

**PEMAHAMAN PELAKU USAHA TERHADAP PROSES  
PRODUK HALAL DI KECAMATAN SABBANG  
KABUPATEN LUWU UTARA**

*Skripsi*

*Diajukan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palopo  
Untuk Melakukan Penelitian Skripsi dalam Rangka Penyelesaian  
Studi Jenjang Sarjana pada Program Studi Ekonomi Syariah*



**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO  
2023**

**PEMAHAMAN PELAKU USAHA TERHADAP PROSES  
PRODUK HALAL DI KECAMATAN SABBANG  
KABUPATEN LUWU UTARA**

*Skripsi*

*Diajukan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palopo  
Untuk Melakukan Penelitian Skripsi dalam Rangka Penyelesaian  
Studi Jenjang Sarjana pada Program Studi Ekonomi Syariah*



**IAINPALOPO**

Oleh:

**NUR FADILA**  
(1904010138)

Pembimbing:

**Dr. Fasiha, M.El.**

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

**2023**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Fadila  
NIM : 19.0401.0138  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

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

Demikian pernyataan ini saya buat sebagaimana mestinya, bila dikemudian hari ternyata pernyataan tidak benar , maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Palopo , 1 Maret 2023

Yang membuat pernyataan



19 0401 0138

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul Pemahaman Pelaku Usaha terhadap Proses Produk Halal di Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara yang ditulis oleh Nur Fadila Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 19 0401 0138, mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyakan pada hari Jumat, tanggal 23 Juni 2023 Miladiyah bertetapan dengan 4 Zulhijjah 1444 Hijriyah telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar Serjana Ekonomi (S.E).

Palopo, 04 September 2023

### TIM PENGUJI

1. Dr. Hj. Anita Marwing, S.HI., M.HI. Ketua Sidang ( )
2. Muhammad Alwi, S.Sy., M.EI. Sekretaris Sidang ( )
3. Muzayyanah Jabani, S.T., M.M. Penguji I ( )
4. Mursyid, S.Pd., M.M. Penguji II ( )
5. Dr. Fasiha, S.EI., M.EI. Pembimbing ( )

### Mengetahui:

a.n Rektor IAIN Palopo  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Ketua Program Studi  
Ekonomi Syariah



Dr. Hj. Anita Marwing, S.HI., M.HI.  
NIP. 19820124 200901 2 006



Muhammad Alwi, S.Sy., M.EI.  
NIP. 19890715 201908 1 001

## PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

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

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt. yang telah menganugerahkan rahmat, hidayah serta kekuatan lahir dan batin, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Pemahan Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara” setelah melalui proses yang panjang.

Salawat dan salam kepada Nabi Muhammad saw. kepada para keluarga, sahabat dan pengikut-pengikutnya. Skripsi ini disusun sebagai syarat yang harus diselesaikan, guna memperoleh gelar sarjana pendidikan dalam bidang Ekonomi syariah pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari banyak pihak walaupun penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan, kepada:

1. Prof. Dr. Abbas Langaji, M.Ag. selaku Rektor IAIN Palopo, Dr. Munir Yusuf, M.Pd selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Kelembagaan, Dr. Masruddin, S.S., M.Hum. selaku Wakil Rektor Bidang Administrasi Umum, Perencanaan, dan

Keuangan, Dr. Mustamin, S.Ag., M.HI. selaku Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.

2. Dr. HJ Anita Marwing, HI.,M.HI, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Dr. Fasiha S.EI., M.EI. selaku Wakil Dekan Bidang Akademik, Muzayyanah Jabani, S.T., M.M. selaku Wakil Dekan Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, Muhammad Ilyas, S.AG., M.AG. selaku Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Muhammad Alwi, S.Sy., M.EI. selaku Ketua Prodi Ekonomi Syariah, Hardianti Yusuf, S.E.Sy., M.E. selaku Sekertaris Prodi Ekonomi Syariah beserta para dosen, asisten dosen Prodi Ekonomi Syariah yang selama ini banyak memberikan ilmu pengetahuan khususnya dibidang Ekonomi Syariah.
4. Dr. Fasiha M.EI selaku dosen pembimbing yang senantiasa memnberikan bimbingan dan semangat kepada penulis selama melaksanakan perkuliahan di IAIN Palopo dan khususnya pada saat menyusun skripsi ini.
5. Abdul Kadir Arno SE, Sy., M.Si selaku dosen penasehat akademik yang senantiasa memberikan bimbingan dan semangat kepada penulis selama melaksanakan perkuliahan di IAIN Palopo.
6. Kepala perpustakaan IAIN Palopo Madehang, S. Ag., M.pd. beserta staf yang telah menyediakan buku-buku/literature untuk keperluan studi kepustakaan dalam menyusun skripsi ini dan seluruh staf Fakultas

Ekonomi dan Bisnis Islam yang membantu kelancaran pengurusan berkas-berkas skripsi ini.

7. Dosen penguji utama, Muzayyanah Jabani, ST., M.M. dan Dosen penguji kedua yaitu Mursyid, S.Pd M.M. yang telah banyak memberikan arahan untuk menyelesaikan skripsi.
8. Pelaku usaha di Kec. Sabbang yang telah bekerja sama dengan penulis dalam proses penyelesaian penelitian ini.
9. Terkhusus kepada kedua orang tuaku tercinta Bapak Hamal dan Mama Mira, yang telah mengasuh, mendidik, dan memenuhi segala kebutuhan penulis dengan penuh kasih sayang sejak kecil hingga sekarang, dan segala yang telah diberikan kepada anak-anaknya, semua keluarga besar dan saudara saudariku yang selama ini membantu dan mendoakan saya dalam penyusunan skripsi ini. Mudah-mudahan Allah swt. mengumpulkan kita semua dalam surga-Nya kelak.
10. Sahabat serta Partner saya di rumah Naely dwi Nabila Sari yang selalu setia mendampingi, memberi semangat dan memberikan bantuan selama proses perkuliahan di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo.
11. Teman-teman seperjuangan saya, khususnya kelas Ekonomi Syariah/D Angkatan 2019 yang telah menemani dan memberikan banyak pembelajaran hidup mulai dari awal perkuliahan hingga saat ini.
12. Teman-teman KKN dari posko Desa Jenne maeja Kec. Ponrang Selatan angkatan 2019.

Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun banyak hambatan dan rintangan namun dapat dilewati dengan penuh perjuangan, karena berkat dukungan dan motivasi yang tak terhingga dari berbagai pihak. Semoga Allah Swt, senantiasa menjaga dan meridhoi setiap langkah kita sekarang dan selamanya. Aamiin.

WassalamualaikumWr.Wb

Demikianlah yang saya dapat paparkan dalam skripsi ini jika ada kata yang kurang baik mohon dimaafkan sekian dan terima kasih.



Palopo, 1 Maret 2023

Penulis

Nur Fadila

NIM: 19 0401 0138

## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

### A. Transliterasi Arab-Latin

#### 1. Konsonan

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

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ša	š	es (dengantitik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	ḥ	ha (dengantitik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Žal	ž	Zet (dengantitik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es

ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengantitik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengantitik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengantitik di bawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengantitik di bawah)
ع	`ain	`	Koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el
م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we

هـ	Ha	h	ha
ء	Hamzah	ء	apostrof
ي	Ya	y	ye

Hamzah (ء) (yang terletak di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apa pun. 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 sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	Fathah	a	a
اِ	Kasrah	i	i
اُ	Dammah	u	u

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

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...يَ	Fathah dan ya	ai	a dan u
...وُ	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

### 3. Maddah

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

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
...آَ	Fathah dan alifatauya	ā	a dan garis di atas
...إَ	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
...وُ	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُولُ yaqūlu

#### 4. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta>' marbu>t}ah ada dua, yaitu: ta>' marbu>t}ah yang hidup atau mendapat harakat fath}ah, kasrah, dan d}ammah, transliterasinya adalah [t]. Sedangkan ta>' marbu>t}ah yang mati atau mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang berakhir dengan ta>' marbu>t}ah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al- serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta>' marbu>t}ah itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh:

- رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtulalfāl
- الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatulmunawwarah
- طَلْحَةَ talhah

## 5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydi'd yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda tasydi'd ( - ّ ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda syaddah.

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala
- الْبِرُّ al-birr

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

Contoh:

- عَلِيٌّ : 'Ali' (bukan 'Aliyy atau 'Aly)
- عَرَبِيٌّ : 'Arabi' (bukan 'Arabiyy atau 'Araby)

## 6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf آل (alif l yah am ma'rifah). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa, al-, baik ketika ia diikuti oleh huruf syamsi 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:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلَالُ al-jalālu

## 7. Hamzah

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

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khuzu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

## 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'a>n), alhamdulillah, dan munaqasyah. Namun, bila kata-kata tersebut menjadi bagian dari satu rangkaian teks Arab, maka harus ditransliterasi secara utuh.

*Syarh al-Arba'in al-Nawawi*

*Risalah fi Ri'ayah al-Maslahah*

## 9. Lafzal-Jalalah (الله)

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

Contoh:

الله دين الله dinullah بالله billah

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

Contoh :

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

Contoh:

*Wa mā Muḥammadun illā rasūl*

*Inna awwala baitin wuḍi‘a linnāsi lallaẓī bi Bakkata mubārakan*

*Syahru Ramaḍān al-laẓī unẓila fīh al-Qur‘ān*

Nāṣir al-Dīn al-Ṭūsī

Abū Naṣr al-Farābī

Al-Gazālī

Al-Munqiz\ min al-Ḍalāl

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

## **B. Daftar Singkatan**

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

swt.	= subhanahu wata'ala
saw.	= shallallahu `alaihi Wa Sallam
as	= alaihi al-salam
H	= Hijrah
M	= Masehi
SM	= Sebelum masehi
I	= Lahir tahun (untuk orang yang masih hidup saja)
W	= Wafat tahun
QS .../...: 4	= QS al-Baqarah/2: 4 atau QS Ali imran/3: 4
HR	= Hadis Riwayat
MI	= Madrasah Ibtidaiyah
MTS	= Madrasah Tsanawiyah

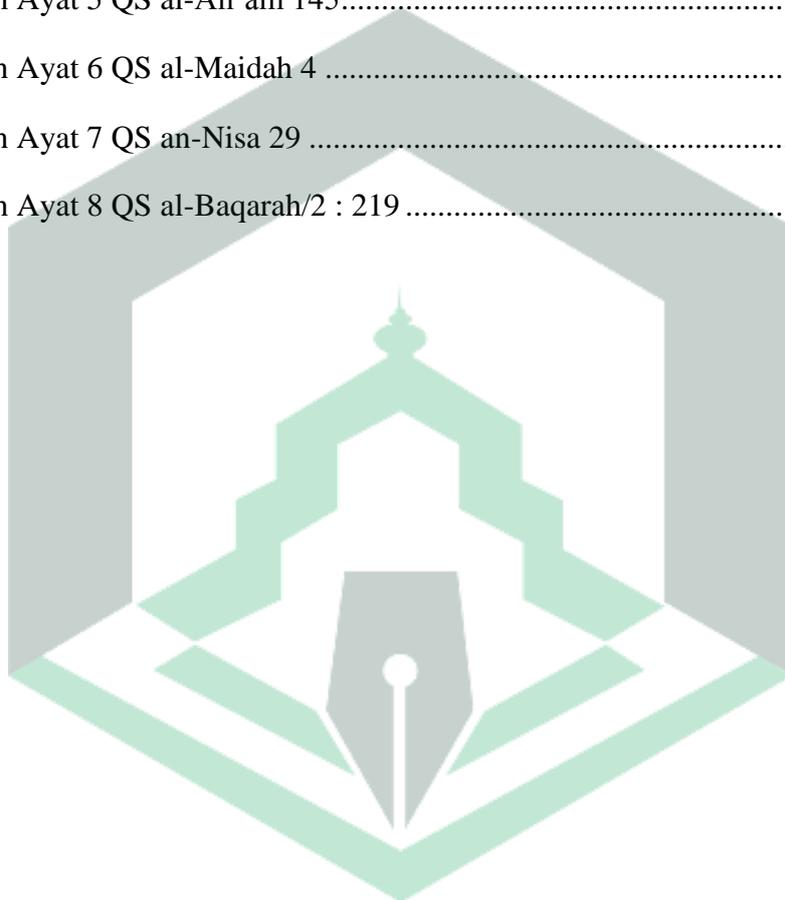
## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>iv</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB DAN SINGKAT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR AYAT.....</b>	<b>xx</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xxi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xxii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xxiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah .....	9
C. Rumusan Masalah .....	9
D. Tujuan Penelitian .....	10
E. Manfaat penelitian.....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>11</b>
A. Penelitian Terdahulu Yang Relevan .....	11
B. Kajian Pustaka.....	13
1. Konsep Makanan Halal.....	13
2. Proses Produk Halal.....	21
3. Pemahaman Pelaku Usaha .....	34
C. Kerangka Pikir.....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
A. Jenis Penelitian.....	39

B. Lokasi Penelitian .....	39
C. Sumber Data .....	39
D. Informasi/Subjek Penelitian .....	40
E. Teknik Pengumpulan Data .....	41
F. Teknik Analisi Data .....	42
G. Teknis Pengabsahan Data.....	44
H. Definisi Istilah .....	45
I. Jadwal Kegiatan .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
A. Hasil Penelitian.....	47
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	47
2. Karakteristik Informan/Subjek Penelitian .....	48
3. Hasil Wawancara Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal .....	51
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	100
1. Pemahaman Masyarakat Terhadap Proses Produk Halal .....	100
a. Konsep Makanan Halal.....	100
b. Proses Produk Halal.....	103
1. Proses Penyembelihan .....	103
2. Proses pengolahan Produk .....	107
3. Proses Penyimpanan Produk .....	109
4. Proses Pengemasan Produk .....	111
5. Proses Pendistribusian produk.....	112
6. Proses Penjualan Produk .....	115
7. Proses Penyajian Produk .....	117
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>121</b>
A. Kesimpulan .....	121
B. Saran.....	121
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>123</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>128</b>

## DAFTAR KUTIPAN AYAT

Kutipan Ayat 1 QS al-Baqarah 168 .....	7
Kutipan Ayat 2 QS al-Baqarah 173.....	14
Kutipan Ayat 3 QS al-Maidah 3 .....	15
Kutipan Ayat 4 QS al-Maidah 88 .....	16
Kutipan Ayat 5 QS al-An'am 145.....	18
Kutipan Ayat 6 QS al-Maidah 4 .....	20
Kutipan Ayat 7 QS an-Nisa 29 .....	20
Kutipan Ayat 8 QS al-Baqarah/2 : 219 .....	21



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 informan Jacia mengelolah bahan menjadi kue tradinional dan nasi kuning .....	62
Gambar 3.2 Informan adriana melakukan pengolahan makanan halal yaitu membuat pisang goreng lalu dijual .....	63
Gambar 3.3 Bahan pengolahan makanan halal yaitu daging ayam oleh informan Ibnu selaku koki di restoran ayam krispi.....	64
Gambar 3.4Tempat penyimpanan ayam krispi di resto ayam krispi cepat saji .....	68
Gambar 3.5 Kemasan yang di gunakan Pedagang kue tradisional .....	74
Gambar 3.6 Kemasan untuk gorengan yang digunakan informan adriana .....	75
Gambar 3.7 Tempet pengemasan untuk ayam krispi dan nasi di Resto cepat saji saat pelanggan meminta makanan untuk take away (dibawa pulang).....	75
Gambar 3.8 Contoh sederhana distribusi yang dilakukan informan Adriana yaitu memindahkan gorengan dari tempat penjualan .....	82
Gambar 3.9 Kondisi warung informan Rosnawati untut berjualan berbagai jenis makanan .....	87
Gambar 3.10 Keadaan warung tempat menjual informan Jacia pedagang kue tradisional .....	88
Gambar 3.11 Kondisi kandang ayam potong informan Milda untuk melakukan usaha jual ayam potong.....	91
Gambar 3.12 Kondisi kandang ayam potong informan Ridwan untuk melakukanusaha jual ayam potong .....	92
Gambar 3.13 Keadaan Toko Informan Usman di Pasar Kec. Sabbang yang digunakan untuk menjual berbagai kebutuhan, seperti bahan pembuatan makanan dan makanan jadi lainnya .....	93

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1    Pertanyaan Wawancara
- Lampiran 2    SK Penguji dan SK Pembimbing
- Lampiran 3    Buku Kontrol
- Lampiran 4    Kartu Kontrol
- Lampiran 5    Persetujuan Pembimbing
- Lampiran 6    Nota Dinas Pembimbing
- Lampiran 7    Nota Dinas Tim Penguji
- Lampiran 8    Halaman Persetujuan Tim Penguji
- Lampiran 9    Surat Keterangan Bebas Mata Kuliah
- Lampiran 10    Sertifikad Mahad
- Lampiran 11    Surat Keterangan Membaca dan Menulis Al-Qur'an
- Lampiran 12    Transkrip Nilai
- Lampiran 13    Sertifikat TOEFL
- Lampiran 14    Sertifikat PBAK
- Lampiran 15    Kuintasi Pembayaran UKT
- Lampiran 16    Cek plagiasi/Turnitin
- Lampiran 17    Dokumentasi Penelitian Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses produk halal saat Wawancara.
- Lampiran 18    Riwayat Hidup

## ABSTRAK

**Nur Fadila, 2023.** “*Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara*”, Skripsi Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Palopo, Pembimbing Dr. Fasiha, M.EI.

Penelitian ini membahas tentang Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap proses produk makanan halal di Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara. Dalam penelitian ini mengangkat masalah pokok yang bertujuan untuk mengetahui pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk makanan halal di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara.

Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara (wawancara) dan dokumentasi. Sumber data yang digunakan oleh peneliti ada dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer ini berasal dari data lapangan yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari buku, jurnal dan Al-Quran. Teknik analisis data melalui mengumpulkan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan dengan keabsahan data melalui teknik triangulasi sumber dan menggunakan bahan referensi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: Pemahaman Pelaku Usaha dalam penelitian terhadap Proses Produk Makanan Halal sudah dipahami oleh para pelaku usaha dari proses penyediaan bahan sampai dengan proses penyajian makanan halal. Kata halal juga sudah tidak asing lagi bagi pelaku usaha di Kec. Sabbang. Pelaku usaha yang menjadi informan dalam penelitian ini memahami definsi makanan halal dan apa saja yang bisa merusak makanan halal. Bukan cuman itu, pelaku usaha juga sangat memperhatikan kehalalan makanan yang di jual serta berupaya menjaga kehalalan makanan tersebut hingga di beli oleh konsumen. Proses produk halal yang telah dipahami oleh para pelaku usaha di Kec. Sabbang tidak hanya sebagai pengetahuan semata bagi mereka, tetapi hal itu juga diterapkan setiap hari dalam melakukan usahanya masing-masing. Tujuan

para pelaku usaha menerapkan makanan yang dijual, para informan berpendapat bahwa ketika kehalalan makanan terjaga maka bisa diyakini bahwa makanan halal bersih aman sehat untuk dikonsumsi dan mendapatkan berkah juga bagi pelaku usaha yang menjual makanan halal

**Kata Kunci :** Pemahaman, Pelaku Usaha, Proses, Makanan Halal



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia memang terkenal dengan berbagai macam jenis kuliner, baik dari makanan berat, minuman, hingga kue-kue tradisional yang di buat dengan cara dan rasa yang unik. Meskipun kue-kue modern semakin banyak di gemari, tetapi makanan atau kue-kue tradisional masih mendapat tempat di hati masyarakat. Namun kesadaran masyarakat masih belum tinggi untuk memilih makanan yang sehat. Masih banyak makanan yang menggunakan pewarna-pewarna sintetis dan tidak layak di gunakan pada makanan.<sup>1</sup> Indonesia sebagai negara dengan mayoritas muslim tepat kiranya memiliki Majelis ulama Indonesia sebagai wadah atau majelis yang menghimpun para ulama, zuama dan cendekiawan muslim Indonesia untuk menyatukan gerak dan langkah-langkah umat Islam Indonesia dalam mewujudkan cita-cita bersama. Di antara lembaga yang dimaksud adalah lembaga pengkajian pangan, obat-obatan dan kosmetik yang biasa disebut LPPOM. LPPOMMUI didirikan pada tanggal 6 januari 1989 untuk melakukan pemeriksaan dan sertifikasi halal.<sup>2</sup>

Salah satu yang ramai dibicarakan oleh masyarakat khususnya muslim adalah pemilihan produk halal dan haram. Dengan perkembangan sains dan

---

<sup>1</sup>Nuniek Hersyastuti, Rudiana Agustini, Amaria, Sari edi cahya ningrum “*pemahaman masyarakat desa marengan laok sumenep terkait makanan sehat dan halal*”. jurnal ABDI, vol.6 juni 2020.

<sup>2</sup>Ahmad Farhan *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* Volume 3, Nomor 1, 2018).

teknologi yang berlaku, produk yang dihasilkan kini lebih bersifat instan, bervariasi dan menarik. Contohnya makanan dengan hasil terdahulu yang hanya dimasak apabila perlu dan ketika hendak dimakan. Cara pengelolaan ini memperlihatkan makanan yang hasilnya kini menimbulkan berbagai persoalan dari segi kandungan, sifat dan fizikal bahan campuran serta bahan akhir yang dihasilkan. Dalam industri pemrosesan makanan, di antara isu yang dikupas adalah melibatkan sembelihan dan produk yang dihasilkan bersumberkan darah. Hal ini kerana sembelihan merupakan di antara aspek utama yang perlu dipastikan supaya setiap produk yang dihasilkan adalah diyakini suci dan halal.

Pemerintah melalui kementerian agama selanjutnya menetapkan keputusan menteri agama nomor 518 tahun 2001 tentang pedoman dan tata cara pemeriksaan penetapan pangan halal dan nomor 519/2001 tentang lembaga pelaksana pemeriksa halal. Kemudian pada tahun 2014 pemerintah menerbitkan jaminan produk halal yang akan di terapkan secara mandatory pada 17 oktober 2019 melalui UUJPH nomor 33 Tahun 2014 dan kini diganti dengan UUJPH nomor 39 tahun 2021. Berlaku secara berangsur menjadikan kebijakan ini akan berlaku terlebih dahulu dengan melalui sosialisai kepada masyarakat dan pelaku usaha, sebagaimana di sampaikan oleh Masuki bertempat di Hotel Millenium, tanah abang jakarta, pada acara diskusi dalam membahas wajib sertifikasi halal.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup>Mailin “*pemahaman masyarakat muslim kota medan terhadap makna halal dan tayib*”  
Jurnal Ilmu komunikasi dan kajian islam Vol. 9 No.1 januari-juni 2022.

Dari data penelitian di Toraja, Penulisan jaminan halal warung makan di berikan logo halal atau tulisan Arab basmalah sebagai bentuk strategi yang dilakukan untuk wisatawan yang beragama Islam, kondisi ini keluar untuk meningkatkan citra produk dan digunakan oleh pemilik warung makan untuk promosi bahwa produk yang ditawarkan adalah halal. Dengan demikian, pemberian label pada warung makan merupakan salah satu strategi pemilik warung untuk menarik wisatawan, karena pemberian label pada warung makan merupakan salah satu bentuk peningkatan citra produk dan promosi. Namun label halal pada warung makan tidak menjamin kehalalan makanannya, karena peneliti melalui observasi menemukan bahwa praktek label halal pada warung makan tersebut tidak bersih, dengan alasan warung tersebut menjual makanan haram. Ini menunjukkan bahwa lemahnya pelaku usaha yang tidak menjaga pengawasan kehalalan terhadap produk haram yang berlabel halal.<sup>4</sup>

Alasan kuat dari fenomena di atas adalah pemilik warung saja memahami bahwa makanan haram bagi umat Islam hanya makan daging babi dan tidak paham bahwa menyembelih tidak membaca basmalah dan tata caranya mencampur makanan haram dianggap sebagai sesuatu yang dilarang. Selain itu untuk diketahui, sertifikasi halal juga menghadapi kendala yaitu keengganan pemilik warung makan untuk mengurus sertifikat halal, salah satunya kendalanya adalah mahalnya biaya sertifikat halal. Kondisi tersebut berdampak pada maraknya pelabelan halal pada produk termasuk pelabelan

---

<sup>4</sup>Fasiha, Muh Ruslan Abdullah, et al "halal labellisation of haram food in makale toraja" jurnal kajian ekonomi islam 2019.

warung makan.<sup>5</sup> Dari penjelasan tersebut sangat jelas bahwa pemahaman tentang proses produk halal sangat kurang, karena tidak memperhatikan kebersihan produk makanan. Padahal kebersihan merupakan salah satu yang sangat penting di dalam proses produk halal.

Pemerintah Kab. Luwu Utara melalui bagian kesejahteraan rakyat (kesra), pernah menggelar sosialisasi persiapan sertifikasi halal yang di laksanakan di aula rapat sekda Kab. Luwu Utara, pada kamis 13 desember 2018. Di dalam rapat tersebut membahas tentang semua produk harus di beri label halal dari MUI termasuk produk lokal yang beredar di Luwu Utara. Karena ini terkait halal atau tidaknya makanan yang akan di konsumsi oleh masyarakat.

Mengingat label juga menjadi pendukung kepercayaan masyarakat terhadap proses produk makanan halal di buat secara baik dan benar sesuai UUJPH No 39 tahun 2021. Permasalahan yang di hadapi masyarakat Luwu Utara khususnya di daerah Kec. Sabbang yaitu mengenai makanan halal, apalagi Kec. Sabbang mayoritas muslim dan pedagang makanan tradisional dan modern banyak di jumpai di sepanjang jalan Kec. Sabbang. Setiap pedagang baik itu makanan tradisional maupun modern harus memperhatikan proses produk halal dari pemilihan bahan sampai kepenyajian harus terjamin halalnya. Saat ini Kec. Sabbang mempunyai 9 Desa, 1 kelurahan dan satu pasar rakyat. Di Kec. Sabbang masih ada beberapa produk yang tanpa label halal yang beredar, biasanya bahan makanan kue, permen, maupun jajanan

---

<sup>5</sup> Fasiha, Muzayyanah Jabani, et al "Understanding reconstruction halal products for halal businesses in tana toraja" jurnal penelitian agama sosial Vol. 6 No.1 2021.

yang banyak disukai oleh anak-anak yang dijual di toko atau warung kecil. Bukan cuma orang dewasa, anak-anak di bawah umur yang belum paham betul arti kata halal menjadi sasaran produk tanpa label halal. Produk/makanan atau jajanan dari luar daerah yang dijual tanpa label halal tersebut banyak dijumpai di pasar tradisional, di toko atau warung-warung kecil. Biasanya produk tanpa label halal dibungkus kemasan bening tanpa adanya keterangan komposisi, dan cara pembuatan produk tersebut sehingga masyarakat tidak bisa melihat bagaimana proses produk tersebut. Contohnya bahan pembuatan kue yang ditimbang dan sudah ditakar dan dibungkus lagi menggunakan kemasan plastik untuk dijual. Contoh lainnya yaitu jajanan yang ada di toko dan di warung-warung kecil yang dimasukkannya tidak ada label halal namun tetap diperjualbelikan, dengan alasan produk tersebut laku terjual. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu kajian untuk mengetahui, memahami bagaimana pemahaman pelaku usaha di Kec. Sabbang mengenai proses produk halal.

Setiap tingkah laku dalam keseharian masyarakat diharapkan dapat menimbulkan dampak yang bermanfaat bagi orang banyak. Tidak terkecuali pada hal-hal pokok yang kerap menjadi kebiasaan masyarakat sejak dulu hingga sekarang. Salah satunya adalah produk makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Sah maupun tidak suatu produk dibuat dimakan umat muslim sudah sangat jelas batas-batasnya. Mengenai ini sudah dipaparkan dalam pesan QS al-Baqarah ayat (168) Allah berfirman:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ  
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Terjemahnya:

*“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi. Dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu”.*<sup>6</sup>

Allah SWT menghalalkan semua makanan yang mengandung mashlahat dan manfaat, baik yang kembalinya kepada ruh maupun jasad, baik kepada individu maupun masyarakat. Demikian pula sebaliknya Allah SWT mengharapkan semua makanan yang memudharatkan atau lebih besar mudharat daripada manfaatnya.

Terkait dengan makanan yang haram dalam Islam ada dua jenis:

1. Ada yang diharamkan karena dzatnya. Maksudnya asal dari makanan tersebut memang sudah haram, seperti: bangkai, darah, babi, anjing dan selainnya.
2. Ada yang diharamkan karena suatu sebab yang tidak berhubungan dengan dzatnya. Maksudnya asal makanannya adalah halal, akan tetapi dia menjadi haram karena adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut. Misalnya, makanan dari hasil mencuri, upah perzinaan dan lain sebagainya. Berkenaan dengan makanan halal dan haram dalam Islam, ulama juga banyak yang mengomentarnya. Salah satunya adalah pernyataan Ibnu Hazm dalam kitabnya (al-Muhalla) “Setiap binatang yang diperintahkan oleh Rasulullah supaya dibunuh maka tidak ada

<sup>6</sup>Kementrian Agama RI , Al-qur'an Terjemah dan tajwid , Bandung: Sygma 2014.

sembelihan baginya, karena Rasul melarang dari menyia-nyiakan harta dan tidak halal membunuh binatang yang dimakan”.<sup>7</sup>

Perilaku konsumsi terhadap produk makanan yang sesuai syariat Islam menjadi hal yang sangat utama, apalagi sejak Pandemi Covid-19 hadir di dunia tepatnya pada akhir tahun 2019 dan menyebar ke seluruh dunia pada Juni 2021. Data menunjukkan salah satu faktor yang menyebabkan hadirnya pandemi tersebut akibat perilaku manusia yang tidak mengkonsumsi makanan secara halal dan baik seperti yang diisukan bahwa Virus Covid-19 berasal dari perilaku manusia di China yang mengkonsumsi daging hewan-hewan liar salah satunya kelelawar sebagai makanannya. Perilaku tersebut telah melanggar prinsip konsumsi dalam Islam yaitu prinsip kebersihan. Prinsip kebersihan artinya barang-barang yang dikonsumsi harus bebas dari kotoran dan menyehatkan.<sup>8</sup> Seiring dengan meningkatnya jumlah populasi muslim di Indonesia, studi dalam konteks pengakuan terhadap produk halal perlu diperiksa lebih lanjut. Produk halal harus diakui sebagai simbol kebersihan, keamanan, dan kualitas tinggi bagi konsumen muslim.<sup>9</sup> Itulah mengapa selain konsep halal proses produk halal harus dipahami masyarakat.

Menurut Benyamin S. Bloom pemahaman adalah kemampuan untuk menginterpretasi atau mengulang informasi dengan menggunakan bahasa

---

<sup>7</sup> Abu Muhammad Ali bin Ahmad, Said bin Hazm al-Andalusi, al-Muhalla bi al-Atsar, (Beyrut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, TT).

<sup>8</sup> Nanang rustandi, Hindun marlina “*pengetahuan produk dan religiusitas terhadap keputusan pembelian makanan berlabel halal pada mahasiswa universitas suryakencana cianjur*” jurnal keuangan dan perbankan syariah. vol. 02, no. 02 september 2022.

<sup>9</sup> Muhammad Salman Al Farisi jurnal Manajemen Bisnis Syariah Vol. 1 No. 02, April-Oktober 2020 .

sendiri.<sup>10</sup> Masyarakat menurut Abdul Syani masyarakat berasal dari kata masyarakat yang artinya bersama-sama.<sup>11</sup> Berdasarkan dari pengertian sebelumnya, dapat dipahami bahwa pemahaman masyarakat adalah suatu langkah atau proses dalam mencapai suatu tujuan dimana terdapat sekumpulan orang yang telah memiliki hukum adat, norma norma, dan berbagai peraturan yang siap ditaati.

Seluruh umat Islam Indonesia mesti menyadari bahwa masalah halal bukan lagi masalah eksklusif di Indonesia tetapi sudah mendunia. Bahkan halal bisa menjadi standar mutu internasional. Namun nyatanya masyarakat umum tidak lagi bisa mengenali dengan mudah mana yang halal dan haram, di karenakan informasi tentang bahan serta proses pengolahannya tidak jelas disampaikan dalam kemasan. Tentu, kondisi seperti itu tidak baik bagi umat Islam yang secara konsisten melaksanakan ajaran agama Islam, namun hal lain yang menjadi permasalahan adalah sebagian masyarakat (umat Islam) tidak peduli dengan kondisi tersebut, sehingga produk yang samar-samar tersebut tetap laku terjual di masyarakat muslim yang kurang tahu makna halal.

Dari latar belakang diatas peneliti tertarik memilih Kec. Sabbang, sebagai objek kajian penelitian. Dari uraian tersebut, maka penulis tertarik mengangkat judul : ”Pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk halal di kawasan kecamatan Sabbang”.

---

<sup>10</sup> Djaali, psikologi pendidikan, ( Jakarta: Bumi Aksara, 2016)

<sup>11</sup> Abdul Syani, Sosiologi: Skematika, Teori dan terapan, ( Jakarta: Bumi aksara , 2018).

## **B. Batasan Masalah**

Pembahasan batasan masalah dalam penelitian ini bertujuan untuk membatasi pembahasan pada pokok permasalahan penelitian saja. Ruang lingkup menentukan konsep utama dari permasalahan sehingga masalah-masalah dalam penelitian dapat dimengerti dengan mudah dan baik.

Merujuk rumusan dan tujuan penelitian yang di kemukakan sebelumnya, serta agar tidak terjadi salah tafsir terhadap hasil penelitian, maka peneliti menganggap perlu untuk memberikan batasan/menyatakan fokus penelitian pada hal-hal sebagai berikut:

1. Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif.
2. Fokus pemahaman proses produk halal dalam penelitian ini adalah pelaku usaha di Kec. sabbang
3. Sumber data penelitian ini hanya terbatas pada pelaku usaha di Kec. sabbang sebagai sumber data primer.
4. Pengambilan data penelitian ini hanya berlangsung pada bulan januari-februari

## **C. Rumusan Masalah**

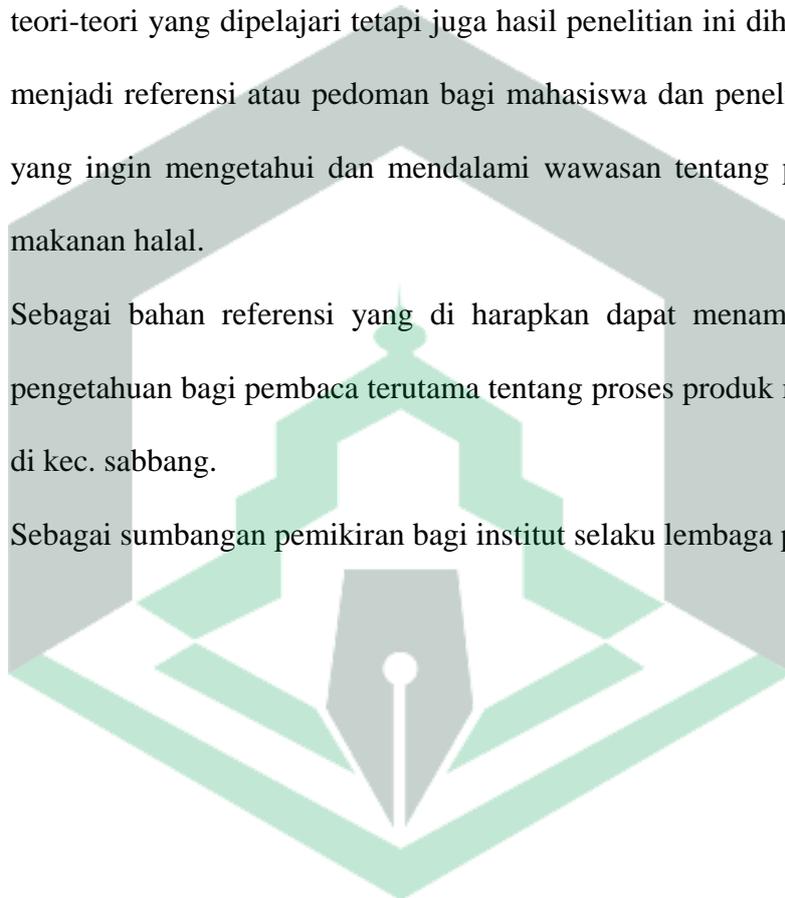
Berdasarkan dari latar belakang, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana pemahaman pelaku usaha di Kec. Sabbang terhadap proses produk makanan halal .

#### **D. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui bagaimana pemahaman masyarakat Kec. Sabbang terhadap proses produk makanan halal.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi penulis sendiri adalah memberikan pengetahuan tidak hanya melalui teori-teori yang dipelajari tetapi juga hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau pedoman bagi mahasiswa dan peneliti selanjutnya yang ingin mengetahui dan mendalami wawasan tentang proses produk makanan halal.
2. Sebagai bahan referensi yang di harapkan dapat menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca terutama tentang proses produk makanan halal di kec. sabbang.
3. Sebagai sumbangan pemikiran bagi institut selaku lembaga pendidikan.



## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu Yang Relevan

Penelitian sebelumnya hanya bertujuan untuk mendapatkan bahan perbandingan, acuan, serta referensi. Selain itu, dapat mencegah asumsi serupa dalam penelitian ini. Oleh karena itu, kajian teori ini memuat hasil penelitian sebelumnya sebagai berikut :

Penelitian R. Amilia destryana ismawati aryo wibisono yang berjudul "Pemahaman Ibu pada Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Anak di Kota Sumenep". Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pemahaman para ibu mengenai produk makan anak berlabel halal. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, secara keseluruhan pemahaman para ibu mengenai makanan berlabel halal sudah baik. Hal ini di tunjukan dengan perhatian para ibu terhadap label halal dalam pemilihan suatu produk makanan untuk anak, mereka yang paling utama sebelum memilih produk makanan dilihat ada tidaknya label halal.<sup>12</sup>

Penelitian Fatmawati sungkawaningrum amin nasrullah yang berjudul "Eksplorasi Peran Perbankan Syariah dalam Memajukan Industri Halal di Sektor Makanan Halal". Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuliitatif. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat di

---

<sup>12</sup> R. Amilia Destriana et.all " *eksplorasi peran perbankan syariah dalam memajukan industri halal di sektor makanan halal* ". Jurnal Bisnis & Akuntansi Volume 9, No. 1, Maret 2019.

simpulkan bahwa perbankan syariah memiliki peranan yang besar dalam ikut serta mengembangkan industri halal di Indonesia. Bukan hanya perbankan syariah yang akan tumbuh, namun pertumbuhan ekonomi di Indonesia juga akan tumbuh dan berkembang.<sup>13</sup>

Muhammad Salman al Farisi dengan judul *Preferensi Masyarakat Terhadap Pembelian Produk Makanan Halal di Dusun Mlangi Yogyakarta*. Dalam penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Dari hasil penelitian ini adalah bahwa masyarakat Dusun Mlangi Yogyakarta mendapatkan informasi mengenai produk makanan halal melalui label halal LPPOMMUI pada kemasan produk makanan.<sup>14</sup>

Adli Febrian dengan judul *“Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Bengkulu*. Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif “. Dari hasil penelitian ini Konsumen Rumah Makan Uda Denai berpendapat bahwa sertifikat halal itu penting karena kita bisa mengetahui dan menjamin kehalalan produk dengan adanya sertifikat halal akan tetapi bukan dengan tidak adanya sertifikat halal usaha rumah makan tersebut tidak halal atau tidak baik, kembali lagi terhadap penilaian masyarakat pasti berbeda, dimana masyarakat juga dapat mengetahui baik atau tidaknya makanan tersebut untuk dikonsumsi<sup>15</sup>.

---

<sup>13</sup> Fatmawati Sungkawaningrum “ *Eksplorasi Peran Perbankan Syariah dalam Memajukan Industri Halal di Sektor Makanan Halal* “. *Jurnal Studi Keislaman* Vol. 5 No. 2 2019.

<sup>14</sup> Muhammad Salman al Farisi *preferensi masyarakat terhadap pembelian produk makanan halal di Dusun Mlangi Yogyakarta*, *Jurnal Penelitian* Vol. 1 No. 02, April-Oktober 2020.

<sup>15</sup> Adli Febrian *“Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu”* Program Studi Ekonomi Syariah tahun 2021.

Ummu nadhiroh, dengan judul Analisis Persepsi Konsumen tentang Label Halal Daging Impor Ditinjau dari Perspektif Ekonomi Syariah di Kota Medan. Dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Dari hasil penelitian adalah melihat dari tingginya faktor pengetahuan dan kesadaran konsumen tentang sertifikasi halal daging impor di Kota Medan, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa dalam hal ini, Kota Medan merupakan wilayah dengan pangsa pasar halal market yang berpeluang besar mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi.<sup>16</sup>

## **B. Kajian Pustaka**

### **1. Konsep Makan Halal**

Menurut Abd rahman dahlan halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan dikonsumsi menurut Islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.<sup>17</sup>

Islam memusatkan umat muslim untuk konsumsi produk yang halal. Bersumber pada hukum Islam ada 3 tipe produk buat muslim yakni halal, haram, dan mushbooh. Halal dalam bahasa arab berarti diizinkan, bisa digunakan, dan sah untuk hukum. Sedangkan menurut himpunan Majelis Ulama Indonesia adalah makanan yang di bolehkan memakannya menurut ajaran Islam. Konsep kemaslahatan dalam hal bersifat universal baik bagi umat muslim maupun non muslim, karena halal tidak hanya mencakup

---

<sup>16</sup>Ummu nadhiroh, "Analisis Persepsi Konsumen Tentang Label Halal Daging Impor Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Syari'ah Di Kota Medan" Program Studi Ekonomi Islam.pada tahun 2020.

<sup>17</sup> Abd Rahman Dahlan, Ushul Fiqh (Jakarta: Sinar Grafika Citra, 2010)

kebutuhan syariah, tetapi juga merupakan konsep keberlanjutan melalui aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan, membuat produk halal dapat diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan makanan dan gaya hidup sehat serta halal. Ini membuktikan bahwa konsep halal sudah di terima oleh muslim dan non-Muslim, dan secara bertahap mulai menjadi gaya hidup.<sup>18</sup> Masyarakat Indonesia sebagai produsen dan penikmat kuliner, khususnya yang beragama Islam hendaknya sangat memperhatikan tentang kehalalan produknya sesuai perintah Allah di dalam Al-quran. Kata haram di sebutkan 72 kali dalam Al-quran, dari 72 itu 19 kali kata haram yang berhubungan dengan makanan. Seperti yang telah di jelaskan dalam QS. al-Baqarah ayat (173) yaitu:

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

Terjemahnya:

*“Sesungguhnya dia hanya mengharapkan atasmu bangkai, darah, daging babi dan (daging) hewan yang di sembelih dengan (menyebut nama) selain Allah tetapi barang siapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah maha pengampun, maha penyayang”.*<sup>19</sup>

Ayat diatas menjelaskan tentang larangan untuk memakan makanan yang haram dalam Islam serta berbagai kondisinya. Makanan yang haram berdasarkan ayat ini antara lain bangkai, darah, daging babi, serta binatang yang di sembelih tanpa menyebut nama Allah.

<sup>18</sup> Hendri Hermawan Adinugraha mila sartika “Halal lifestyle di Indonesia” Jurnal ekonomi syariah vol.05, Nomor 02, April 2019 .

<sup>19</sup> Kementrian Agama RI , Al-qur’an Terjemah dan tajwid , Bandung: Sygma 2014

Adapun mengonsumsi makanan-makanan haram tersebut diperbolehkan jika dalam keadaan terpaksa, keadaan niat untuk mengonsumsi dan tidak mengonsumsi melampaui batas. Dilihat dari perspektif Islam, konsep halal merupakan hal yang vital bagi seorang muslim. Halal berarti boleh dan diizinkan di dalam agama Islam. Oleh karena itu muslim akan mencari produk akan dikonsumsi sesuai dengan ajaran agama yang telah diterima. Hal ini ditandai dengan banyaknya permintaan produk halal yang sudah memiliki sertikat halal di dunia.<sup>20</sup>

a. Syarat-syarat Makanan halal dalam Agama Islam

Pada dasarnya segala sesuatu segala jenis makanan yang berasal dari tumbuhan berupa sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal, kecuali makanan-makanan yang telah Allah sebutkan dalam QS al-Maidah ayat (3) yaitu :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَةُ  
وَالْمَوْقُودَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى  
النُّصَبِ

Terjemahnya:

*“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan*

<sup>20</sup>Abdul Aziz, Y. & Vui, C. N. (2012). The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim's purchasing intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.

(diharmkan bagimu) yang di sembelih untuk berhala.” ( QS. Al Maidah:3).<sup>21</sup>

Dari penjelasan ayat diatas Kriteria makanan halal dalam pandangan Islam adalah:

1. Tidak mengandung babi dan segala sesuatu yang berasal dari babi.
2. Berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai dengan syariat islam.
3. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ-organ manusia kotoran dan lain sebagainya.
4. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengelolaan dan alat transfortasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya.<sup>22</sup>

b. Halal-thayyib dalam Al-quran

Beberapa perintah di dalam Al-quran yang wajib di lakukan oleh umat Islam khususnya dalam konsumsi yang halal dan baik, kata halal-thayyib di sebut sebanyak 8 kali dalam alquran yang berkaitan dengan makanan. Seperti dalam QS al-Maidah ayat 88, yaitu:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَنْفِقُوا لِلَّهِ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Terjemahnya :

“

<sup>21</sup> Kementrian Agama RI , *Al-qur'an Terjemah dan tajwid* , Bandung: Sygma 2014.

<sup>22</sup> Endang Irawan, Dianing Banyu Asih “ *Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal di Indonesia*” Jurnal sosial dan Humaniora Universitas Muhammadiyah Bandung Vol. 2. April 2020.

*“Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”.*<sup>23</sup>

Ayat di atas menjadi rujukan dan anjuran bagi umat Islam untuk berkonsumsi secara materil yang halal dan baik. Konsumsi yang halal yaitu sesuatu yang di perbolehkan oleh syariat Islam dan baik adalah sesuatu yang berkualitas dan bermanfaat jika di konsumsi. Maka cukup jelas, ajaran Islam menganjurkan kehalalan produk dan baik untuk konsumsinya termasuk yang telah di haramkan oleh Allah SWT.<sup>24</sup>

Makanan halal dan baik serta bergizi tentu sangat berguna bagi kita, baik untuk kebutuhan jasmani dan rohani. Hasil dari makanan minuman yang halal sangat membawa berkah, barakah bukan berarti mencukupi kebutuhan sehari-hari dan juga bergizi tinggi. Bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak. Lain halnya dengan hasil dan jenis barang yang memang haram, meskipun banyak sejadi, tetapi tidak berkah, maka Allah menyulitkan baginya rahmat sehingga uangnya terbuang hingga habis dalam waktu singkat.

Diantara beberapa manfaat menggunakan makanan dan minuman halal, yaitu:

1. Membawa ketenangan hidup dalam kegiatan sehari-hari,
2. Dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani,
3. Mendapat perlindungan dari Allah SWT,

<sup>23</sup>Kementrian Agama RI, *Al-qur'an Terjemah dan tajwid*, Bandung: Sygma 2014.

<sup>24</sup>Salman Nasution “konsep halal berbasis ekonomi kreatif dengan sharia regulation dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Sumatera Utara” *jurnal riset akuntansi dan bisnis*. Vol 21 no 2 tahun 2021.

4. Mendapatkan iman dan ketaqwaan kepada Allah SWT,
5. Tercermin kepribadian yang jujur dalam hidupnya dan sikap apa adanya.
6. Rezeki yang diperbolehkan membawa berkah dunia akhirat.<sup>25</sup>

### c. Penyebab keharaman makanan

Ada beberapa penyebab keharaman makanan yaitu:

#### 1. Najis (al-najasah)

Setiap benda yang najis haram dimakan, tetapi tidak semua benda yang haram dimakan itu najis. Haram berhubungan dengan hukum syar'i, sedangkan najis berhubungan dengan sifat benda itu sendiri.

Seperti yang dijelaskan dalam QS al-An'am ayat (145) yaitu:

قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahnya:

*“Katakanlah, tidak kudapati di dalam apa yang di wahyukan kepadaku, sesuatu yang di haramkan memakannya bagi yang memakannya, kecuali daging hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir daging babi – karena semua itu kotor – atau hewan yang di sembelihkan bukan atas (nama) Allah. Tetapi barang siapa terpaksa bukan karena menginginkan dan tidak melebihi-lebihi*

<sup>25</sup>Nurhalima tambunan, Manshuruddin “Makna makanan halal dan baik dalam islam” cv. Cattleya darmaya fortuna 2022.

(batas darurat) maka sungguh, tuhanmu maha pengampun, maha penyayang.<sup>26</sup>

Ada beberapa najishal yang merusak kehalalan makanan yaitu haram dengan sendirinya (*li dzatihi*) Jenis makanan yang di kategorikan haram *li dzatihi* berdasarkan ketentuan nash Al quran yaitu darah, babi, binatang yang menjijikkan (*Al-khabits*), makanan yang berpotensi memabukkan (*Al iskar*), hewan ampibi (*Al barmawi*). Ada juga haram karena factor eksternal (*li ghairihi*). Jenis makanan yang di kategorikan haram *li ghairihi* berdasarkan nash Al quran yaitu Bangkai, makanan yang najis atau terkena najis, binatang yang di sembelih untuk sesaji (berhala), binatang yang di sembelih tanpa membaca basmalah, binatang pemangsa kotoran (*jallalah*), makanan yang di konsumsi berlebihan, makanan yang diperoleh dengan cara yang haram. Najis ada yang ringan (*mukhaffah*) contohnya air kencing bayi yang belum berumur 2 tahun dan belum makan sesuatu apapun kecuali air susu ibunya. Najis sedang (*mutassithah*) terbagi menjadi dua yaitu ainiyah dan hukmiyah contohnya warna, bau, rasa, bekas kecing atau arak yang sudah kering. Najis berat (*mughalladzah*) berasal dari hewan, babi, anjing, serta anak-anak turunannya. Dan najis di maafkan (*ma'fu*) yaitu bangkai hewan yang tidak namun tidak mengeluarkan darah serta nanah sedikitpun.<sup>27</sup>

2. Kotor dan menjijikkan (*al:kadr wal khabts*)

<sup>26</sup>Kementrian Agama RI, *Al-qur'an Terjemah dan tajwid*, Bandung: Sygma 2014

<sup>27</sup> Asmaji muchtar "Dialog Lintas Mazhab Fiqh ibadah & Muamalah" Jakarta: Amzah 2016.

Setiap sesuatu yang kotor (al-kabr) dan menjijikkan (al-khabts) haram untuk di makan.<sup>28</sup> Seperti yang di jelaskan pada pesan QS al-Maidah ayat (4) yaitu :

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ

Terjemahnya:

*“mereka bertanya kepadamu (Muhammad), ‘Apakah yang dihalalkan Bagi mereka?’ Katakanlah, yang di halalkan bagimu adalah makanan yang baik-baik.”*<sup>29</sup>

### 3. Membahayakan Kesehatan (Al-Dlarar)

Makanan lezat tetapi berdampak buruk bagi kesehatan hukumnya haram untuk di konsumsi.<sup>30</sup> Hal ini telah di jelaskan dalam potongan QS an-Nisa ayat 29 yaitu:

وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Terjemahnya:

*“Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah maha penyayang kepadamu.”*<sup>31</sup>

### 4. Memabukkan (khamr)

Menurut Abu ubaidah yusuf dalam bukunya fikih kontemporer, khamr adalah setiap makanan dan minuman yang memabukkan baik itu padat ataupun cair .<sup>32</sup> Larangan mengonsumsi

<sup>28</sup> Fauzan Ra'if Muzakki “Konsep makanan halal dan thayyib terhadap kesehatan dalam Al-quran” Skripsi Ilmu al-quran dan Tafsir 2021.

<sup>29</sup> Kementrian Agama RI , Al-qur'an Terjemah dan tajwid , Bandung: Sygma 2014

<sup>30</sup> Farid “Halal dan Haram Menurut Perspektif Hadis Pandangan Masyarakat Terhadap Produk Halal” Skripsi ushuluddin dan studi islam 2020.

<sup>31</sup> Kementrian Agama RI , Al-qur'an Terjemah dan tajwid , Bandung: Sygma 2014

<sup>32</sup> Bin Mukhtar as Sidawi, Abu Ubaidah Yusuf. Fiqih Kontemporer. Jawa Timur; Al Furqon, 2014

yang mengandung khamr dijelaskan di dalam QS Al-baqarah ayat (2) 219.

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ

Terjemahnya :

*“Mereka bertanya kepadamu tentang khamr dan judi, jawablah bahwa dalam keduanya ada dosa yang besar dan manfaat unyuk manusia. Dosanya lebih besar dan manfaatnya”.*<sup>33</sup>

## 2. Proses Produk Halal

### a. Pengertian Proses Produk Halal

Kotler dan Armstrong mengatakan produk adalah apapun yang dapat ditawarkan kepasar untuk mendapatkan perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>34</sup> Menurut peraturan pemerintah produk adalah barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barang gunaan yang dipakai, di gunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan produk halal adalah produk yang telah di nyatakan halal sesuai dengan syariat islam. Adapun pengertian proses produk halal adalah proses produk yang telah di nyatakan halal sesuai dengan syariat islam.<sup>35</sup> Konsep halal dalam penerapan kebijakan produk halal tidak hanya mencakup persyaratan syariah, tetapi juga mencakup aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan yang berkelanjutan, dan juga

<sup>33</sup> Kementrian Agama RI , *Al-qur'an Terjemah dan tajwid* , Bandung: Sygma 2014

<sup>34</sup> Yenni arfah “Keputusan pembelian produk”. PT Inovasi pratama internasionala, 2022.

<sup>35</sup> UUUJPH No 39 Tahun 2021

membuat makanan halal yang mudah diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan dan gaya hidup.

Proses menuju halal bisa saja dimulai dari persiapan awal sampai akhir, misalnya produk daging halal proses persiapannya bisa saja dimulai dari pemotongan yang kemudian dilanjutkan saat pengepakan (halal packaging), selanjutnya proses pengiriman juga dilakukan secara baik .<sup>36</sup>

UUJPH 39 tahun 2021 menjelaskan tentang

1. Penyembelihan
2. Pengolahan
3. Penyimpanan
4. Pengemasan
5. Pendistribusian
6. Penjualan dan
7. Penyajian.

b. Proses penyembelihan

Penyembelihan adalah metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat Islam dalam memperoleh kehalalan daging suatu binatang untuk dikonsumsi. Penyembelihan atau pemotongan adalah alur proses untuk memproduksi daging aman, sehat, utuh, dan halal.<sup>37</sup>

<sup>36</sup> Nurdin, Novia et al. "Potensi Industri Produk Makanan Halal di Kota Palu" Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam Vol.1 No. 1 2019

<sup>37</sup> Arif al wasim "Etika Penyembelihan Hewan dan Jaminan Keamanan Pangan" Jurnal Penelitian Vol. I No. 01 , Mei 2015.

Menurut kamus Dewan penyembelihan berarti perbuatan menyembelih memotong. Menurut kamus Indonesia pula berarti memotong atau menggorok leher.<sup>38</sup> Dalam bahasa Arab menggunakan kata al-zabh, bagi penulis kitab-kitab fikih menggunakan istilah al-zabah dari kata jarak al-zabh yaitu memotong. Menggunakan al-zabh karena terlalu banyak alat yang dapat digunakan untuk menyembelih hewan.

Penyembelihan menurut bahasa ialah menyempurnakan kematian. Menurut isti'lah ialah memutus jalan makan, minum, nafas dan urat nadi pada leher hewan dengan alat tajam, selain gigi, kuku, tulang dan sesuai syariat. Menyembelih binatang dengan aturan yang ditetapkan oleh hukum syara adalah satu jalan yang menyebabkan daging binatang itu halal untuk dimakan disamping itu memenuhi syarat yang lain. Syarat penyembeli yaitu hendaklah Islam, baik laki-laki maupun perempuan, Syayid Syabiq menambahkan bahwa penyembelihan dilakukan oleh orang Islam yaitu berakal, dan para ulama sepakat bahwa orang yang boleh menyembelih itu ada lima syarat yaitu Islam, Laki-laki, baligh, berakal sehat tidak menyia-nyaiakan sholat. Alat penyembelihan, alat yang digunakan untuk menyembelih itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan melukai dan mengalirkan darah dan terputusnya tenggorokan.

Adapun syarat penyembelihan sebagai berikut:

---

<sup>38</sup> Risa Agustina, Kamus lengkap Bahasa Indonesia, 555.

1. Niat untuk menyembelih seekor hewan yang tertentu atau jenis apabila tidak ditunjukkan niat itu pada diri hewan atau jenisnya tidak halal hasil penyembelihan itu.
2. Menyegerakan keluar roh pada binatang dengan memutuskan halqum dan mari'.
3. Masih adanya hayat Mustaqirrah (hidup yang sempurna sebelum disembelih)
4. binatang yang disembelih hendaklah dari apa yang halal dimakan, tidak harus menyembelih binatang yang tidak halal dimakan, walaupun untuk menyehatkan.
5. Menyembelih dengan alat yang tajam, kecuali gigi, kuku dan tulang.
6. Dilakukan sembelihan dengan sekali potong.
7. Penyembelihan tidak berada dalam ihram.

Penyembelihan harus dilakukan oleh orang Islam atau ahli kitab. Tidak sah sembelihan orang majusi, penyembah dan orang murtad.<sup>39</sup> Penyembelihan dilakukan dengan memotong hulqum (saluran pernafasan, tenggerokan atau trachea) dan *mari'* (saluran makanan, kerongkongan atau *oesophagus*). Kedua organ ini benar-benar terpotong, apabila masih terdapat bagian yang tidak terpotong maka daging hewan sembelihan tersebut haram dikonsumsi. Menurut Ahamad Rifa'i pembacaan basmalah dalam penyembelihan bukan

---

<sup>39</sup> Muhammad Tantowi "Analisis Jaminan Halal pada Pemotongan Ayam Broiler di Kelurahan Perbutulan Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon" Jurnal Hukum Ekonomi syariah 2020.

merupakan syarat yang harus dilakukan dalam penyembelihan, tetapi sunnah, yang menyempurnakan proses penyembelihan dipenuhi dalam proses penyembelihan adalah tidak menyembelih karena selain Allah. Selama motif penyembelihan karena Allah, dagingnya halal dikonsumsi meskipun tidak melafazkan basmalah.<sup>40</sup>

Sesuai UUJPH pasal 7 tahun 2021 tentang lokasi penyembelihan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Terpisah secara fisik antara rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal.
2. Dibatasi dengan pagar tembok paling rendah tiga meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong.
3. Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya.
4. Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal
5. Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi dan
6. Memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.<sup>41</sup>

Pasal 8 menjelaskan tempat penyembelihan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal:

---

<sup>40</sup> Arif Al wasim “*Etika penyembelihan Hewan dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H Ahmad Rifa’i (1786-1870)*” Vol. 1 No. 01, Mei 2015.

<sup>41</sup> UUJPH Pasal 7 Tahun 2021

1. Penampungan hewan
2. Penyembelihan hewan
3. Pengulitan
4. Pengeluaran jeroan
5. Ruang pelayuan
6. Penanganan karkas
7. Ruang pendingin dan
8. Sarana penanganan limbah<sup>42</sup>

Pasal 9 menjelaskan alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan :

1. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal.
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>43</sup>

c. Proses Pengolahan Produk Halal

Menurut Hari Minantyo pengolahan adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan suhu maupun

---

<sup>42</sup> UUJPH Pasal 8 Tahun 2021

<sup>43</sup> UUJPH Pasal 9 Tahun 2021

tidak yang bertujuan untuk membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa pada makanan tersebut, dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.<sup>44</sup>

Sesuai UUJPH No 33 tahun 2021 pasal menjelaskan tempat pengolahan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

1. Penampungan bahan
2. Penimbangan bahan
3. Pencampuran bahan
4. Pencetakan produk
5. Kemasan produk dan / atau
6. Proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.

Pasal 11 tahun 2021 tentang proses pengolahan bahan produk halal yaitu:

Wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

1. Tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan cara yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal.
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam membersihkan alat.

---

<sup>44</sup> Minantyo, Hari "Dasar-dasar pengolahan makanan". Jakarta: Graha Ilmu 2011.

3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>45</sup>

d. Proses Penyimpanan

Menurut Utari dalam penelitiannya, penyimpanan bahan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makan diterima harus segera dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu di gudang atau ruang pendingin.<sup>46</sup>

Sesuai UUJPH pasal 13 tahun 2021 tentang proses penyimpanan bahan produk halal yaitu:

1. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal.
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan
4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>47</sup>

e. Proses Pengemasan

---

<sup>45</sup> Pasal 11 UUJPH 2021

<sup>46</sup> Sarni “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di TOM’S Cafe Tembilahan Kab. Indragiri Hilir Riau” Jom FISIP Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.

<sup>47</sup> Pasal 13 UUJPH 2021

Sesuai UUJPH Pasal 14 dan 15 tahun 2021 tentang proses Pengemasan produk halal yaitu Pasal 14 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

1. Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan
2. Sarana pengemasan produk <sup>48</sup>

Sedangkan Pasal 15 menjelaskan:

1. Tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk yang tidak halal.
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat:
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal. <sup>49</sup>

#### f. Proses Pendistribusian

Menurut Hall distribusi adalah kegiatan untuk mengirimkan produk ke pelanggan setelah penjualan. Sedangkan menurut Subagyo, Nur, & Indra Distribusi merupakan pergerakan atau perpindahan barang atau jasa dari sumber sampai ke konsumen akhir, konsumen atau pengguna, melalui saluran distribusi (distribution channel) dan gerakan

---

<sup>48</sup> Pasal 14 UUJPH 2021

<sup>49</sup> Pasal 15 UUJPH 2021

pembayaran dalam arah yang berlawanan, sampai ke produsen asli atau pemasok.<sup>50</sup>

Distribusi adalah suatu proses penyampaian barang atau jasa dari produsen ke konsumen dan para pemakai, sewaktu dan di mana barang atau jasa tersebut diperlukan.<sup>51</sup>

Sesuai UUJPH Pasal 16 dan 17 tahun 2021 tentang proses Pendistribusian produk halal yaitu Pasal 16 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

- a. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan
- b. Alat transportasi untuk distribusi produk.<sup>52</sup>

Sedangkan Pasal 17 menjelaskan:

1. Tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal.
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan

<sup>50</sup> Wandy Zulkarnean, Lis Dewi Fitriani, et al " *Pengembangan supply chain management Dalam pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency*" Jurnal Ilmiah MEA 2020.

<sup>51</sup> Thesa Nastasya Karundeng Silvy L. Mandey " *Analisis Saluran Distribusi Kayu*" Jurnal Emba Vol.6 No.3 Juli 2018

<sup>52</sup> Pasal 16 UUJPH 2021

4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>53</sup>

g. Proses Penjualan Produk Halal

Menurut Winardi penjualan adalah sebuah proses dimana kebutuhan pembeli dan kebutuhan penjual dipenuhi, melalui antar pertukaran dan kepentingan.<sup>54</sup> Menurut Marbun Penjualan adalah total barang atau produk yang terjual oleh perusahaan dalam jangka waktu tertentu. Menurut Rangkuti penjualan adalah pencapaian yang dinyatakan secara kuantitatif dari segi fisik atau volume atau unit suatu produk. Dari beberapa definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa penjualan adalah aktifitas atau bisnis menjual produk atau jasa.<sup>55</sup> Sesuai UUJPH Pasal 18 dan 19 tahun 2021 tentang proses Penjualan produk halal yaitu Pasal 18 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

1. Sarana penjualan produk dan
2. Proses penjualan produk<sup>56</sup>

Sedangkan Pasal 19 menjelaskan:

1. Tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal

---

<sup>53</sup> Pasal 17 UUJPH 2021

<sup>54</sup> Winardi, Ilmu Dan Seni Menjual, (Bandung:, 1998)

<sup>55</sup> Ahda Segati "Pengaruh Persepsi Sertifikat Halal, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan" Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Volume 3, N0.2 Juli-Desember 2018

<sup>56</sup> Pasal 18 UUJPH 2021

2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, dan
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.<sup>57</sup>

#### h. Proses penyajian Produk

Menurut Danilah penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan. Sedangkan Menurut Nur azizah penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan.<sup>58</sup>

Sesuai UUJPH Pasal 20 dan 21 tahun 2021 tentang proses Penyajian produk halal yaitu Pasal 20 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

1. Sarana penyajian produk dan
2. Proses penyajian produk<sup>59</sup>

Sedangkan Pasal 21 menjelaskan:

1. Tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat,

<sup>57</sup> Pasal 19 UUJPH 2021

<sup>58</sup> Istiyaningsing, Titik Sulistyani ett. all “*Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada penyelenggaraan Makanan Pasien Anak Di RSA UGM*” Jurnal Social Akademik 2020.

<sup>59</sup> Pasal 20 UUJPH 2021

3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan
4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>60</sup>

UUJPH tidak hanya di tujukan untuk memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen semata dengan pemberian sertifikasi halal. Produsen juga menuai manfaat dari UU ini yaitu dengan adanya kepastian hukum terhadap seluruh barang yang diproduksi, sehingga UUJPH akan berdampak positif bagi dunia usaha, jaminan produk halal untuk setiap produk juga dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, mengingat produk yang bersifat halal akan lebih dipilih dan digemari konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan. Hal ini bukan saja diminati oleh muslim tetapi juga masyarakat non muslim, karena masyarakat non muslim beranggapan bahwa produk halal terbukti berkualitas dan sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia.<sup>61</sup>

Pemerintah memiliki tanggung jawab besar melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.<sup>62</sup>

---

<sup>60</sup> Pasal 21 UUJPH 2021

<sup>61</sup> May lim Charity “*Jaminan Produk Halal di Indonrsia*” *Jurnal legislasi Indonesia*, Vol. 14 No. 01, Maret 2017

<sup>62</sup> Ahkam “*Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah*” Vol. XVI, No. 2, Juli 2016.

### 3. Pemahaman Pelaku Usaha

#### a. Pemahaman

Menurut kamus besar Indonesia, pemahaman adalah proses, cara, perbuatan memahami atau memahamkan.<sup>63</sup> Menurut Benyamin S. Bloom pemahaman adalah kemampuan untuk menginterpretasi atau mengulang informasi dengan menggunakan bahasa sendiri.<sup>64</sup> Dari pengertian tersebut maka bisa di simpulkan bahwan pemahaman adalah suatu langka atau proses dalam mencapai suatu tujuan yang perlu adanya pengetahuan sehingga mampu menciptakan adanya cara pandang ataupun pemikiran yang benar akan satu hal. Ada tingkat pemahaman bagi pelaku usaha diukur dengan 8 dasar terkait produk halal, yaitu:

1. Pengetahuan Produk Halal;
2. Proses Produksi;
3. Peralatan Produksi;
4. Persediaan Dan Penyimpanan Makanan;
5. Kondisi Pekerja;
6. Proses Pengemasan Atau Penyajian;
7. Halal
8. Proses Sertifikasi halal

#### b. Pelaku Usaha

Didalam peraturan perundang-undangan di indonesia, tepatnya dalam pasal 1 angka 3 UU Nomor 1999 tentang perlindungan konsumen

<sup>63</sup> Dapertemen pendidikan dan kebudayaan, *kamus besar bahasa Indonesia*, ( Jakarta : Balai pustaka,2017).

<sup>64</sup> Djaali, psikologi pendidikan, ( Jakarta: Bumi Aksara, 2016)

menentukan bahwa “pelaku usaha adalah setiap orang perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.”<sup>65</sup>

### c. Pemahaman tentang kehalalan produk Makanan

Sejak pemberlakuan legalitas Halal, pelaku usaha masih perlu pemahaman secara mendalam tentang indikator makanan halal yang layak konsumsi. Edukasi dan sosialisasi secara massif perlu dilakukan secara kontinyu agar setiap pelaku usaha memiliki pemahaman yang sama tentang pentingnya mengetahui proses produk makanan halal dan mengkonsumsi makanan yang halal baik dari perspektif agama maupun kesehatan.<sup>66</sup> Dari sisi ini, dapat kita pahami bahwa tingkat kepedulian bangsa Indonesia terhadap thayyib terbilang rendah, selain akibat kurangnya kepedulian dan ilmu pengetahuan, juga banyak diakibatkan oleh kurangnya pemahaman agama Islam.

Di dalam UUJPH No. 39 Tahun 2021 beberapa pasal menjelaskan tentang pelaku usaha seperti bagian ke satu pasal 48 yaitu:

1. Informasi, edukasi, dan sosialisai mengenai sistem JPH
2. Pembinaan dalam memproduksi Halal; dan

---

<sup>65</sup> Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. BAB 1, Pasal 1 ayat (3).

<sup>66</sup> Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, “Edukasi Pengolahan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Terhadap Makanan Halal” *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol. 2 No. 1 Maret 2022.

3. Pelayanan untuk mendapatkan sertifikat halal secara cepat, efisien, biaya terjangkau, dan tidak diskriminatif.

Adapun pada pasal 49 yaitu:

1. Memberikan informasi secara benar, jelas, dan jujur;
2. Memisahkan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal;
3. memiliki penyelia halal; dan
4. Melaporkan perubahan komposisi Bahan kepada BPJPH.<sup>67</sup>

### **C. Kerangka Pikir**

Islam memusatkan umat muslim untuk konsumsi produk yang halal. Bersumber pada hukum Islam ada 3 tipe produk buat muslim yakni halal, haram, dan *mushbooh*. Halal dalam bahasa arab berarti diizinkan, bisa digunakan, dan sah untuk hukum. Konsep kemaslahatan dalam hal bersifat universal baik bagi umat muslim maupun non-muslim, karena halal tidak hanya mencakup kebutuhan syariah, tetapi juga merupakan konsep keberlanjutan melalui aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan, membuat produk halal dapat diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan makanan dan gaya hidup sehat serta halal. Ini membuktikan bahwa konsep halal sudah di terima oleh muslim dan non-Muslim, dan secara bertahap mulai menjadi gaya hidup.

---

<sup>67</sup> UUJPH No. 39 pasal 48 & pasal 49 Tentang Pelaku Usaha Tahun 2021

Adapun pengertian proses produk halal adalah proses produk yang telah di nyatakan halal sesuai dengan syariat islam.<sup>68</sup> Produk halal harus diakui sebagai simbol kebersihan, keamanan, dan kualitas tinggi bagi konsumen muslim.

Sejak pemberlakuan legalitas halal, pelaku usaha masih perlu pemahaman secara mendalam tentang indikator proses makanan halal yang layak konsumsi. Edukasi dan sosialisasi secara masif perlu dilakukan secara kontinu agar masyarakat memiliki pemahaman yang sama tentang pentingnya mengonsumsi makanan yang halal baik dari perspektif agama maupun kesehatan. Dari sisi ini, dapat kita pahami bahwa tingkat kepedulian bangsa Indonesia terhadap thayyib terbilang rendah, selain akibat kurangnya kepedulian dan ilmu pengetahuan, juga banyak diakibatkan oleh kurangnya pemahaman agama Islam. Menurut Benyamin S. Bloom pemahaman adalah kemampuan untuk menginterpretasi atau mengulang informasi dengan menggunakan bahasa sendiri.<sup>69</sup> pelaku usaha adalah setiap orang perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.<sup>70</sup>

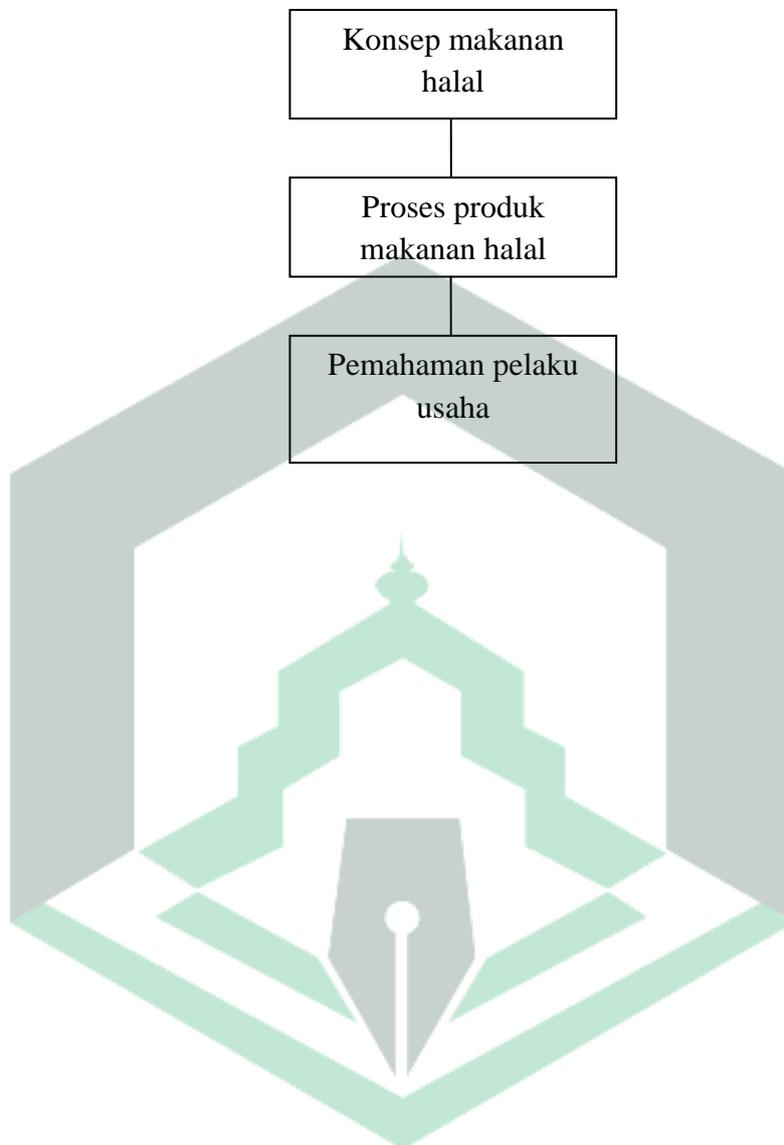
---

<sup>68</sup> UUJPH No 39 Tahun 2021

<sup>69</sup> Djaali, *psikologi pendidikan*, ( Jakarta: Bumi Aksara, 2016)

<sup>70</sup> Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. BAB 1, Pasal 1 ayat (3).

Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan, adapun kerangka pikir dapat di sajikan sebagai berikut:



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif disebut metode yang artistik/lebih bersifat seni tidak menggunakan langkah-langkah yang ketat. Metode penelitian kualitatif terutama di gunakan untuk memperoleh data yang kaya, informasi yang mendalam tentang isu atau masalah yang akan di pecahkan. Metode penelitian kualitatif menggunakan fokus group, interview secara mendalam, dan observasi berperan serta dalam mengumpulkan data.<sup>71</sup> Oleh karena itu, di tuntut keterlibatan peneliti secara langsung di lapangan.

#### **B. Lokasi penelitian**

. Penelitian di lakukan, di Kec. Sabbang, Kab. Luwu utara. Selain itu, lokasi tersebut juga mudah di jangkau sehingga nantinya akan memudahkan peneliti melakukan penelitian.

#### **C. Sumber data**

Sumber data yang di gunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Data primer

---

<sup>71</sup> Sugiyono, *metode penelitian kualitatif*,(cet v bandug: ALFBETA,2020).

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber yang diteliti.

Data primer diperoleh dari lapangan dengan cara wawancara secara langsung kepada subjek peneliti, jadi peneliti ini akan mencari dan menelusuri data riil melalui wawancara langsung kepada narasumber yakni pelaku usaha Kec.sabbang.

b. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui pihak lain yang secara tidak langsung diperoleh tidak langsung dari subjek peneliti yang berwujud dari data dokumentasi atau laporan yang telah tersedia. Artinya, peneliti memperoleh dari data pihak kedua.

Sumber data sekunder dapat diperoleh melalui buku-buku, alquran, jurnal, skripsi, maupun tesis yang membahas tentang proses produk makanan halal.

**D. Informasi/Subjek Penelitian**

Adapun yang menjadi subjek penelitian adalah 10 (sepuluh) Pelaku usaha yang tersebar di Kec.sabbang. Diantaranya yaitu: penjual ayam potong, pedagang kue tradisional, pedagang gorengan, pemilik warung sederhana, pemilik toko di pasar rakyat sabbang dan pemilik warkop. Peneliti juga mengambil informasi dari sebuah restoran ayam krispi cepat saji yang berprofesi sebagai koki, pelayan dan pegawai di bagian Take away dan delivery.

## E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Dalam penelitian kualitatif teknik pengumpulan data yang utama adalah observasi partisipan, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan gabungan ketiganya atau triangulasi.<sup>72</sup>

Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Dalam proses pengumpulan data, penulis menggunakan beberapa teknik sebagai berikut:

- a. Observasi, yaitu proses pengumpulan data dengan cara pengamatan langsung di lapangan mengenai objek penelitian. Observasi dilakukan di daerah Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara.
- b. Interview (wawancara), yaitu percakapan antara dua orang atau lebih, digunakan teknik pengumpulan data yang bertujuan memperoleh informasi dan menemukan dari seseorang lainnya dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan.<sup>73</sup> Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan wawancara terhadap beberapa pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan di dalam penelitian ini.
- c. Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen ini bisa berbentuk tulisan, gambar, misalnya foto, sketsa dan lain-lain. Metode ini digunakan peneliti dengan cara melihat atau

<sup>72</sup>Sugiyono, *metode penelitian kombinasi*, (Bandung: alfabeta 2017).

<sup>73</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen*, (Bandung : Alfabeta, 2016).

menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek, dengan maksud untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan.<sup>74</sup>

## F. Teknik analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian disusun ke dalam pola, memilih mana data yang dianggap penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.<sup>75</sup>

Data yang diperoleh dalam penelitian ini merupakan data mentah yang dianalisis secara seksama sehingga data-data tersebut dapat diangkat ke dalam sebuah pembahasan ilmiah.

Adapun teknik-teknik dalam menganalisis data adalah sebagai berikut:

### a. Mengumpulkan Data

Kegiatan utama dalam setiap penelitian adalah pengumpulan data. Peneliti adalah sebagai instrumen kunci dalam pengumpulan data. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Makin lama di lapangan, jumlah data yang terkumpul akan semakin banyak dan bervariasi.<sup>76</sup>

### b. Reduksi Data

---

<sup>74</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2017).

<sup>75</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen*, (Bandung: Alfabeta, 2016).

<sup>76</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif*(Bandung:Alfabeta, 2018) .

Data mentah yang telah terkumpul yang jumlahnya sangat banyak perlu di reduksi berarti mengurangi data. Reduksi dilakukan dengan memilih data yang dianggap penting, yaitu data yang baru yang belum pernah dikenal, data yang unik yang berbeda dengan data yang lain dan merupakan data yang relevan dengan pertanyaan penelitian. Untuk mereduksi data peneliti juga berbekal dari teori tertentu.<sup>77</sup> Adapun langkah-langkah dalam mereduksi data sebagai berikut:

- 1) Memilih data yang dianggap penting
- 2) Membuat kategori data
- 3) Mengelompokkan data dalam setiap kategori setelah data direduksi.<sup>78</sup>

c. Penyajian data

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah penyajian data. Penyajian data merupakan kegiatan saat sekumpulan data di susun secara sistematis dan mudah dipahami, sehingga memberikan kemungkinan menghasilkan kesimpulan.

Melalui penyajian data tersebut, maka data akan terorganisasikan dan tersusun dalam pola hubungan sehingga akan semakin mudah dipahami.<sup>79</sup>

d. Menarik kesimpulan

<sup>77</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif*(Bandung:Alfabeta, 2018) .

<sup>78</sup>Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2014).

<sup>79</sup>Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2014).

Langkah akhir adalah menarik kesimpulan. Menarik kesimpulan dilakukan secara cermat dengan melakukan verifikasi berupa tinjauan ulang pada catatan-catatan lapangan sehingga data-data yang ada teruji validitasnya.

### G. Teknik Pengabsahan Data

Pengabsahan data adalah standar validitas dari sebuah data yang diperoleh.

#### a. Tringulasi sumber

Yaitu untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara memeriksa data yang diperoleh dari beberapa sumber.<sup>80</sup> Melakukan perbandingan data dengan melakukan pengecekan hasil pengamatan dengan hasil wawancara. Selanjutnya, hasil dari beberapa sumber data tersebut, penelitian kemudian mendeskripsikan dan mengkategorikan mana pandangan yang sama maupun yang berbeda.

#### b. Menggunakan bahan referensi

Pengujian kredibilitas data menggunakan bahan referensi dilakukan untuk membuktikan data yang telah ditemukan di lapangan. Adapun bahan referensi yang peneliti lakukan untuk menjadikan bahan referensi, seperti adanya rekaman wawancara, foto-foto tentang interaksi antara peneliti dengan sumber data atau informan maupun alat bantu lainnya yang mendukung proses berjalannya wawancara.<sup>81</sup>

<sup>80</sup>Sugiyono, *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta 2012)

<sup>81</sup>Lexy J. Moleong, "Metedologi penelitian". (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2009)

## H. Definisi Istilah

### a. Pemahaman

Menurut Benyamin S. Bloom pemahaman adalah kemampuan untuk menginterpretasi atau mengulang informasi dengan menggunakan bahasa sendiri.<sup>82</sup>

### b. Pelaku Usaha

pelaku usaha adalah setiap orang perorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.<sup>83</sup>

### c. Proses

Menurut JS Badudu dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, Proses adalah jalannya suatu peristiwa awal dari awal sampai akhir atau masih berjalan tentang suatu perbuatan, pekerjaan dan tindakan.

### d. Produk

Menurut Kotler & Armstrong, (2001: 346) produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau

<sup>82</sup> Djaali, psikologi pendidikan, ( Jakarta: Bumi Aksara, 2016)

<sup>83</sup> Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. BAB 1, Pasal 1 ayat (3).

kebutuhan. Produk adalah hasil akhir dari proses produksi yang berwujud yang dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen.<sup>84</sup>

e. Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut Notoadmo makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup agar mendapatkan tenaga dan nutrisi.

f. Halal

Menurut Qardhawi halal adalah sesuatu yang mudah (diperkenankan), yang terlepas dari ikatan larangan, dan diizinkan oleh pembuat syariat Islam untuk dilakukan.<sup>85</sup>

## I. Jadwal Kegiatan

Penelitian ini dilakukan mulai dari tanggal 16 Januari 2023 – 20 Februari 2023.

<sup>84</sup> Ekky Suti Wibisno, "Pengaruh Kualitas Produksi, Harga, dan Kepuasan Konsumen UD. Rizky Barokah di Balongbendo" Skripsi Ekonomi dan Bisnis 2019.

<sup>85</sup> Yusuf Qardhawi, Halal dan Haram Dalam Islam Jakarta; Rabbani Press 2000

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Dalam mengerjakan penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kemudian menganalisis data yang bertujuan untuk menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Berikut penyajian hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

##### 1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Secara Geografis Kecamatan Sabbang terletak pada  $02^{\circ}2'46''$  LS  $20^{\circ}45'29''$  LS dan  $119^{\circ}47'35''$  BT- $120^{\circ}11'13''$  BT. Kecamatan Sabbang terletak di sebelah barat setelah Kecamatan Sabbang Selatan dari arah Makassar dengan luas wilayah sekitar 525,08 km<sup>2</sup>. Pemerintah Kecamatan Sabbang membawahi 10 (sepuluh) Desa. Desa yang paling luas wilayahnya adalah Desa Malimbu (114,86 km<sup>2</sup>) atau meliputi 21,87 persen luas wilayah Kecamatan Sabbang, dan Desa yang paling kecil wilayahnya adalah Desa pekendekan yaitu 4,11 km<sup>2</sup> atau sebesar 0,78 persen. Jarak

yang harus di tempuh dari kantor Camat Sabbang ke Ibu kota Kabupaten  $\pm 15$  km, dengan jarak tempuh  $\pm 20$  menit.<sup>86</sup>

Kecamatan Sabbang dengan kondisi alam yang subur mempunyai potensi yang besar di bidang pertanian, perkebunan, hortikultura, peternakan, pertambangan, dan perdagangan. Pengelolaan di beberapa sektor tersebut secara optimal diharapkan dapat meningkatkan pendapatan asli daerah di Kecamatan Sabbang secara umum dan utamanya mendatangkan hasil pendapatan bagi masyarakat setempat.<sup>87</sup>

## 2. Karakteristik Informasi/subjek Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti membutuhkan beberapa informasi dalam melakukan wawancara untuk mendapatkan data, serta mengumpulkan data dari sumber informasi di lapangan, sepuluh pelaku usaha yang menjadi informan di dalam penelitian ini, ada yang sebagai penjual ayam potong, membuat makanan seperti makanan cepat saji dan kue-kue yang biasa ada di pasar tradisional atau di pinggir sepanjang jalan Kec. Sabbang, ada yang sebagai pemilik warung yang menjual berbagai makanan, pemilik toko di pasar sabbang, pegawai/pelayan di resto cepat saji , pemilik warkop, hingga penjual gorengan. Berikut karakteristik informan penelitian.

Informan Rosnawati

<sup>86</sup>Sabbang, "Evaluasi Kinerja Kecamatan", [http://sabbang.luwuutarakab.go.id/upload/dokumen/EVA\\_LUASI-KINERJA-KECAMATAN.pdf](http://sabbang.luwuutarakab.go.id/upload/dokumen/EVA_LUASI-KINERJA-KECAMATAN.pdf). 16 Februari 2023.

<sup>87</sup> Sabbang, "Evaluasi Kinerja Kecamatan", <http://sabbang.luwuutarakab.go.id/upload/dokumen/EVALUASI-KINERJA-KECAMATAN.pdf>. 16 februari 2023.

Rosnawati ( 40 Tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang yang sebagai pelaku usaha yaitu memiliki warung yang menjual produk makanan dan campuran. Kemudian peneliti mewawancarai informan Rosnawati tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 10.15 WIT tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Firna Nilsam

Firna Nilsam (23 Tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang sebagai pelaku usaha yang memiliki warkop di Desa Buntu Terpedo kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Firna nilsam tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 14.30 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Pegi

Pegi (22 Tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang yang kesehariannya sebagai pegawai rumah makan cepat saji di Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Pegi tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 14.55 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Ibnu

Ibnu (22 Tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang yang kesehariannya sebagai koki di rumah makan di Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Ibnu tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 15.10 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Haviva

Haviva (22 tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang pelaku usaha yang kesehariannya sebagai pegawai rumah makan di Kec. Sabbang. bagian take away/delivery Kemudian peneliti mewawancarai informan Haviva tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 15.20 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Jacia

Jacia (51 tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang pelaku usaha yang kesehariannya menjual kue tradisional. Kemudian peneliti mewawancarai informan Jacia tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 19.30 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Ridwan

Ridwan (51 tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang pelaku usaha yang kesehariannya menjual ayam potong di desa Bakka Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Ridwan tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 20.10 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Adriana

Adriana (42 Tahun) yang tinggal di Kec. Sabbang pelaku usaha yang kesehariannya menjual gorengan di Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Adriana tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 20.25 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

#### Informan Milda

Milda (34 Tahun) yang tinggal kec. Sabbang pelaku usaha yang kesehariannya menjual ayam potong di desa Bakka Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Milda tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Rabu 20.40 WIB tanggal 8 Februari 2023”.

Informan Usman ucitra

Usman ucitra (58 Tahun) tinggal di Kec. Sabbang kesehariannya sebagai guru di SMAN 5 Luwu Utara dan palaku usaha yang mempunyai toko di sentral Kec. Sabbang. Kemudian peneliti mewawancarai informan Usman ucitra saat berjualan di pasar. Dan mewawancarai tentang bagaimana proses produk halal. “Wawancara pada Kamis 10.30 WIT tanggal 9 Februari 2023”.

### **3. Hasil Wawancara Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal**

Data dari hasil penelitian yang didapatkan melalui wawancara dilakukan oleh peneliti, dimana informan yang diwawancarai secara mendalam adalah pelaku usaha di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara. Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada informan mengenai pemahaman Proses produk halal. Selain itu juga peneliti melakukan dokumentasi dan observasi terhadap kegiatan pelaku usaha di Kec. Sabbang.

Sebelum peneliti menanyakan proses produk makanan halal kepada informan, peneliti terlebih dahulu mewawancarai informan tentang konsep

makanan halal. Berikut hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti . Dari wawancara terdapat jawaban yang bervariasi, dengan pertanyaan:

a. Konsep Makanan Halal

Wawancara kepada Informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning tentang definisi halal dan devinisi makanan halal.

Jawaban dari informan jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning mengatakan bahwa:

“Halal adalah hal yang boleh dilakukan menurut ajaran islam, sedangkan makanan halal yaitu makanan yang di anjurkan di dalam Al-quran atau yang boleh dimakan oleh umat Islam” .

Wawancara kepada informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning mengatakan bahwa:

“sesuatu yang bisa merusak kehalalan makanan seperi terkena najis contohnya terkena air liur hewan haram atau anjing. sedangkan syarat makanan halal yaitu tidak mengandung hewan yang dilarang dan tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan di dalam Al-qur’an contohnya darah”.

Wawancara kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Adriana sebagai penjual gorengan mengatakan bahwa :

“Halal adalah segala kegiatan yang boleh di lakukan, sedangkan makanan halal adalah makanan yang sudah ditentukan dalam islam dan yang bisa di konsumsi seorang muslim “.

Wawancara kepada Wawancara kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat

makanan halal. Jawaban dari informan Adriana sebagai penjual gorengan mengatakan bahwa:

“Sesuatu yang bisa merusak kehalalan makanan yaitu contohnya dari hasil mencuri sedangkan syarat makanan halal seperti daging sapi yang harus di sembelih dan tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya seperti racun”.

Wawancara kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Milda sebagai penjual ayam potong mengatakan bahwa :

“Halal adalah segala hal yang diizinkan di dalam Islam. Sedangkan makanan halal adalah makanan yang boleh dimakan sesuai ajaran atau aturan dalam Islam”.

Wawancara kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan Milda sebagai penjual ayam potong mengatakan bahwa :

“Sesuatu yang dapat merusak makanan halal adalah adanya kandungan dalam makanan yang haram bisa saja bangkai atau hewan mati yang di olah. Sedangkan salah satu syarat dari makanan halal adalah hewan yang halal harus di sembelih terlebih dahulu”.

Wawancara kepada informan Firna Nilsam sebagai pemilik warkop tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Firna mengatakan bahwa :

“Halal merupakan sesuatu yang bisa dilaksanakan atau dilakukan di dalam Islam. Sedangkan makanan halal merupakan makanan yang di peruntukkan untuk dimakan oleh orang Islam”.

Wawancara kepada informan Firna Nilsam sebagai pemilik warkop tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal.

Jawaban dari informan Firna mengatakan bahwa :

“Hal yang bisa merusak kehalalan makanan seperti yang mengandung babi. Sedangkan syarat makanan halal itu tidak mengandung bahan dari babi”.

Wawancara kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan mengatakan bahwa :

“Halal adalah perbuatan yang di izinkan di dalam Islam. Sedangkan makanan halal adalah makanan yang bisa di konsumsi oleh kita yang beragama Islam”

Wawancara kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan Rosnawati mengatakan bahwa :

“Halal artinya boleh di lakukan untuk seorang muslim. Sedangkan makanan halal adalah makanan yang boleh dimakan dalam ketentuan syariat Islam”.

Wawancara kepada informan Pegi sebagai pegawai restoran ayam krispi tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Pegi mengatakan bahwa :

“Halal yaitu kegiatan yang di bolehkan di dalam Islam. Sedangkan makanan halal adalah makanan yang diboleh di dalam Islam”.

Wawancara kepada informan Pegi sebagai pegawai restoran ayam krispi cepat saji tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan Pegi mengatakan bahwa :

“Makanan bisa rusak kehalalannya saat proses pengolahannya tidak sesuai syariat Islam. Sedangkan syarat makanan halal adalah pengolahannya sesuai syariat Islam seperti penyembelihan”.

Wawancara kepada informan Ibnu sebagai Koki di restoran ayam krispi cepat saji tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan mengatakan bahwa :

“Halal artinya di perbolehkan melakukan sesuatu di agama Islam. Makanan halal adalah makanan dibolehkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam”.

Wawancara kepada informan Ibnu sebagai Koki di restoran ayam krispi cepat saji tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan mengatakan bahwa :

“Sesuatu yang bisa merusak kehalalan makanan yaitu bisa saja mengandung bahan yang tidak halal seperti daging bintang buas, sedangkan syarat makanan halal adalah tidak mengandung sesuatu yang tidak halal”.

Wawancara kepada informan Haviva sebagai pegawai di restoran ayam krispi cepat saji tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Haviva mengatakan bahwa :

“Halal adalah boleh atau bisa melakukan segala sesuatu yang di Izinkan di dalam Islam. Sedangkan makanan halal adalah segala makanan yang bisa dimakan oleh umat Islam sesuai syariat”.

Wawancara kepada informan Haviva sebagai pegawai di restoran ayam krispi cepat saji tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan Havivamengatakan bahwa :

“Makanan halal bisa rusak kehalalannya karena kotor atau membahayakan kesehatan, sedangkan salah satu syarat makanan halal yaitu bersih dan aman atau tidak membahayakan diri sendiri”.

Wawancara kepada informan Usman sebagai pemilik toko di pasar Kec. Sabbang tentang definisi halal dan devinisi makanan halal. Jawaban dari informan Usman mengatakan bahwa :

“Halal artinya di izinkan melakukan sesuatu di dalam Islam. Makanan halal adalah makanan yang hanya boleh di makan sesuai dalam syariat”.

Wawancara kepada informan Usman sebagai pemilik toko di pasar Kec. Sabbang tentang yang bisa merusak kehalalan makanan dan syarat makanan halal. Jawaban dari informan mengatakan bahwa :

“Rusaknya kehalalan makanan bisa disebabkan mengandung bahan yang haram seperti minyak babi atau yang memabukkan. Sedangkan syarat untuk makanan halal adalah tidak mengandung bahan-bahan dari yang haram”.

Dari wawancara di atas peneliti menyimpulkan bahwa 10 pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan dalam penelitian ini mengatakan bahwa halal adalah segala sesuatu yang boleh dilakukan atau di izinkan baik itu yang dilakukan di dalam agama islam. Sedangkan makanan halal menurut informan ialah makanan yang boleh di komsumsi sesuai syariat. Peneliti juga menyimpulkan hasil wawancara informan bahwa syarat makanan halal ialah tidak mengandung hewan non halal, daging halal yang disembelih, tidak mengandung bahan berbahaya, tidak mengandung bangkai dan darah. Sedangkan sesuatu yang bisa merusak kehalalan makanan ialah saat proses pengolahannya tidak sesuai syariat Islam, atau terkena najis, daging hewan non halal dan daging hwean halal yang tidak disembelih.

b. Proses Produk halal

Setelah melakukan wawancara tentang konsep makanan halal, peneliti kemudian mewawancarai pelaku usaha tentang pemahaman para informan terhadap proses produk makanan halal yang diawali dengan proses penyembelihan, proses pengolahan, proses penyimpanan, proses pengemasan, proses distribusi, proses penjualan dan proses penyajian. Berikut hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pelaku usaha sebagai informan:

1. Proses penyembelihan

Peneliti bertanya kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong tentang penyembelihan, bagaimana proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Milda sebagai penjual ayam potong mengatakan bahwa:

“Penyembelihan adalah kegiatan memotong hewan yang halal, proses atau cara penyembelihan yaitu dengan cara menggunakan pisau yang tajam, lalu memotong saluran pada leher yang dibagian depan secara sekali diawali membaca basmalah, menurut saya seorang non muslim tidak bisa melakukan penyembelihan karena proses penyembelihan dilakukan sesuai syariat islam”

Peneliti bertanya kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong tentang penyembelihan, bagaimana proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Ridwan sebagai penjual ayam potong mengatakan bahwa:

“Penyembelihan yaitu pemotongan langsung pada hewan yang halal saja menggunakan cara sesuai syariat islam atau harus diawali dengan bacaan basmalah lalu memotong leher memutus saluran makanan dan pernapasan. Wajib menggunakan alat yang tajam atau pisau yang tajam agar tidak terlalu menyiksa hewan yang disembelih. seorang non muslim bisa menyembelih tapi tidak halal untuk dikonsumsi untuk kita yang beragama Islam, karena pasti tidak sesuai dengan syariat”.

Peneliti bertanya kepada informan Ibnu sebagai koki di restoran ayam krispi cepat saji tentang penyembelihan, bagaimanapun proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Ibnu sebagai koki di restoran ayam krispi cepat saji mengatakan bahwa:

“Penyembelihan adalah kegiatan memotong hewan halal, alat yang digunakan harus tajam dan membaca basmalah sebelum melakukan memotong leher atau saluran pernapasan pada hewan. Jika seorang non muslim melakukan penyembelihan menurut saya tidak sah. Karena menurut saya cara mereka memotong hewan berbeda dengan syariat islam”.

Peneliti bertanya kepada informan Usman sebagai pemilik toko di pasar Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimanapun proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Usman mengatakan bahwa:

“Penyembelihan yaitu proses pemotongan hewan halal, prosesnya harus sesuai syariat Islam, proses penyembelihan harus menyediakan alat yang tajam kemudian cara menyembelih dengan membaca basmalah terlebih dahulu memotong bagian leher depan

artinya memutus tempat nafas. Dan menurut saya jika jika penyembelihan dilakukan oleh non muslim itu tidak sah karena yang saya ketahui penyembelihan harus dilakukan oleh orang muslim”.

Peneliti bertanya kepada informan Ronawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimanan proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Rosnawati mengatakan bahwa:

“Penyembelihan adalah pemotongan yang dilakukan untuk hewan halal. Proses penyembelihan diawali membaca basmalah menggunakan alat yang tajam atau parang, kemudian memotong bagian depan leher untuk memutus aliran pernafasan pada hewan. memotong juga tidak langsung memutuskan leher hewan yang di sembelih. Menurut saya jika non muslim melakukan penyembelihan maka hilanglah kehalalan daging hewan tersebut. Karena cara pemotongannya berbeda jauh dari syariat Islam”.

Peneliti bertanya kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimanan proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Firna mengatakan bahwa:

“Penyembelihan yaitu memotong hewan yang halal. Proses penyembelihan yang saya ketahui diawali membaca basmalah, menggunakan alat yang tajam, memotong leher hewan bagian depan namun tidak sampai terputus. Kemudian menurut saya tidak terjaga kehalalan hewan halal jika di sembelih oleh non muslim”.

Peneliti bertanya kepada informan pegi sebagai pegawai/pelayan di restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang penyembelihan,

bagaimanan proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Pegi mengatakan bahwa:

“Penyembelihan adalah kegiatan memotong hewan halal. Proses penyembelihan yang saya pahami yaitu pertama menyediakan alat yang tajam kemudian membaca basmalah sebelum memotong leher hewan bagian depan namun tidak sampai putus. Menurut saya penyembelihan tidak sah jika dilakukan oleh non muslim. Karena penyembelihan bergantung dengan syariat Islam”.

Peneliti bertanya kepada informan Jacia sebagai pedagang kue tradisional dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimanan proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Jacia mengatakan bahwa:

“Penyembelihan artinya pemotongan terhadap hewan halal. Proses penyembelihan harus sesuai syariat dengan cara menggunakan alat yang tajam agar tidak menyiksa hewan, membaca basmalah sebelum memotong hewan, memotong bagian depan untuk memutuskan saluran nafas dan makanan, memotong juga tidak sampai putus antara kepala dan badan hewan. Menurut saya tidak sah atau hilangnya kehalalan pada hewan halal jika dipotong oleh non muslim. Karena beda cara pemotongannya”.

Peneliti bertanya kepada informan Adriana sebagai pedagang gorengan di Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimanan proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Adriana mengatakan bahwa:

“Penyembelihan adalah proses pemotongan hewan halal. Proses penyembelihan dilakukan oleh seorang muslim menggunakan alat yang tajam, cara memotong yaitu pada bagian leher depan memutuskan aliran pernafasan dan makanan pada hewan namun

tidak sampai putus dan diawali membaca basmalah. Menurut saya proses penyembelihan dilakukan non muslim itu tidak sah karena berbeda keyakinan dan proses pemotongan juga berbeda”.

Peneliti bertanya kepada informan Haviva sebagai pegawai restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang penyembelihan, bagaimana proses penyembelihan dan bagaimana tanggapan jika seorang non muslim yang menyembelih hewan halal.

Jawaban informan Haviva mengatakan bahwa:

“Penyembelihan yaitu pemotongan hewan yang halal. Proses penyembelihan yang saya ketahui yaitu menggunakan alat yang tajam, membaca basmalah sebelum memotong di leher bagian depan hewan agar memutus pernafasan pada hewan namun tidak sampai memisahkan badan dan kepala hewan yang disembelih. Menurut tidaklah halal jika penyembelihan dilakukan oleh non muslim karena penyembelihan memang harus dilakukan oleh orang yang beragama Islam, jika tidak maka akan hilang kehalalan hewan halal tersebut”.

Dari wawancara di atas penulis menyimpulkan bahwa semua pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan dalam penelitian ini mengatakan bahwa penyembelihan yaitu proses atau kegiatan memotong hewan halal. Para informan/pelaku usaha menjawab bahwa proses penyembelihan harus dilakukan oleh orang yang beragama Islam dan proses penyembelihan harus menggunakan alat yang tajam, memotong pada bagian leher depan untuk memutus aliran makanan dan aliran nafas pada hewan namun tidak sampai putus leher hewan yang disembelih.

## 2. Proses pengolahan

Setelah melakukan wawancara tentang penyembelihan, peneliti kemudian melanjutkan melakukan wawancara terhadap pelaku usaha

yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang pengolahan makanan halal. Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Wawancara kepada informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning mengatakan bahwa:

“Pengolahan makanan halal yaitu proses pembuatan makanan halal, karena makanan yang akan dibuat itu halal, maka ruangan beserta alat tidak boleh disamakan karena hal tersebut bisa merusak kehalalan makanan saat proses pembuatan makanan halal, hal ini sama seperti yang saya lakukan selama menjadi pelaku usaha sebagai pedagang kue dan nasi kuning”.



**Gambar 3.1** informan Jacia mengolah bahan menjadi kue tradisional dan nasi kuning

Wawancara kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan

tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Adriana sebagai penjual gorengan mengatakan bahwa:

“Menurut saya pengolahan makanan halal adalah pengolahan menggunakan bahan dan alat yang bersih dan tidak di gunakan untuk mengolah bahan pembuatan makanan tidak halal. Ruangnya juga harus berbeda karena bisa saja terkena najis jika di satukan di dalam ruangan untuk proses pengolahan makanan halal dan tidak halal.”



**Gambar 3.2** Informan adriana melakukan pengolahan makanan halal yaitu membuat pisang goreng lalu dijual

Wawancara kepada informan Haviva sebagai pegawai restoran ayam krispi cepat saji tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Haviva sebagai pegawai resto ayam krispi cepat saji mengatakan bahwa:

“Menurut saya pengolahan makanan halal adalah kegiatan membuat makanan halal, menggunakan bahan halal saat pengolahan makanan halal harus menggunakan rungan khusus

karena untuk menjaga kehalalan makanan. Begitupun dengan alat yang digunakan tidak boleh menggunakan bekas pengolahan makanan halal”.

Wawancara kepada informan Ibnu sebagai koki restoran ayam krispi cepat saji tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Ibnu sebagai koki di restoran ayam krispi cepat saji mengatakan bahwa:

“Pengolahan makanan halal menurut saya yaitu proses membuat makanan halal, dari bahan harus halal begitupun alatnya. Rungan yang digunakan untuk mengolah makanan halal menurut saya harus dipisahkan agar nanti tidak tercampur bahan makanan non halal, kalau bisa rumah makan yang membuat makanan halal secara langsung di tempat tidak lagi membuat makanan jenis non halal”.



**Gambar 3.3** Bahan pengolahan makanan halal yaitu daging ayam oleh informan Ibnu selaku koki di restoran ayam krispi

Wawancara kepada informan Pegi sebagai pelayan restoran ayam krispi cepat saji tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Pegi di restoran ayam krispi cepat saji mengatakan bahwa:

“Menurut saya pengolahan makanan halal adalah proses kegiatan membuat makanan halal menggunakan bahan makan halal. Menurut saya sebaiknya ruangan harus dipisah agar terjamin halalnya, begitupun dengan alat yang digunakan harus khusus untuk mengolah makanan halal”.

Wawancara kepada informan Firna sebagai pemilik warkop tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Firna sebagai pemilik warkop mengatakan bahwa:

“Menurut pemahaman saya, pengolahan makanan halal yaitu membuat makanan halal yang terbuat dari bahan halal. Menurut saya terlalu bahaya jika pengolahan makanan halal di gunakan juga untuk pengolahan makanan non halal, maka dari itu harus dipisah, begitupun alat yang digunakan harus dipisah untuk pengolahan makanan halal dan non halal”.

Wawancara kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada

pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Rosnawati sebagai pemilik warung mengatakan bahwa:

“Pengolahan makanan halal adalah kegiatan membuat makanan halal, bahan yang digunakan juga halal. Menurut saya ruangan pengolahan makanan halal harus dipisahkan untuk ruangan pengolahan makanan non halal. Menurut saya alat bekas non halal yang digunakan bisa dipakai untuk pengolahan makanan halal asalkan dicuci bersih, tapi sebaiknya untuk menghilangkan keraguan lebih baik dipisahkan”.

Wawancara kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Milda sebagai penjual ayam potong mengatakan bahwa:

“Pengolahan makanan halal adalah pembuatan makanan halal yang di buat dari bahan yang halal juga. Karena ini pengolahan makanan halal maka di haruskan di pisah untuk pengolahan makanan halal dan non halal, hal tersebut sama dengan alatnya tidak digunakan secara bergantian. karena menurut saya lebih baik menghindari hal yang bisa merusak kehalalan makanan”.

Wawancara kepada informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar Kec. Sabbang tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar

Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses pengolahan makanan halal adalah pembuatan makanan halal yang dibuat dari bahan yang halal juga. Karena ini mengenai makanan halal yang akan dikonsumsi maka ruangan yang digunakan harus terhindar dari non halal artinya tidak digunakan juga mengolah makanan non halal. Begitupun dengan alat yang digunakan harus khusus untuk makanan halal saja”.

Wawancara kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong

Kec. Sabbang tentang pengolahan makanan halal yang diketahui oleh informan, lalu apakah boleh menggunakan ruangan yang sama pada pengolahan makanan tidak halal dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan halal dan tidak halal sama.

Jawaban dari informan Ridwan sebagai penjual ayam potong Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Pengolahan makanan halal adalah membuat makanan halal, Menurut saya karena ini proses pengolahan makanan halal maka dari ruangan dan alatnya juga harus khusus yang digunakan untuk mengolah makanan halal saja”.

Dari hasil wawancara di atas tentang proses pengolahan makanan halal penulis menyimpulkan bahwa para pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan mengatakan bahwa pengolahan adalah proses atau kegiatan membuat makanan halal, yang dimana bahan yang digunakan juga halal. Informan juga mengatakan bahwa tempat proses atau ruangan pengolahan makanan harus dipisah demi menjaga kehalalan makanan. Begitupun dengan alat yang digunakan harus khusus untuk makanan halal saja. Mengenai alat yang digunakan berbeda dengan pendapat informan Rosnawati yang

mengatakan bahwa alat bekas pengolahan makanan halal bisa digunakan jika dicuci bersih terlebih dahulu. Namun pendapat tersebut ditambah lagi dengan mengatakan bahwa jika masih keraguan sebaiknya menggunakan alat yang bukan bekas dari pengolahan makanan non halal.

### 3. Proses Penyimpanan

Setelah melakukan wawancara tentang pengolahan peneliti kemudian melakukan wawancara terhadap pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang proses penyimpanan makanan halal. Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Peneliti bertanya kepada informan Haviva sebagai pegawai restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Haviva mengatakan bahwa:

“Menurut saya penyimpanan makanan halal yaitu makanan halal yang sudah di buat lalu disimpan sebelum ke proses selanjutnya, menurut saya jika ruangan cukup luas mungkin bisa di tempatkan yang sama tapi harus ditandai biar orang tidak salah ambil, dan untuk alat saya tidak setuju jika digunakan secara bergantian untuk yang halal dan non halal”.



**Gambar 3.4** Tempat penyimpanan ayam krispi di resto ayam krispi cepat saji. Peneliti bertanya kepada informan Pegi sebagai palayan restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Pegi mengatakan bahwa:

“Menurut saya penyimpanan makanan halal adalah proses menyimpan makanan halal di tempat yang sudah disiapkan. Menurut saya ruangan untuk menyimpan sebaiknya tidak disamakan untuk yang makanan tidak halal demi menjaga kehalalan makanan tersebut begitun dengan alat penyimpan sebaiknya tidak digunakan secara bergantian”.

Peneliti bertanya kepada informan Ibnu sebagai Koki restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Ibnu mengatakan bahwa:

“Proses penyimpanan makanan halal adalah memindahkan makanan yang sudah matang ke tempat penyimpanan agar awet atau tidak mudah rusak. Menurut saya penyimpanan makanan halal harus dipisah karena bisa saja aroma dari makanan tidak halal lebih

tajam dan merusak kehalalan makanan. Begitupun dengan alat yang digunakan sebaiknya dipisah dan tidak digunakan untuk makanan tidak halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Jacia sebagai pedagang kue tradisional dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Jacia mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyimpanan makanan halal yaitu kegiatan menyimpan an halal pada suatu tempat, menurut saya tidak disarankan menyimpan makanan halal dan non halal di dalam satu ruangan karena bisa mengganggu atau merusak halalnya makanan. Alat yang digunakan juga sebaiknya tidak dipakai secara bergantian”.

Peneliti bertanya kepada informan Adriana sebagai pedagang gorengan di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Adriana mengatakan bahwa:

“Proses penyimpanan makanan halal menurut saya menyimpan makanan yang sudah jadi di tempat penyimpanan. Menurut saya ruangan dan alat penyimpanan harus di pisah demi menjaga kehalalan makanan yang di simpan”.

Peneliti bertanya kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di

simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Milda mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyimpanan makanan halal adalah proses menyimpan untuk makanan halal saja. Artinya dari ruangan sampai alat yang digunakan khusus untuk makanan halal dan tidak di gunkan juga untuk makanan non halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Ridwan mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyimpanan makanan halal adalah kegiatan menyimpan makanan yang sudah di olah. Rungan dan alat tidak disamakan dengan makanan tidak halal karena bisa saja merusak halalnya makanan dan menjadi keraguan orang untuk memakan makanan tersebut”.

Peneliti bertanya kepada informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Usman mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyimpanan makanan halal adalah kegiatan menyimpan makanan halal yang sudah matang. Menurut saya ruangan dan alat untuk penyimpanan makanan halal harus berbeda karena akan berpengaruh halalnya makananan nantinya jika disamakan dengan makanan non halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Rosnawati sebagai Pemilik warung di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Rosnawati mengatakan bahwa:

“Proses penyimpanan makanan halal adalah proses dimana ketika makanan sudah matang disimpan terlebih dahulu di tempat yang sudah disediakan. Menurut saya ruangan berpengaruh jika ruangan tersebut tertutup dan tidak ada udara yang masuk sehingga makanan halal diragukan kehalalannya karena aroma yang tercampur di dalam ruangan jadi lebih baik di pisahkan. Begitupun dengan alat yang digunakan untuk menyimpan makanan harus dipisah”.

Peneliti bertanya kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyimpanan makanan halal, lalu apa boleh makanan non halal dan tidak halal di simpan di dalam dalam ruangan yang sama dan menggunakan bekas alat penyimpanan non halal.

Jawaban informan Firna mengatakan bahwa:

“Proses penyimpanan makanan halal ada kegiatan menyimpan makanan yang sudah dibuat lalu di simpan lagi agar awet atau tidak mudah rusak. Untuk ruangnya lebih baik di pisahkan karena menurut saya kebanyakan orang ragu memakan makanan halal namun disimpan di dalam satu ruangan dengan makanan non halal. Alatnya pun harus dipisah agar menjaga kebersihan dan kehalalan makanan yang disimpan”.

Dari hasil wawancara diatas yang dilakukan peneliti tentang proses penyimpanan makanan halal peneliti berkesimpulan bahwa para

informan mengatakan proses penyimpanan makanan halal adalah kegiatan menyimpan makanan yang telah di olah dan sudah jadi, kemudian disimpan ditempat penyimpanan agar awet dan tidak mudah rusak. Semua informan mengatakan bahwa lebih baik ruangan penyimpanan makanan halal di pisahkan, namun ada juga yang berpendapat bahwa boleh di dalam satu ruangan jika ruangan tersebut luas dan makanan halal dan makanan tidak halal harus ditandai agar orang tidak salah mengambil makanan yang telah disimpan. Begitupun dengan alat untuk penyimpanan makanan halal, para informan mengatakan bahwa alat penyimpanan harus dipisah atau tidak digunakan secara bergantian. Hal tersebut untuk menjaga kehalalan makanan yang disimpan.

#### 4. Proses Pengemasan

Setelah melakukan wawancara tentang penyimpanan peneliti kemudian melanjutkan wawancara terhadap pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang proses pengemasan makanan halal. Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Wawancara kepada informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan makanan halal menurut saya kegiatan mengemas atau membungkus makanan halal. bahan pengemasan makanan halal menurut saya berbeda. Kalau yang saya jual saya menggunakan kertas nasi untuk kemas nasi kuning dan daun pisang yang sudah bersih untuk kue. Artinya bahan yang digunakan untuk pengemasan makanan halal harus ramah lingkungan dan tidak berbahaya untuk menjadi kemas makanan, karena yang dikemas itu makanan halal maka tidak boleh menggunakan alat untuk pengemasan makanan non halal”.



**Gambar 3.5** Kemasan yang di gunakan Pedagang kue tradisional

Wawancara kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemas makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Adriana sebagai penjual gorengan Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan membungkus makanan sebelum dijual. Bahan yang bagus untuk pengemasan makanan yaitu plastik yang bening khusus untuk makanan karena sepahaman saya plastik bening lebih ramah lingkungan untuk makanan daripada plastik berwarna, karena yang dikemas adalah makanan halal maka tidak dianjurkan untuk menggunakan alat pengemasan makanan tidak halal agar menjaga kehalalan makanan”.



**Gambar 3.6** Kemasan untuk gorengan yang digunakan informan adriana

Wawancara kepada informan Haviva sebagai pegawai resto ayam ksripi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Haviva sebagai pegawai resto ayam ksripi cepat saji Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan untuk mengemas makanan halal menggunakan bahan pengemasan yang aman, contoh bahan pengemasan makan yang bagus seperti kotak makan yang terbuat dari kertas atau kertas nasi. Alat yang digunakan harus khusus untuk makanan halal saja karena menurut saya pengemasan harus terjaga kebersihannya apalagi kehalalan makanan yang dijual”.



**Gambar 3.7** Tempet pengemasan untuk ayam krispi dan nasi di Resto cepat saji saat pelanggan meminta makanan untuk take away (dibawa pulang)

Wawancara kepada informan Ibnu sebagai koki resto ayam ksripi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Ibnu sebagai koki resto ayam ksripi cepat saji Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan adalah kegiatan untuk mengemas makanan halal, saat mengemas makanan halal bahan yang di gunakan juga harus bersih dan aman. Sekarang sudah zaman teknologi yang tinggi dimana kemasan makan sudah banyak tinggal kita yang memilih. Menurut saya alat yang digunakan untuk proses pengemasan jangan digunakan untuk melakukan proses pengemasan makanan non halal, karena bisa merusak kehalalan makanan yang dijual”.

Wawancara kepada informan Pegi sebagai pelayan resto ayam ksripi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Pegi sebagai pelayan resto ayam ksripi cepat saji

Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan mengemas makanan halal sebelum di jual nantinya. Menurut saya bahan pengemasan makanan halal harus menggunakan bahan yang aman artinya tidak berbahaya atau mempengaruhi kehalalan makanan, lalu alat yang digunakan untuk mengemas makanan halal tidak digunakan secara bergantian untuk mengemas makanan non halal”.

Wawancara kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Milda sebagai penjual ayam potong Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan menurut saya adalah kegiatan untuk mengemas makanan, menurut saya bahan yang digunakan untuk pengemasan makanan terbuat dari bahan yang aman dan awet untuk mengemas makanan agar bisa menjaga makanan halal sebelum dikonsumsi. Karena ini proses makanan halal maka tidak dianjurkan untuk menggunakan alat pengemasan makanan tidak halal”.

Wawancara kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Ridwan sebagai penjual ayam potong Kec.

Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan untuk mengemas makanan yang berguna untuk menjaga makanan agar bisa awet, kemudian menurut saya bahan yang bagus untuk makanan halal adalah yang tidak membahayakan atau yang tidak merusak makanan. Alat yang digunakan untuk pengemasan makanan halal sebaiknya tidak digunakan secara bergantian untuk proses pengemasan makanan non halal”.

Wawancara kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Firna sebagai pemilik warkop Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan adalah kegiatan membungkus makanan yang bertujuan agar makanan halal bisa awet dan terjaga juga kehalalannya. Menurut saya bahan pengemasan makan halal yang bagus adalah terbuat dari bahan yang aman artinya jika digunakan untuk mengemas makanan halal tidak merusak rasa dan kehalalan makanan tersebut. Maka dari itu alatnya juga tidak boleh digunakan secara bergantian untuk mengemas makanan non halal”.

Wawancara kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari Rosnawati sebagai pemilik warung Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan untuk memasukkan makanan halal kedalam kemasan, bahan pengemasan yang bagus yaitu biasanya plastik khusus makanan atau strafom / kotak nasi yang hanya sekali pakai. Proses pengemasan harus menggunakan alat yang khusus pengemasan makanan halal saja, tidak menggunakan makan non halal”.

Wawancara kepada informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar di Kec. Sabbang tentang proses pengemasan makanan halal, bahan pengemasan seperti apa yang bagus untuk kemasan makanan halal dan bolehkah alat pengemasan makanan halal di gunakan secara bergantian untuk makanan non halal juga.

Jawaban dari informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses pengemasan makanan halal menurut saya yaitu kegiatan yang dilakukan untuk membungkus makanan halal, yang saya ketahui bahan yang bagus untuk kemasan pada makanan halal yaitu terbuat dari bahan yang tidak terkonbinasi dengan sesuatu yang haram. yang saya ketahui alat yang digunakan saat proses makanan halal sebaiknya jangan menggunakan bekas makanan non halal”.

Dari hasil wawancara diatas yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses pengemasan makanan halal peneliti berkesimpulan para informan mengatakan bahwa proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan mengemas, membungkus makanan sebelum di jual atau dibawa berpergian hal tersebut bertujuan untuk menjaga makanan agar tetap awet atau

menjaga kualitas makanan halal. Bahan kemasan yang bagus menurut para informan untuk pengemasan makanan halal adalah bahan yang khusus untuk pengemasan makanan artinya hal tersebut tidak berbahaya dan tidak merusak makanan atau merusak kehalalan makanan.

Semua informan mengatakan alat untuk melakukan proses kegiatan pengemasan sebaiknya tidak menggunakan alat yang bekas untuk proses pengemasan makanan non halal. Para informan mengatakan hal ini bertujuan untuk tetap menjaga kehalalan makanan sampai dikonsumsi oleh konsumen.

#### 5. Proses Distribusi

Setelah melakukan wawancara tentang pengemasan peneliti kemudian melakukan wawancara terhadap pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang proses distribusi makanan halal. Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Peneliti bertanya kepada informan Ibnu sebagai Koki restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses distribusi makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Ibnu mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses distribusi makanan halal adalah proses kegiatan memindahkan makanan halal ke tempat penjualan

sebelum di lakukannya transaksi jual beli. Menurut saya alat yang digunakan untuk melakukan kegiatan distribusi atau memindahkan makanan halal ke tempat yang disediakan harus menggunakan alat yang semestinya hanya di gunakan untuk makanan halal saja, begitupun transformasi harus di pisah, ini bertujuan agar makanan halal terjaga kehalalannya sampai di tangan pembeli”.

Peneliti bertanya kepada informan Haviva sebagai pegawai restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Haviva mengatakan bahwa:

“Proses distribusi makanan halal yaitu memindahkan produk ke suatu tempat, contohnya ketika koki disini mengatakan makanan sudah matang lalu saya memindahkan ke tempat penghangat makanan halal sebelum terjadi transaksi jual beli. Kemudian karena ini menyangkut proses distribusi makanan halal, jadi menurut saya wajib di pisahkan baik alat dan juga transformasi untuk proses distribusi makanan halal dan tidak halal. Karena bisa saja terjadi keraguan untuk mengonsumsi makanan halal saat mengetahui proses bersamaan dengan makanan halal dan non halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Pegi sebagai pelayan restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Pegi mengatakan bahwa:

“Menurut saya distribusi makanan halal yaitu kegiatan yang melakukan proses pemindahan makanan. contoh sederhananya makanan yang matang di angkat dan di bawa ke tempat penjualan. Menurut saya alat dan transformasi untuk melakukan distribsusi makanan halal dan non halal tidak dilakukan bersamaan hal tersebut bisa merusak kehalalan makanan yang dibuat”.

Peneliti bertanya kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Adriana mengatakan bahwa:

“Distribusi makanan halal yaitu melakukan kegiatan mengangkut makanan ketempat penjualan. Contoh sederhana gorengan yang saya buat ketika sudah matang diangkat atau ditiriskan lalu dibawa ketempat atau meja yang disediakan. Maka dari itu alat yang di gunakan harus benar-benar hanya digunakan untuk distribusi makanan saja, kemudian untuk transformasi sebenarnya bisa, tapi takutnya nanti seseorang bisa saja lalai saat melakukan proses distribusi makanan halal, bisa saja tidak sengaja di campur dan merusak kehalalan makanan tersebut”.



**Gambar 3.8** Contoh sederhana distribusi yang dilakukan informan Adriana yaitu memindahkan gorengan dari tempat penjualan

Peneliti bertanya kepada informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang

digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Jacia mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses distribusi makanan halal adalah kegiatan memindahkan makanan halal sebelum kegiatan menjual. Contoh sederhananya kue yang saya jual dan lainnya, saya pindahkan ke pondok yang saya tempati menjual lalu melakukan kegiatan jual beli dengan cara pelanggan datang membeli di tempat saya. Menurut saya alat besert transformasi yang digunakan untuk proses distribusi makanan halal harus dipisah, demi menjaga kehalalan produk dan hal tersebut juga menjadi kepercayaan pelanggan bahwa yang saya jual adalah makanan halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Rosnawati mengatakan bahwa:

“Proses distribusi yang saya pahami adalah melakukan pemindahan barang untuk dijual lagi nantinya, seperti saya ketika ke toko besar mengambil barang lalu menjualnya kembali, Berarti jika distribusi makanan halal artinya pemindahan makanan halal dari produsen makanan halal ke tempat penjualan. Menurut saya untuk distribusi makanan halal harus tetap menggunakan alat yang digunakan untuk makanan halal saja, begitupun alat transformasi yang digunakan lebih baik dipisahkan, karena jangan sampai merusak kehalalan makanan dan merugikan umat muslim yang nantinya akan mengonsumsi makanan yang dianggap halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal,

lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Firna mengatakan bahwa:

“Menurut saya distribusi makanan halal yaitu kegiatan memindahkan makanan halal yang telah di buat ke tempat penjualan agar mudah dijangkau oleh pembeli, memisahkan atau tidak menggunakan alat bersamaan untuk melakukan distribusi terhadap makanan halal dan non halal. Beserta memisahkan alat transformasinya”.

Peneliti bertanya kepada informan Usman sebagai pemilik Toko di pasar di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Usman mengatakan bahwa:

“Kegiatan distribusi yaitu memindahkan barang penyampaian barang ke tempat untuk selanjutnya melakukan kegiatan jual beli, seperti yang saya lakukan selama ini dalam profesi sebagai pelaku usaha, jadi yang saya pahami untuk proses distribusi makanan halal yaitu kegiatan memindahkan makanan halal yang contoh sederhananya dilakukan pelaku usaha baik itu penjual gorengan atau kue yang biasa kita beli di pasar, mereka memindahkan makanan halal dari rumah ke pasar, agar bisa nanti melakukan proses jual beli. Menurut saya tidak ada yang bisa menjamin kehalalan makanan jika alat dan transformasi tidak dipisah, maka dari itu lebih baik di pisah agar tidak merugikan pelaku usaha sendiri dan pembeli”.

Peneliti bertanya kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk

distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah transformasi untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Ridwan mengatakan bahwa:

“Proses distribusi yang saya pahami adalah melakukan kegiatan penyampain barang sesuai yang di perlukan, contohnya ketika saya menjual ayam potong dengan cara membawa ayam tersebut ke pasar. Berarti jika di buat pengertian distribusi makanan halal adalah kegiatan penyampain makanan halal ke pembeli. menurut saya lebih baik memisahkan alat dan transformasi untuk proses disitribusi makanan halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses pendistribusian makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah transformasi untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Jawaban informan Milda mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses distribusi adalah proses menyalurkan barang, jadi yang di makasud proses distribusi makanan halal adalah kegiatan menyalurkan makanan halal ke pembeli agar mudah di jangkau, seperti tuka roti keliling yang menyalurkan makanan halal agar sampai ke pembeli, Menurut saya kegiatan lebih baik memisahkan alat yang digunakan dan apabila menggunakan tranformasi lebih baik di pisahkan agar menjaga kehalalan makanan”.

Dari hasil wawancara diatas yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses distribusi makanan halal peneliti berkesimpulan para informan mengatakan bahwa proses distribusi makanan halal adalah kegiatan memindahkan

barang atau menyampaikan barang dari produsen ke tempat jual beli agar mudah di capai oleh kosumen. Menurut para pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini mengatakan bahwa alat yang digunakan untuk melakukan distribusi harus dipisahkan atau tidak digunakan secara bergantian karena bisa merusak kehalalan makanan. Begitupun dengan transformasi yang digunakan para informan mengatakan lebih baik di pisahkan agar lebih aman. Namun ada satu pendapat informan mengatakan sebenarnya boleh saja tapi jika tidak bisa menjaga kehalalan makanan lebih baik menggunakan alat transformasi yang berbeda antara makanan halal dan non halal.

#### 6. Proses Penjualan

Setelah melakukan wawancara tentang proses distribusi peneliti kemudian melakukan wawancara terhadap pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang proses penjualan makanan halal. Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Peneliti bertanya kepada informan Ibnu sebagai Koki restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses distribusi makanan halal, lalu apakah harus memisahkan alat yang digunakan untuk distribusi makanan halal dengan makanan non halal, dan apakah alat transformasi harus dipisah untuk distribusi makanan halal dan non halal.

Wawancara kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari Firna sebagai pemilik warkop Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penjualan yaitu melakukan kegiatan transaksi antara pembeli dan penjual, proses penjualan makanan halal adalah kegiatan yang dilakukan pelaku usaha atau pedagang yang menjual makanan halal saja. Menurut saya wajib menjual terpisah makanan halal dan non halal agar pembeli mudah memilih antara makanan halal dan non halal. Begitupun dengan alat atau sarana yang digunakan untuk menjual”.

Wawancara kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari Rosnawati sebagai pemilik warung Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses penjualan makanan halal menurut saya kegiatan jual beli makanan halal, atau penjual menawarkan makanan halal oleh pembeli. Menurut saya makanan halal harus dijual terpisah dengan makanan non halal. Begitupun dengan alat yang digunakan untuk menjual harus di pisahkan karena bisa merusak kehalalan makanan, contoh sederhananya sebuah lemari es untuk daging hewan halal di pisah dengan lemari es daging non halal”.



**Gambar 3.9** Kondisi warung informan Rosnawati untuk berjualan berbagai jenis makanan

Wawancara kepada informan Jacia sebagai pedagang kue dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari Jacia pedagang kue tradisional dan nasi kuning Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses penjualan makanan halal menurut saya, kegiatan yang dilakukan pedagang atau pelaku usaha yang menjual makanan halal, lalu alat yang digunakan atau sarana yang digunakan hanya khusus untuk menjual makanan halal saja, artinya tidak digunakan secara bergantian untuk menjual makanan non halal. Saat menjual makanan halal harus di jual terpisah dengan makanan non halal. Seperti rumah makan khusus menjual makanan halal dan dan rumah makan yang hanya menjual makanan non halal atau terbuat dari daging hewan Babi. Hal tersebut bertujuan untuk menjaga kehalalan makanan”.



**Gambar 4.10** Keadaan warung tempat menjual informan Jacia pedagang kue tradisional

Wawancara kepada informan Adriana sebagai pedagang gorengan Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari Adriana sebagai pedagang gorengan Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penjualan makanan halal adalah kegiatan menjual makanan halal saja atau tidak mencampur makanan halal dan makanan non halal. Tidak bisa menjual bersamaan makanan halal dan non halal karena tidak terjamin kehalalan makanan, bisa saja tidak sengaja menggunakan sendok makan untuk makanan halal digunakan untuk makanan non halal. Karena alat atau sarana yang digunakan untuk menjual makanan halal harus di pisah. Hal ini bertujuan untuk menjaga kehalalan makanan”.

Wawancara kepada informan Haviva sebagai pegawai resto ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari Haviva sebagai pegawai resto ayam krispi cepat di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penjualan makanan halal adalah melakukan kegiatan menawarkan makanan halal ke pembeli. Menurut saya sangat wajib untuk menjual terpisah makanan halal dan non halal agar tidak tercampur makanan halal dan non halal. Karena bisa saja aroma makanan halal dan non halal tercampur dan membuat pembeli merasa tidak nyaman dan meragukan kehalalan makanan yang dijual. Sarana yang digunakan juga harus dipisah agar menjaga kehalalan makanan sampai ke pembeli”.

Wawancara kepada informan Ibnu sebagai koki di resto ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari informan Ibnu sebagai koki resto ayam krispi cepat di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses penjualan makanan halal adalah kegiatan yang dilakukan setiap pelaku usaha dengan cara menawarkan makanan halal saja. Proses penjualan halal harus dipisahkan menurut saya, karena akan mengganggu kehalalan makanan apabila tidak sengaja menggunakan alat yang sama untuk makanan non halal. Bagi saya sarana yang digunakan untuk menjual lebih baik dipisah, seperti pedagang bakso daging halal dan daging non halal harus menggunakan sarannya masing-masing atau tidak boleh meminjam satu sama lain atau digunakan secara bergantian”.

Wawancara kepada informan Pegi sebagai pelayan di resto ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan

apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari informan Pegi sebagai pelayan resto ayam krispi cepat di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses penjualan makanan halal adalah kegiatan yang dilakukan setiap pelaku usaha yang menawarkan makanan halal ke konsumen, yang saya pahami bahwa wajib dipisahkan makanan halal dan non halal, karena tidak terjamin kehalalan makanan saat dijual bersamaan, sarana yang digunakan juga harus di pisah, contoh sederhananya tempat jualan daging hewan halal beku harus dipisah dengan daging non halal yang beku juga, karena apabila dicampur bisa saja tercampur dan merusak kehalalam daging hewan halal”.

Wawancara kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Proses penjualan makanan halal adalah kegiatan pedagang yang mewarkan makanan halal atau hanya menyediakan makanan halal untuk konsumen yang ditawarkan. Menurut saya sangat wajib makanan halal dijual terpisah dengan makanan non halal, karena akan terganggu oleh kebersihan dan bisa merusak kehalalan makanan, begitupun dengan sarana yang digunakan atau wadah yang digunakan wajib dipisahkan karena bisa saja pelaku usaha lalai dan tidak menjamin makanan halal tersebut halal untuk dikonsumsi”.



**Gambar 3.11** Kondisi kandang ayam potong informan Milda untuk melakukan usaha jual ayam potong

Wawancara kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penjualan makanan halal adalah kegiatan dimana seorang pelaku usaha atau pedagang makanan halal yang hanya menawarkan makanan halal saja. Menjual dengan terpisah harus dilakukan oleh seorang pedagang makanan halal agar terjamin kehalalan makanan yang di jual. Begitupun dengan sarana yang gunakan tidak disamakan karena bisa merusak kehalalan makanan halal”.



**Gambar 3.12** Kondisi kandang ayam potong informan Ridwan untuk melakukan usaha jual ayam potong

Wawancara kepada informan Usman sebagai pemilik toko di Kec. Sabbang tentang proses penjualan makanan halal, lalu apakah wajib menjual terpisah makanan halal dengan non halal dan apakah boleh menggunakan sarana yang sama dalam menjual makanan halal dan tidak halal.

Jawaban dari informan Usman sebagai pemilik toko di Kec. Sabbang mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penjualan makanan halal yang saya pahami yaitu pedagang yang menjual atau menawarkan makanan yang halal saja, artinya pedagang tersebut tidak menjual makanan yang bukan termasuk makanan halal. Menurut saya lokasi dan sarana proses penjualan makanan halal harus terpisah karena menjaga kebersihan termasuk menjaga kehalalan makanan, seperti di pasar Ke. Sabbang yang hanya menjual makanan halal atau daging halal saja, karena akan sangat mengganggu apabila ada pedagang yang menjual daging non halal bisa saja darah daging non halal mengalir dan menyebar di lokasi pasar atau bekas air saat memcuci daging non halal”.



**Gambar 3.13** Keadaan Toko Informan Usman di Pasar Kec. Sabbang yang digunakan untuk menjual berbagai kebutuhan, seperti bahan pembuatan makanan dan makanan jadi lainnya.

Dari hasil wawancara diatas yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses penjualan makanan halal peneliti berkesimpulan para informan mengatakan bahwa proses penjualan makanan halal adalah proses atau

kegiatan melakukan jual beli oleh pelaku usaha atau pedagang makanan yang hanya menawarkan makanan halal saja ke pembeli atau konsumen. Para informan mengatakan bahwa proses penjualan makanan halal harus terpisah lokasinya karena akan mempengaruhi kehalalan makanan halal. Para informan yang sebagai pelaku usaha didalam penelitian ini mengatakan jika sarana yang digunakan untuk proses penjualan makanan halal dan makanan non halal maka tidak terjamin makanan halal tersebut untuk nantinya di konsumsi oleh konsumen atau pelanggan. Hal tersebut seharusnya dihindari agar makanan halal terus terjaga kehalalannya sampai ke tangan pembeli.

#### 7. Proses penyajian

Setelah melakukan wawancara tentang proses penjualan peneliti kemudian melakukan wawancara terhadap pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini tentang proses penyajian makanan halal, atau tahap akhir dari proses produksi.

Berikut penyajian hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan:

Peneliti bertanya kepada informan Ibnu sebagai Koki restoran ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah menyajikan makanan halal untuk selanjutnya disantap. Karena hal ini menyangkut penyajian makanan halal maka saya tidak merekomendasikan menggunakan bekas alat makanan yang sudah digunakan menyantap makanan non halal walaupun sudah dicuci. Jika makanan halal di sajikan sangat berdekatan dengan makanan non halal menurut saya tidak disarankan karena akan mempengaruhi kehalalan makanan walaupun dipisah, bisa saja tercampur tanpa sepengetahuan orang lain yang mau mengonsumsi makanan halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Milda sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimanapun proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Milda mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian yaitu mensugukan makanan halal yang akan di santap baik itu untuk diri sendiri ataupun untuk orang lain. Saya tidak menyarankan menggunakan alat penyajian makanan halal digunakan secara bergantian dengan alat penyajian non halal karena menurut saya kehalalan makanan bisa saja hilang jika menggunakan alat yang sama. Menurut saya penyajian makanan halal jika di samakan dengan penyajian non halal akan di pertanyakan kehalalannya, karena bisa saja seendok digunakan untuk menyajikan makanan halal dan non halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Ridwan sebagai penjual ayam potong di Kec. Sabbang tentang bagaimanapun proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Ridwan mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah kegiatan yang dilakukan ketika ingin menyantap makanan, yang jelasnya yang akan disantap adalah makanan halal. Menurut saya alat penyajian makanan non halal jangan digunakan untuk menyajikan makanan halal, karena bisa hilang kehalalan makanan tersebut. Pendapat saya sebaiknya juga makanan halal dan non halal tidak di sajikan bersamaan karena banyak sekali penyebab yang bisa merusak kehalalan makanan jika disajikan bersamaan, contoh kecilnya bekas nampan untuk menyajikan makanan, bisa saja digunakan bergantian untuk menyajikan makan halal dan non halal.”

Peneliti bertanya kepada informan Jacia sebagai penjual kue tradisional dan nasi kuning di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Jacia mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan yaitu menyajikan makanan halal di tempat atau di meja makan. Alat yang digunakan untuk penyajian makanan halal dan non halal lebih baik di pisah untuk menjaga kehalalan makanan yang akan disantap. Saya tidak menyarankan jika makanan halal dan makanan non halal di sajikan bersamaan walaupun dijaga atau diberi jarak namun aroma yang tercampuri membuat saya ragu untuk mengonsumsi makanan yang disajikan”.

Peneliti bertanya kepada informan Adriana sebagai penjual gorengan di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Adriana mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah kegiatan menyajikan makanan halal yang nantinya disantap seorangan atau bersama-sama. Menggunakan alat penyajian makanan non halal untuk melakukan penyajian makanan halal menurut saya bisa merusak kehalalan makanan maka dari itu lebih baik tidak dilakukan menggunakan alat bersamaan. Penyajian makanan halal dengan non halal secara bersamaan biasanya di acara rumah non muslim. menurut saya jika disajikan didalam satu ruangan tertutup mungkin saya meragukan kehalalannya karena aroma yang sudah tercampur, sedangkan jika menggunakan catering atau jasa boga lalu di sajikan di tempat yang beda ruangan dan alat penyajiannya baru digunakan saya rasa makanan halal masih bisa disantap karena masih terjaga kehalalannya”.

Peneliti bertanya kepada informan Pegi sebagai pelayan di resto ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Pegi mengatakan bahwa:

“Menurut pemahaman saya penyajian makanan halal adalah proses akhir dari proses terahir makanan halal. Menurut saya sebaiknya alat dan lokasi untuk menyajikan makanan halal di pisah, karena jika menggunakan alat yang sama dan disajikan di lokasi yang sama apalagi jika berdekatan maka perlu dikhawatirkan kehalalan makanan tersebut”.

Peneliti bertanya kepada informan Haviva sebagai pegawai di resto ayam krispi cepat saji di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Haviva mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah kegiatan akhir dari proses pembuatan/pengelolaan makanan halal. Makanan halal sebaiknya disajikan menggunakan makanan non halal, kemudian lokasi atau tempat untuk menyajikan makanan halal dan juga makanan non halal perlu dipisah agar tidak tercampur dan tidak ada keraguan saat menyantap makanan halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Usman sebagai pemilik toko di pasar di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Usman mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah menyajikan makanan halal yang nantinya akan di santap, proses ini juga menjadi bagian dari akhir proses pengelolaan makanan halal. Dalam menyajikan makanan halal perlu juga menggunakan alat penyajian yang bersih, artinya bekas penyajian makanan non halal sebaiknya jangan digunakan lagi untuk makanan non halal. Begitupun dengan tempat penyajian lebih baik dipisah saat penyajian makanan halal dan makanan non halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Firna sebagai pemilik warkop di Kec. Sabbang tentang bagaimanan proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Firna mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah proses mensugukan makanan halal yang akan di santap. Penggunaan

alat penyajian makanan halal dan non halal sebaiknya dipisah, karena alat yang digunakan saat penyajian makanan non halal dipakai lagi untuk penyajian makanan non halal akan diragukan kehalalan makanan yang disajikan. Saya juga merasa khawatir terhadap makanan halal yang disajikan bersamaan dengan makanan non halal dan memilih untuk tidak mengonsumsi makanan yang dianggap halal namun disajikan bersamaan dengan makanan halal”.

Peneliti bertanya kepada informan Rosnawati sebagai pemilik warung di Kec. Sabbang tentang bagaimana proses penyajian makanan halal, lalu apakah boleh alat penyajian yang digunakan untuk penyajian makanan halal dengan makanan non halal, dan bagaimana pendapat informan jika makanan halal disajikan dengan makanan non halal.

Jawaban informan Rosnawati mengatakan bahwa:

“Menurut saya proses penyajian makanan halal adalah menyajikan makanan halal di tempat semestinya seperti di meja makan. Penyajian makanan halal harus menggunakan alat yang bersih jadi sebaiknya tidak menggunakan alat bekas penyajian makanan non halal. Menurut saya penyajian makanan halal juga jangan di sajikan bersamaan dengan makanan non halal karena aroma yang keluar dari makanan non halal tidak nyaman untuk orang muslim yang hendak makan ditempat itu juga”.

Dari hasil wawancara diatas yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses penyajian makanan halal peneliti berkesimpulan bahwa 10 pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini mengatakan bahwa Proses penyajian makanan halal adalah menyajikan, mensugukan makanan halal ke tempat yang sudah disediakan seperti meja makan, beberapa informan juga mengatakan bahwa proses penyajian makanan halal adalah akhir dari proses pengelolaan makanan halal. Menurut para pelaku usaha yang diwawancarai alat yang digunakan

untuk menyajikan makanan halal mestinya tidak dari alat bekas penyajian makanan non halal walaupun di cuci.

Informan mengatakan bahwa alat bekas penyajian makanan halal juga bisa merusak kehalalan makanan karena faktor kebersihan. Kemudian dilanjut tanggapan para informan tentang penyajian makanan halal disajikan dengan makanan non halal. Para informan berpendapat bahwa sebaiknya penyajian makanan halal dan non halal tidak di sajikan bersamaan karena bisa saja alatnya tertukar dan aroma makanan non halal mengganggu yang beragama muslim, namun ada satu informan berpendapat jika makanan halal dan non halal di sajikan satu lokasi tapi tempatnya berjauhan dan makanan halal dari catering atau jasa boga dan alatnyapun harus yang baru atau bukan bekas makanan non halal, sehingga kehalalan makanan masih bisa terjamin sampai disantap oleh orang yang beragama Islam”.

## **B. Pembahasan Hasil Penelitian**

### **1. Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Makanan Halal**

#### **a. Konsep Makanan Halal**

Islam memusatkan umat muslim untuk konsumsi produk yang halal. Bersumber pada hukum Islam ada 3 tipe produk buat muslim yakni halal, haram, dan mushbooh. Halal dalam bahasa arab berarti diizinkan, bisa digunakan, dan sah untuk hukum. Sedangkan menurut himpunan Majelis Ulama Indonesia adalah makanan yang di bolehkan memakannya menurut ajaran islam. Konsep kemaslahatan dalam hal bersifat universal baik bagi umat muslim maupun non-muslim, karena halal tidak hanya

mencakup kebutuhan syariah, tetapi juga merupakan konsep keberlanjutan melalui aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan, membuat produk halal dapat diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan makanan dan gaya hidup sehat serta halal. Ini membuktikan bahwa konsep halal sudah di terima oleh muslim dan non-Muslim, dan secara bertahap mulai menjadi gaya hidup.<sup>88</sup>

Pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian mengatakan bahwa halal adalah segala sesuatu yang boleh dilakukan atau diizinkan baik itu yang dilakukan di dalam agama islam. Sedangkan makanan halal menurut informan ialah makanan yang boleh di konsumsi sesuai syariat. Informan mengatakan bahwa syarat makanan halal ialah tidak mengandung hewan non halal, daging halal yang disembelih, tidak mengandung bahan berbahaya, tidak mengandung bangkai dan darah. Sedangkan sesuatu yang bisa merusak kehalalan makanan ialah saat proses pengolahannya tidak sesuai syariat Islam, atau terkena najis, daging hewan non halal dan daging hwean halal yang tidak disembelih.

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

Pada dasarnya segala sesuatu segala jenis makanan yang bersal dari tumbuhan berupa sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal,

---

<sup>88</sup> Hendri Hermawan Adinugraha mila sartika "Halal lifestyle di Indonesia" Jurnal ekonomi syariah vol.05, Nomor 02, April 2019 .

kecuali makanan-makanan yang telah Allah sebutkan dalam QS al-Maidah ayat (3) yaitu :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ  
وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى

النُّصَبِ

Terjemahnya:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang di sembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang di sembelih untuk berhala.” ( QS. Al Maidah:3).<sup>89</sup>

Setiap benda yang najis haram dimakan, tetapi tidak semua benda yang haram dimakan itu najis. Haram berhubungan dengan hukum syar’i, sedangkan najis berhubungan dengan sifat benda itu sendiri. Jenis makanan yang di kategorikan haram *li ghairihi* berdasarkan nash Al quran yaitu Bangkai, makanan yang najis atau terkena najis, binatang yang di sembelih untuk sesaji (berhala), binatang yang di sembelih tanpa membaca basmalah, binatang pemangsa kotoran (*jallah*), makanan yang di konsumsi berlebihan, makanan yang diperoleh dengan cara yang haram. Setiap sesuatu yang kotor (al-kabr) dan menjijikkan (al-khabts) haram

<sup>89</sup> Kementrian Agama RI , *Al-qur'an Terjemah dan tajwid* , Bandung: Sygma 2014.

untuk di makan. Begitupun dengan makanan yang bersifat memabukkan dan membahayakan kesehatan.

Untuk pertanyaan pertama peneliti menanyakan kepada semua para informan apa definisi halal yang mereka ketahui. Berdasarkan hasil wawancara hanya terdapat dua tipe dari jawaban pertanyaan ini yaitu: “Halal artinya boleh melakukan yang ditentukan syariat islam” beberapa informan juga menjawab “Halal adalah segala sesuatu yang di izinkan baik dari perilaku atau kegiatan, makanan dan minuman sesuai ketentuan dari agama islam”.

Penjelasan teori halal Menurut Abd Rahman Dahlan halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.

## **b. Proses Produk Halal**

### **1. Proses Penyembelihan**

Penyembelihan adalah metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat islam dalam memperoleh kehalalan daging suatu binatang untuk dikonsumsi. Penyembelihan atau pemotongan adalah alur proses untuk memproduksi daging halal yang aman,sehat, utuh, dan halal.

Dari hasil wawancara yang telah peneliti simpulkan pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan dalam penelitian ini mengatakan bahwa penyembelihan yaitu proses atau kegiatan memotong hewan halal. Para informan/pelaku usaha menjawab bahwa

proses penyembelihan harus dilakukan oleh orang yang beragama Islam dan proses penyembelihan harus menggunakan alat yang tajam, memotong pada bagian leher depan untuk memutus aliran makanan dan aliran nafas pada hewan namun tidak sampai putus leher hewan yang disembelih.

Penyembelihan menurut bahasa ialah menyempurnakan kematian. Menurut Isti'lah ialah memutus jalan makan, minum, nafas dan urat nadi pada leher hewan dengan alat tajam, selain gigi, kuku, tulang dan sesuai syariat. Menyembelih binatang dengan aturan yang ditetapkan oleh hukum syar'a adalah satu jalan yang menyebabkan daging binatang itu halal untuk dimakan disamping itu memenuhi syarat yang lain.

Syarat penyembeli yaitu hendaklah Islam, baik laki-laki maupun perempuan, Syayid Syabiq menambahkan bahwa penyembelihan dilakukan oleh orang Islam yaitu berakal, dan para ulama sepakat bahwa orang yang boleh menyembelih itu ada lima syarat yaitu Islam, Laki-laki, baligh, berakal sehat tidak menyia-nyiakan sholat. Alat penyembelihan, alat yang digunakan untuk menyembelih itu hendaklah tajam sehingga memungkinkan melukai dan mengalirkan darah dan terputusnya tenggorokan.

Adapun syarat penyembelihan sebagai berikut:

1. Niat untuk menyembelih seekor hewan yang tertentu atau jenis apabila tidak ditunjukkan niat itu pada diri hewan atau jenisnya tidak halal hasil penyembelihan itu.
2. Menyegerakan keluar roh pada binatang dengan memutuskan halqum dan mari’.
3. Masih adanya hayat *Mustaqirrah* (hidup yang sempurna sebelum disembelih)
4. binatang yang disembelih hendaklah dari apa yang halal dimakan, tidak harus menyembelih binatang yang tidak halal dimakan, walaupun untuk menyehatkan.
5. Menyembelih dengan alat yang tajam, kecuali gigi, kuku dan tulang.
6. Dilakukan sembelihan dengan sekali potong.
7. Penyembelihan tidak berada dalam ihram.

Penyembelihan harus dilakukan oleh orang Islam atau ahli kitab tidak sah sembelihan orang majusi, penyembah dan orang murtad.<sup>90</sup>

Penyembelihan dilakukan dengan memotong hulqum (saluran pernafasan, tenggerokan atau trachea) dan *mari’* (saluran makanan, kerongkongan atau *oesophagus*). Kedua organ ini benar-benar terpotong, apabila masih terdapat bagian yang tidak terpotong maka daging hewan sembelihan tersebut haram dikonsumsi. Menurut Ahamad Rifa’i pembacaan basmalah dalam penyembelihan bukan

---

<sup>90</sup> Muhammad Tantowi “*Analisis Jaminan Halal pada Pemotongan Ayam Broiler di Kelurahan Perbutulan Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon*” Jurnal Hukum Ekonomi syariah 2020.

merupakan syarat yang harus dilakukan dalam penyembelihan, tetapi sunnah, yang menyempurnakan proses penyembelihan dipenuhi dalam proses penyembelihan adalah tidak menyembelih karena selain Allah. Selama motif penyembelihan karena Allah, dagingnya halal dikonsumsi meskipun tidak melafazkan basmalah.<sup>91</sup> Maka dari itu orang yang menyembelih harus beragama islam, dewasa (baligh) dan berakal sehat. Pisau yang digunakan harus tajam.

Selain itu beberapa penjelasan tentang penyembelihan di UUJPH No.33 Tahun 2021 pada pasal 7 tahun 2021 tentang lokasi penyembelihan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Terpisah secara fisik antara rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal.
- b. Dibatasi dengan pagar tembok paling rendah tiga meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan produk antar rumah potong.
- c. Tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya.
- d. Memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal
- e. Konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi dan

---

<sup>91</sup> Arif Al wasim “Etika penyembelihan Hewan dan Jaminan Keamanan Pangan Dirasah Kitab Nazam Tazkiyah Karya K.H Ahmad Rifa’i (1786-1870)” Vol. 1 No. 01, Mei 2015.

- f. Memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.<sup>92</sup>

Pasal 8 menjelaskan tempat penyembelihan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal:

- a. Penampungan hewan
- b. Penyembelihan hewan
- c. Pengulitan
- d. Pengeluaran jeroan
- e. Ruang pelayuan
- f. Penanganan karkas
- g. Ruang pendingin dan
- h. Sarana penanganan limbah<sup>93</sup>

Pasal 9 menjelaskan alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan :

- a. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>94</sup>

---

<sup>92</sup> UUJPH Pasal 7 Tahun 2021

<sup>93</sup> UUJPH Pasal 8 Tahun 2021

<sup>94</sup> UUJPH Pasal 9 Tahun 2021

## 2. Proses Pengolahan

Menurut Hari Minantyo pengolahan adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan suhu maupun tidak yang bertujuan untuk membuat bahan makanan lebih mudah dicerna dalam tubuh, membuat makanan aman untuk dimakan, meningkatkan rasa pada makanan tersebut, dan melengkapi atau menyeimbangkan kandungan gizi jika dicampur dengan bahan makanan lain.

Dari hasil wawancara tentang proses pengolahan makanan halal oleh informan bahwa para pelaku usaha di Kec. Sabbang yang menjadi informan mengatakan bahwa pengolahan adalah proses atau kegiatan membuat makanan halal, yang dimana bahan yang digunakan juga halal. informan juga mengatakan bahwa tempat proses atau ruangan pengolahan makanan harus dipisah demi menjaga kehalalan makanan. Begitupun dengan alat yang digunakan harus khusus untuk makanan halal saja.

Mengenai alat yang digunakan berbeda dengan pendapat informan Rosnawati yang mengatakan bahwa alat bekas pengolahan makanan halal bisa digunakan jika dicuci bersih terlebih dahulu. Namun pendapat tersebut ditambah lagi dengan mengatakan bahwa jika masih ada keraguan sebaiknya menggunakan alat yang bukan bekas dari pengolahan makanan non halal.

Dalam hal ini pemerintah juga mengeluarkan pasal tentang pengolahan bahan makanan halal di dalam UU JPH No.39 tahun 2021 yaitu: Pasal 11 tahun 2021 tentang proses pengolahan bahan produk halal yaitu wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:

- a. Tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan cara yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam membersihkan alat.
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>95</sup>

### 3. Proses Penyimpanan Produk

Beranjak dari proses pengolahan, selanjutnya proses penyimpanan. Menurut Utari dalam penelitiannya, penyimpanan bahan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makan baik yang kering maupun yang basah, setelah bahan makan diterima harus segera dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu di gudang atau ruang pending.<sup>96</sup>

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha di Kec. Sabbang tentang proses penyimpanan makanan halal bahwa para informan mengatakan proses penyimpanan makanan halal adalah

<sup>95</sup> Pasal 11 UUUJPH 2021

<sup>96</sup> Sarni "Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di TOM'S Cafe Tembilahan Kab. Indragiri Hilir Riau" Jom FISIP Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.

kegiatan menyimpan makanan yang telah di olah dan sudah jadi, kemudian disimpan ditempat penyimpanan agar awet dan tidak mudah rusak. Semua informan mengatakan bahwa lebih baik ruangan penyimpanan makanan halal di pisahka, namun ada juga yang berpendapat bahwa boleh di dalam satu ruangan jika ruangan tersebut luas dan makanan halal dan makanan tidak halal harus ditandai agar orang tidak salah mengambil makanan yang telah disimpan. Begitupun dengan alat untuk penyimpanan makanan halal, para informan mengatakan bahwa alat penyimpanan harus dipisah atau tidak digunakan secara bergantian. Hal tersebut untuk menjaga kehalalan makanan yang disimpan.

Penjelasan tentang penyimpanan makanan halal juga di jelaskan dalam Kriteria makanan halal dalam pandangan islam adalah:

- a. Tidak mengandung babi dan segala sesuatu yang berasal dari babi.
- b. Berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai dengan syariat islam.
- c. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti bangkai, darah, bahan-bahan yang berasal dari organ-organ manusia kotoran dan lain sebagainya.

- d. Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal lainnya.<sup>97</sup>

Selain penjelasan di dalam islam, UUJPH No. 39 Pasal 13 tahun 2021 juga menjelaskan tentang proses penyimpanan bahan produk halal yaitu:

- a. Tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal.
  - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat.
  - c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan
  - d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>98</sup>
4. Proses pengemasan produk

Proses pengemasan merupakan tahap akhir pada proses produksi yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan umur simpan pada suatu produk. Umur simpan produk sangat penting agar produk dapat menjaga kualitas selama rantai distribusi hingga produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Salah satu faktor penentu kualitas dan umur simpan produk adalah bahan pengemas yang digunakan.

<sup>97</sup> Endang Irawan, Dianing Banyu Asih “ *Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal di Indonesia*” Jurnal sosial dan Humaniora Universitas Muhammadiyah Bandung Vol. 2. April 2020.

<sup>98</sup> Pasal 13 UUJPH 2021

UUJPH Pasal 14 tahun 2021 tentang proses Pengemasan produk halal yaitu Pasal 14 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan Sarana pengemasan produk .<sup>99</sup>

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses pengemasan makanan halal, para informan mengatakan bahwa proses pengemasan makanan halal adalah kegiatan mengemas, membungkus makanan sebelum di jual atau dibawa berpergian hal tersebut bertujuan untuk menjaga makanan agar tetap awet atau menjaga kualitas makanan halal. Bahan kemasan yang bagus menurut para informan untuk pengemasan makanan halal adalah bahan yang khusus untuk pengemasan makanan artinya hal tersebut tidak berbahaya dan tidak merusak makanan atau merusak kehalalan makanan. Semua informan mengatakan alat untuk melakukan proses kegiatan pengemasan sebaiknya tidak menggunakan alat yang bekas untuk proses pengemasan makanan non halal. Para informan mengatakan hal ini bertujuan untuk tetap menjaga kehalalan makanan sampai dikonsumsi oleh konsumen.

Menurut Coles (2003) Bahan pengemas dapat menjadi penentu umur simpan karena bahan pembuat pengemas tepat jika pengemas tersebut dapat menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan produk .

---

<sup>99</sup> Pasal 14 UUJPH 2021

Pasal 15 UUIPH NO.33 Tahun 2021 menjelaskan:

- a. Tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk yang tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>100</sup>

#### 5. Proses Pendistribusian

Dalam proses produk halal setelah proses pengemasan, selanjutnya proses pendistribusian. Distribusi adalah suatu proses penyampaian barang atau jasa dari produsen ke konsumen dan para pemakai, sewaktu dan di mana barang atau jasa tersebut diperlukan.<sup>101</sup>

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses distribusi makanan halal, para informan mengatakan bahwa proses distribusi makanan halal adalah kegiatan memindahkan barang atau menyampaikan barang dari produsen ke tempat jual beli agar mudah di capai oleh kosumen.

Menurut para pelaku usaha yang sebagai informan di dalam penelitian ini mengatakan bahwa alat yang digunakan untuk melakukan distribusi harus dipisahkan atau tidak digunakan secara bergantian karena

<sup>100</sup> Pasal 15 UUIPH 2021

<sup>101</sup> Thesa Nastasya Karundeng Silvy L. Mandey “ Analisis Saluran Distribusi Kayu”  
Jurnal Emba Vol.6 No.3 Juli 2018

bisa merusak kehalalan makanan. Begitupun dengan transformasi yang digunakan para informan mengatakan lebih baik di pisahkan agar lebih aman. Namun ada satu pendapat informan mengatakan sebenarnya boleh saja tapi jika tidak bisa menjaga kehalalan makanan lebih baik menggunakan alat transformasi yang berbeda antara makanan halal dan non halal.

Sesuai UUJPH Pasal 16 dan 17 tahun 2021 tentang proses Pendistribusian produk halal yaitu Pasal 16 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

- e. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan
- f. Alat transportasi untuk distribusi produk.<sup>102</sup>

Sedangkan Pasal 17 menjelaskan:

- a. Tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal.
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>103</sup>

---

<sup>102</sup> Pasal 16 UUJPH 2021

Proses distribusi produk-produk halal harus dijamin seluruhnya, mulai dari tempat hingga keaman produk dalam menghadapi perubahan zat jika terpapar sesuatu yang tidak diperbolehkan. Disamping itu, bagi produk-produk halal, perlu ada pemisahan antara produk halal dengan non halal ketika berada dalam proses pengiriman ataupun berada di gudang dan display toko. Pemisahan tempat atau lokasi dari proses produk Halal (PPH) juga telah diatur dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal.

Para pelaku bisnis halal perlu hati-hati dalam melakukan proses distribusi serta penyajian-penyajian produk-produknya. Sesuai aturan UU JPH, dikatakan bahwa auditor halal juga akan memeriksa proses pendistribusian dan penyajian produk halal tersebut. Selama pendistribusian, pelaku bisnis harus memisahkan tempat produk halal dengan produk yang non halal, dengan bahasa lain produk halal harus berada pada tempat yang bebas dari produk yang non halal, dengan bahasan lain produk halal harus berada pada tempat yang bebas dari produk atau barang yang non halal (zona halal). Zona tersebut tidak hanya harus dijaga dari produk yang non halal, namun juga harus dijaga kebersihan serta higienitasnya.

## 6. Proses Penjualan

---

<sup>103</sup> Pasal 17 UUUJPH 2021

Menurut Winardi penjualan adalah sebuah proses dimana kebutuhan pembeli dan kebutuhan penjual dipenuhi, melalui antar pertukaran dan kepentingan.

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses penjualan makanan halal, para informan mengatakan bahwa proses penjualan makanan halal adalah proses atau kegiatan melakukan jual beli oleh pelaku usaha atau pedagang makanan yang hanya menawarkan makanan halal saja ke pembeli atau konsumen.

Para informan mengatakan bahwa proses penjualan makanan halal harus terpisah lokasinya karena akan mempengaruhi kehalalan makanan halal. Para informan yang sebagai pelaku usaha didalam penelitian ini mengatakan jika sarana yang digunakan untuk proses penjualan makanan halal dan makanan non halal maka tidak terjamin makanan halal tersebut untuk nantinya di konsumsi oleh konsumen atau pelanggan. Hal tersebut seharusnya dihindari agar makanan halal terus terjaga kehalalannya sampai ke tangan pembeli.

Sesuai UUJPH Pasal 18 dan 19 tahun 2021 tentang proses Penjualan produk halal yaitu:

Pasal 18 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

a. Sarana penjualan produk dan

- b. Proses penjualan produk <sup>104</sup>

Sedangkan Pasal 19 menjelaskan:

- a. Tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, dan
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.<sup>105</sup>

Hal yang utama yang perlu disadari dalam menjalankan bisnis halal supaya dapat bersaing dan berkembang adalah mempertahankan kehalalan produk, baik dari materials maupun proses. Karena apabila melakukan kecurangan untuk memperoleh keuntungan, kompetitor lain akan dengan mudah mengambil kendali pasar, pembeli saat adalah pembeli yang cerdas yang bisa mengutamakan kualitas

## 7. Proses Penyajian

penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu makanan, yang berisikan pengaturan komposisi dan penyusaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti oleh pelaku usaha yang sebagai informan dalam penelitian ini, mengenai proses penyajian makanan halal pelaku usaha mengatakan bahwa Proses penyajian makanan

<sup>104</sup> Pasal 18 UUUJPH 2021

<sup>105</sup> Pasal 19 UUUJPH 2021

halal adalah menyajikan, mensugukan makanan halal ke tempat yang sudah disediakan seperti meja makan, beberapa informan juga mengatakan bahwa proses penyajian makanan halal adalah akhir dari proses pengelolaan makanan halal.

Menurut para pelaku usaha yang diwawancarai alat yang digunakan untuk menyajikan makanan halal mestinya tidak dari alat bekas penyajian makanan non halal walaupun di cuci. Informan mengatakan bahwa alat bekas penyajian makanan halal juga bisa merusak kehalalan makanan karena faktor kebersihan. Kemudian dilanjut tanggapan para informan tentang penyajian makanan halal disajikan dengan makanan non halal. Para informan berpendapat bahwa sebaiknya penyajian makanan halal dan non halal tidak di sajikan bersamaan karena bisa saja alatnya tertukar dan aroma makanan non halal mengganggu yang beragama muslim, namun ada satu informan berpendapat jika makanan halal dan non halal di sajikan satu lokasi tapi tempatnya berjauhan dan makanan halal dari katering atau jasa boga dan alatnyapun harus yang baru atau bukan bekas makanan non halal, sehingga kehalalan makanan masih bisa terjamin sampai disantap oleh orang yang beragama Islam.

Sesuai UUJPH Pasal 20 dan 21 tahun 2021 tentang proses Penyajian produk halal yaitu Pasal 20 menjelaskan bahwa wajib di pisahkan antara produk halal dan tidak halal pada:

- a. Sarana penyajian produk dan

b. Proses penyajian produk<sup>106</sup>

Sedangkan Pasal 21 menjelaskan:

- a. Tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal
- b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat,
- c. Menggunakan sarana yang berbeda untuk halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat dan
- d. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.<sup>107</sup>

Penyajian makanan halal perlu diperhatikan dengan baik, karena proses penyajian makanan adalah proses akhir dari proses produk makanan halal yang lalu itu disantap oleh setiap konsumen. Salah satu alasan menjaga kehalalan makanan karena di dalam agama islam dianjurkan mengkonsumsi makanan halal dan bergizi. Makanan halal dan baik serta bergizi tentu sangat berguna bagi kita, baik untuk kebutuhan jasmani dan rohani. Hasil dari makanan yang halal sangat membawa berkah, barakah bukan berarti mencukupi kebutuhan sehari-hari dan juga bergizi tinggi. Bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak. Lain halnya dengan hasil dan jenis barang yang memang haram, meskipun banyak sejadi, tetapi tidak berkah, maka

---

<sup>106</sup> Pasal 20 UUUJPH 2021

<sup>107</sup> Pasal 21 UUUJPH 2021

Allah menyulitkan baginya rahmat sehingga uangnya terbuang hingga habis dalam waktu singkat.

Diantara beberapa manfaat mengonsumsi makanan dan minuman halal, yaitu:

- a. Membawa ketenangan hidup dalam kegiatan sehari-hari,
- b. Dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani,
- c. Mendapat perlindungan dari Allah SWT,
- d. Mendapatkan iman dan ketaqwaan kepada Allah SWT,
- e. Tercermin kepribadian yang jujur dalam hidupnya dan sikap apa adanya.
- f. Rezeki yang diperbolehkan membawa berkah dunia akhirat.<sup>108</sup>

Anjuran mengonsumsi makanan halal sudah dijelaskan di beberapa surat di dalam Al-quran. Proses produk halal harus dipahami oleh seluruh masyarakat yang beragama Islam terutama pelaku usaha. Hal ini bertujuan untuk menjaga kehalalan makanan sehingga yang di makan terjamin halalnya dan baik untuk kesehatan. Pelaku usaha di Kec. Sabbang penting mengetahui proses produk halal. Hal tersebut sudah dijelaskan dalam Undang-undang jaminan produk halal No. 39 Tahun 2021 tentang pelaku usaha.

---

<sup>108</sup>Nurhalima tambunan, Manshuruddin "Makna makanan halal dan baik dalam islam" cv. Cattleya darmaya fortuna 2022.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Penelitian ini telah menjelaskan pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk halal di Kec. Sabbang. Dalam penelitian ini pelaku usaha yang di maksud adalah penjual ayam potong, pemilik warung, pemilik warkop, pemilik toko yang ada di pasar Kec. Sabbang, beberapa pegawai restoran ayam krispi cepat saji, pedagang gorengan, pedagang kue tradisional dan pemilik warung kecil di Kec. Sabbang.

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan dengan metode kualitatif, peneliti menemukan bahwa konsep halal/makanan halal telah di pahami oleh pelaku usaha di Kec. Sabbang, selain itu peneliti menemukan bahwa dari tujuh indikator proses produk halal yang diantaranya: penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian, pelaku usaha/informan sudah cukup baik dalam memahami proses produk makanan halal. Para pelaku usaha sangat memperhatikan kehalalan makanan yang di jual bahkan lebih baik menghindari hal yang bisa merusak makanan halal tersebut. Meskipun begitu pelaku usaha harus lagi di mempelajari tentang proses produk halal, khususnya penyembelihan. Karena materi tentang penyembelihan sangat luas, bahkan jika dilakukan tidak sesuai syar'a maka daging hewan halal haram untuk di makan.

Pentingnya pemahaman Proses produk halal oleh pelaku usaha dan mempraktekan dalam menjalankan usahanya. Tujuannya untuk menjaga kehalalan makanan yang di jual oleh pelaku usaha di Kec. Sabbang. Hal ini membuktikan bahwa pelaku usaha di Kec. Sabbang memahami proses produk makanan halal agar selalu terjamin kehalalan produk atau makanan yang di jual.

Implikasi yang mungkin terjadi dengan adanya penelitian ini adalah munculnya penelitian yang lain, yang menyempurnakan penelitian ini dan semakin seriusnya pemerintah dalam sosialisai tentang proses produk makanan halal terutama para pelaku usaha dan masyarakat, dengan memperhatikan kelemahan-kelemahan tentang proses produk halal.

Penelitian ini memiliki keterbatasan karena jumlah informan yang diwawancara tidak mencakup semua pelaku usaha di Kec. Sabbang karena keterbatasan waktu. Namun penelitian ini telah dilakukan secara ilmiah dengan menggunakan metode yang tepat. Karena penelitian mendalam yang dilakukan peneliti terhadap pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk halal di Kec. Sabbang memberikan kontribusi berharga secara teoritis dan praktis kepada masyarakat di Kec. Sabbang

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka saran yang dapat diajukan peneliti selaku penulis :

### 1. Bagi Pelaku Usaha

Dengan penelitian ini diharapkan pelaku usaha tetap memperhatikan pentingnya mengetahui dan memahami tentang proses produk makanan halal khususnya pelaku usaha di Kec. Sabbang.

### 2. Bagi penelitian selanjutnya

Adapun beberapa saran yang perlu di perhatikan bagi peneliti selanjutnya yang tertarik untuk meneliti tentang pemahaman masyarakat terhadap proses produk makanan halal.

- a. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat memperbanyak sumber data maupun referensi yang terkait dengan pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk makanan halal.
- b. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mempersiapkan diri di dalam proses pengambilan dan pengumpulan data-data yang berkaitan dengan pemahaman pelaku usaha terhadap proses produk makanan halal .

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Farhan *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* Volume 3, Nomor 1, 2018).
- Abu Muhammad Ali bin Ahmad, Said bin Hazm al-Andalusi, *al-Muhalla bi alAtsar*, (Beyrut: Dar al-Kutub al-Ilmiah, TT).
- Adul syani, *Sosiologi: Skematika, Teori dan terapan*, ( Jakarta: Bumi aksara , 2018).
- Adli febian “*Analisis Pemahaman Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Bengkulu*” Program Studi Ekonomi Syariah tahun 2021.
- Abd Rahman Dahlan, *Ushul Fiqh* (Jakarta: Sinar Grafika Citra, 2010)
- Abdul Aziz, Y. & Vui, C. N. (2012). The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim’s purchasing intention. Paper presented at 3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding, 1819-1830.
- Asmaji muchtar “*Dialog Lintas Mazhab Fiqh ibadah & Muamalah*” Jakarta: Amzah 2016.
- Arif al wasim “*Etika Penyembelihan Hewan dan Jaminan Keamanan Pangan*” *Jurnal Penelitian* Vol. I No. 01 , Mei 2015.
- Ahda Segati “*Pengaruh Persepsi Sertifikat Halal, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan*” *Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam* Volume 3, N0.2 Juli-Desember 2018.
- Ahkam “*Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah* “ Vol. XVI, No. 2, Juli 2016.
- Bin Mukhtar as Sidawi, Abu Ubaidah Yusuf. *Fiqih Kontemporer*. Jawa Timur; Al Furqon, 2014.
- Dapertemen pendidikan dan kebudayaan, *kamus besar bahasa Indonesia*, Jakarta : Balai pustaka,2017.
- Djaali, *psikologi pendidikan*, Jakarta: Bumi Aksara, 2016.

- Endang Irawan, Dianing Banyu Asih “ *Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal di Indonesia*” Jurnal sosial dan Humaniora Universitas Muhammadiyah Bandung Vol. 2. April 2020.
- Ekky suti wibisino, “*pengaruh kualitas produksi, harga, dan kepuasan konsumen UD. Rizky barokah di Balongbendo*” Skripsi Ekonomi dan Bisnis 2019.
- Fasiha, Muh Ruslan Abdullah, ett all “*halal labelisation of haram food in makale toraja*” jurnal kajian ekonomi islam 2019.
- Fasiha, Muzayyanah Jabani, ett all “*Understanding reconstruction halal products for halal businesses in tana toraja*” jurnal penelitian agama sosial Vol. 6 No.1 2021.
- Fauzan Ra’if Muzakki “*Konsep makanan halal dan thayyib terhadap kesehatan dalam Al-quran*” Skripsi Ilmu al-quran dan Tafsir 2021.
- Farid “*Halal dan Haram Menurut Perspektif Hadis Pandangan Masyarakat Terhadap Produk Halal*” Skripsi ushuluddin dan studi islam 2020.
- Fatmawati sungkawaningrum “ *Eksplorasi Peran Perbankan Syariah dalam Memajukan Industri Halal di Sektor Makanan Halal* “. Jurnal Studi Keislaman Vol. 5 No. 2 2019.
- Hendri Hermawan Adinugraha mila sartika “*Halal lifestyle di Indonesia*” Jurnal ekonomi syariah vol.05, Nomor 02, April 2019.
- Istiyarningsing, Titik Sulistyani ett. all “*Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada penyelenggaraan Makanan Pasien Anak Di RSA UGM*” Jurnal Social Akademik 2020.
- Kementrian Agama RI , *Al-qur’an Terjemah dan tajwid* , Bandung: Sygma 2014.
- Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. BAB 1, Pasal 1 ayat (3).
- Lexy J. Moleong, “Metedologi penelitian”. (Bandung: Remaja Rosdakarya,2009)
- Lembaran Negara Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. BAB 1, Pasal 1 ayat (3).
- May lim Charity“ *Jaminan Produk Halal di Indonrsia*” Jurnal legislasi Indonesia, Vol. 14 No. 01, Maret 2017

- Mailin *“pemahaman masyarakat muslim kota medan terhadap makna halal dan tayib”* Jurnal Ilmu komunikasi dan kajian islam Vol. 9 No.1 januari-juni 2022.
- Minantyo, Hari *“Dasar-dasar pengolahan makanan”*. Jakarta: Graha Ilmu 2011.
- Miftahul Hasanah, Abd. Rohman Fahrudin, *“Edukasi Pengolahan Makanan Halal Untuk Meningkatkan Pemahaman Masyarakat Terhadap Makanan Halal”* Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 2 No. 1 Maret 2022.
- Muhammad Salman al farisi *preferensi masyarakat terhadap pembelian produk makanan halal di dusun mlangi Yogyakarta*, Jurnal penelitian Vol. 1 No. 02, April-Oktober 2020.
- Muhammad Tantowi *“Analisis Jaminan Halal pada Pematangan Ayam Broiler di Kelurahan Perbutulan Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon”* Jurnal Hukum Ekonomi syariah 2020.
- Nurdin, Novia ett. all *“Potensi Industri Produk Makanan Halal di Kota Palu”* Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam Vol.1 No. 1 2019
- Nuniek Hersyastuti, Rudiana Agustini, Amaria, Sari edi cahya ningrum *“pemahaman masyarakat desa marengan laok sumenep terkait makanan sehat dan halal”*. jurnal ABDI, vol.6 juni 2020.
- Nanang rustandi, Hindun marlina *“pengetahuan produk dan religiusitas terhadap keputusan pembelian makanan berlabel halal pada mahasiswa universitas suryakencana cianjur”* jurnal keuangan dan perbankan syariah. vol. 02, no. 02 september 2022.
- Nurhalima tambunan, Manshuruddin *“Makna makanan halal dan baik dalam islam”* cv. Cattleya darmaya fortuna 2022.
- Pasal 7 UUPH Tahun 2021.
- Pasal 8 UUPH Tahun 2021.
- Pasal 9 UUPH Tahun 2021.
- Pasal 11 UUPH Tahun 2021.
- Pasal 13 UUPH 2021.
- Pasal 14 UUPH 2021.

Pasal 15 UUIPH 2021.

Pasal 16 UUIPH 2021.

Pasal 17 UUIPH 2021.

Pasal 18 UUIPH 2021.

Pasal 19 UUIPH 2021.

Pasal 20 UUIPH 2021.

Pasal 21 UUIPH 2021.

R. Amilia Destriana et.all “ *eksplorasi peran perbankan syariah dalam memajukan industri halal di sektor makanan halal* “. Jurnal Bisnis & Akuntansi Volume 9, No. 1, Maret 2019.

Sarni “*Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di TOM’S Cafe Tembilahan Kab. Indragiri Hilir Riau*” Jom FISIP Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.

Salman Nasution “*konsep halal berbasis ekonomi kreatif dengan sharia regulation dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di sumatera utara*” jurnal riset akuntansi dan bisnis.Vol 21 no 2 tahun 2021.

Sabbang, “*Evaluasi Kinerja Kecamatan*”, [http://sabbang.luwuutarakab.go.id/upload/dokumen/EVA\\_LUASI-KINERJA-KECAMATAN.pdf](http://sabbang.luwuutarakab.go.id/upload/dokumen/EVA_LUASI-KINERJA-KECAMATAN.pdf). 16 Februari 2023.

Sugiyono, *metode penelitian kualitatif*, (cet v bandug: ALFBETA, 2020).

Sugiyono, *Metode Penelitian Manajemen*, (Bandung: Alfabeta, 2016).

Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif* (Bandung: Alfabeta, 2018) .

Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2014).

Sugiyono, *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta 2012).

Thesa Nastasya Karundeng Silvy L. Mandey “ *Analisis Saluran Distribusi Kayu*”  
Jurnal Emba Vol.6 No.3 Juli 2018.

Ummu nadhiroh, “*Analisis Persepsi Konsumen Tentang Label Halal Daging Impor Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Syari’ah Di Kota Medan*”  
Program Studi Ekonomi Islam.pada tahun 2020.

UUIPH No 39 Tahun 2021.

UUJPH No. 39 pasal 48 & pasal 49 Tentang Pelaku Usaha Tahun 2021.

Wandy Zulkarnean, Lis Dewi Fitriani, et al. “ *Pengembangan supply chain management Dalam pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency*” .

Winardi, Ilmu Dan Seni Menjual, (Bandung:, 1998).

Yusuf Qardhawi, Halal dan Haram Dalam Islam Jakarta; Rabbani Press 2000.





## **Lampiran 1: Pertanyaan Wawancara**

**Judul : Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di  
Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara**

Pertanyaan:

1. Apa definisi Halal yang anda ketahui?
2. Menurut anda apa yang di maksud dengan makanan halal?
3. Hal apa saja yang bisa merusak kehalalan makanan?
4. Menurut anda apa syarat makanan halal?
5. Menurut anda apakah boleh memakan makanan non halal di saat mendesak?
6. Menurut anda apa yang di maksud dengan penyembelihan?
7. Bagaimana proses penyembelihan yang anda ketahui sesuai ajaran islam?
8. Apabila seorang non muslim menyembelih daging halal, apakah daging tersebut masih terjaga kehalalannya?
9. Bagaimana pengolahan untuk makanan halal yang anda ketahui?
10. Menurut anda, apakah boleh pengolahan produk makanan halal di satukan dalam satu ruangan dengan pengolahan makanan tidak halal? Apa alasannya?
11. Bagaimana menurut anda jika alat pengolahan produk halal juga digunakan untuk pengolahan produk non halal.
12. Apa yang di maksud proses penyimpanan produk halal yang anda ketahui?
13. Apakah boleh penyimpanan makanan halal disatukan di ruangan yang sama dengan makanan non halal? Sebutkan Alasannya!
14. Menurut anda apakah boleh menggunakan bekas penyimpanan makanan non halal untuk menyimpan makanan halal? Jelaskan Alasannya!

15. Bagaimana proses pengemasan produk makanan halal yang anda ketahui?
16. Menurut anda bagaimana bahan yang seharusnya digunakan untuk kemasan produk makanan halal?
17. Menurut anda apakah boleh menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan makanan halal dan tidak halal?
18. Apakah alat distribusi (pengangkutan dari tempat produksi makanan halal ke tempat penjualan) boleh menggunakan bekas alat makanan non halal? Jelaskan alasannya!
19. Ceritakan menurut anda cara atau proses distribusi produk makanan halal yang anda ketahui!
20. Menurut anda mengapa Alat distribusi produk makanan halal harus di pisahkan dengan ruangan distribusi produk makanan non halal?
21. Bagaimana proses penjualan produk makanan halal yang anda ketahui?
22. Menurut anda apakah wajib menjual terpisah produk makanan halal dan non halal? Jelaskan alasannya!
23. Bagaimana menurut anda jika sarana yang digunakan menjual produk makanan halal dan makanan non halal di gunakan secara bergantian?
24. Bagaimana proses penyajian produk halal yang anda ketahui ?
25. Menurut anda apakah boleh alat penyajian di gunakan secara bergantian untuk produk makanan halal dan non halal?
26. Bagaimana pendapat anda saat penyajian makanan halal dan non halal di sajikan bersamaan?

## Lampiran 2 SK Penguji dan SK Pembimbing

LAMPIRAN : SURAT KEPUTUSAN REKTOR IAIN PALOPO  
NOMOR : 204 TAHUN 2023  
TENTANG  
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SKRIPSI MAHASISWA INSTITUT AGAMA ISLAM  
NEGERI (IAIN) PALOPO

---

I. Nama Mahasiswa : Nur Fadila  
NIM : 19 0401 0138  
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam  
Program Studi : Ekonomi Syariah

II. Judul Skripsi : Pemahaman Masyarakat terhadap Proses Produk Halal di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara.

III. Dosen Pembimbing dan Penguji :

Ketua Sidang	: Dr. Takdir, S.H., M.H.
Sekretaris	: Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A.
Pembimbing	: Dr. Fasiha, M.EI.
Penguji Utama (I)	: Muzayyanah Jabani, ST., M.M.
Pembantu Penguji (II)	: Mursyid, S.Pd., M.M.

Palopo, 13 Maret 2023

Rektor  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Lampiran 3 Buku Kontrol

Buku Kontrol Penulisan Skripsi... 24

**LEMBAR KONSULTASI SETELAH UJIAN SEMINAR HASIL PENELITIAN**

Konsultasi ke, \_\_\_ Hari Tanggal, \_\_\_\_\_

Materi Konsultasi

No.	Uraian
1	Revisi Judul, Pembahasan hasil, kesimpulan
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Penguji 1.

NIP. \_\_\_\_\_

Buku Kontrol Penulisan Skripsi... 25

**LEMBAR KONSULTASI SETELAH UJIAN SEMINAR HASIL PENELITIAN**

Konsultasi ke, \_\_\_ Hari Tanggal, \_\_\_\_\_

Materi Konsultasi

No.	Uraian
1	Revisi Judul, Pembahasan hasil, kesimpulan
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Penguji II.

NIP. \_\_\_\_\_

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palopo

Buku Kontrol Penulisan Skripsi... 26

**LEMBAR KONSULTASI SETELAH UJIAN SEMINAR HASIL PENELITIAN**

Konsultasi ke, \_\_\_ Hari Tanggal, \_\_\_\_\_

Materi Konsultasi

No.	Uraian
1	Revisi Judul, Pembahasan hasil, kesimpulan
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Pembimbing 1.

NIP. \_\_\_\_\_

Bisnis Islam IAIN Palopo

Lampiran 4 Kartu Kontrol



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
 Jalan Bitti Kota Palopo 91914 Telepon 08524317571  
 Email: febi@iainpalopo.ac.id; Website: https://febi.iainpalopo.ac.id/

**KARTU KONTROL  
SEMINAR HASIL SKRIPSI**

Nama : NUR FAUZA  
 NIM : 1909010138  
 Prodi : EKONOMI SYARIAH

NO	HARI/TGL	NAMA MAHASISWA	JUDUL SKRIPSI	PARAF PIMPINAN UJIAN	KET.
1	Sabtu 3/03/2020	Asriani	Pengaruh Struktur Modal Terhadap Profitabilitas Lembaga Keuangan Mikro Studi Pada Koperasi Serba usaha mitra		
2	Sabtu 3/03/2020	Moto Prasetya	Dam Pak Kehadiran Mini Market Terhadap Pendapatan usaha mikro kecil menengah di Kecamatan Timur Kota Palopo		
3	Rabu 4/03/2020	Kurniah	Pembudayaan hasil tangkapan nelayan dalam Meningkatkan Pendapatan keluarga Nelayan di Desa Ulu-ulu Kecamatan KLB. Bawu		
4	Kamis 5/03/2020	Anu Pratiwi	Efisiensi kaum Perempuan sebagai Pencari Nafkah di Desa Bantamaria Luhu Timur.		
5	Kamis 5/03/2020	KALSUM	Peran kepala Desa bawu dalam tempo perkembangan masyarakat melalui Pengelolaan BUMDes		
6	Jumat 6/03/2020	WILDA MAGID	Analisis Pemahaman mahasiswa IAIN Palopo Pada Pengukuran kartu Akm Bantabaru CUP Pada Bank BRI Cabang Palopo		
7	Jumat 6/03/2020	ARISAL	Efisiensi Budidaya Waduk Terhadap Peningkatan Pendapatan Pengusaha Waduk Didesa Teluk di Kecamatan Sanggalang		
8	Senin 9/03/2020	Verawati Permata Sari	Faktor - faktor yang mempengaruhi minat masyarakat dalam menggunakan Jasa Pengadaan Masyarakat		
9	Senin 9/03/2020	Mona Pratiwi	Peran rumah tangga dalam berkegiatan untuk meningkatkan Pendapatan keluarga Di desa Ladoo kec. Bawu		
10	Senin 9/03/2020	Maharani	Analisis kelayakan usaha petani Lada di desa masru Kecamatan tauoti kec. Luhu Timur		

DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

  
 Dr. Takdir, S.H., M.H.  
 NIP. 197907242003121000

NB:

- Kartu ini dibawa setiap mengikuti ujian
- Setiap mahasiswa wajib mengikuti minimal 5 kali seminar sebelum seminar hasil.

## Lampiran 5 Persetujuan Pembimbing

### HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan saksama skripsi berjudul: Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara.

yang ditulis oleh:

Nama : Nur Fadila

Nim : 19 0401 0138

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Program Studi : Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan pada ujian Munaqasha.

Demikian Persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya:

Pembimbing

  
Dr. Fasiha, M. EI

Tanggal 05/06/2023

## Lampiran 6 Nota Dinas Pembimbing

Dr. Fasiha, M.El.

### NOTA DINAS PEMBIMBING

Lamp. :  
Hal : skripsi an, Nur Fadila  
Yth. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
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 Fadila  
NIM : 19 0401 0138  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kecamatan Sabbang.

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.*

Pembimbing

  
Dr. Fasiha, M.El.  
Tanggal 15/06/2023

Lampiran 7 Nota Dinas Tim Penguji

Muzayyanh Jabani, ST., M.M  
Mursyid, S.Pd., M.M.  
Dr. Fasiha, M.EI

NOTA DINAS TIM PENGUJI

Lamp. :  
Hal : skripsi an, Nur Fadila  
Yth. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Di  
Palopo

*Assalamu 'alaikum wr. wb*

Setelah menelaah naskah perbaikan berdasarkan seminar hasil penelitian terdahulu, baik dari segi isi, bahasa maupun teknik penulisan terhadap naskah skripsi mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nur Fadila  
NIM : 19 0401 0138  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kecamatan Sabbang.

maka naskah skripsi tersebut dinyatakan sudah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak diajukan untuk diujikan pada ujian munaqasyah.

Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

*wassalamu 'alaikum wr. wb.*

1. Muzayyanah Jabani, ST., M.M  
Penguji I

(.....)  
Tanggal: 09/06/2023

2. Mursyid, S.Pd., M.M.  
Penguji II

(.....)  
Tanggal: 09/06/2023

3. Dr. Fasiha, M.EI  
Pembimbing/penguji

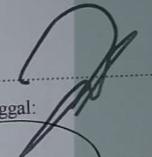
(.....)  
Tanggal: 09/06/2023

## Lampiran 8 Halaman Persetujuan Tim Penguji

**HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI**

Skripsi yang berjudul Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara yang di tulis oleh Nur Fadila Nomor Induk Mahasiswa 19 0401 0138, mahasiswa program studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam untuk program sarjana Istitut Agama Islam Negeri Palopo, yang telah diujikan dalam seminar hasil penelitian pada hari Jumat, tanggal 19 Mei 2023 bertetapan dengan 9 Mei hijriyah telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim penguji, dan dinyatakan layak untuk diajukan pada sidang ujian munaqasyah.

**TIM PENGUJI**

1. Dr. Takdir, SH., MH (Ketua Sidang/Penguji)	(.....) Tanggal: 
2. Dr. Muh. Ruslan Abdullah, S.EI., M.A. (Sekretaris Sidang/Penguji)	(.....) Tanggal: 15/06/2023
3. Muzayyanah Jabani, ST., M.M Penguji I	(.....) Tanggal: 15/06/2023
4. Mursyid, S.Pd., M.M. Penguji II	(.....) Tanggal: 15/06/2023
5. Dr. Fasiha, M.EI Pembimbing/penguji	(.....) Tanggal: 15/06/2023

Lampiran 9 Surat Keterangan Bebas Mata Kuliah

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
**PRODI EKONOMI SYARIAH**  
Jalan Bitti Kota Palopo 91914 Telepon 085243175771  
Email: [febi@iainpalopo.ac.id](mailto:febi@iainpalopo.ac.id); Website: <https://febi.iainpalopo.ac.id/>

---

**SURAT KETERANGAN**  
NOMOR: B 211 /In.19/FEBI.04/KS.02/EKS/06/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa mahasiswa (i) :

Nama : Nurfadila

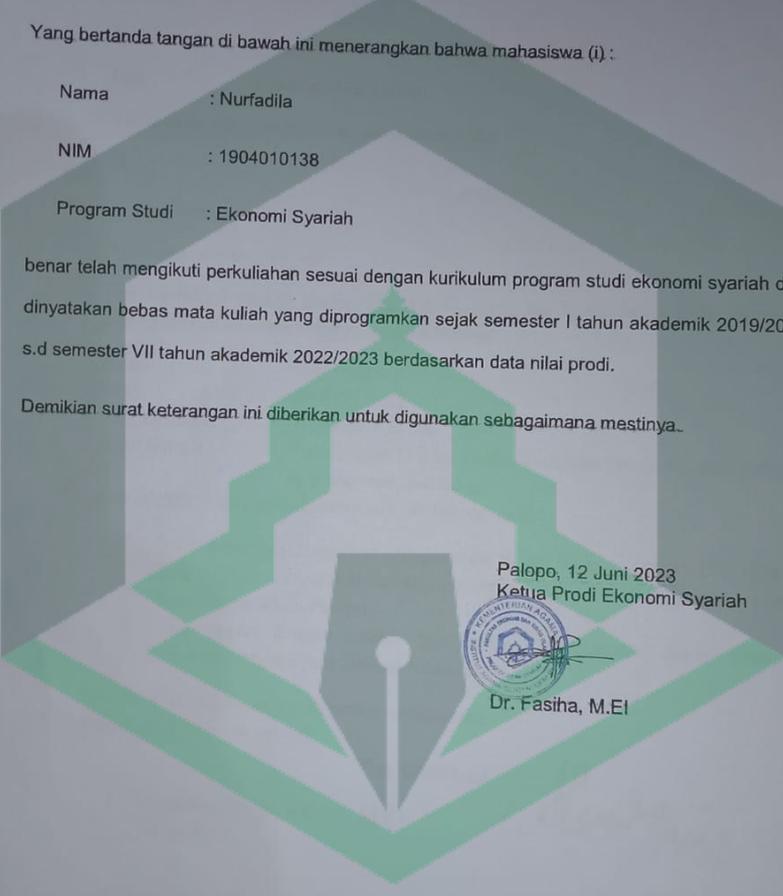
NIM : 1904010138

Program Studi : Ekonomi Syariah

benar telah mengikuti perkuliahan sesuai dengan kurikulum program studi ekonomi syariah dan dinyatakan bebas mata kuliah yang diprogramkan sejak semester I tahun akademik 2019/2020 s.d semester VII tahun akademik 2022/2023 berdasarkan data nilai prodi.

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 12 Juni 2023  
Ketja Prodi Ekonomi Syariah  
  
Dr. Fasiha, M.El





Lampiran 11 Surat Keterangan Membaca dan Menulis Al-Qur'an

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALOPO**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
*Jl. Bukit Telp (0471) 22076 Balandi-Kota Palopo Email-  
febi@iainpalopo.ac.id*

---

**SURAT KETERANGAN**

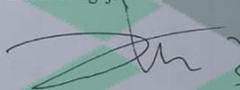
Yang bertanda tangan di bawah ini Dosen Penguji dan Ketua Program Studi Ekonomi Syariah, menerangkan bahwa mahasiswa tersebut membaca dan menulis al-Qur'an dengan ~~kurang baik~~ lancar \*coret yang tidak sesuai dengan kemampuan mahasiswa.

Nama : Nur Fadila  
NIM : 19 0401 0138  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam  
Program Studi : Ekonomi Syariah

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, Februari 2023

*Mengetahui:*

Ketua Prodi Ekonomi Syariah	Dosen Penguji
 <b>Dr. Fasiba, S.E.I., M.El.</b> NIP. 19810213 200604 2 002	 <b>Abd. Kadir Arno, S.E.Sy., M.Si.</b> NIDN. 0928047703

Lampiran 12 Transkrip Nilai



INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
(IAIN) PALOPO  
TRANSKRIP PRESTASI AKADEMIK  
DIBERIKAN KEPADA

NAMA : NUR FADILA  
NIM : 1904010138

FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
PRODI : EKONOMI SYARIAH

No	Nama Mata Kuliah	Nilai (N)	Kredit (K)	N x K	Ket
1	TEKNIK PENULISAN KARYA ILMIAH	4	2	8,00	A+
2	USHUL DAN QAWAID FIQHIYAH	3,5	2	7,00	A-
3	PENGETAHUAN KOMPUTER	3,5	2	7,00	A-
4	BAHASA INDONESIA	3,25	2	6,50	B+
5	BAHASA ARAB	3,5	2	7,00	A-
6	BAHASA INGGRIS	3	2	6,00	B
7	MBTA	3,5	2	7,00	A-
8	ULUMUL QURAN	4	2	8,00	A+
9	PENDIDIKAN KEWARGAAN	3,75	2	7,50	A
10	TAUHID	3,25	2	6,50	B+
11	TEORI DAN PRAKTEK DAKWAH	3,25	2	6,50	B+
12	STUDI ISLAM DAN KEARIFAN LOKAL	3	2	6,00	B
13	BAHASA INGGRIS EKONOMI	3,25	2	6,50	B+
14	PENGANTAR ILMU EKONOMI	4	2	8,00	A+
15	PENGANTAR EKONOMI MIKRO	3,5	2	7,00	A-
16	PENGANTAR EKONOMI MAKRO	3,75	2	7,50	A
17	APLIKASI KOMPUTER	3,75	2	7,50	A
18	EKONOMI WILAYAH DAN KEARIFAN LOKAL	3,75	2	7,50	A
19	PENGANTAR AKUNTANSI	3,5	2	7,00	A-
20	PENGANTAR MANAGEMEN	3,5	2	7,00	A-
21	PENGANTAR EKONOMI ISLAM	3,5	3	10,50	A-
22	ULUMUL HADIST	3,5	2	7,00	A-
23	PENGANTAR FILSAFAT	4	2	8,00	A+
24	AKUNTANSI BANK dan KEUANGAN SYARIAH	3,25	2	6,50	B+
25	ASURANSI SYARIAH	3,75	2	7,50	A
26	ETIKA BISNIS ISLAM	3,75	3	11,25	A
27	MATEMATIKA EKONOMI	3,5	3	10,50	A-
28	LEMBAGA KEUANGAN SYARIAH	3,75	2	7,50	A
29	EKONOMI MIKRO ISLAM	3,75	3	11,25	A
30	EKONOMI MAKRO ISLAM	3,5	3	10,50	A-
31	TAFSIR AYAT DAN HADIST EKONOMI	3,75	3	11,25	A
32	SEJARAH PEMIKIRAN EKONOMI ISLAM	3,5	3	10,50	A-
33	ASPEK HUKUM EKONOMI dan KEUANGAN SYARIAH	3,25	2	6,50	B+
34	EKONOMI MANAGERIAL	3,25	2	6,50	B+
35	EKONOMI POLITIK	3,25	2	6,50	B+

36	EKONOMI PUBLIK				
37	EKONOMI MONETER ISLAM	3,5	2	7,00	A-
38	QAWAIDUL FIQHIAH	3,75	2	7,50	A
39	EKONOMI KOPERASI DAN UMKM	4	2	8,00	A+
40	MANAGEMEN KEUANGAN SYARIAH	3,25	2	6,50	B+
41	PERPAJAKAN	4	3	12,00	A+
42	FIQHI MUAMALAT	3,75	2	7,50	A
43	KEWIRUSAHAAN	3,75	2	7,50	A
44	MANAGEMEN PEMASARAN	3,75	2	7,50	A
45	SISTEM INFORMASI MANAJEMEN	3,5	2	7,00	A-
46	STATISTIK EKONOMI	3,5	2	7,00	A-
47	EKONOMI ZAKAT dan WAKAF	3,75	3	11,25	A
48	MANAJEMEN PROYEK DAN ANALISIS INVESTASI	3,75	3	11,25	A
49	EKONOMI SUMBER DAYA ALAM DAN LINGKUNGAN	3,5	3	10,50	A-
50	KOMUNIKASI PEMASARAN	3,25	3	9,75	B+
51	PEREKONOMIAN INDONESIA	3,75	2	7,50	A
52	METODE PENELITIAN EKONOMI	3,75	2	7,50	A
53	EKONOMI INTERNASIONAL	3,5	3	10,50	A-
54	ANALISIS LAPORAN KEUANGAN	4	2	8,00	A+
55	EKONOMI PERENCANAAN DAN PEMBANGUNAN	3,75	3	11,25	A
56	EKONOMI SDM DAN KETENAGAKERJAAN	3,25	3	9,75	B+
57	EKONOMI AGRIBISNIS PEDESAAN	3,75	3	11,25	A
58	EKONOMETRIKA	3,25	3	9,75	B+
59	PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN	3,75	3	11,25	A
60	KOMPREHENSIF	4	3	12,00	A+
61	KULIAH KERJA NYATA	3,75	2	7,50	A
62	MUNAQASYAH	4	4	16,00	A+
		0	0	0,00	0
			143	515,25	

Indeks Prestasi Kumulatif : 3,60

Jumlah Kredit : 143

Palopo, 12 Juni 2023

Koordinator Prodi Ekonomi Syariah



Dr. Fasiha, M.EI

Lampiran 13 Sertifikat TOEFL



Lampiran 14 Sertifikat PBAK



Lampiran 15 Kuintasi Pembayaran UKT

 KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Bitti Kota Palopo 91914 Telepon/HP 085243175771  
Email: febi@iainpalopo.ac.id, Website: https://febi.iainpalopo.ac.id/

**SURATKETERANGAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Saepul, S.Ag., M. Pd.I  
NIP : 19720715 200604 1 001  
Jabatan : Kepala Bagian Tata Usaha  
Unit Kerja : FEBI IAIN Palopo

menerangkan bahwa:

Nama : NUR PADILA  
NIM : 19 0401 0150  
Semester/Prodi : VII / EKIS-D  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Yang bersangkutan benar telah melunasi pembayaran Uang Kuliah Tunggal (UKT) semester 1 s/d VII.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 07 MARET 2023  
an.Dekan  
Kepala Bagian Tata Usaha

  
Saepul, S.Ag.,M.Pd.I.  
NIP 19720715 200604 1001

Lampiran 16 Cek plagiasi/Turnitin

PEMAHAMAN PELAKU USAHA TERHADAP PROSES PRODUK HALAL

ORIGINALITY REPORT

<b>22%</b>	<b>21%</b>	<b>8%</b>	<b>7%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.iainpalopo.ac.id <small>Internet Source</small>	4%
2	repository.uinsu.ac.id <small>Internet Source</small>	2%
3	eprints.walisongo.ac.id <small>Internet Source</small>	1%
4	core.ac.uk <small>Internet Source</small>	1%
5	literasi-islam.blogspot.com <small>Internet Source</small>	1%
6	repository.uin-suska.ac.id <small>Internet Source</small>	1%
7	digilibadmin.unismuh.ac.id <small>Internet Source</small>	1%
8	repository.radenintan.ac.id <small>Internet Source</small>	1%
9	123dok.com <small>Internet Source</small>	1%
<hr/>		
10	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia <small>Student Paper</small>	<1%
11	repository.ummat.ac.id <small>Internet Source</small>	<1%
12	repository.iainpekalongan.ac.id <small>Internet Source</small>	<1%
13	naabil.com <small>Internet Source</small>	<1%
14	es.scribd.com <small>Internet Source</small>	<1%
15	id.123dok.com <small>Internet Source</small>	<1%
16	repository.umi.ac.id <small>Internet Source</small>	<1%
17	etheses.uin-malang.ac.id <small>Internet Source</small>	<1%
18	kneks.go.id <small>Internet Source</small>	<1%
19	lib.unnes.ac.id <small>Internet Source</small>	<1%
20	Nanang Rustandi, Hindun Marlina.	<1%

Lampiran 17: Dokumentasi Penelitian Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Proses Produk Halal di Kec. Sabbang Kab. Luwu Utara



Dokumentasi saat mewawancarai ibu Rosnawati pukul 10.15 WIT 8 februari 2023



Dokumentasi saat mewawancarai Ibu Milda pukul 20.40 WIB tanggal 8 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai Firna pukul 14.30 WIB 8 Februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai Haviva pukul 15.20 WIB tanggal 8 februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai Ibnu pukul 15.10 WIB tanggal 8 februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai bapak Ridwan pukul 20.10 WIB tanggal 8 februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai ibu Adriana pukul 20.25 WIB tanggal 8 februari.



Dokumentasi saat mewawancarai ibu Jacia pukul 19.30 WIB tanggal 8 februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai Pegi pukul 14.55 WIB tanggal 8 februari 2023.



Dokumentasi saat mewawancarai bapak Usman Ucitra pukul 10.30 WIT tanggal 9 februari 2023.

## RIWAYAT HIDUP



Nur Fadila, akrab dipanggil Dila lahir di Desa Dandang pada tanggal 21 Mei 2001. Penulis merupakan anak kandung yang pertama dari dua bersaudara, dari pasangan ayah Hamal dan Ibu Mira. Saat ini penulis bertempat tinggal di Desa Bakka Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara. Pendidikan dasar penulis diselesaikan pada tahun 2012 di SDN 015 Bakka.

Kemudian di tahun yang sama penulis menempuh pendidikan di Pondok Pesantren Nurul Junaidiyah Lauwo Kab. Luwu Timur hingga tahun 2014. Pada tahun 2014 penulis melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Sabbang hingga tahun 2016. Pada tahun 2016 penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 5 Luwu Utara hingga tahun 2019. Pada saat penulis menempuh pendidikan di tingkat SMA, penulis aktif mengikuti berbagai kegiatan ekstrakurikuler yaitu Drum band, Mading, dan aktif mengikuti berbagai kegiatan Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) dengan menjadi anggota bidang keamanan tahun 2017-2018. Kemudian menjabat sebagai Sekretaris OSIS pada tahun 2018-2019. Selain itu penulis juga aktif mengikuti kegiatan pembelajaran untuk mewakili sekolah dalam setiap perlombaan mata pelajaran Ekonomi dalam tingkat Kabupaten Luwu Utara. Dalam perjalanan di tingkat SMA penulis banyak mendapatkan pengalaman dan pembelajaran yang begitu positif dari seluruh teman-teman seangkatan dan para guru yang terus memberikan dukungan dan ruang kepada penulis sehingga penulis

menjadi lebih termotivasi untuk terus belajar, sehingga diakhir dari perjalanan menuntut ilmu di tingkat SMA, menjadikan penulis mendapatkan penghargaan sebagai siswa berprestasi ke 2 Jurusan IPS angkatan tahun 2019. Setelah lulus SMA di tahun 2019, penulis melanjutkan pendidikan S1 di Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Palopo. Pada saat menempuh pendidikan S1, penulis aktif dalam pembelajaran mata kuliah dan melakukan E-commerce (berjualan online) untuk memanfaatkan waktu dirumah, pada saat covid 19 yang mengakibatkan mahasiswa harus melakukan pembelajaran sesuai anjuran pemerintah melalui aplikasi class room dan aplikasi google meet/zoom.

