifuddin. “Peran Pendidikan dan Kesadaran Masyarakat dalam Mendorong Pertumbuhan Industri Halal di Indonesia” 2, no. 2 (2024): 1–11.
- Kulle Haris, Iain Palopo, dan Pascasarjana Iain Palopo. “RESPONSIBILITAS TOKOH AGAMA ISLAM DALAM DI KALANGAN REMAJA” 4, no. 2 (2024): 237–45.
- Mohammad Mangkarto. “Sertifikat halal dan pengaruhnya terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado),” n.d., 1–17.
- Mustafa, Husni. “BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Proses Produksi,” 2022, 1–23. [http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB 2.pdf](http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB%202.pdf).
- Nadya, Nadya. “Peran Digital Marketing Dalam Eksistensi Bisnis Kuliner Seblak Jeletet Murni.” *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT* 1, no. 2 (2016): 133–44. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v1i2.17>.
- Nama, Arekatun, Shofaun Namla, Ratih Pratiwi, dan Muhammad Ulinnuh. “Implementasi Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Penjualan Pada UMKM Kuliner tahu gimbal pak Edi Kota Semarang.” *Jurnal Manajemen* 11, no. 3 (2024): 33–37.

- Nur Jannah. “Analisis Persepsi Konsumen Tentang Labelisasi Halal Pada Pembelian Produk Makanan (Studi Masyarakat Muslim Desa Cenning Kabupaten Luwu Utara).” *Skripsi*, 2023.
- Siliwadi, D N, dan M Fachrurrazy. “Indonesian Halal Policy: Study Of Implementation The Halal Certification Service Mechanism For Local (Palopo, South Of Sulawesi, Indonesia) Micro” *Ijicses.Com* 8, no. 1 (n.d.): 405–31. <https://ijicses.com/wp-content/uploads/2024/04/431.pdf>.
- Siliwadi, Dirah Nurmila. “Jual beli online menggunakan kredit shopeepay later: Kajian Hukum Ekonomi Syariah.” *Al-Amwal : Journal of Islamic Economic Law* 7, no. 1 (2022): 50–69. <https://doi.org/10.24256/alw.v7i1.2996>.
- Susanti, Maria Ira. “Peran Koperasi Serba Usaha (Ksu)”Mitra Maju”Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Anggota Di Kampung Sumber Sari Kabupaten.” *Ejournal Ilmu Pemerintahan* 3, no. 2 (2015): 558–70. [http://ejournal.ip.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/04/Jurnal\(04-09-15-01-54-47\).pdf](http://ejournal.ip.fisip-unmul.ac.id/site/wp-content/uploads/2015/04/Jurnal(04-09-15-01-54-47).pdf).
- Rn, Bustanul Iman, Iain Palopo, dan Pascasarjana Iain Palopo. “RESPONSIBILITAS TOKOH AGAMA ISLAM DALAM DI KALANGAN REMAJA” 4, no. 2 (2024): 237–45.
- Susilowati, Etty, Avatar Akbar Yuwono, dan Leonnard Leonnard. “Cloud Kitchen Development Analysis in the Food and Beverage Industry: A Case Study in Jakarta.” *RSF Conference Series: Business, Management and Social Sciences* 1, no. 6 (2021): 29–39. <https://doi.org/10.31098/bmss.v1i6.465>.
- Ummah, Masfi Sya’fiatul. “Alquran dan Terjemahannya.” *Sustainability (Switzerland)* 11, no. 1 (2019): 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTA_RI.
- Warto, Warto, dan Samsuri Samsuri. “Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia.” *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.

WEBSITE

- Clinton, Yeos Austin, dan Afrianti Elsy Vanomy². “Pengembangan Umkm Kuliner Di Kota Batam Melalui Transformasi Ke Platform Digital Di Era

- Revolusi Industri 4.0.” *Fortunate Business Review* 3, no. 1 (2023): 25–55.
<http://journal.uvers2.ac.id/index.php/fbr/article/view/149>.
- Cantika, Yufi. “Al-Maidah Ayat 8 Beserta Tafsirnya.”
<https://www.Gramedia.Com/Literasi/Al-Maidah-Ayat-8-Beserta-Tafsirnya/>,
 n.d.
- Diana, N. “Kesadaran Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal,” 2017, 1762–81.
<https://repository.uinsi.ac.id/handle/123456789/503>.
- Euromonitor International. (2021). *Global food delivery market: Trends and insights*.
- Fiska. “Teknik Pengumpulan Data dalam Rancangan Penelitian.” *Gramedia Blog*, 2021.
- Tentang BPJPH Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal,” 2023.
<https://bpjph.halal.go.id/detail/tentang-bpjph>.
- Detik.com. (2023). Profil dan Sejarah Hari Jadi Kota Palopo di Sulawesi Selatan. Diakses dari <https://www.detik.com/sulsel/palopo/d-7318255/profil-dan-sejarah-hari-jadi-kota-palopo-di-sulawesi-selatan>
- BPJPH, Kemenag. “Tata Cara Verifikasi dan Validasi Pendamping Proses Produk Halal dan Manual SJPH,” 2023. https://ptsp.halal.go.id/pelatihan/6-materi_6._verifikasi_dan_validasi.pdf.
- Sucofindo. “Manfaat Sertifikasi Halal dan Cara Mendapatkannya.” *Sucofindo*, 2024. <https://www.sucofindo.co.id>.
- “Surat Al-Baqarah Ayat 168: Arab, Latin, Terjemah dan Tafsir Lengkap | Quran NU Online,” n.d. <https://quran.nu.or.id/al-baqarah/168>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan. “Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Agama yang Dianut (Jiwa), 2023.” *Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan*, 2024. <https://kuningankab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTA0IzI=/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut.html>.
- Cantika, Yufi. “Al-Maidah Ayat 8 Beserta Tafsirnya.”
<https://www.Gramedia.Com/Literasi/Al-Maidah-Ayat-8-Beserta-Tafsirnya/>,
 n.d.
- Rohman, Fathnur 15 September 2022,
 File:///C:/Users/ACER/Downloads/pengertian%20ghost%20kitchen.htm
 Artikel ini telah tayang di Katadata.co.id dengan judul “Mengenal Ghost Kitchen, Jenis Bisnis Kuliner Online Terbaru,” Penulis: Fathnur Rohman, dan Editor: Agung. “OPERATIONS Ghost Kitchen?,” n.d.

PERATURAN HUKUM

Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

WAWANCARA

Mutmainnah. *Wawancara*, BTP Bogar Blok D No. 74, 16 Februari 2025.

Masdiah Radhi Nur. *Wawancara*, Jalan Landau, 23 Januari 2025.

Patigama Rustam. *Wawancara*. Palopo, 2 Februari 2025.

Sarwindah. *Wawancara*. Balandai, Jalan Bitti, Perumahan Griya Lemo-Lemo Blok B12, 28 Januari 2025.

Alfira. *Wawancara*. Jalan Tappong Baru, 25 Januari 2025.

Juli Daniati Lestari, *Wawancara*, Lab Halal Center IAIN Palopo, 14 Januari 2025

Rasna, *wawancara*, konsumen , 30 Januari 2025

Delvi, *wawancara*,konsumen, 24 februari 2025

Mita, *wawancara*, konsumen, bogar, 18 Maret 2025

Devi, *wawancara*, konsumen, 18 Maret 2025

Mage , *wawancara*, konsumen 18 Maret 2025

L

A

M

P

I

R

A

N



SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
NOMOR 161 TAHUN 2024

TENTANG

PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL, SEMINAR HASIL
DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO TAHUN 2024

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
DEKAN FAKULTAS SYARIAH INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO,

- Menimbang : a. bahwa demi kelancaran proses pengujian seminar proposal, seminar hasil dan ujian munaqasyah bagi mahasiswa Program Strata Satu (S1), maka dipandang perlu dibentuk Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah;
- b. bahwa untuk menjamin terlaksananya tugas Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah sebagaimana dimaksud dalam butir a di atas, maka perlu ditetapkan melalui Surat Keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Presiden RI Nomor 141 Tahun 2014 tentang Perubahan STAIN Palopo Menjadi IAIN Palopo;
5. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 5 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja IAIN Palopo.

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO TENTANG PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL, SEMINAR HASIL DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA PROGRAM STRATA SATU (S1) INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
- KESATU : Mengangkat mereka yang tersebut namanya pada lampiran Surat Keputusan ini sebagaimana yang tersebut pada alinea pertama huruf (a) di atas;
- KEDUA : Tugas Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah adalah : mengoreksi, mengarahkan, menilai/mengevaluasi dan menguji kompetensi dan kemampuan mahasiswa berdasarkan skripsi yang diajukan serta memberi dan menyampaikan hasil keputusan atas pelaksanaan ujian skripsi mahasiswa berdasarkan pertimbangan tingkat penguasaan dan kualitas penulisan karya ilmiah dalam bentuk skripsi;
- KETIGA : Segala biaya yang timbul sebagai akibat ditetapkannya Surat Keputusan ini dibebankan kepada DIPA BLU IAIN Palopo Tahun 2024;
- KEEMPAT : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkannya dan berakhir setelah kegiatan pengujian munaqasyah selesai, dan akan diadakan perbaikan seperlunya jika terdapat kekeliruan di dalamnya;
- KELIMA : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palopo
Pada Tanggal : 10 Juli 2024

DEKAN,



Dr. Muhammad Tahmid Nur, M. Ag.
NIP 197406302005011004

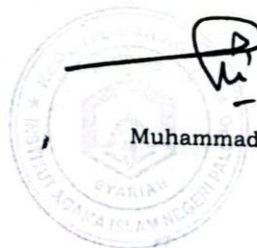
LAMPIRAN : SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO
NOMOR : 194 TAHUN 2024
TENTANG : PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL,
SEMINAR HASIL DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA FAKULTAS SYARIAH
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO TAHUN 2024

- I. Nama Mahasiswa : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Fakultas : Syariah
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah
- II. Judul Skripsi : "Peran Sertifikasi Halal dalam Perspektif Perlindungan
Konsumen terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen*".
- III. Tim Dosen Penguji :
- 1. Ketua Sidang : Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
 - 2. Sekretaris Sidang : Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.
 - 3. Penguji I : Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
 - 4. Penguji II : Syamsuddin, S.H.I., M.H.
 - 5. Pembimbing I / Penguji : Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.
 - 6. Pembimbing II / Penguji : Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

1

Palopo, 12 Agustus 2024

Dekan,



Muhammad Tahmid Nur



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
FAKULTAS SYARIAH**

Jl. Agatis Kel. Balandai Kec. Bara Kota Palopo 91914 Telp (0471)-3207276
Email: fakultassyariah@iainpalopo.ac.id - Website : www.syariah.iainpalopo.ac.id

Nomor : 02/In.19/FASYA/PP.00.9/01/2025

Palopo, 03 Januari 2025

Perihal : *Seminar Proposal*

Yth :

1. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.
(*Pembimbing I*)
 2. Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.
(*Pembimbing II*)
- di-
Palopo

Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Sehubungan dengan pelaksanaan Seminar Proposal Skripsi Mahasiswa:

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo.

maka dimohon kesediaan Bapak dan Ibu untuk hadir sebagai *Pembimbing/Penguji* pada Seminar Proposal Skripsi tersebut yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Senin, 06 Januari 2025
Pukul : 11.00 WITA – Selesai
Tempat : Ruang Ujian Lt.3 Fakultas Syariah

Demikian undangan ini, atas kehadirannya diucapkan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



Dekan,

Muhammad Tahmid Nur



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
FAKULTAS SYARIAH**

Jl. Agatis Kel. Balandai Kec. Bara Kota Palopo 91914 Telp (0471)-3207276
Email: fakultassyariah@iainpalopo.ac.id - Website : www.syariah.iainpalopo.ac.id

BERITA ACARA

Pada Hari ini Senin, 06 Januari 2025 telah dilaksanakan Seminar Proposal mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo.

Dengan Pembimbing/Pengarah:

1. Nama : Dr. H. Haris Kulle, Lc., M. Ag.
(Pembimbing I)
2. Nama : Dirah Nurmila Siliwadi, S. K. M., M. H.
(Pembimbing II)

Dengan hasil Seminar Proposal:

- Proposal ditolak dan seminar ulang
- Proposal diterima tanpa perbaikan
- ☒ Proposal diterima dengan perbaikan
- Proposal tambahan tanpa seminar ulang

Demikian Berita Acara ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pembimbing I

Dr. H. Haris Kulle, Lc., M. Ag.
NIP 197006232005011003

Pembimbing II

Dirah Nurmila Siliwadi, S. K. M., M. H.
NIP 199404202019032025

Mengetahui,
Dekan,

Dr. Muhammad Tahmid Nur, M. Ag.
NIP 197406302005011004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
FAKULTAS SYARIAH

Jl. AgatisKel. BalandaiKec. Bara Kota Palopo 91914 Telp (0471)-3207276
Email: fakultassyariah@iainpalopo.ac.id - Website : www.syariah.iainpalopo.ac.id

Nomor : 96/In.19/FASYA/PP.00.9/01/2025 Palopo, 14 Januari 2025
Sifat : Biasa
Lampiran : 1 (Satu) Rangkap Proposal
Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. **Kepala Lembaga Pendamping Proses
Produk Halal (LP3H)**

di-
Palopo

Assalamu' Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dengan hormat, bersama ini kami mohon kepada Bapak/Ibu kiranya dapat memberi izin bagi mahasiswa yang tersebut di bawah ini:

Nama	: Nur Lisda
NIM	: 2103030109
Program Studi	: Hukum Ekonomi Syariah
Tempat Penelitian	: Lembaga Pendamping Proses Produk Halal
Waktu Penelitian	: 1 (Satu) Bulan

Untuk mengadakan Penelitian Ilmiah dalam rangka penulisan Skripsi untuk Program Sarjana (S1) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo dengan Judul: **"Peran Sertifikat Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi Ghost Kitchen di Kota Palopo"**.

Demikian permohonan kami, atas perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan banyak terima kasih.

Wassalamu' Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh



Muhammad Tahmid Nur

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan seksama skripsi berjudul Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo yang ditulis oleh:

Nama : Nur Lisda

Nim : 2103030109

Fakultas : Syariah

Program studi : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan dan diujikan pada ujian/seminar hasil penelitian. Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

Pembimbing I



Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag

Tanggal: 04/03/2025

Pembimbing II



Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.

Tanggal: 03/03/2025



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
FAKULTAS SYARIAH**

Kampus 1 Jalan Agatis Kel. Balandai Kec. Bara Kota Palopo Sulawesi Selatan
Email: fakultassyariah@iainpalopo.ac.id - Website : www.syariah.iainpalopo.ac.id

Nomor : 639/In.19/FASYA/PP.00.9/03/2025
Lamp. : 1 (Satu) Rangkap Skripsi
Perihal : *Undangan Seminar Hasil Penelitian*

Palopo, 07 Maret 2025

Yth :

1. Dr. H. Haris Kulie, Lc., M.Ag.
(Pembimbing I)
2. Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.
(Pembimbing II)
3. Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
(Penguji I)
4. Syamsuddin, S.HI., M.H.
(Penguji II)

Di-

Tempat

Assaiamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Sehubungan dengan pelaksanaan Seminar Hasil Penelitian Skripsi Mahasiswa:

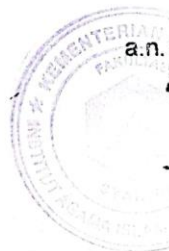
Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo.

Maka dimohon kesediaan Bapak dan Ibu untuk hadir sebagai Pembimbing/Penguji pada Seminar Hasil Penelitian Skripsi tersebut yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 13 Maret 2025
Pukul : 13.00 WITA – Selesai
Tempat : Ruang Ujian Lt.3 Fakultas Syariah

Demikian undangan ini, atas kehadirannya diucapkan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik

Haris Kulie



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
FAKULTAS SYARIAH**

Kampus 1 Jalan Agatis Kel. Balandai Kec. Bara Kota Palopo Sulawesi Selatan 91914
Email: fakultassyariah@iainpalopo.ac.id - Website : www.syariah.iainpalopo.ac.id

BERITA ACARA

Pada hari ini Kamis, 13 Maret 2025 telah dilaksanakan Seminar Hasil Penelitian Skripsi atas:

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi
Ghost Kitchen di Kota Palopo.

Pembimbing I : Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.

Pembimbing II : Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

Penguji I : Muh. Darwis, S.Ag., M.Sg.

Penguji II : Syamsuddin, S.HI., M.H.

()
()
()
()

Demikian berita acara ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Dekan,

()

Muhammad Tahmid Nur

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Fakultas : Syariah
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Hari/ Tanggal Ujian : Kamis, 13 Maret 2025
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal terhadap Kelayakan Proses Produksi
Ghost Kitchen di Kota Palopo.

Keputusan Sidang : 1. Lulus Tanpa Perbaikan
 2. Lulus dengan Perbaikan
 3. Tidak Lulus

Aspek Perbaikan : ☒ A. Materi Pokok
☐ B. Metodologi Penelitian
☐ C. Bahasa
☐ D. Teknik Penulisan

Lain-lain : A. Jangka Waktu Perbaikan: 1 Bulan

Penguji I


Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
NIP 197012312009011049

Penguji II


Syamsuddin, S.H.I., M.H.
NIP 198910212020121006

PEDOMAN WAWANCARA

A. Pemilik Usaha Ghost Kitchen

1. Profil Usaha:

- a. Sejak kapan dan Apa yang mendorong Anda untuk memulai bisnis ini?
- b. Berapa banyak menu yang Anda tawarkan?
- c. Berapa cup/biji laku dalam sehari/perbulan dan berapa keuntungan perhari/perbulan?

2. Proses Produksi-pengemasan

- a. Menurut anda bagaimana Tingkat kelayakan suatu makanan/minuman sehingga bisa disebut layak untuk diperjual belikan?
- b. Bahan baku apa saja yang Anda gunakan? Dari mana Anda mendapatkan bahan baku tersebut?
- c. Apa saja fasilitas/peralatan yang digunakan dalam proses produksi?
- d. Bagaimana Anda memastikan kebersihan dan keamanan pangan dalam proses produksi?
- e. Bahan apa yang Anda gunakan untuk mengemas produk? Apakah bahan pengemas tersebut terjamin halal?

3. Sertifikasi Halal:

- a. Apakah Anda mengetahui tentang sertifikasi halal? Jika ya, apa pemahaman Anda tentang sertifikasi halal?
- b. Apakah usaha Anda sudah memiliki sertifikat halal? Jika sudah, sejak kapan dan bagaimana prosesnya? Jika belum, mengapa?

- c. Apakah Anda merasa sertifikasi halal penting bagi bisnis Anda? Mengapa?
- d. Perubahan apa yang terjadi pada bisnis Anda setelah mendapatkan sertifikasi halal? (sudah bersertifikat halal)
- e. Bagaimana anda bisa memastikan kepada konsumen bahwa yang anda jual halal sedangkan belum memiliki sertifikat halal? (belum bersertifikat halal)

B. Konsumen

1. Pertanyaan umum

- b. Apa yang Anda ketahui tentang ghost kitchen/Penjual makanan online?
- c. Kenapa anda memilih untuk memesan makanan dari ghost kitchen tersebut?
- d. Seberapa sering Anda memesan makanan dari ghost kitchen?

2. Sertifikasi Halal

- a. Seberapa penting sertifikasi halal bagi anda saat memesan makanan?
- b. Apakah anda memeriksa sertifikasi halal sebelum memesan?
- c. Apakah Anda merasa lebih percaya diri untuk memesan dari ghost kitchen yang memiliki sertifikasi halal? Mengapa?
- d. Apa yang Anda lakukan jika Anda tidak menemukan informasi tentang sertifikasi halal pada produk yang Anda pesan?

3. Persepsi dan Harapan

- a. Apa harapan Anda terhadap ghost kitchen dalam hal penyajian makanan halal?

C. Lembaga Pendampingan Proses Produk Halal (LP3H)

1. Apa peran LP3H dalam proses sertifikasi halal untuk ghost kitchen?
2. Apa saja kriteria yang harus dipenuhi oleh ghost kitchen untuk mendapatkan sertifikasi halal?
3. Bagaimana proses sertifikasi halal dilakukan untuk ghost kitchen? Tahapan dan prosedur yang harus dilalui.
4. Apa tantangan yang dihadapi oleh LP3H dalam melakukan sertifikasi halal untuk ghost kitchen?
5. Bagaimana LP3H memastikan bahwa ghost kitchen mematuhi standar halal setelah mendapatkan sertifikasi?
6. Apa upaya yang dilakukan LP3H untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya sertifikasi halal di kalangan pemilik ghost kitchen?

DOKUMENTASI WAWANCARA

A. Ghost Kitchen

1. Bestban.id




REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية اندونيسيا
SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID73110013701511123 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor :
Based on the decree in stipulating halal products of fatwa committee :
على قرار مجلس الفتوى لوزارة الشؤون الدينية لجمهورية اندونيسيا.
KF-SD-202401009465 Tanggal 5 Januari 2024

Jenis Produk / Type of Product	Makanan ringan siap santap	نوع المنتج
Nama Produk / Name of Product	Tirtampir / As Attached	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / Name of Company	MASDIAH RADHI NUR	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / Company's Address	Jl. LANDAU, RT/ROW - PONTAP, WARU TIMUR, KOTA PALOPO, SULAWESI SELATAN, INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on: 5 Januari 2024 أصدرت الشهادة بجاكرتا في:

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت احكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
(HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY)
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

Muhammad Agli Itham

 Dokumen ini telah diterbitkan secara resmi dan bertanggung jawab oleh
this document has been officially issued and is the responsibility of



2. Batagor Bogar



3. Testy Bite



4. Kedai Bucin



5. Rich Bowl



B. Konsumen



HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL SKRIPSI

Proposal penelitian skripsi “Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* Di Kota Palopo” yang diajukan oleh Nur Lisda NIM 2103030109, telah diseminarkan pada Senin, 6 Januari 2025 dan telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan penguji, dinyatakan diterima untuk proses selanjutnya.

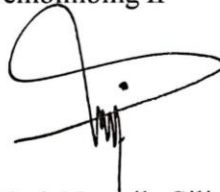
Pembimbing I



Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag

Tanggal :

Pembimbing II



Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

Tanggal :

Mengetahui

Dekan Fakultas Syariah



Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
NIP 197406302005011004

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan seksama skripsi berjudul Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* di Kota Palopo yang ditulis oleh:

Nama : Nur Lisda

Nim : 2103030109

Fakultas : Syariah

Program studi : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan dan diujikan pada ujian/seminar hasil penelitian. Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

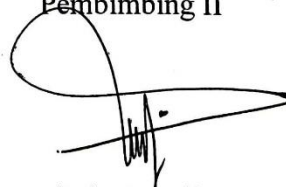
Pembimbing I



Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag

Tanggal: 04/03/2025

Pembimbing II



Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.

Tanggal: 03/03/2025

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan saksama skripsi berjudul: Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* Di Kota Palopo Yang Ditulis Oleh:

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Fakultas : Syariah
Program studi : Hukum Ekonomi Syariah

menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan untuk diujikan pada ujian/ seminar proposal.

Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

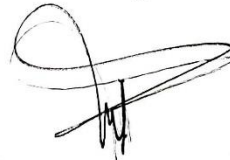
Pembimbing I



Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag

Tanggal :

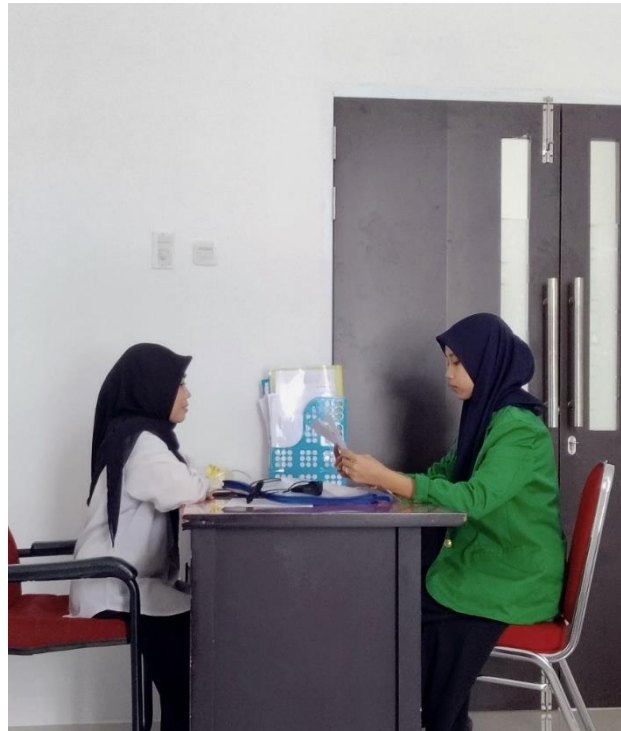
Pembimbing II



Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

Tanggal :

C. Lembaga Proses Produk Halal (LP3H)



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nur Lisda, Lahir di Sarecoppeng pada tgl 29 Desember 2003.

Penulis merupakan anak kedua dari 2 bersaudara dari pasangan seorang ayah Bernama H.Mise dan Ibu bernama Hj.Nurlina. Saat ini penulis bertempat tinggal di Desa Pengkenden Kacamatan Sabbang. Pendidikan dasar penulis

diselesaikan pada tahun 2017 di SDN 277 Sarecoppeng. Kemudian di tahun yang sama menempuh pendidikan di Mts As'adiyah Pengkenden hingga tahun 2019. Pada tahun 2019 melanjutkan pendidikan di SMAN 8 Luwu Utara. Setelah lulus di SMAN 8 Luwu Utara tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan di bidang yang ditekuni yaitu di prodi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Semasa kuliah peneliti aktif mengikuti organisasi intra kampus yaitu Himpunan Mahasiswa Program Studi Hukum Ekonomi Syariah dan menjabat sebagai Ketua Koordinator Hubungan Dan Kerjasama di Tahun 2024. Peneliti juga aktif di beberapa organisasi ekstra kampus yaitu PC Forum Komunikasi Mahasiswa Dan Alumni (FKMA) As'adiyah Palopo dan Menjabat Sebagai Sekretaris Umum di Tahun 2024. Selain itu peneliti juga mengikuti organisasi daerah yaitu Himpunan Kerukunan Mahasiswa Luwu Utara (HIKMAH LUTRA). Dan peneliti juga bergabung sebagai volunteer Relawan Pendidikan Indonesia (RPI).

Contak Person: nurlisda012@gmail.com

HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI

Skripsi berjudul Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* Di Kota Palopo yang ditulis oleh Nomor Induk Mahasiswa (2103030109), mahasiswa Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang telah diujikan dalam seminar hasil penelitian pada hari Kamis tanggal 13 Maret 2025 telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan dinyatakan layak untuk diajukan pada sidang ujian munaqasyah.

TIM PENGUJI

- | | |
|---|---|
| 1. Dr.Muhammad Tahmid Nur,M.Ag
Ketua Sidang/Penguji | ()
Tanggal : |
| 2. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag
Sekretaris Sidang/Penguji | ()
Tanggal : 16/04/2025 |
| 3. Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
Penguji I | ()
Tanggal : |
| 4. Syamsuddin, S.HI., M.H.
Penguji II | ()
Tanggal : 16/04/2025 |
| 5. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag
Pembimbing I/Penguji | ()
Tanggal : 16/04/2025 |
| 6. Dirah Nurmila Siliwadi, S.KM., M.H.
Pembimbing II/Penguji | ()
Tanggal : 21/03/2025 |

Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag
Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

NOTA DINAS PEMBIMBING

Lamp. :

Hal : skripsi an. Nur Lisda

Yth. Dekan Fakultas Syariah

Di

Palopo

Assalamu 'alaikum wr. wb. Setelah melakukan bimbingan, baik dari segi isi, bahasa maupun teknik penulisan terhadap naskah skripsi mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Nur Lisda
NIM	: 2103030109
Program Studi	: Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi	: Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi <i>Ghost Kitchen</i> Di Kota Palopo

Menyatakan bahwa skripsi tersebut sudah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak diajukan untuk diujikan pada ujian/seminar hasil penelitian.

Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

wassalamu 'alaikum wr. wb.

Pembimbing I



Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag

Tanggal : 21 / 03 / 2025

Pembimbing II



Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

Tanggal : 21 / 03 / 2025

**TIM VERIFIKASI NASKAH SKRIPSI
FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO**

NOTA DINAS

Lamp : 1 (satu) Skripsi
Hal : Skripsi Nur Lisda
Yth. Dekan Fakultas Syariah
Di

Palopo

Assalamu 'alaikum wr. wb.

Tim verifikasi Naskah Skripsi Fakultas Syariah IAIN Palopo setelah menelaah naskah skripsi sebagai berikut:

Nama : Nur Lisda
NIM : 2103030109
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses Produksi *Ghost Kitchen* Di Kota Palopo

menyatakan bahwa penulisan naskah skripsi tersebut.

1. Telah memenuhi ketentuan sebagaimana dalam *Buku Pedoman Penulisan Skripsi, Tesis, dan Artikel Ilmiah* yang berlaku pada Fakultas Syariah IAIN Palopo.
2. Telah sesuai dengan kaidah tata bahasa sebagaimana diatur dalam Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia.

Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

wassalamu 'alaikum wr. wb.

Tim Verifikasi

1. Fitriani Jamaluddin, S.H., M.H.

()
tanggal:

2. Hardianto, S.H., M.H.

()
tanggal:

Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
Syamsuddin, S.HI., M.H.
Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag
Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.

NOTA DINAS PENGUJI

Lamp. :

Hal : skripsi an. Nur Lida

Yth. Dekan Fakultas Syariah

Di

Palopo

Assalamu 'alaikum wr. wb. Setelah melakukan bimbingan, baik dari segi isi, bahasa maupun teknik penulisan terhadap naskah skripsi mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nur Lida
NIM : 2103030109
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Kelayakan Proses
Produksi *Ghost Kitchen* Di Kota Palopo

Menyatakan bahwa skripsi tersebut sudah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak diajukan untuk diujikan pada ujian Munaqasyah.

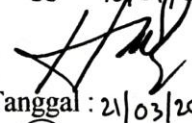
Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

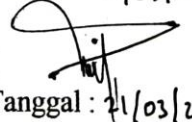
wassalamu 'alaikum wr. wb.

1. Muh. Darwis, S.Ag., M.Ag.
Penguji I
2. Syamsuddin, S.HI., M.H.
Penguji II
3. Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag
Pembimbing I/Penguji
4. Dirah Nurmila Siliwadi, S.K.M., M.H.
Pembimbing II/Penguji

()
Tanggal :

()
Tanggal : 16/04/2025

()
Tanggal : 21/03/2025

()
Tanggal : 21/03/2025