

**IMPLEMENTASI ASPEK HALAL PRODUK USAHA
MAKANAN DAN MINUMAN (STUDI KASUS PELAKU
USAHA SENTRAL BISNIS MASAMBA, KAB. LUWU UTARA)**

Skripsi

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Hukum (SH) Pada Program Studi Hukum Ekonomi Syariah
Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Palopo*



Diajukan oleh:

FENI
2003030033

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

**IMPLEMENTASI ASPEK HALAL PRODUK USAHA
MAKANAN DAN MINUMAN (STUDI KASUS PELAKU
USAHA SENTRAL BISNIS MASAMBA, KAB. LUWU UTARA)**

Skripsi

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Hukum (SH) Pada Program Studi Hukum Ekonomi Syariah
Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Palopo*



Diajukan oleh:

FENI
2003030033

Dosen Pembimbing

- 1. Ilham, S.Ag., M.A.**
- 2. Muhammad Fachrurrazy, S.El., M.H.**

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PALOPO
2025**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Feni
NIM : 2003030033
Fakultas : Syariah
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

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

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

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palopo, 28 Juli 2024
Yang membuat pernyataan



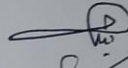
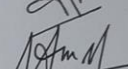
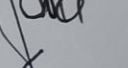
[Signature]
FENI
NIM. 2003030033

HALAMAN PENGESAHAN

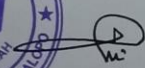
Skripsi berjudul “Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)” yang ditulis oleh Feni. Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 2003030033, mahasiswa Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Rabu, tanggal 09 Juli 2025 bertepatan dengan 13 Muharram 1447 H. Yang telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar Sarjana Hukum (S.H).

Palopo, 07 Agustus 2025

TIM PENGUJI

1. Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.	Ketua Sidang	()
2. Dr. Fasiha, S.E.I., M.E.I.	Sekretaris Sidang	()
3. H. Hamsah Hasan, Lc., M.Ag.	Penguji I	()
4. Syamsuddin, S.HI., M.H.	Penguji II	()
5. Ilham, S. Ag., M.A.	Pembimbing I	()
5. Muhammad Fachrurrazy, S.EI., M.H.	Pembimbing II	()

Mengetahui:


Rektor UIN Palopo
Dekan Fakultas Syariah
Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
NIP.197406302005011004


Ketua Program Studi
Hukum Ekonomi Syariah
Fitsan Jamaluddin, S.H., M.H.
NIP.199204162018012003

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ

وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، أَمَّا بَعْدُ

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt yang telah menganugerahkan rahmat, hidayah serta kekuatan lahir dan batin. Selawat dan salam kepada Nabi Muhammad saw, kepada para keluarga, sahabat dan pengikut-pengikutnya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul **“Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)”** Skripsi ini disusun sebagai syarat yang harus diselesaikan, guna memperoleh gelar Sarjana Hukum dalam bidang Hukum Ekonomi Syariah pada Universitas Islam Negeri (UIN) Palopo.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari banyak pihak walaupun penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan. Terkhusus kepada kedua orang tuaku tercinta Bapak **Carno** dan Ibu **Eti** yang telah mengasuh dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang sejak kecil hingga sekarang dan segala yang telah diberikan kepada anak-anaknya serta saudariku yang selama ini membantu

mendoakanku. Mudah-mudahan Allah SWT, mengumpulkan kita semua dalam surga-Nya kelak. Selain itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan, kepada:

1. Dr. Abbas Langgaji, M.Ag, selaku Rektor UIN Palopo, beserta Wakil Rektor I Dr. Munir Yusuf, M.Pd, Wakil Rektor II Dr. Masruddin, S.S., M.Hum dan Wakil Rektor III Dr. Takdir, S.H., M.H.
2. Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag, selaku Dekan Fakultas Syariah UIN Palopo beserta Wakil Dekan I Bidang Akademik Dr. Fasiha, S.E., M.E.I., Wakil Dekan II Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan Dr. Muh. Akbar S.H., M.H. dan Wakil III Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama Muhammad Darwis, S.Ag.,M.Ag. Fakultas Syariah UIN Palopo.
3. Fitriani Jamaluddin, S.H.,M.H, selaku ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah UIN Palopo, Muhammad Fachrurrazy, S.El., M.H. selaku sekretaris Prodi yang membantu dan mengarahkan dalam penyelesaian skripsi beserta staf yang telah membantu mengarahkan dalam penyelesaian skripsi.
4. Ilham, S.Ag., M.A. dan Muhammad Fachrurrazy, S.El., M.H. selaku Dosen Pembimbing I dan II yang telah memberikan bimbingan, masukan dan mengarahkan dalam rangka penyelesaian skripsi.
5. H. Hamsah Hasan, Lc., M.Ag. selaku penguji I dan Syamsuddin, S.Hl., M.H selaku penguji II yang telah membantu mengarahkan penyelesaian skripsi ini.
6. Irma T.ST., M. Kom. selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan arahan-arahan akademik kepada penulis.
7. Seluruh Dosen beserta seluruh staf pegawai UIN Palopo yang telah mendidik

penulis selama berada di UIN Palopo dan memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.

8. Zainuddin S, S.E., M.AK. selaku Kepala Unit Perpustakaan beserta Karyawan dan Karyawati dalam ruang lingkup UIN Palopo, yang telah banyak membantu, khususnya dalam mengumpulkan literatur yang berkaitan dengan pembahasan skripsi ini.
9. Kepada seluruh pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba yang telah bersedia memberikan izin untuk melakukan penelitian serta wawancara.
10. Kepada Teman-teman Hes B angkatan 2020 serta seluruh teman-teman Program Studi Hukum Ekonomi Syariah UIN Palopo angkatan 2020 yang sama-sama berjuang dalam penyelesaian studi yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu namanya. Yang selama ini membantu dan selalu memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini. Mudah-mudahan bernilai ibadah dan mendapatkan pahala dari Allah swt, Aamiin.
11. Kepada kakakku Widiawati, Adikku Ines, saudari-saudari ku yang cantik dan keponakanku Bilal Aswad telah menjadi penyemangatku dalam penyusunan skripsi ini telah memberikan wadah dalam berproses bagi penulis serta yang telah memberikan motivasi dan semangat dalam proses penyusunan skripsi ini.
12. Terhusus kepada kedua orang tua tercinta bapak Carno dan ibu Eti yang telah mendidik dengan penuh kasi sayang kecil hingga sekarang
13. Kepada teman-teman KKN Posko 81 Desa Bakti telah memberi support kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini.
14. Kepada Semua pihak yang telah membantu penulis demi kelancaran skripsi

yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu.

Akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini meskipun banyak hambatan dan ketegangan namun dapat dilewati dengan baik, karena selalu ada dukungan dan motivasi yang tak terhingga dari berbagai pihak. Semoga Allah Swt, senantiasa menjaga dan meridhoi setiap langkah kita sekarang dan selamanya. Aamiin.

Palopo, 28 Juli 2024

Penulis

Feni
20 0303 0033

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

A. *Transliterasi Arab-Latin*

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

1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	-	-
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Ša'	Š	Es dengan titik di atas
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa'	Ḥ	Ha dengan titik di bawah
خ	Kha	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Z	Zet dengan titik di atas
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	Šad	Š	Es dengan titik di bawah
ض	Ḍaḍ	Ḍ	De dengan titik di bawah

ط	Ṭ	Ṭ	Te dengan titik di bawah
ظ	Ẓ	Ẓ	Zat dengan titik di bawah
ع	‘Ain	‘	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Fa
ف	Fa	F	Qi
ق	Qaf	Q	Ka
ك	Kaf	K	El
ل	Lam	L	Em
م	Mim	M	En
ن	Nun	N	We
و	Wau	W	Ha
ه	Ha’	`	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya’	Y	Ye

Hamzah (ء) yang terletak di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apa pun. Jika ia terletak 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.

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

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

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

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيَّ	<i>fathah dan yā`</i>	Ai	a dan i
اَوَّ	<i>fathah dan wau</i>	I	i dan u

Contoh:

كَيْفَ : *kaifa*
هَوْلَ : *hauila*

3. Maddah

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

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
اَ... اِ... اُ... اَ	<i>fathah dan alif atau yā`</i>	Ā	a dan garis di atas
اِ	<i>kasrah dan yā`</i>	Ī	i dan garis di atas
اُ	<i>ḍammah dan wau</i>	Ū	u dan garis diatas

Contoh:

مَاتَ : *māta*
رَمَى : *rāmā*
قِيلَ : *qīla*
يَمُوتُ : *yamūtu*

4. Tā marbūtah

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

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

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ	: <i>raudah al-atfāl</i>
الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ	: <i>al-madīnah al-fādilah</i>
الْحِكْمَةُ	: <i>al-hikmah</i>

5. Syaddah (*Tasydīd*)

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

Contoh:

رَبَّنَا	: <i>rabbānā</i>
نَجَّيْنَا	: <i>najjainā</i>
الْحَقَّ	: <i>al-ḥaqq</i>
نُعَمُّ	: <i>nu'ima</i>
عَذُو	: <i>'afuwwun</i>

Jika huruf ع ber-*tasydid* di akhir sebuah kata dan didahului oleh huruf

kasrah (ِ), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* menjadi ī.

Contoh:

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

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

6. Kata Sandang

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

Contoh:

الشَّمْسُ	: <i>al-syamsu</i> (bukan <i>asy-syamsu</i>)
الزَّلْزَلَةُ	: <i>al-zalزالah</i> (<i>az-zalزالah</i>)
الفَلْسَفَةُ	: <i>al-falsafah</i>
الْبِلَادُ	: <i>al-bilādu</i>

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 berupa alif.

Contoh:

تَأْمُرُونَ	: <i>ta’murūna</i>
النَّوْعُ	: <i>al-nau’</i>
شَيْءٌ	: <i>syai’un</i>
أَمِرْتُ	: <i>umirtu</i>

8. Penulisan kata Arab yang Lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

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

Contoh:

Syarh al-Arba'īn al-Nawāwī

Risālah fī Ri'ayah al-Maṣlahah

9. *Lafẓ al-Jalālah* (الله)

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

Contoh:

دِينُ اللَّهِ *dinullāh* اللَّهُ بِا *billāh*

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

هُمْ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ *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 Muhammadun illā rasūl

Inna awwala baitin wudi'a linnāzī bi Bakkata mubārakan

Syahrū Ramadān al-lazī unzila fīhi al-Qurān

Nasīr Hāmid Abū Zayd

Al-Tūfī

Al-Maslahah fī al-Tasyrī al-Islāmī

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

Contoh:

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

Nasr Hāmid Abū Zayd, ditulis menjadi: Abū Zayd, Nasr Hāmid (bukan, Zayd Nasr Hāmid Abū)

B. Daftar Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

SWT = *Subhanahu Wa Ta'ala*

SAW = *Sallallahu 'Alaihi Wasallam*

Q.S = *Qur'an Surah*

H.R = Hadist Riwayat

M = Masehi

W = Wafat tahun

L = Lahit tahun (untuk orang yang masih hidup saja)

H = Hijrah

SM = Sebelum Masehi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN ...	viii
DAFTAR ISI.....	xvi
DAFTAR AYAT.....	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xix
ABSTRAK	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Kajian Penelitian Terdahulu yang relevan	10
B. Deskripsi Teori	11
C. Kerangka Pikir	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Pendekatan Dan Jenis Penelitian.....	36
B. Lokasi Penelitian.....	36
C. Definisi Istilah.....	37
D. Sumber Data.....	38
E. Teknik Pengumpulan Data	39
F. Pemeriksaan Keabsahan Data	40
G. Teknik Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	42
B. Aspek halal Produk Usaha Makanan dan Minuman	46

C. Pandangan Pelaku Usaha Terhadap Urgensi Produk Halal	54
BAB V PENUTUP	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR AYAT

Kutipan QS. Al-Baqarah/2: 168.....	3
Kutipan QS. Al-Maidah: 88	12
Kutipan QS. An-Nahl 114.....	21
Kutipan QS. Al-Baqarah/2:173	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 : Kerangka Pikir	34
-----------------------------------	----

ABSTRAK

Feni, 2025. *“Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)”*. Skripsi Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Palopo. Dibimbing Oleh Ilham dan Muhammad Fachrurrazy.

Skripsi ini membahas tentang Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana implementasi aspek halal produk usaha makanan dan minuman pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba dan untuk mengetahui bagaimana pandangan pelaku usaha terhadap urgensi produk halal makanan dan minuman. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian hukum empiris dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian aspek halal pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba sudah terpenuhi berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada pelaku usaha bahwa mereka menggunakan bahan yang halal sesuai dengan kriteria makanan halal dalam Islam, tidak menggunakan bahan yang diharamkan dalam Islam, tentunya pelaku usaha juga memperhatikan kebersihan dan serta asal bahan dalam mengelola makanan ataupun minuman hingga layak dikonsumsi. Urgensi produk halal sangatlah penting. Karena dengan adanya produk halal pelanggan akan merasa aman dan terhindar dari bahan yang haram, tidak ragu untuk mengonsumsi makanan tersebut, pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba belum memiliki sertifikat halal karena tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap sertifikat halal dinilai masih rendah, banyak pelaku usaha yang belum mengetahui bagaimana mendaftarkan produknya bersertifikat halal.

Kata Kunci: Implementasi, Aspek Halal, Makanan dan Minuman.

ABSTRACT

Feni, 2025. *"Implementation of Halal Aspects of Food and Beverage Business Products (Case Study of Masamba Business Center Business Actors, Kab. North Luwu)". Thesis Sharia Economic Law Study Program, Faculty of Sharia, Palopo State Islamic Uversity. Supervised by Ilham and Muhammad Fachrurrazy.*

This thesis discusses the Implementation of Halal Aspects of Food and Beverage Business Products (Case Study of Masamba Business Center Business Actors, Kab. North Luwu). This study aims to determine how the implementation of halal aspects of food and beverage business products in Masamba Business Center business actors and to find out how business actors view the urgency of halal food and beverage products. The type of research used is empirical legal research using a qualitative approach. The data collection techniques used are observation, interviews, and documentation. The results of the research on the halal aspect of the Masamba Business Center business actors have been fulfilled based on interviews conducted with business actors that they use halal ingredients in accordance with the criteria for halal food in Islam, do not use ingredients that are prohibited in Islam, of course business actors also pay attention to cleanliness and the origin of ingredients in managing food or drinks until they are suitable for consumption. The urgency of halal products is very important. Because with halal products, customers will feel safe and avoid haram ingredients, do not hesitate to consume these foods, business actors have not yet Masamba Central Business has a halal certificate because the level of awareness of business actors towards halal certificates is considered still low, there are still many business actors who do not know how to register their products halal certified.

Keywords: *Implementation, Halal Aspects, Food and Beverages.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan halal adalah makanan yang dibolehkan atau diizinkan untuk dimakan, hal ini adalah menurut ketentuan dari Syariat Islam. Islam mengatur dalam Al-Qur'an dan Hadits mengenai halal dan haram sehingga halal menjadi poin yang sangat penting dalam Islam. Tidak hanya menjadi hubungan antar manusia namun juga menyangkut hubungan dengan Tuhan. Mengonsumsi yang halal dan menghindari yang haram merupakan bagian dari ibadah seorang muslim dan menunjukkan ketaatan terhadap yang dianut. Konsumen seharusnya mendapatkan kepastian hukum terhadap produk yang digunakan. Produk yang terbebas dari yang haram dan proses secara halal.¹

Umat muslim mempunyai beberapa pantangan dalam hal suatu bahan, atau zat dari produk makanan, obat-obatan, maupun pangan yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi. Umat Muslim hanya diperbolehkan untuk mengonsumsi makanan maupun obat-obatan yang dibuat dengan bahan yang dikategorikan halal sesuai dengan ketentuan agama Islam. Halal merupakan segala sesuatu yang oleh syariat diperbolehkan untuk dikonsumsi, dalam hal ini makanan, minuman, maupun obat-obatan.²

¹ Hayyun Durrotul Faridah, 'Halal Certification in Indonesia; History, Development, and Implementation', *Journal of Halal Product and Research*, 2.2 (2019), 68.

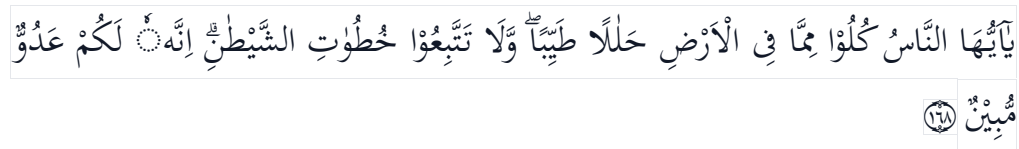
² Republika Online "Definisi Halal", <http://www.republika.co.id/berita/koran/islam-digest-koran/14/08/10/na385a-definisi-halal>, Diakses Pada Hari Selasa, Tanggal 3 september 2024

Melihat fakta tersebut, maka kehalalan suatu produk menjadi hal yang penting bagi umat muslim. Kendati begitu, pada kenyataanya masih cukup marak beredarnya produk-produk yang tidak mencantumkan informasi yang jelas mengenai kehalalan produknya. Informasi yang rancu mengenai kehalalan suatu produk menyebabkan para konsumen yang beragama Islam mengalami kebingungan untuk membedakan antara produk halal dengan produk yang dikategorikan tidak halal.

Sejalan dengan ajaran syariah Islam konsumen muslim menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya. Adapun tujuannya yaitu untuk menaruh perhatian yang sangat tinggi dalam menentukan makanan itu halal, haram, atau meragukan. Aspek halal yang ditawarkan industri halal memberikan keyakinan para konsumen akan keamanan produk tersebut. Adanya kebutuhan produk halal yang tinggi dapat memberikan nilai ekonomi yang tinggi pula terkait pemasukan insentif dari industri halal.³ Bertambahnya insentif yang diperoleh dari industri halal mampu meningkatkan keuntungan dan juga daya produksi bagi produsen.

³ Dani Kusumastuti, "Minat Beli Produk Halal di Indonesia, Studi Pemetaan Sistematis" MABSYA: Jurnal Manajemen Bisnis Syariah, 2 (November, 2020), 27.

Disamping memperoleh keuntungan dalam konsumsi produk halal sebagaimana yang tertulis dalam Al- Quran QS. Al-Baqarah [2] : 168:



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. (QS. Al-Baqarah [2] : 168.”⁴

Dalam *tafsir Al-Misbah* dijelaskan bahwa seruan kehalalan makanan pada ayat ini ditujukan kepada seluruh manusia, apakah beriman kepada Allah SWT atau tidak. Namun demikian, tidak semua makanan dan minuman yang halal otomatis thayyib, dan tidak semua yang thayyib adalah halal sesuai dengan kondisi masing-masing. Ada yang halal dan baik untuk seseorang yang memiliki kondisi kesehatan tertentu, dan ada juga yang kurang baik untuknya, walaupun baik untuk yang lain.

Dalam *tafsir Al-Misbah* karya M. Quraish Shihab memaparkan bahwa makanan yang halal belum tentu baik, karena makanan yang baik bagi satu orang dengan yang lain berbeda. Seperti si A mempunyai gangguan pada tekanan darahnya yaitu ia menderita gangguan darah tinggi yang menyebabkan jika ia mengonsumsi daging kambing menyebabkan tekanan darahnya terganggu, berbeda dengan si B, ia mempunyai tekanan darah yang normal sehingga jika ia mengonsumsi daging kambing tidak akan merugikan apapun dalam tubuhnya. Jadi makanan yang baik ialah makanan yang tidak merugikan apapun bagi pengonsumsi

⁴ Departemen Agama RI, Al-Quran dan Terjemahnya (Bandung : Sygma Exgrafika, 2009) h.25.

makanan tersebut. Ada makanan yang baik tetapi tidak bergizi, dan ketika itu menjadi kurang baik. Karena itu, makanan yang sangat dianjurkan adalah makanan yang halal dan thayyib.⁵

Meskipun makanan yang diharamkan dalam Islam jumlahnya sangat sedikit, tetapi dengan kemajuan perkembangan ilmu dan teknologi, saat ini telah bermunculan produk olahan makanan dengan penambahan berbagai bahan tambahan yang tidak jelas kehalalannya, sehingga menjadi syubhat.

Berdasarkan telah diketahuinya secara jelas mengenai bahan-bahan yang dikategorikan halal maupun tidak halal, maka semua itu menjadi tanggung jawab bagi badan yang bergerak untuk memberi pengawasan terhadap peredaran produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, maupun pangan. Melihat penyebaran produk halal yang semakin meluas, pemerintah sudah menetapkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal adalah.

1. Lokasi,tempat dan alat proses produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.
2. Lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1) wajib :
 - a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya
 - b. Bebas dari najis
 - c. Bebas dari bahan tidak halal.⁶

⁵ Shihab,M. Tafsir Al-Misbah: Pesan, kesan dan keseharian Al-Qur'an/M.Quraish Shihab.(Jakarta: Lentera Hati, 2002)

⁶ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk halal pasal 21

Meskipun sudah ditetapkan undang-undang terkait jaminan produk halal, pemerintah masih memperkuat regulasi ini dengan peraturan terkait produk halal lainnya. Hal ini dikarenakan Undang-Undang Jaminan Produk Halal belum mampu untuk memberikan perlindungan dan keamanan kepada konsumen. Dari sebab ini, pemerintah menetapkan Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Masalah kehalalan pada produk yang akan dikonsumsi merupakan persoalan besar sehingga yang dikonsumsi benar-benar halal dan tidak sedikitpun tercampur barang haram. semua orang tidak dapat mengetahui kehalalan suatu produk tersebut secara pasti, sertifikat halal sebagai bukti penetapan fatwa halal bagi suatu produk yang dikeluarkan (Majelis Ulama Indonesia) MUI merupakan suatu keniscayaan yang mutlak diperlukan keberadaanya. Untuk kepentingan penetapan fatwa halal, (Majelis Ulama Indonesia) MUI hanya memperhatikan apakah suatu produk mengandung unsur-unsur benda haram.

Persoalan sebuah produk merupakan persoalan yang pelik dan tidak dapat dipandang mudah. Kehalalan produk memerlukan kajian laboratorium yang mendalam untuk memastikan bahan baku, proses pembuatan, media bahkan hingga kemasannya, dengan demikian, diperlukan adanya standarisasi halal. Standarisasi halal memiliki fungsi kepastian, perlindungan, dan ketenangan konsumen, terutama umat Islam dari mengkonsumsi suatu produk haram.

Pelaku usaha mempunyai kewajiban dalam melakukan kegiatan produksi untuk dapat menjamin bahwa produk yang dihasilkan dapat dikatakan layak untuk diedarkan. Hal ini merupakan salah satu hak konsumen yang dilindungi dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Pada pasal 4 (a) disebutkan bahwa hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang atau jasa. Pasal ini menunjukkan bahwa setiap konsumen termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas konsumen di Indonesia berhak untuk mendapatkan barang yang nyaman dikonsumsi.

Pelaku usaha berkewajiban dalam menjalankan usahanya, untuk selalu berdasarkan itikad baik, dan menjamin keterbukaan informasi mengenai produknya, serta tindakan yang harus dihindari pelaku usaha seperti menjalankan usahanya dengan cara yang bertentangan dengan standar yang berlaku. Pengaturan penggunaan produk halal di Indonesia, memiliki dua hal yang saling terkait, yaitu sertifikasi halal dan labelisasi.

Jaminan akan keterbukaan informasi mengenai kondisi suatu produk yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen berkaitan dengan informasi mengenai komposisi dan kandungan bahan yang terdapat dalam makanan atau obat-obatan, petunjuk penggunaan, dan tidak kalah penting juga informasi mengenai kehalalan produk tersebut. Meskipun begitu, tidak jarang ketentuan tersebut masih sering diabaikan oleh para pelaku usaha.

Sejak Sentral Bisnis Masamba dibuka kembali pada tanggal 17 Agustus

2020. Sentral Bisnis dapat menampung banyak pelaku usaha yang biasanya berjualan disekitaran Bandar udara Andi Djemma Masamba dan sekitaran depan Rujab Masamba. Pedagang di Sentral Bisnis Masamba ini menjajakan aneka kuliner lokal maupun Internasional. Sentral Bisnis Masamba menjadi tempat nongkrong yang baru bagi para remaja bersama teman maupun keluarga.⁷

Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti disalah satu pelaku usaha di Sentral Bisnis Masamba atas nama Ibu Suryani Rusaman sebagai pedagang Soto ayam mengatakan bahwa bahan yang digunakan dalam membuat soto ayam adalah daging ayam, bawang putih, lada, bawang merah, mie, garam, penyedap rasa, seledri, saos, kecap, sedangkan lontong adalah beras, keadaan dapur bersih, semua karyawan muslim, semua bahan halal, daging ayam dibeli dari pasar, kadang langsung dari kandangnya dan alat masak selalu dijaga dalam keadaan bersih. Meskipun demikian Ibu Suryani Rusaman mengakui bahwa ia tidak mengetahui bagaimana standarisasi produk halal yang diatur secara resmi di keluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Dilihat dari observasi yang dilakukan peneliti disalah satu pelaku usaha di Sentral Bisnis masamba atas nama Ibu Suryani Rusman pedagang soto, pelaku usaha tersebut belum menyadari bahwa pentingnya pemenuhan setandar kehalalan produk yang dijual, hal ini di karenakan minimnya pengetahuan pedagang mengenai hal tersebut.

Maka dari itu dari berbagai penjelasan yang dijelaskan di atas maka peneliti

⁷ Irmayanti Indo Amma. PERANAN SENTRAL BISNIS MASAMBA DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN UMKM KECAMATAN MASAMBA KABUPATENLUWU UTARA.

tertarik untuk meneliti suatu kehalalan makanan agar masyarakat merasa aman dan terlindungi dari makanan-makanan yang tidak jelas kehalalannya. Kehalalan suatu makanan sangat penting dikarenakan agar terhindar dari hal-hal buruk. Terlebih lagi dimana daerah masamba lebih tepatnya Sentral Bisnis merupakan daerah yang masyarakatnya mayoritas Muslim. Oleh karena itu, peneliti ingin meneliti lebih lanjut terkait aspek halal produk usaha makanan dan minuman, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul **“Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara).**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan kajian pada latar belakang masalah, maka pokok masalah yang diteliti adalah:

1. Bagaimana implementasi aspek halal produk usaha makanan dan minuman pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba?
2. Bagaimana pandangan pelaku usaha terhadap urgensi produk halal makanan dan minuman?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian yang dilakukan adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana implementasi aspek halal produk usaha makanan dan minuman pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba.

2. Untuk mengetahui bagaimana pandangan pelaku usaha terhadap urgensi produk halal makanan dan minuman.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian merupakan pernyataan bahwa penelitian yang dilakukan memiliki nilai guna, baik kegunaan teoritis maupun untuk kegunaan praktis, Berdasarkan penjelasan sebelumnya, manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman dan gambaran yang lebih mendalam tentang implementasi aspek halal produk usaha makanan dan minuman, serta sebagai referensi bagi penelitian-penelitian yang akan datang.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan bagi pelaku usaha pentingnya aspek halal usaha makanan dan minuman. Adapun manfaat praktisnya untuk para pembaca dan juga peneliti selanjutnya. Selain itu, bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk bahan rujukan sekaligus memberikan sedikit gambaran bagaimana aspek halal makanan dan minuman.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu Yang Relevan

Adapun penelitian terdahulu yang relevan yang digunakan penelitian sebagai sumber untuk mendukung penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Ade Rosita, Suzaini, Wardina Huma Takwa, Zulfikar Hasan (2023) dalam jurnal “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis”. Hasil dari penelitian ini adalah Sertifikasi halal merupakan suatu proses untuk mendapatkan label halal oleh lembaga berwenang. Penelitian ini dilatar belakangi oleh adanya beberapa pelaku UMKM di kecamatan Bantan kabupaten Bengkalis yang belum melakukan sertifikasi halal.⁸

Persamaan dari penelitian dan penulis yaitu sama- sama membahas tentang kehalalan produk usaha makanan dan minuman. Perbedaan peneliti dan penulis yaitu penelitian terdahulu implementasi sertifikat halal sedangkan penulis membahas tentang aspek halal.

2. D.Q. Alva Salam, Ahmad Makhtum (2022) dalam jurnal “Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten Sampang”. Dalam penelitian ini untuk mengetahui sejauh mana implementasi jaminan produk halal melalui sertifikasi

⁸ Ade Rosita, Suzaini, Wardina Huma Takwa, Zulfikar Hasan, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis”, jurnal Ilmiah Multidisiplin, Vol. 1, No. 2, (2023).

halal terhadap produk makanan dan minuman UMKM yang ada di Kabupaten Sampang. Metode penelitian yang digunakan yakni metode penelitian pendekatan kualitatif deskriptif.⁹

Persamaan penelitian dengan penulis sama menggunakan metode penelitian pendekatan kualitatif. Perbedaan antara penulis dan penelitian yaitu tempat penelitian., dimana penelitian terdahulu pada Kabupaten Sampang, sedangkan penelitian ini pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba.

3. Zein Faraudis, Nyoman Dini Andiani, Putu Indah Rahmawati (2019) dalam jurnal “Bingkai Halal dan Non Halal: Studi Kasus Penerapan Halal Food di Restoran Spice Beach Club Bali”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, 1) Dalam penyimpanan bahan halal dan non halal dilakukan dalam satu tempat dan setiap bahan akan dijadikan satu wadah menurut jenis dan kategori bahan tersebut, 2) Eksistensi hidangan halal di Spice Beach Club Bali disukai oleh para tamu.¹⁰

Persamaan dari peneliti dan penulis sama menggunakan metode pendekatan kualitatif. Perbedaannya yaitu peneliti terdahulu membahas penerapan halal sedangkan penulis aspek halal.

B. Deskripsi Teori

A. Aspek Halal

Halal secara etimologi diartikan sebagai boleh. Sedangkan menurut

⁹ D.Q. Alva Salam, Ahmad Makhtum, “Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten Sampang”, Vol. 3, No. 1,(Juni 2022).

¹⁰ Zein Faraudis, Nyoman Dini Andiani, Putu Indah Rahmawati, “Bingkai Halal dan Non Halal: Studi Kasus Penerapan Halal Food di Restoran Spice Beach Club Bali” Vol 2 No 2,(November 2019).

terminologi diartikan sebagai sesuatu yang diperbolehkan oleh syara' (hukum Islam) untuk dikonsumsi dan dikerjakan.¹¹ Halal dalam terminologi hukum Islam diartikan sebagai segala sesuatu baik untuk dikonsumsi atau melakukan sesuatu yang diperbolehkan karena tidak melanggar prinsip-prinsip hukum Islam.¹²

Pengertian halal menurut Departemen Agama yang dimuat dalam Surat Keputusan Menteri Agama RI No 518 Tahun 2001 tentang pemeriksaan dan penetapan Pangan Halal ialah: “tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengelolaannya tidak bertentangan dengan syarat Islam. Halal adalah sesuatu yang diperbolehkan menurut ajaran Islam, seperti yang terkandung dalam firman Allah QS Al-Maidah: 88:


 كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Terjemahnya:

“Dan makanlah yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezkikan, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya.”¹³

Dalam surah Al- Maidah ayat 88 ini, Allah memeritahkan kepada hambanya agar mereka makan rezeki halal yang baik, yang telah dikaruniainya kepada mereka “halal” disini mengandung pengertian halal bendanya dan halal cara memperolehnya, seangkan “baik” adalah dari segi kemanfaatannya, yaitu yang mengandung manfaat bagi tubuh.¹⁴

¹¹ Moh. Bahrudin, “Problem Sertifikasi Halal Produk Pangan Hewan”, ASAS: Jurnal Ekonomi Syariah, 1 (2010), 4.

¹² Prinsip-prinsip hukum Islam merupakan asas kebenaran syariah yang dipedomani oleh mujtahid dengan dasar al-Quran, Hadist, Ijma, dan Qiyas. Mohammad Rusfi, “Filsafat Harta: Prinsip Hukum Islam Terhadap Kepemilikan Harta”, AL-‘ADALAH, 2 (Desember, 2016), 244.

¹³ Departemen Agama RI, AL-Qur’an dan terjemahan special women, (Jakarta: Sygma, 2005), 122.

¹⁴ Hamka, Tafsir al-azhar, (Jakarta: PT Pustaka Panjimas, 1984), 304-305.

Menurut hukum Islam, secara garis besar perkara (benda) haram terbagi menjadi dua, haram li-zatih dan haram li-gairih. Kelompok pertama, substansi benda tersebut diharamkan; sedangkan yang kedua, substansi bendanya halal (tidak haram) namun cara penanganan atau memperolehnya tidak dibenarkan oleh ajaran Islam.¹⁵ Dengan demikian, benda haram jenis kedua terbagi dua. Pertama, bendanya halal tapi cara penanganannya tidak dibenarkan oleh ajaran Islam; misalnya kambing yang tidak dipotong secara syari, sedangkan yang kedua, bendanya halal tapi diperoleh dengan jalan atau cara yang dilarang oleh agama, misalnya hasil korupsi, menipu dan sebagainya.

Produk halal adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk Biologi, produk rekayasa genetika, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.¹⁶ Produk ini merupakan produk yang telah dinyatakan halal menurut syariat Islam. Adapun proses produk halal merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.

Jaminan suatu produk halal memerlukan sistem yang memuat jaminan kehalalan, baik ditinjau dari sisi bahan baku dan turunannya maupun dari proses produksinya. Sistem harus mampu menjamin bahwa produk yang dikonsumsi masyarakat adalah halal yang disertai lembaga penentu kehalalan suatu produk, adanya tanda atau label halal dilihat secara mudah oleh konsumen, dan sistem

¹⁵ Tim Penyusun, Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975, (Jakarta : Erlangga 2011). h. 948

¹⁶ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, (Jakarta: Hukum Online, 2014), hal. 2

pengawasan secara berkesinambungan agar tidak terjadi penyimpangan. Untuk inilah sangat diperlukan adanya sistem jaminan halal oleh perusahaan.

Beberapa problem teknik yang memerlukan perhatian khusus program jaminan halal adalah sebagai berikut. Pertama, terbatasnya sumber daya manusia dan banyaknya kegiatan produksi yang cukup menyita perhatian. Oleh karena itu sering muncul inisiatif dari beberapa perusahaan untuk mencoba mengintegrasikan sistem jaminan halal ini dengan ISO; kedua, penggunaan bahan turunan hewan yang merupakan masalah yang sering masih menjadi ganjalan dalam praktek sistem jaminan halal; ketiga, dukungan maksimal sarana prasarana seperti laboratorium, transportasi, dan dokumentasi. Dan keempat, komitmen dari auditor baik auditor LPPOM- MUI maupun Auditor internal perusahaan.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Sedangkan Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.¹⁷

Dalam Proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standarisasi fatwa halal adalah sebagai berikut :

1. Khamr

¹⁷ Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. “Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Kota Magelang” The 6th University Research Colloquium, (Magelang: Universitas Muhammadiyah Magelang, 2017)

- a) Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
 - b) Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol (C_2H_5OH) minimal 1%. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.
 - c) Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar preventif, tapi tidak najis.
 - d) Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
 - e) Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.
2. Ethanol, fulse oil, ragi, dan cuka
- a) Ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr adalah suci.
 - b) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri pangan hukumnya:
 - a) Mubah, apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi.
 - b) Haram, apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
 - c) Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri hukumnya haram.
 - d) Fusel oil yang bukan berasal dari khamr adalah halal dan suci.
 - e) Fusel oil yang berasal dari khamr adalah haram dan najis.
 - f) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr hukumnya haram.

- g) Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci (استحالة)
- h) Cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
- i) Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamr setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna khamr-nya, hukumnya halal dan suci.

3. Pemotongan hewan

- a) Penyembelih adalah orang yang beragama Islam dan akil balig.
- b) Cara penyembelihan adalah sah apabila dilakukan dengan cara :
 - a) Membaca basmalah saat menyembelih
 - b) Alat (perkakas) menyembelih, yaitu semua barang tajam, melukakan, besi, bambu, atau lain-lainnya kecuali gigi dan kuku, begitu juga segala macam tulang.
 - c) Memotong sekaligus sampai putus saluran per-nafasan/ tenggorokan (hulqum), saluran makanan (mari''), dan kedua urat nadi (wadajain).
 - d) Pada saat penyembelihan, hewan tersebut harus masih hidup.
- c) Pada dasarnya pemingsanan hewan (stunning) hukumnya boleh dengan syarat : tidak menyakiti hewan yang bersangkutan dan sesudah di-stunning statusnya masih hidup (hayat mustaqirrah).
- d) Pemingsanan secara mekanik, dengan listrik, secara kimiawi ataupun cara lain yang dianggap menyakiti hewan, hukumnya tidak boleh.

Jaminan Produk Halal memiliki beberapa Asas yang harus mengikat didalamnya antara lain:

1. Perlindungan

Asas Jaminan Produk Halal yang pertama ialah Perlindungan, yang dimaksud dengan asas “perlindungan” adalah bahwa dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal bertujuan melindungi masyarakat muslim secara khusus dan seluruh masyarakat Indonesia secara umum.

2. Keadilan

Asas Jaminan Produk Halal yang kedua ialah keadilan, yang dimaksud dengan asas “keadilan” adalah bahwa dalam penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi setiap warga negara selain itu agar partisipasi masyarakat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakan kewajibannya secara adil

3. Kepastian Hukum

Asas Jaminan Produk Halal yang ketiga ialah kepastian hukum, yang dimaksud dengan asas “kepastian hukum” adalah bahwa penyelenggaraan JPH bertujuan memberikan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal selain itu agar pelaku usaha dan konsumen mentaati hukum dan memperoleh keadilan dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen.

4. Akuntabilitas dan Transparansi

Asas Jaminan Produk Halal yang keempat ialah akuntabilitas dan

transparansi, yang dimaksud dengan asas “akuntabilitas dan transparansi” adalah bahwa setiap kegiatan dan hasil akhir dari kegiatan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat sebagai pemegang kedaulatan tertinggi negara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

5. Efektivitas dan Efisiensi

Asas Jaminan Produk Halal yang kelima ialah efektivitas dan efisiensi, yang dimaksud dengan asas “efektivitas dan efisiensi” adalah bahwa penyelenggaraan JPH dilakukan dengan berorientasi pada tujuan yang tepat guna dan berdaya guna serta meminimalisasi penggunaan sumber daya yang dilakukan dengan cara cepat, sederhana, dan biaya ringan atau terjangkau.

6. Profesionalitas

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan diwilayah Indonesia wajib memiliki Sertifikat Halal, jika tidak berarti tidak melaksanakan Undang-Undang Produk Halal tersebut.¹⁸

Tujuan dari penjaminan produk halal sendiri adalah memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal. Korelasinya yakni dengan adanya penjaminan produk halal maka konsumen tidak perlu lagi berfikir “waswas” mengenai kesucian dan kandungan bahan yang ada di dalam suatu produk. Dengan kata lain kesucian dalam ini adalah baik dari bahan dasar, proses pembuatan, hingga pemasarannya.¹⁹

¹⁸ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014., hal. 5

¹⁹ Chrisna Bagus Edhita Praja, Yulia Kurniaty. Kendala dan Upaya Pemerintah dalam

Jaminan produk halal sebenarnya tidak hanya berkaitan dengan hak beragama masyarakat muslim, namun juga nilai higienis tinggi dari suatu kriteria produk halal yang juga bisa dinikmati masyarakat Indonesia secara umum. Hal ini karena sebagian besar kriteria produk halal justru berkaitan dengan dampak kesehatan fisik dan sosial bagi manusia.

Dalam buku petunjuk teknis pedoman sistem produksi halal yang diterbitkan oleh Departemen Agama disebutkan makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Sedangkan halal adalah sesuatu yang dibolehkan menurut ajaran Islam.²⁰ Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal, kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Para ulama sepakat bahwa semua makanan dan minuman yang ditetapkan al- Quran keharamannya adalah haram hukum memakannya, baik banyak maupun sedikit.

Sebelum teknologi pengolahan pangan berkembang pesat seperti sekarang, pemahaman masyarakat terhadap pelarangan suatu produk masih sangat mendasar. Pembedaan antara makanan dan minuman halal dan haram hanya relevan dengan ada atau tidaknya barang yang mengandung alkohol atau babi. Makanan dan minuman yang tidak mengandung keduanya secara otomatis dianggap halal. Namun saat ini, teknologi pengolahan makanan telah mengubah pendapat tersebut. Hal ini disebabkan produksi pangan untuk konsumsi manusia tidak lagi hanya

Penerapan Undang - Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal..., hal. 244

²⁰ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji, Petunjuk Teknis Sistem Produksi Halal (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003)

bergantung pada bahan primer tetapi juga membutuhkan bahan sekunder.²¹

Pembeli Muslim seringkali mengkhawatirkan status kehalalan suatu produk sebelum melakukan pembelian, namun dengan membaca daftar bahan pada barang tersebut, mereka dapat menentukan apakah produk tersebut mengandung zat haram atau tidak. Jika tidak ada zat haram atau diragukan yang tercantum di sana, hal itu dapat menimbulkan kepercayaan dan rasa kepastian tentang produk yang halal.²²

Kriteria makanan halal dalam Islam, Halalnya suatu makanan harus meliputi tiga hal yaitu:

1) Halal karena dzatnya

Makanan yang halal menurut dzatnya adalah yang berasal dari suatu bahan-bahan dasar yang halal untuk dikonsumsi, tidak membahayakan dan baik untuk kesehatan badan dan kehalalannya sudah ditetapkan dalam kitab suci al-qur'an dan as-sunnah. Artinya, memang tidak dilarang oleh hukum syara', seperti; nasi, susu, telur, dan lain-lain.

2) Halal cara mendapatkannya

Yaitu makanan yang asal muasalnya diperoleh dengan cara yang baik dan benar juga sah. Makanan yang diperoleh dengan cara yang dapat merugikan dan tidak sah maka status hukumnya haram. Artinya, sesuatu yang halal itu harus diperoleh dengan cara yang halal pula. Sesuatu yang halal tetapi cara mendapatkannya tidak sesuai dengan hukum syara' maka menjadi haramlah ia. Sebagaimana; mencuri, menipu, dan lain-lain.

²¹ Nurdin, dkk, "Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu", ..., h. 3

²² Endang Irawan Supriyadi and Dianing Banyu Asih. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia." Jurnal RASI 2.1, (2020) h. 26.

3) Halal karena proses atau cara pengolahannya

Makanan dapat dikatakan berstatus halal dapat dilihat dari cara pengolahannya, selama makanan yang halal diolah dengan ketentuan dengan syariat yang tidak bertentangan terhadap al-qur'an dan as-sunnah. Artinya, selain sesuatu yang halal itu harus diperoleh dengan cara yang halal pula. Cara atau proses pengolahannya juga harus benar. Hewan, seperti; kambing, ayam, sapi, jika disembelih dengan cara yang tidak sesuai dengan hukum Islam maka dagingnya menjadi haram.²³

Dasar hukum tentang makanan dan minuman halal antara lain:

QS. An-Nahl 114

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَآئِهِ تَعْبُدُونَ

Terjemahnya

Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah.

a. Bahan Baku Halal

Bahan baku menurut M. Nafarin merupakan bahan yang membentuk produk jadi. Bahan utama atau komponen utama dari suatu produk yang diolah melalui proses produk menjadi bentuk atau menjadi produk jadi. Bahan baku memiliki indikator yaitu keakraban bahan produk mempengaruhi minat beli, informasi tentang bahan-bahan pada produk, istila yang digunakan dalam menjelaskan bahan produk, bahan yang tidak akrab menimbulkan kecurangan dalam hal kehalalan.²⁴

²³ Oki Yuliani, "Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Daya Tarik dan Minat Beli Masyarakat Muslim di Steak Ranjang Bandung", Jurnal Manajemen (2015): 2.

²⁴ Binti Masruroh dan Elok Fitriani Rafikasari, "Pengaruh Citra Merek, Kesadaran,

Bahan yang dimasukkan dalam pedoman ini adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP).

Persyaratan bahan antara lain:

- 1) Persyaratan bahan (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan BTP) adalah bahan yang digunakan dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan; tidak rusak, busuk, atau bahan berbahaya lainnya; tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan; dan penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratan belum ditetapkan seharusnya memiliki izin dari otoritas kompeten.
- 2) Persyaratan air adalah memenuhi persyaratan air minum kalau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan; air yang kontak langsung dengan produk memenuhi persyaratan air bersih; air, es, dan uap uap panas harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar; uap panas (steam) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan dari luar; uap panas yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan tidak mengandung bahan yang berbahaya; dan air yang digunakan berkali-kali seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.

b. Proses Produksi

Kategori makanan yang harus dipenuhi selanjutnya adalah cara memprosesnya makanan tersebut. Apabila makanan sudah diproses dengan cara

Sertifikasi, dan Bahan Baku Halal Terhadap Minat Beli Produk Halal: Studi Pada Mahasiswa UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung”, Jurnal kajian ekonomi dan bisnis islam, (Vol 3, No 4, tahun 2022)

halal, dengan bahan baku yang halal, jika makanan tersebut diproses dengan menggunakan sesuatu yang haram misalnya alat masak yang telah digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan lain yang tidak diperbolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram.

1) Pengertian Proses Produksi

Proses adalah cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil.²⁵ Sedangkan produksi sendiri adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa. Menurut Assauri proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu secara manual atau dengan menggunakan peralatan.

2) Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi proses Produksi

Faktor produksi secara khusus adalah semua kebutuhan usaha yang dibutuhkan oleh produsen supaya ia bisa menjalankan produksi dengan lancar dan mudah. Jika dilihat dari pengertian ini tentu faktor produksi adalah hal penting yang harus ada di dalam sebuah perusahaan. Jika tidak tersedia atau salah satunya saja

²⁵ Herlin Herawati dan Dewi Mulyani, Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspa Maron Probolinggo. Desember 2016.

tidak ada, maka bisa dipastikan produksi tidak akan berjalan. Efeknya ialah tidak akan ada produk/jasa yang dihasilkan, proses produksi macet yang akan membuat usaha Anda mendapatkan kerugian. Bahkan bukan tidak mungkin perusahaan akan gulung tikar. Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi tersebut ialah sebagai berikut:

a) Faktor Alam

Faktor alam dapat menjadi faktor pendukung sekaligus faktor penghambat, karena alam tidak dapat dikendalikan oleh manusia. Oleh karena itu harus ada alternatif lain apabila alam sedang tidak mendukung, seperti terjadi bencana alam dan sebagainya.

b) Tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi insani yang secara langsung maupun tidak langsung menjalankan kegiatan produksi. Faktor produksi tenaga kerja juga dikategorikan sebagai faktor produksi asli. Dalam faktor produksi tenaga kerja, terkandung unsur fisik, pikiran, serta kemampuan yang dimiliki oleh tenaga kerja.

c) Faktor modal

Modal atau faktor produksi modal berkaitan dengan sesuatu yang bisa dimanfaatkan untuk menunjang proses produksi atau lain sebagainya. Modal bisa hadir dalam bentuk uang, peralatan dan lain sebagainya.

d) Faktor keahlian

keahlian atau keterampilan seseorang dalam memanfaatkan/menggunakan faktor produksi dalam rangka menghasilkan barang atau jasa dan juga

menanggung resiko dalam setiap usaha.

Selain faktor-faktor diatas, terdapat faktor-faktor lain yang menjadi penentu keberhasilan produksi. Menurut Assauri, faktor penentu keberhasilan dari proses produksi tersebut yaitu:

a) Jenis Barang

Jenis barang yang mempengaruhi keberhasilan produksi seperti bahan baku barang mentah yang nantinya akan diolah melalui proses produksi.

b) Mutu Barang

Barang yang dihasilkan dari proses produksi akan dilihat dari proses produksi akan dilihat kembali mutunya, seperti pada proses quality control. Semua hasil produk akan dicek mutunya apakah sudah sesuai dengan standar atau belum.

c) Jumlah Yang Dihasilkan

Banyaknya hasil produk juga menjadi salah satu indikator menentukan keberhasilan produksi, apakah dengan bahan yang ada untuk mutu yang sudah ditetapkan dapat menghasilkan jumlah barang yang banyak. Hal tersebut akan terus menjadi bahan evaluasi manajemen.

d) Ketepatan Waktu

Penyerahan barang selain kualitas dan kuantitas barang, tentunya ketepatan waktu penyerahan juga sangat penting karena sebelum produksi sudah ada rencananya terlebih dahulu, dari segi anggaran bahan baku, pekerja dan juga mesin. Oleh karena itu, semakin tepat waktu maka proses produksi dapat dikatakan berhasil efektif dan efisien.

3) Manfaat Faktor Produksi

Manfaat dari faktor-faktor yang mendukung sebuah proses produksi adalah sebagai berikut:

a) Melancarkan Produksi Produk/jasa

Tujuan yang pertama tentu untuk melancarkan produksi produk/jasa. Karena semua sarana dan prasarannya sudah tersedia. Bahkan ini tidak hanya terkait dengan produksi produk saja. Tetapi juga dengan proses pemasaran, penggalangan dana modal, manajemen perusahaan dan lain sebagainya. Karena hal inilah maka faktor produksi memang harus tersedia dengan lengkap. Jangan sampai satu unsur hilang karena bisa rusak segalanya (Irawati & Hardiastuti, 2016).

b) Memberikan Keuntungan pada Perusahaan

Tujuan yang selanjutnya adalah untuk memberikan keuntungan pada perusahaan. Ini sudah jelas karena jika faktor produksinya tersedia dan berjalan dengan baik, tentu produk yang dihasilkan juga bagus. Jika ini dipasarkan dan laku di pasaran, tentu pihak produsen akan mendapatkan keuntungan yang besar. Sehingga bisa dijadikan modal untuk meningkatkan bisnis termasuk mengembangkan faktor produksi selanjutnya.

c) Produk Sesuai Harapan Konsumen

Tujuan yang selanjutnya ialah produk yang dihasilkan oleh perusahaan lebih sesuai dengan harapan konsumen. Baik dari segi kualitas dan kuantitasnya. Ini diperlukan faktor produksi yang lengkap juga bermutu tinggi. Jika ini tidak tersedia jangan harap produk akan disukai oleh pelanggan minimal tepat guna dengan kebutuhan mereka.

Karena tujuan-tujuan inilah maka faktor produksi harus dimasukkan ke dalam rencana perusahaan. Minimal harus diketahui sarana seperti apa yang bisa membuat produk sesuai dengan keinginan target pasar (konsumen). Jika dilihat dari tujuan ini memang seharusnya manajemen perusahaan mengarahkan faktor produksi pada titik prioritas, karena ini yang bisa mendatangkan kepuasan yang efeknya penjualan bisa semakin meningkat.

c. Penjualan

Kategori halal yang terakhir adalah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi. Ketiga proses tersebut dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram misalnya jika makanan disajikan dalam piring yang terbuat dari emas maupun disimpan bersamaan dengan makanan dan diantar untuk tujuan yang tidak baik. Kategori makanan halal adalah makanan yang memenuhi persyaratan syariah dan bukan berarti Islam mempersulit umatnya untuk mendapatkan makanan, sebenarnya bertujuan agar umat Islam dapat menjaga diri dan keluarganya dari api neraka.²⁶

a) Pengertian penjualan

Penjualan merupakan salah satu fungsi pemasaran, agar perusahaan mendapatkan laba agar kegiatan operasional perusahaan tetap berjalan. Aktivitas penjualan merupakan pendapatan utama perusahaan karena jika aktivitas penjualan produk maupun jasa tidak dikelola dengan baik maka secara langsung dapat merugikan perusahaan. Dapat disebabkan karena sasaran penjualan yang diharapkan tidak tercapai dan pendapatan pun akan berkurang. Definisi penjualan

²⁶ Maria Ulfa, ..., h. 38.

sangat luas. Beberapa ahli menyebutkan sebagai ilmu dan beberapa yang lain menyebut sebagai seni, adapula yang memasukkan masalah etika dalam penjualan.

Pada pokoknya istilah menjual dapat diartikan sebagai berikut : Menjual adalah Ilmu dan Seni mempengaruhi pribadi yang dilakukan oleh penjual untuk mengajak orang lain agar bersedia membeli barang atau jasa yang ditawarkannya.²⁷ penjualan menurut Henry Simamora menyatakan bahwa penjualan adalah lazim dalam perusahaan dan merupakan jumlah kotor yang dibebankan kepada pelanggan atas barang dan jasa.²⁸

Berdasarkan pengertian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa Penjualan adalah persetujuan kedua belah pihak antara penjual dan pembeli, dimana penjual menawarkan suatu produk dengan harapan pembeli dapat menyerahkan sejumlah uang sebagai alat ukur produk tersebut sebesar harga jual yang telah disepakati. Kegiatan penjualan dapat tercipta suatu proses penukaran barang atau jasa antara penjual dan pembeli. Dalam perekonomian, seorang yang menjual sesuatu akan mendapatkan imbalan beberapa uang. Dengan alat penukaran berupa uang, orang akan lebih mudah memenuhi segala keinginannya dan penjualan akan lebih mudah dilakukan.

b) Faktor-faktor yang mempengaruhi penjualan

Aktifitas penjualan banyak dipengaruhi oleh faktor tertentu yang dapat meningkatkan aktifitas perusahaan, oleh karena itu manager penjualan perlu memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi penjualan. Menurut Basu Swastha, Faktor - faktor yang mempengaruhi penjualan antara lain sebagai berikut:

²⁷ Basu Swasta, Op.Cit., hal. 5.

²⁸ Henry Simamora, Op.Cit, hal. 24

1) Kondisi dan Kemampuan Penjual (sales skill)

Sales Skill (keahlian menjual) adalah suatu keahlian yang harus dikuasai oleh salesman untuk menciptakan proses penjualan yang berhasil. Ada yang berpendapat keahlian ini merupakan bakat yang dibawa sejak lahir dan ada pula yang berpendapat semua orang dapat menjadi ahli dalam penjualan jika berusaha keras belajar dan mempraktekannya dalam kehidupan sehari-hari.²⁹ Indikator dari Kondisi dan Kemampuan Penjual untuk penyusunan spesifikasi tenaga penjualan (Sales Skill) antara lain :

- a) Kemampuan Intelektual, dilihat dari sudut kecerdasan umum, daya menilai dan daya kreasi yang perlu untuk mengenal, memperkenalkan dan menerapkan gagasan-gagasan baru.
- b) Keterampilan bergaul, dalam pekerjaan menjual, sifat terpenting adalah kemampuan bergaul dengan orang banyak dan dapat mengetahui kebutuhan dan keinginan mereka.
- c) Kedewasaan, sales skill harus dapat menyesuaikan diri pada pekerjaannya, kemampuan untuk melaksanakan rencana jangka panjang, berhubungan dan sikapnya terhadap wewenang, mengerti dengan objektif kelemahan dan kekuatan sendiri dan cukup stabil menghadapi peran dalam pekerjaan menjual.
- d) Etos kerja, memiliki etos kerja yang tinggi dalam pekerjaan dan mandiri.
- e) Kemampuan spesifik, memiliki kemampuan teknik dan professional spesifik serta memiliki pengalaman, memiliki kondisi kerja yang baik.

²⁹ Basu, Swastha DH., Irawan, Manajemen Pemasaran Modern, Edisi Kedua, Cetakan Ketiga belas, (Yogyakarta: Liberty Offset, 2008), hal.47.

Transaksi jual beli atau pemindahan hak milik secara komersil atas barang dan jasa itu pada prinsipnya melibatkan dua pihak, yaitu penjual sebagai pihak pertama dan pembeli sebagai pihak kedua. Disini penjual harus dapat meyakinkan kepada pembelinya agar dapat berhasil mencapai sasaran penjualan yang diharapkan.

2) Kondisi pasar

Pasar adalah suatu tempat fisik di mana pembeli dan penjual berkumpul untuk mempertukarkan barang dan jasa³⁰, Sedangkan pendapat lain mengatakan bahwa pasar adalah orang-orang yang mempunyai keinginan untuk puas, uang untuk berbelanja, dan kemauan untuk membelanjakannya.³⁰ Adapun faktor – faktor kondisi pasar yang perlu diperhatikan adalah:

- a) Jenis pasar
- b) Kelompok pembeli atau segmen pasar
- c) Daya belinya
- d) Frekuensi pembeli
- e) Keinginan dan kebutuhan.³¹

3) Modal

Menurut Bambang Riyanto pengertian modal usaha sebagai ikhtisar neraca suatu perusahaan yang menggunakan modal konkrit dan modal abstrak. Modal konkrit dimaksudkan sebagai modal aktif sedangkan modal abstrak dimaksudkan sebagai modal pasif.³² Modal maksudnya akan lebih sulit bagi penjualan barangnya

³⁰ Stanton, William J, Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1 Edisi ke 3, Alih Bahasa oleh Yohanes Lamarto, (Jakarta: Erlangga,2000),hal.51.

³¹ Basu Swastha, Manajemen penjualan,Edisi 3 ,(yogyakarta : BPFE,2015),hal 130.

³² Bambang Riyanto, Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan, Edisi 4, (Yogyakarta

apabila barang yang dijual tersebut belum dikenal oleh calon pembeli, atau apabila lokasi pembeli jauh dari tempat penjualan. Dalam keadaan seperti ini, penjual harus memperkenalkan dulu membawa barangnya ketempat pembeli. Untuk melaksanakan maksud tersebut diperlukan adanya sarana serta usaha, Semua ini hanya dapat dilakukan apabila penjualan memiliki sejumlah modal yang diperlukan untuk kegiatan tersebut. Indikator dari modal antara lain :

- a) Tersedianya alat transportasi, dengan adanya transportasi akan menunjang kelancaran karyawan dalam memasarkan produknya ke daerah tujuan.
- b) Tempat peragaan baik di dalam maupun diluar perusahaan.
- c) Usaha yang dilakukan perusahaan untuk meningkatkan penjualan misalnya melalui periklanan.

4) Kondisi/iklim Organisasi Perusahaan

Menurut Lussier mengatakan bahwa iklim organisasi adalah persepsi pegawai mengenai kualitas lingkungan internal organisasi yang secara relatif dirasakan oleh anggota organisasi yang kemudian akan mempengaruhi perilaku mereka berikutnya.³³ Perusahaan besar biasanya masalah penjualan ini ditangani oleh bagian tersendiri (bagian penjualan) yang dipegang orang-orang tertentu/ahli dibidang penjualan. Indikator dari Kondisi/iklim organisasi perusahaan antara lain:

- a) Tersedianya ruang pelayanan
- b) Hubungan baik antar karyawan
- c) Penilaian hasil kerja karyawan

:PFE,1997),hal. 19.

³³ Lussier R.N, Human Relation in organizations : Applications and skills building 6 th ed, (New York : McGraw-Hill/Irwin,2005),hal.486

d) Keadaan lingkungan kantor yang sehat.³⁴

5) Promosi

Faktor - faktor ini, seperti: periklanan, peragaan, kampanye, pemberian hadiah, sering mempengaruhi penjualan. Namun untuk melaksanakannya, diperlukan sejumlah dana yang tidak sedikit. Bagi perusahaan yang bermodal kuat, kegiatan ini secara rutin dapat dilakukan. Perusahaan mempunyai suatu kegiatan penjualan adalah kegiatan yang penting, karena dengan adanya kegiatan penjualan tersebut maka akan terbentuk laba yang dapat menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Menurut Tjiptono (dalam Hersona,dkk) terdapat lima indikator yang dapat digunakan untuk mengukur promosi, yaitu :

a) Penjualan personal (Personal selling)

Yaitu personalia bagian penjualan menghubungi pembeli sasaran. Para karyawan termasuk manajer penjualan, sales executives, sales engineers, detailmen, memperkenalkan, meyakinkan, menghimbau dan mengingatkan kembali manfaat produk kepada pembeli sasaran

b) Periklanan (advertising)

periklanan merupakan strategi yang penting dalam penjualan untuk menarik konsumen agar membeli apa yang ditawarkan perusahaan dengan harapan akan meningkatkan penjualan barang dan jasa.

c) Promosi penjualan (sales promotion)

Dapat berbentuk kombinasi dari pendekatan langsung dan melalui media komunikasi massa. Contohnya pameran atau ekspedisi dengan

³⁴ Wirawan, Op.Cit.,Hal 122

memamerkan contoh produk ataupun pembagian brosur kepada pengunjung.

d) Hubungan masyarakat (public relation)

Dalam promosi berbentuk publikasi, perusahaan menulis artikel tentang produk atau perusahaan mereka dan meminta media massa untuk memuatnya misalnya di koran atau majalah.

e) Pemasaran langsung (Direct marketing) dan tersedianya layanan online

Penggunaan surat, telepon, e-mail, faximile dan alat penghubung non personil lain untuk berkomunikasi secara langsung dengan atau mendapatkan tanggapan langsung dari pelanggan dan calon pelanggan tertentu. Promosi sekarang lebih diterima manajemen puncak sebagai alat penjualan yang efektif.

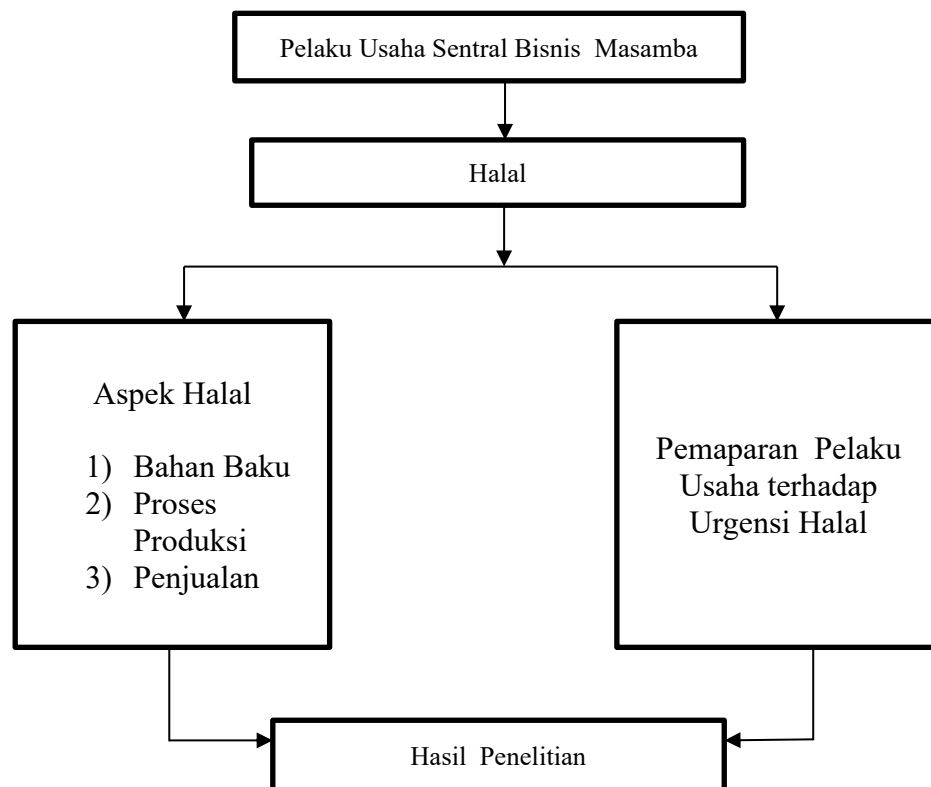
Pada dasarnya Allah menghalalkan semua makanan yang ada di bumi selama tidak ada dalil yang melarang. Keberadaan label halal dalam fiqih muamalah sendiri sangat penting karena akan meningkatkan nilai jual harga produk yang memiliki label dan logo halal dari MUI, selain itu juga sebagai perlindungan bagi konsumen muslim dalam memilih dan mengkonsumsi makanan yang halal. Dalam islam diperintahkan untuk selalu mengkonsumsi makanan yang baik (Tayyib), sehat dan bergizi untuk menjaga keamanan dan ketenangan dalam hidupnya.

C. Kerangka Pikir

Berpikir adalah model konseptual yang menunjukkan bagaimana mengembangkan teori dengan mengidentifikasi unsur-unsur yang merupakan pertanyaan penting. Kerangka pikir adalah suatu dasar penelitian yang mencakup

penggabungan antara teori, observasi, fakta, seta kajian Pustaka yang akan dijadikan landasan dalam melakukan karya tulis ilmiah. Oleh karena itu, kerangka berpikir di buat Ketika akan memaparkan konsep-konsep penelitian. Serta kerangka pikir haruslah dari pikiran diri sendiri tanpa atau ide dari gagasan orang lain.

Adapun kerangka berpikir dari penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 1.1: Kerangka Pikir

Dalam pola pikir, fokus penelitian adalah Pelaku Usaha di Sentral Bisnis Masamba, Makanan halal menjadi suatu kebutuhan yang sangat penting bagi setiap individu untuk mempertahankan hidup mereka, namun sekedar makanan saja tidak cukup, makanan juga harus menciptakan rasa aman pada saat dan setelah di konsumsi.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

a. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian hukum empiris, Penelitian empiris yang dimaksud karena pengaruh atau peneliti langsung mengobservasi Sentral Bisnis Masamba. Metode peneliti ini juga dilakukan melalui studi pustaka dengan mengumpulkan sejumlah buku-buku, makalah dan jurnal.³⁵

b. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang dapat digunakan penulis yaitu pendekatan kualitatif yang menggunakan suatu cara analisis hasil penelitian yang menghasilkan data deskriptif analitis, yaitu data yang dinyatakan secara tertulis atau lisan serta dan tingkah laku yang nyata, yang dapat diteliti dan dipelajari sebagai sesuatu yang utuh. Tujuan dari pendekatan penelitian kualitatif ini adalah untuk bagaimana kita memahami kondisi suatu konteks dengan mengarahkan pada pendeskripsian secara rinci dan mendalam mengenai potret kondisi dalam suatu konteks yang alami, tentang apa yang sebenarnya terjadi menurut apa adanya di lapangan studi.

B. Lokasi Penelitian Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba. Peneliti memilih lokasi penelitian dengan pertimbangan bahwa lokasi penelitian relevan

³⁵ Ahmad, A. Fachrurrazy, M., Amalia, M., Fauzi, E., Goal, S. L., Siliwadi, D.N., & Takdir, T (2024). *Buku Ajaran Metode Penelitian & Penulisan Hukum* PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

dengan masalah yang akan diteliti. lokasi penelitian terletak di Jln. Jenderal Ahmad Yani, Kappuna, Kec. Masamba, Kab. Luwu Utara, Sulawesi Selatan 92961. Sedangkan waktu penelitian dilakukan mulai maret sampai selesai.

C. Defenisi Istilah

a. Implementasi

Secara umum implementasi berarti pelaksanaan atau penerapan. Istilah implementasi biasanya dikaitkan dengan suatu kegiatan yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan tertentu.

b. Aspek Halal

Aspek adalah istilah yang merujuk pada segmen, komponen, elemen tertentu dari suatu hal atau topik tertentu. Sedangkan halal merupakan segala segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan, dalam kosakata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan dikonsumsi menurut Islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya.³⁶

1) Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan mentah atau material utama yang digunakan sebagai komponen utama dan elemen penting dalam rantai pasokan dan produksi, karena kualitas dan jenis bahan baku dapat mempengaruhi kualitas produk akhir.

2) Proses Produksi

Serangkaian langkah atau tahapan yang dilakukan untuk mengubah bahan baku

³⁶ Abd Rahman Dahlan, Ushul Fiqh (Jakarta: Sinar Grafika Citra, 2010) hlm.58.

menjadi produk akhir yang siap untuk dipasarkan atau digunakan.

3) Penjualan

Penjualan adalah proses dimana produk atau layanan yang ditawarkan dan dipertukarkan dengan uang atau imbalan.

c. Produk

Produk adalah suatu yang bersifat kompleks, yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, yang didalamnya termasuk kemasan, harga, prestise Perusahaan dan pelayanan jasa Perusahaan yang diterima oleh pembeli untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan.

d. Usaha

Setiap tindakan, perbuatan atau keinginan apapun dalam bidang perekonomian, yang dilakukan untuk tujuan memperoleh keuntungan dan laba.

D. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan data sekunder. Dimana data primer adalah data yang berasal dari sumber asli atau pertama. Data ini tersedia dalam bentuk file. Data ini harus dicari melalui narasumber atau dalam istilah teknisnya responden, yaitu orang yang akan kita jadikan objek penelitian atau orang yang kita jadikan objek penelitian atau orang yang kita jadikan sebagai sarana mendapatkan informasi ataupun data.

Dalam penelitian data primer dan akan diperoleh dari hasil wawancara terhadap seorang (informan). Kemudian data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder bersifat data yang mendukung keperluan data primer, seperti dokumen-dokumen

jurnal.³⁷

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan usaha untuk mengumpulkan data maka penelitian ini menggunakan beberapa metode yaitu :

1. Observasi

Dalam penelitian kualitatif dapat dikumpulkan melalui metode observasi. Menurut Nawawi dan martini observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala dalam objek penelitian. Menurut potton, tujuan observasi adalah mendeskripsikan setting yang dipelajari, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, orang-orang yang terlibat dalam aktivitas, dan makna kejadian dilihat dari perspektif mereka yang terlibat dalam kejadian yang diamati tersebut.³⁸

Pada metode ini, hal ini menjadi teknik dasar dalam melakukan penelitian penulis juga akan melakukan pengamatan langsung di lapangan mengenai hal apa saja yang menjadi perhatian yang akan diteliti. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan langsung, dengan mendatangi lokasi penelitian di Sentral Bisnis Masamba.

2. Wawancara

Wawancara adalah proses komunikasi atau interaksi dengan cara tanya jawab secara terbuka dan langsung kepada responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini. Menurut sugiyono wawancara adalah teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan

³⁷ Nuning Indah Pratiwi, "Penggunaan Media Video Call Dalam Teknologi Komunikasi", *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial* Vol. 1, no.2 (2017), 211-212.

³⁸ Prof. Dr. H. Afifuddin, M.M. Dan Dr. Beni Ahmad Saebani, M.Si., *Metode Penelitian Kualitatif*. (Cet : Tahun 2008), 134.

permasalahan yang harus diteliti, tetapi juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam.

Wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa objek penelitian yang terdiri dari pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba. Demi memperoleh data yang berhubungan dengan penelitian peneliti, tujuannya yaitu untuk wawancarai pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba untuk mengetahui aspek halal produk makanan dan minuman

3. Dokumentasi

Selain observasi dan wawancara, informasi juga memperoleh data langsung dari tempat penelitian. Dokumentasi berupa catatan, buku, agenda, serta foto-foto kegiatan. Metode dokumentasi penelitian ini, dipergunakan untuk melengkapi data dari hasil wawancara pengamatan atau observasi.

F. Pemeriksaan Keabsahan Data

Keabsahan data merupakan standar kebenaran suatu data yang diperoleh dari hasil penelitian. Pada dasarnya pemeriksaan keabsahan data dapat dilakukan dengan uji kredibilitas yang merupakan uji kepercayaan dari data yang didapatkan selama proses penelitian. Dalam uji kredibilitas pada penelitian kualitatif yang diuji kebenaran adalah datanya dimana datanya kan dikatakan valid apabila tidak ada perbedaan antara data yang dilaporkan dengan data yang ada dilapangan.

G. Teknik Analisis Data

Setelah pengumpulan data dilakukan. Data-data yang diperoleh kemudian diolah untuk menghasilkan sebuah kesimpulan dengan menggunakan:

a. Reduksi Data

yaitu proses pemilihan data, dengan membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data sedemikian rupa hingga kesimpulan terferivikasi.

b. *Display Data*

Adapun data yang di *display* pada penelitian ini adalah kegiatan data disusun secara sistematis dan dipahami, sehingga memberikan kemungkinan menghasilkan kesimpulan. Selanjutnya penulis akan menyajikan data tersebut dengan menguraikan informasi yang diperoleh mengenai objek yang diteliti.

c. Penarikan kesimpulan

Penarikan kesimpulan ini dimulai dari permulaan pengumpulan data, seseorang penganalisis kualitatif mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan, pola-pola penjelasan, alur sebab akibat dan proposisi. Hal tersebut merupakan hal terakhir dari analisis data penelitian kualitatif.³⁹

³⁹ Yatim Rianto, *Metodologi Penelitian Pendidikan Kualitatif dan Kuantitatif*, (Surabaya: Unesa Press, 2007), 33.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Luwu Utara dibentuk berdasarkan Undang-undang Nomor 13 tahun 1999 tentang pembentukan daerah Kabupaten Luwu Utara. Ibu Kota Kabupaten Luwu Utara adalah Masamba yang berjarak 430 km ke arah Makassar ibu Kota provinsi Sulawesi Selatan. Kondisi wilayah kabupaten Luwu Utara bervariasi terdiri dari daerah pegunungan/dataran tinggi, dataran rendah dan landai. Secara geografis Luwu Utara terletak pada 010 53' 19'' – 02° 55' 36'' Lintang Selatan, dan 119° 47' 46''- 120° 37' 44 Bujur Timur dengan batas-batas wilayah yaitu sebelah utara berbatasan dengan Sulawesi tengah, bagian timur berbatasan dengan kabupaten luwu timur, bagian selatan berbatasan dengan kabupaten luwu teluk bone, dan sebelah barat berbatasan dengan kabupaten tana toraja dan Sulawesi barat. Luas wilayah Kabupaten Luwu Utara tercatat 7.502,58, Km² dengan jumlah penduduk 321.979 jiwa dan secara administrasi pemerintah terbagi menjadi 11 kecamatan dengan 164 desa, empat pemukiman yang terintegrasi dan empat kelurahan.

Masamba dengan luas wilayah 1.068,85 Km², berada ditengah wilayah kabupaten Luwu Utara. Posisi yang strategis menjadikan masamba sebagai kecamatan yang ideal untuk dijadikan ibu kota kabupaten Luwu Utara. Kecamatan Masamba berbatasan dengan kecamatan rampi dibagian utara, kecamatan

Mappedeceng dan kecamatan Malangkemerupakan batas wilayah bagian timur dan selatan. Sedangkan pada bagian barat berbatasan dengan kecamatan Baebunta.

Pertumbuhan ekonomi kota Masamba yang semakin meningkat mengidentifikasi bahwa kota masamba telah mengalami kemajuan. Hal tersebut di dukung dengan makin banyaknya unit usaha baik yang berskala mikro, kecil, dan juga menengah. Pertumbuhan UMKM dikota masamba juga telah mengalami perkembangan dari tahun ke tahun seiring berjalannya waktu dengan dukungan dan program pemerintah.

2. Sejarah Sentral Bisnis Masamba

Sentral bisnis Masamba merupakan sebuah wadah perekonomian bagi masyarakat yang dikelola oleh pihak swasta yang bekerja sama dengan pemerintah demi terwujudnya kemajuan UMKM di Luwu Utara yang didirikan pada tahun 2002 yang pada awalnya sentral bisnis dibentuk dan diperuktukkan sebagai pasar modern, namun karna pengelolaan kurang baik dan harga sewa yang cukup tinggi sehingga sentral bisis hanya bertahan beroperasi tiga bulan saja kemudian dilakukan penutupan lantaran sepi, kemudian di buka kembali oleh pemerintah dan pengelola sentral bisnis masamba untuk menjadikan sentral bisnis masamba sebagi wadah tempat berjualan bagi para pelaku UMKM. Pihak pengelola sentral bisnis Masamba mengarahkan para pelaku UMKM agar beralih dari jalur dua masamba ke sentral bisnis Masamba karena mengingat kejadian banjir bandang membuat para pelaku usaha kehilangan tempat untuk berjualan.

Namun kondisi sentral bisnis masamba yang tidak terawat dan kurangnya fasilitas membuat membuat pihak pengelola melakukan berbagai upaya untuk

meningkatkan kualitas untuk memberikan kenyamanan bagi pelaku usaha dan juga pengunjung pihak pengelola bekerja sama dengan pemerintah daerah untuk melakukan perbaikan. UMKM di Luwu Utara khususnya di kota Masamba berkembang sangat pesat dengan dukungan dengan berbagai program bantuan dari pemerintah dalam meningkatkan UMKM di Luwu Utara salah satunya dengan bekerja sama dengan pihak swasta PT.Tigayen Mandiri dalam perelokasian para pelaku UMKM untuk pemulihan perekonomian masyarakat dengan melakukan peresmian kembali Sentral Bisnis Masamba bagi para pelaku UMKM agar usaha mereka dapat berjalan kembali dan diresmikan pada tanggal 17 agustus 2020 tepat dihari kemerdekaan RI yang diresmikan oleh bupati Luwu Utara Indah Putri Indriani.

Lokasi sentral bisnis yang cukup strategis yang terletak dipusat kota masamba menjadi salah satu faktor pendukung dan faktor penting dalam kegiatan usaha di sentral bisnis masamba, terbukti tidak berselang lama setelah diresmikannya kembali sentral bisnis menjadi wadah perekonomian masyarakat yang mampu menopang perekonomian masyarakat terutama pasca banjir yang melanda kota masamba.

Sentral Bisnis Masamba beroperasi setiap hari mulai pukul 16.00-23.00. Karena target pasarnya adalah kalangan anak muda sebagai tempat menikmati kuliner khas Luwu Utara dan juga sebagai tempat baru untuk nongkrong, bersantai bersama teman dan keluarga yang berkunjung disore hari. Sentral bisnis masamba menjadi wadah bagi para pelaku usaha dalam melakukan kegiatan ekonomi masyarakat.

3. Visi dan Misi Sentral Bisnis Masamba

Menjadikan sentral bisnis Masamba sebagai Ikon Luwu Utara, pusat kuliner, sebagai tempat perkumpulan kalangan anak muda dan para pelaku usaha di Luwu Utara.

4. Tujuan Sentral Bisnis Masamba

Sentral bisnis diperuntukan sebagai pasar modern yang didesain dengan menyediakan berbagai fasilitas olahraga didalamnya seperti sport center, lapangan futsal, bulu tangkis dan juga tempat jogging, serta menyediakan tempat lapak bagi pelaku usaha untuk memasarkan kuliner-kuliner khas Luwu Utara sehingga menjadikan sentral bisnis sebagai salah satu tempat wisata kuliner di luwu utara.

5. Karakteristik Informasi/ Subjek Peneliti

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti kepada pelaku usaha di Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara. Diketahui bahwa ada 42 pelaku usaha Dan peneliti 5 pelaku usaha untuk diteliti.

- 1) Ibu Nuyani, pemilik Stan Kitcen 3D Masamba, telah memulai usahanya dari tahun 2020 sejak Sentral Bisnis dibuka usai banjir bandang luwu utara, produk yang ia jual adalah Bakso, Ayam Geprek. Peneliti melakukan wawancara terkait bahan baku, proses produksi, penjualan dan urgensi halal bagi pelaku usaha.
- 2) Ibu Tami, pemilik usaha Kebab Turki, ibu tami sebelumnya jadi karyawan di salah satu stan di Bandara Andi Djemma Masamba tetapi pada tahun 2020 telah terjadi banjir bandang sehingga stan tersebut dialihkan ke Sentral Bisnis

Masamba, produk yang ia jual Kebab turki, Bakso bakar, kentang goreng dan aneka jenis minuman. Peneliti melakukan wawancara terkait bahan baku, proses produksi, penjualan dan urgensi halal bagi pelaku usaha.

- 3) Bapak Robi, Pemilik usaha Masagena tea dan kofi, telah memulai usaha sejak tahun 2020, produk yang ia adalah Banana Roll, Kentang goreng dan aneka jenis minuman. Peneliti melakukan wawancara terkait bahan baku, proses produksi, penjualan dan urgensi halal bagi pelaku usaha.
- 4) Ibu Suryani Rusman, pemilik usaha dapur accah, telah memulai usahanya dari januari 2024. Produk yang ia jual soto ayam. Peneliti melakukan wawancara terkait bahan baku, proses produksi, penjualan dan urgensi halal bagi pelaku usaha.
- 5) Ibu Fatma, pemilik usaha kedai marrasa, telah memulai usaha sejak tahun 2020, produk yang ia adalah Banana Roll, Kentang goreng dan aneka jenis minuman. Peneliti melakukan wawancara terkait urgensi halal bagi pelaku usaha.

B. Aspek halal Produk Usaha Makanan dan Minuman

Pasal 7 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang menyatakan bahwa dalam melaksanakan wewenanganya, BPJPH bekerja sama dengan kementerian dan/atau lembaga terkait. Bentuk kerja sama BPJPH dengan lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koperasi, usaha mikro, kecil, dan menengah misalnya dalam hal menyiapkan Pelaku Usaha mikro dan kecil dalam sosialisasi dan pendampingan sertifikasi kehalalan Produk.

Selama Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal diundangkan, DKUM telah berperan serta dalam pembinaan dan sosialisasi tentang Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap pelaku usaha mikro. Halal merupakan syarat utama untuk produk makanan dan minuman bagi Masyarakat muslim. Halal juga menjadi salah satu bentuk perlindungan konsumen dari berbagai macam makanan dan minuman yang dianggap tidak layak sesuai syariat Islam, khususnya Masamba yang penduduknya mayoritas Islam. Halal juga memberikan keuntungan untuk mendorong kompetisi dan menjadi keunggulan pasar.

Dengan banyaknya pelaku usaha makanan dan minuman di Sentral Bisnis Masamba mudah bagi konsumen untuk mendapatkan hasil olahan pangan tanpa harus repot memasaknya terlebih dahulu. Makanan yang diperdagangkan pun relatif dari segi jenis maupun harga. ketika peneliti meneliti ke tempat pelaku usaha masing-masing dengan berbagai jenis produk olahan pelaku usaha dan juga menurut pengamatan peneliti di tempat pemasaran, peneliti menemukan berbagai macam produk yang di produksi oleh pelaku usaha.

UU Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan Pengaturan tentang produk halal tidak secara eksplisit diatur oleh UU Kesehatan. UU Kesehatan hanya memberikan rambu-rambu secara umum dalam memproduksi, mengolah serta mendistribusikan makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan terjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan. Selain itu, setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi dan mempromosikan produk makanan dan minuman dan/atau yang diperlakukan

sebagai makanan dan minuman hasil olahan teknologi dilarang menggunakan kata-kata yang mengecoh dan/atau yang disertai klaim yang tidak dapat dibuktikan kebenarannya.

Dalam hal ini untuk mengetahui aspek halal produk makanan dan minuman halal di Sentral Bisnis Masamba maka penulis melakukan wawancara yang lebih mendalam terhadap informasi pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba.

a. Bahan Baku

Hal utama dalam membuat produk makan dan minuman yang harus diperhatikan adalah bahan baku yang dimana bahan terbebas dari segala bentuk zat yang di haramkan dalam Islam. Adapun contoh makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran. Dan adapun makanan yang mengandung zat atau makanan yang tidak halal yaitu seperti anjing, babi maupun makanan yang sudah tercampur dengan zat haram maka hukumnya sudah termasuk haram dan tidak boleh di konsumsi oleh umat muslim. Semua makanan yang kita makan pada umumnya adalah halal terlebih lagi makanan yang kita makan atau konsumsi ialah makanan yang zatnya terjamin halal.

Wawancara kepada Ibu Nuyani, sebagai pemilik Stan Kitcen 3D

Produk yang saya jual adalah Bakso, Ayam Geprek, bahan yang Saya perlukan dalam membuat bakso adalah daging ayam yang sudah digiling, tepung tapioka, pengental bakso, telur, baking powder, bumbu, air es Selanjutnya siapkan kuah bakso, mie, seledri dan bawang goreng. Dan bahan yang diperlukan dalam bahan ayam geprek adalah tepung bumbu kentucky, air, daging ayam, minyak goreng. Selanjutnya bahan untuk sambal geprek adalah cabe rawit, bawang merah, bawang putih, gula pasir, garam, miwon dan air secukupnya. Saya menggunakan bahan yang sudah saya sebutkan tidak menggunakan bahan tambahan seperti bahan pengawet dan bahan yang haram.⁴⁰

⁴⁰ Nuryani, Pemilik Usaha Stan kitcen 3D, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal

Wawancara kepada Ibu Tami, pemilik usaha Kebab Turki

Menuku itu ada Kebab turki, Bakso bakar, Kentang goreng dan aneka jenis minuman. Bahan untuk membuat kulit tortila kebab ada tepung terigu, garam, baking powder, minyak goreng, air hangat, daun selada, timun, tomat, saus tomat, saus sambal, mayonaise, keju, tomat, timun, iris, daging ayam, keju, saus tomat dan saus sambal. Sedangkan bahan bakso bakar ada daging ayam yang sudah digiling, tepung tapioka, pengemul bakso, telur, baking powder, bumbu, air es, dan kentang goreng, minumannya itu ada beberapa jenis pop ice. Saya menjaga bahan yang mudah busuk dengan menyimpannya dikulkas.⁴¹

Wawancara kepada Bapak Robi, Pemilik usaha Masagena tea dan kofi

Menu yang dijual Banana Roll, Kentang goreng dan aneka jenis minuman. Bahan dari banana roll kalau kulit lumpianya saya beli jadi dipasar, terus pisang, topingnya ada chocolate, green tee, taro, tiramisu, kentang dan aneka minuman chocolate, green tee, taro, tiramu, dan beberapa jenis pop ice. Saya yakin bahan yang gunakan itu halal.⁴²

Dari wawancara diatas pelaku usaha menggunakan bahan pada umumnya yang sering ditemui dan bahan yang digunakan sesuai dengan Kriteria makanan halal dalam Islam dimana pelaku usaha menggunakan makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran dan tidak menggunakan bahan yang telah diharamkan dalam Islam. Kriteria bahan industri makanan juga telah memenuhi standar kehalalan produk. Bahan tersebut diperoleh dengan cara yang halal. Bahan- bahan yang digunakan tidak mengandung babi maupun al-kohol.

b. Proses Produksi

Semua fasilitas yang digunakan untuk proses produksi dan peralatan harus

28 juni 2024.

⁴¹ Tami, pemilik usaha Kebab Turki, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

⁴² Robi, pemilik usaha Masagena Tea dan kofi., Wawancara di Sentral Bisnis Masamba tanggal 28 juni 2024.

dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan, mencuci semua peralatan sebelum digunakan untuk produksi dan setelah digunakan untuk memproduksi.

Sebagaimana yang diperoleh dari hasil wawancara dengan bapak Wawancara kepada Ibu Nuyani, sebagai pemilik Stan Kitcen 3D.

Sebelum proses produksi bakso, Saya sebelumnya menggiling ayam dipasar tempat dan alatnya sudah dibersihkan daging yang sudah digiling untuk bahan sebelumnya sudah dicuci hingga bersih. Saya memperhatikan alat dan bahan agar tetap bersih.⁴³

Wawancara kepada Bapak Robi, Pemilik usaha Masagena tea dan kofi.

Selama memproduksi saya memperhatikan komposisi dari bahan yang saya gunakan, melihat tanggal kedaluarsa dari bahan tersebut, selama memproduksi saya menjaga kebersihan alat dan bahan yang saya gunakan. Agar produk yang saya buat tetap aman untuk dimakan.⁴⁴

Dari wawancara diatas dijelaskan bahwa pelaku usaha dalam memproduksi olahannya juga memperhatikan standar keamanan dan kesehatan, dengan cara menjaga alat-alat produksi dari kotor dan bahasa benda lain yang menjadikan tidak aman bagi tubuh. Meskipun dengan situasi dan kondisi yang sederhana para pelaku usaha tetap mengupayakan produk hasil olahan tersebut aman dan sehat. Selain menjaga kebersihan, hal itu juga membebaskan terkontaminasinya bahan dengan barang yang haram.

Pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba sangat berperan penting dalam mempertanggung jawabkan produknya karena makanan dan minuman yang dikonsumsi berasal dari berbagai jenis bahan yang belum dipastikan kesehatan

⁴³ Nuryani, Pemilik Usaha Stan kitcen 3D, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

⁴⁴ Robi, pemilik usaha Masagena Tea dan kofi., Wawancara di Sentral Bisnis Masamba tanggal 28 juni 2024.

terutama kebersihannya. Tentunya para pelaku usaha harus benar-benar memperhatikan kebersihan serta asal bahan dalam mengelolah makanan ataupun minuman tersebut sehingga benar-benar layak untuk dikonsumsi.

Menjamin kehalalan produk memang sangat sulit dikarenakan bahan yang digunakan tidak hanya dari satu saja akan tetapi alat pendukungnya juga harus diperhatikan. Namun, para pelaku usaha juga memperhatikan hal tersebut dalam pembuatan sebuah produk. Pada intinya dalam membuat sebuah produk tidak seenaknya sendiri walaupun hanya pelaku usaha kecil. Pengelolaan dan penerapan produk makanan halal sangatlah penting apalagi pedagang makanan yang menjual didaerah mayoritas muslim seperti di Sentral Bisnis Masamba. Karena pada dasarnya semua umat muslim diharuskan untuk mengkonsumsi makana yang halal dan sesuai dengan syariat Islam.

c. Penjualan

Dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No 20 Tahun 2023 menyebutkan bahwa pelaku usaha wajib memisahkan proses pendistribusian antara produk halal dan produk tidak halal dengan sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk. Kemudian proses kegiatan penjualan kepada konsumen. Penjualan ini ditunjukan kepada masyarakat langsung sebagai konsumen akhir. Strategi penjualan selain dilakukan melalui promosi dan dari mulut kemulut sekarang bisa diakses melalui internet. Sebagaimana yang diperoleh dari hasil wawancara dengan bapak Wawancara kepada Ibu Nuyani, sebagai pemilik Stan Kitcen 3D.

Saya menjual jualanku kadang melalui via whatsapp dan marketplace facebook. Dengan cara difoto kemudian di upload terus jika sudah ada yang

memesan diantar oleh kurir dan pelangganku juga biasa datang langsung kesini stanku.⁴⁵

Wawancara kepada kepada Ibu Tami, pemilik usaha Kebab Turki.

Kalau proses penjualan pelangganku datang langsung ke lapakku dek karena tidak ada yang bisa mengantar kalo jual lewat online dan biasa pelanggan juga tiba-tiba cancel kalau dibebankan biaya ongkir.⁴⁶

Dari wawancara diatas pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba sudah menjual produknya melalui via online karena semakin memudahkan konsumen untuk menikmati produk yang dipesan tanpa harus datang langsung Sentral Bisnis Masamba dan pelanggannya datang langsung ke stan.

Dari ketiga aspek halal para pelaku usaha dibidang produk kebutuhan hidup juga harus memiliki rasa tanggung jawab terhadap produk-produk yang disebarluaskan. Baik itu berkaitan dengan kesehatan maupun kehalal produk karena halal sangat penting konsumen terutama konsumen muslim. Masyarakat juga berhak mengetahui dan mendapatkan informasi yang jelas mengenai setiap komposisi dari setiap produk yang disajikan sebelum membeli dan mengkonsumsi karena makanan yang awalnya halal tetapi cara pengelolaanya tidak sesuai dengan standar halal maka makanan tersebut akan terkontaminasi sehingga yang awalnya halal bisa menjadi haram. Bisa kita lihat bahwa aspek halal sangat penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen meskipun juga menimbulkan beberapa tantangan, selain itu pemahaman pelaku usaha tentang standarisasi halal sangatlah penting serta sertifikat halal juga sangatlah esensial agar produk-produk halal dapat

⁴⁵ Nuryani, Pemilik Usaha Stan kitchen 3D, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

⁴⁶ Tami, pemilik usaha Kebab Turki, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

dipercayai oleh konsumen.

Meratanya UMKM di Sentral Bisnis Masamba yang membuka usaha di bidang makanan menjadikan banyak produk yang beredar dipasar terutama di Sentral Bisnis Masamba menjadi bermacam-macam pula. Hal ini dilihat dari tinjauan peneliti ke tempat pendistribusian produk hasil usaha yakni di stan- stan pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba. berkaitan dengan fokus penelitian peneliti tentang Aspek halal terhadap produk UMKM yang ada di Sentral Bisnis Masamba.

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang sangat penting untuk dipenuhi oleh manusia. Dalam memilih makanan yang akan disantap beberapa pertimbangan harus dipenuhi, contoh yang paling mendorong orang untuk memilih makanan ini adalah masalah rasa dari makanan tersebut. Namun konsumen yang beragama islam hendaknya lebih mengedepankan dengan aspek kehalalan yang terjamin sesuai pedoman syariat islam, karena bagian halal dari makanan yang dikonsumsi juga mengandung khasiat tersendiri, dan islam juga telah mengatur rambu-rambu atau aturan mengenai halal dan haramnya makanan yang akan dimakan.

Pada prinsipnya semua bahan makanan dan minuman adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Bahan yang di haramkan Allah adalah bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah. Secara tegas dalam Q.S. al-Baqarah/2 : 173

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

terjemahnya:

“Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging

babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang". (Q.S. al-Baqarah/2 : 173)⁴⁷

Pada ayat diatas Quraish Shihab menjelaskan beberapa makanan yang diharamkan. Binatang yang disebut bangkai yaitu binatang yang mati bukan dengan cara yang benar dalam syariat, jika dalam islam binatang mati dan sebelumnya dilakukan pemyembelihan dengan menyebut nama allah maka tidak disebut dengan bangkai, akan tetapi jika binatang yang karena tercekik, dipukul, terjatu hinggha mati dan bahkan diterkam binatang buas maka hewan tersebut dinamakan dengan bangkai. Binatang yang mati bukan karena tercekik dan dipukul, tetapi binatang tersebut mati karena terjangkit virus yang mana pada kenyataannya hewan tersebut mati karena zat beracun, sehinggah apabila dikonsumsi oleh manusia akan mengakibatkan hal yang sama dengan binatang yang dikonsumsi yakni akan mengalami keracunan, hal ini disamakan dengan binatang yang tercekik dan dipukul maka darahnya akan mengendap dalam tubuhnya yang mengakibatkan zat beracun jika dikonsumsi manusia.⁴⁸

Agama Islam merupakan agama yang sangat bijak dalam mengatur umatnya agar tidak memakan yang haram dengan menjelaskan semua yang halal dan haram untuk dikonsumsi, Allah menciptakan lengkap bumi dan seisinya, agar manusia dapat memilih dan tidak mengikuti langkah-langkah syaitan yang menggoda manusia untuk mengikuti jalannya.

⁴⁷ Lathif Awaludin, Ummul Mukminin, (Jakarta: Wali, 2014), h. 21.

⁴⁸ M. Quraish Shihab, "Tafsir Al-Misbah: pesan, kesan dan keseharian Al-Qur'an, Vol 1, 361.

C. Pandangan Pelaku Usaha Terhadap Urgensi Produk Halal

Jaminan mengenai produk halal dilakukan dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektifitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Jaminan penyelenggara produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk halal, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.⁴⁹

Dalam hal ini untuk mengetahui pandangan pelaku usaha terhadap urgensi Produk halal makanan dan minuman maka penulis melakukan wawancara yang lebih mendalam terhadap informasi pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba.

Wawancara kepada Ibu Nuyani, pemilik Stan Kitchen 3D Masamba

Produk halal itu menurutku sangat penting untuk membuat pelanggan merasa aman dan nyaman mengkonsumsi makanan tanpa harus was-was dan merasa khawatir apakah makanan yang dimakan mengandung unsur yang diharamkan dalam islam.⁵⁰

Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa produk halal terbukti sangat penting bagi pelanggan karena merasa aman mengkonsumsi tanpa harus was-was dan merasa khawatir dengan makanan yang akan dikonsumsi.

Wawancara kepada Ibu Tami, pemilik usaha Kebab Turki.

Terkait dengan urgensi halal pada produk makanan dan minuman seharusnya sangat penting untuk dipertimbangkan karena kita tidak tau keadaan makanan dan minuman yang akan kita konsumsi dapat dikatakan halal atau tidak, terlebih untuk orang awam yang mungkin kurang paham atau apa-apa saja yang dikatakan bahan yang tidak halal, sehingga

⁴⁹ Bambang Sugeng Ariadi Subagyo, dkk, "Perlindungan Konsumen Muslim atas Produk Halal", *Perspektif Hukum* 20, no 2 (2020): 307.

⁵⁰ Nuryani, Pemilik Usaha Stan kitchen 3D, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

dengan adanya logo halal dapat memudahkan kita mengetahui bahwa produk ini sudah halal.⁵¹

Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa urgensi halal pada produk makanan dan minuman itu sangat penting karena terkhusus kepada orang yang belum mengetahui atau awam dalam bahan yang tidak halal tetapi dengan adanya logo halal dapat memudahkan konsumen mengetahui bahwa produk tersebut sudah halal.

Wawancara kepada Bapak Robi, Pemilik usaha Masagena tea dan kofi.

Menurut saya urgensi halal adalah keharusan dan bahkan kewajiban bagi setiap produk terutama yang bergerak dibidang kuliner entah itu makanan ataupun minuman mengingat bahwa mayoritas masyarakat di daerah Masamba beragama Islam.⁵²

Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa urgensi halal merupakan suatu keharusan bahkan kewajiban bagi setiap produk karena mengingat masyarakat Masamba mayoritas beragama islam.

Wawancara kepada Ibu Suryani Rusman, pemiliki usaha dapur accah.

Menurut saya sangat penting untuk menjaga kebersihan serta menghindari bahan-bahan haram. Hal ini juga sangat penting karena dapat mempengaruhi kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha.⁵³

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa urgensi halal sangat penting untuk menjaga kebersihan juga dapat membuat konsumen tidak ragu pada produk yang dijual dan mempengaruhi berjalannya usaha yang dijalankan.

⁵¹ Tami, pemilik usaha Kebab Turki, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

⁵² Robi, pemilik usaha Masagena Tea dan kofi., Wawancara di Sentral Bisnis Masamba tanggal 28 juni 2024.

⁵³ Suryani Rusman , Pemiliki Usaha Dapur Accah. Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 28 juni 2024.

Wawancara kepada Ibu Fatma, pemilik usaha kedai marrasa.

Hal ini sangat penting apalagi untuk produk makanan dan minuman dapat membuat pelanggan saya tidak ragu untuk memakan, makanan yang saya buat.⁵⁴

Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa pentingnya produk halal dapat membuat pelanggan tidak ragu dalam mangkonsumsi produk yang sudah jelas kehalalannya.

Berdasarkan pemaparan pelaku usaha Sentral Bisnis Masamba tentang urgensi produk halal makanan dan minuman sangatlah penting. Karena dengan adanya produk halal pelanggan akan merasa aman dan terhindar dari bahan yang haram, tidak ragu untuk mengkonsumsi makanan tersebut dan juga menguntungkan pedagang untuk upaya promosi dan meningkatkan nilai tambah bagi produk yang dijualnya. Dalam kaitanya penerapan kehalalan produk makanan dalam upaya perlindungan konsumen, Islam menekankan bahwa pedagang dilarang untuk melakukan perbuatan yang dapat merugikan pihak konsumen.

Secara khusus dalam Al-qur'an Allah menyatakan secara tegas kehalalan sesuatu dengan menyebutkan kata halal atau yang seakar dengannya atau yang sinonim dengannya. Kata yang sinonim dengan kata halal yaitu kata tayyib sebagaimana dikemukakan Imam Syaukani yang dimaksud dengan tayyib adalah halal. Demikian juga, Penetapan keharaman suatu dapat diketahui dari ungkapan-ungkapan atau terma terma kata 'Haram' atau yang seakar dengannya dan sinonim dari kata tersebut. Kata sinonim dari haram adalah suht, sebagaimana yang

⁵⁴ Ibu Fatma, pemilik usaha kedai marrasa. Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal 27 September 2024.

dijelaskan oleh Ad-Darimi ketika menjelaskan kata suht dengan kata haram.

Kehalalan mengkonsumsi sesuatu dapat juga diketahui dari sighat amar atau sighat perintah dari dalil dan Al-qu'an dengan sighat perintah tersebut dapat diketahui kebolehan atau kehalalan sesuatu konsumsi, bahkan sangat dianjurkan sebagai suatu aktifitas konsumsi, Sighat amar menunjukkan kehalalan konsumsi. Kaedah mengungkapkan bahwa amar menunjukkan perintah kebolehan dilakukan sesuatu tersebut berdasarkan kondisinya, baik ia wajib, sunnah, mubah, ataupun makruh.⁵⁵

Proses dalam suatu produk yang masuk klasifikasi halal yang sesuai standar halal menurut agama Islam. Diantaranya standar-standar itu menurut LPPOM MUI adalah:

1. Tidak boleh mengandung bahan dasar yang tidak halal dan bahan- bahan yang bersal dari binatang yang bertaring.
2. Tidak boleh mengandung bahan yang diharamkan yang berasal dari darah, organ tubuh manusia, dan kotoran-kotoran.
3. Semua bahan minuman yang memabukan yang tidak sesuai dengan syariat Islam.
4. Semua tempat penjualan pengolahan dan transportasinya tidak boleh menggunakan bahan yang diharamkan.

⁵⁵ Muhlis Usman, *Kaidah-kaidah Ushulliyah dan fiqhiyah* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996), h. 16-17.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai aspek halal produk usaha makanan dan minuman pada pelaku usaha sentral bisnis masamba, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Aspek Halal pada pelaku usaha makanan dan minuman di Sentral Bisnis Masamba sudah terpenuhi berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada pelaku usaha bahwa mereka menggunakan bahan yang halal sesuai dengan Kriteria makanan halal dalam Islam dimana pelaku usaha menggunakan makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran dan tidak menggunakan bahan yang telah diharamkan dalam Islam. Tentunya pelaku usaha juga memperhatikan kebersihan dan serta asal bahan dalam mengelola makanan ataupun minuman hingga layak dikonsumsi.
2. Respon pelaku usaha terhadap urgensi produk halal makanan dan minuman sangatlah penting. Karena mereka berpendapat bahwa dengan adanya produk halal pelanggan akan merasa aman dan terhindar dari bahan yang haram, tidak ragu untuk mengonsumsi makanan tersebut dan alasan belum memiliki sertifikat halal karena tingkat kesadaran pelaku usaha terhadap sertifikat halal dinilai masih rendah, banyak pelaku usaha yang belum mengetahui bagaimana mendaftarkan produknya bersertifikat halal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka saran yang dapat

diajukan peneliti selaku penulis:

1. Kepada lembaga yang berwenang hendaknya lebih banyak meluangkan waktunya untuk memberikan pengawasan terhadap produk makanan dan minuman dan melakukan sosialisai mengenai pentingnya kesadaran halal dikalangan Masyarakat.
2. Penting kepada pelaku usaha agar lebih mengetahui bagaimana menerapkan aspek halal sesuai dengan syariat islam. Karena produk yang sudah jelas kehalalannya membuat konsumen tidak ragu dan merasa aman untuk mengkonsumsi makanan yang ia makan.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

Ahmad,A Fachrurrazy, M., Amalia, M., Fauzi, E., Goal, S. L., Siliwadi, D.N., & Takdir, T (2024). *Buku Ajaran Metode Penelitian & Penulisan Hukum* PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Abd Rahman Dahlan, Ushul Fiqh (Jakarta: Sinar Grafika Citra, 2010) hlm.58.

Awaludin Lathif, Ummul Mukminin, (Jakarta: Wali, 2014), h. 21.

Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji, Petunjuk Teknis Sistem Produksi Halal (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003)

Basu, Swastha Irawan, Manajemen Pemasaran Modern, Edisi Kedua,CetakanKetiga belas, (Yogyakarta: Liberty Offset,2008),hal.47

Basu Swastha, Manajemen penjualan,Edisi 3 ,(yogyakarta : BPFE,2015),hal 130.

Departemen Agama RI, Al-Quran dan Terjemahnya (Bandung : Sygma Exgrafika, 2009) h.25.

Zulham,. “PERAN NEGARA Dalam PERLINDUNGAN KONSUMEN MUSLIM Terhadap PRODUK HALAL,” (Jakarta Timur: Kencana, 2018), 99

Depertemen Agama RI, AL-Qur’an dan terjemahan special women,(Jakarta: Sygma , 2005), 122.

Hamka, Tafsir al-azhar,(Jakarta: PT Pustaka Panjimas, 1984), 304-305.

Lussier R.N, Human Relation in organizations : Aplications and skills building 6 th ed, (New York : McGraw-Hill/Irwin,2005),hal.486

Afifuddin, M.M. Dan Beni Ahmad Saebani, M.Si., Metode Penelitian Kualitatif.

(Cet : Tahun 2008), 134.

Rianto Yatim, *Metodologi Penelitian Pendidikan Kualitatif dan Kuantitatif*,
(Surabaya: Unesa Press, 2007), 33.

Tim Penyusun, Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975, (Jakarta :
Erlangga 2011). h. 948

Riyanto Bambang, *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan*, Edisi 4, (Yogyakarta
:PFE,1997),hal. 19.

Stanton, William J, *Prinsip-prinsip Pemasaran*, Jilid 1 Edisi ke 3, Alih Bahasa oleh
Yohanes Lamarto, (Jakarta: Erlangga,2000),hal.51.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan
Produk Halal, (Jakarta: Hukum Online, 2014), hal. 2

JURNAL

Alva Salam, Ahmad Makhtum, “Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui
Sertifikasi Halal Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten
Sampang”, Vol. 3, No. 1,(Juni 2022).

Bahrudin Moh, “Problem Sertifikasi Halal Produk Pangan Hewan”, ASAS: Jurnal
Ekonomi Syariah, 1 (2010), 4.

Binti Masruroh dan Elok Fitriani Rafikasari,”Pengaruh Citra Merek, Kesadaran,
Sertifikasi, dan Bahan Baku Halal Terhadap Minat Beli Produk Halal: Studi
Pada Mahasiswa UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung”, Jurnal kajian
ekonomi dan bisnis islam,(Vol 3, No 4, tahun 2022)

Durrotul Hayyun Faridah, ‘Halal Certification in Indonesia; History, Development,
and Implementation’, *Journal of Halal Product and Research*, 2.2 (2019), 68.

Faraudis Zein, Nyoman Dini Andiani, Putu Indah Rahmawati,” Bingkai Halal dan Non Halal: Studi Kasus Penerapan Halal Food di Restoran Spice Beach Club Bali” Vol 2 No 2,(November 2019).

Indah Nuning Pratiwi, “Penggunaan Media Video Call Dalam Teknologi Komunikasi”, *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial* Vol. 1, no.2 (2017), 211-212.

Irawan Endang Supriyadi and Dianing Banyu Asih. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia." *Jurnal RASI* 2.1, (2020) h. 26.

Kusumastuti Dani, “Minat Beli Produk Halal di Indonesia, Studi Pemetaan Sistematis” *MABSYA: Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 2 (November, 2020), 27.

Rosita Ade, Suzaini, Wardina Huma Takwa, Zulfikar Hasan, “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis”, *jurnal Ilmiah Multidisiplin*, Vol. 1, No. 2, (2023).

Yuliani Oki, "Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Daya Tarik dan Minat Beli Masyarakat Muslim di Steak Ranjang Bandung", *Jurnal Manajemen* (2015): 2.

ARTIKEL

Republika Online “Definisi Halal”, <http://www.republika.co.id/berita/koran/islam-digest-koran/14/08/10/na385a-definisi-halal>, Diakses Pada Hari Selasa, Tanggal 3 september 2024

WAWANCARA

Fatma, pemilik usaha kedai marrasa. Wawancara di Sentral Bisnis Masamba
Tanggal 27 September 2024.

Nuryani, Pemilik Usaha Stan kitcen 3D, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba
Tanggal 28 juni 2024.

Robi, pemilik usaha Masagena Tea dan kofi., Wawancara di Sentral Bisnis
Masamba tanggal 28 juni 2024.

Suryani Rusman , Pemiliki Usaha Dapur Accah. Wawancara di Sentral Bisnis
Masamba Tanggal 28 juni 2024.

Tami, pemilik usaha Kebab Turki, Wawancara di Sentral Bisnis Masamba Tanggal
28 juni 2024.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keputusan (SK)


IAIN PALOPO

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO
NOMOR 35 TAHUN 2024
TENTANG
PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL, SEMINAR HASIL
DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO TAHUN 2024

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

Menimbang : a. bahwa demi kelancaran proses pengujian seminar proposal, seminar hasil dan ujian munaqasyah bagi mahasiswa Program Strata Satu (S1), maka dipandang perlu dibentuk Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah;

b. bahwa untuk menjamin terlaksananya tugas Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah sebagaimana dimaksud dalam butir a di atas, maka perlu ditetapkan melalui Surat Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;

2. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;

3. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;

4. Peraturan Presiden RI Nomor 141 Tahun 2014 tentang Perubahan STAIN Palopo Menjadi IAIN Palopo;

5. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 5 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja IAIN Palopo.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO TENTANG PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL, SEMINAR HASIL DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA PROGRAM STRATA SATU (S1) INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO

KESATU : Mengangkat mereka yang tersebut namanya pada lampiran Surat Keputusan ini sebagaimana yang tersebut pada alinea pertama huruf (a) di atas;

KEDUA : Tugas Tim Dosen Pembimbing dan Penguji Seminar Proposal, Seminar Hasil dan Ujian Munaqasyah adalah : mengoreksi, mengarahkan, menilai/mengevaluasi dan menguji kompetensi dan kemampuan mahasiswa berdasarkan skripsi yang diajukan serta memberi dan menyampaikan hasil keputusan atas pelaksanaan ujian skripsi mahasiswa berdasarkan pertimbangan tingkat penguasaan dan kualitas penulisan karya ilmiah dalam bentuk skripsi;

KETIGA : Segala biaya yang timbul sebagai akibat ditetapkannya Surat Keputusan ini dibebankan kepada DIPA BLU IAIN Palopo Tahun 2024;

KEEMPAT : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkannya dan berakhir setelah kegiatan pengujian munaqasyah selesai, dan akan diadakan perbaikan seperlunya jika terdapat kekeliruan di dalamnya;

KELIMA : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palopo
Pada Tanggal : 21 Februari 2024

DEKAN,


Dr. Muhammad Tahmid Nur. M.Ag
NIP 197406302005011004

LAMPIRAN : SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS SYARIAH IAIN PALOPO
NOMOR : 35 TAHUN 2024
TENTANG : PENGANGKATAN TIM DOSEN PEMBIMBING DAN PENGUJI SEMINAR PROPOSAL,
SEMINAR HASIL DAN UJIAN MUNAQASYAH MAHASISWA INSTITUT AGAMA ISLAM
NEGERI PALOPO TAHUN 2024

- I. Nama Mahasiswa : Feni
NIM : 2003030033
Fakultas : Syariah
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah
- II. Judul Skripsi : Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba).
- III. Tim Dosen Penguji :
1. Ketua Sidang : Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
2. Sekretaris Sidang : Dr. H. Haris Kulle, Lc., M.Ag.
3. Penguji I : H. Hamsah Hasan, Lc., M.Ag.
4. Penguji II : Syamsuddin, S.HI., M.H.
5. Pembimbing I / Penguji : Ilham, S.Ag., M.A.
6. Pembimbing II / Penguji : Muhammad Fachrurrazy, S.El., MH.

Palopo, 21 Februari 2024

Dekan,



Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag
NIP 197406302005011004

Lampiran 2 Halaman Persetujuan Pembimbing

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan saksama proposal penelitian skripsi berjudul:

Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus
Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba)

Yang Ditulis Oleh :

Nama : Feni

NIM : 2003030033

Fakultas : Syariah

Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah

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

Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

Pembimbing I



Ilham, S.Ag., MA.

Tanggal:

Pembimbing II



Muhammad Fachrurrazy, S.E.I., M.H.

Tanggal: 14 Mei 2024

Lampiran 3 Berita Acara Ujian Seminar Proposal



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

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

BERITA ACARA

Pada hari ini Selasa, tanggal 28 Bulan Mei tahun dua ribu dua puluh empat telah dilaksanakan Seminar Proposal mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Feni
NIM : 2003030033
Fakultas : Syariah
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba)

Dengan Pembimbing/Pengarah:

1. Nama : Ilham, S.Ag., M.A.
(Pembimbing I)
2. Nama : Muhammad Fachrurrazy, S.El., M.H.
(Pembimbing II)

Dengan hasil Seminar Proposal:

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

Demikian Berita Acara ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Pembimbing I

Ilham, S.Ag., M.A.
NIP 197310112003121003

Palopo, 28 Mei 2024

Pembimbing II

Muhammad Fachrurrazy, S.El., M.H.
NIP 199103192019031002

Mengetahui,
Dekan

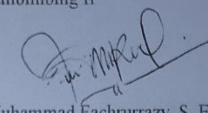


Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag
NIP 19740630 200501 1 004

Lampiran 4 Halaman Pengesahan Proposal Skripsi

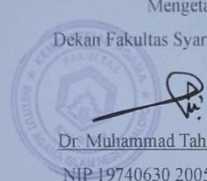
HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL SKRIPSI

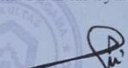
Proposal penelitian skripsi dengan judul Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab Luwu Utara) , yang di ajukan oleh Feni , NIM 2003030033, telah diseminarkan pada hari Selasa 28 Mei 2024 dan telah di perbaiki sesuai catatan dan permintaan penguji, dinyatakan diterima untuk proses selanjutnya.

Pembimbing I  <u>Ilham S. Ag. M.A.</u> NIP 19731011200312 1 003	Pembimbing II  <u>Muhammad Fachrurrazy, S. EI., M.H.</u> NIP 19910319201903 1 016
--	---

Mengetahui

Dekan Fakultas Syariah IAIN Palopo




Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.
NIP 19740630 200501 1 004

Lampiran 5 Pedoman Wawancara Transkrip Wawancara Pelaku Usaha

Sentral Bisnis Masamba

1. Apa saja bahan yang anda gunakan dalam produk anda?
2. Bagaimana proses produksi produk anda?
3. Bagaimana anda menjual produk yang telah dibuat?
4. Apa pendapat anda tentang urgensi halal?
5. Apa alasan anda belum memiliki sertifikat halal?

Lampiran 6 Halaman Persetujuan Pembimbing

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan saksama skripsi berjudul:

"Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara"

Yang ditulis oleh :

Nama : Feni

Nim : 2003030033

Fakultas : Syariah

Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah

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

Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

Pembimbing I



Ilham, S.Hg., M.A.

Tanggal:

Pembimbing II



Muhammad Fachrurrazy, S.EI., M.H.

Tanggal:

Lampiran 7 Nota Dinas Pembimbing

Ilham. S. Ag., M. A.

Muhammad Fachrurrazy, S. E. I., M.H.

NOTA DINAS PEMBIMBING

Lamp. :
Hal : Skripsi an. Feni

Yth. Dekan Fakultas Syariah

Di
Palopo

Assamu'alaikum wr.wb.

Setelah melakukan bimbingan, baik dari segi isi, Bahasa maupun Teknik penulisan terhadap naskah skripsi mahasiswa di bawa ini:

Nama : Feni
NIM : 2003030033
Proram Studi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)

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

Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Pembimbing I

Ilham, S.Ag., M.H.

Tanggal:

Pembimbing II

Muhammad Fachrurrazy, S.E.I., M.H.

Tanggal: 20 - Sep - 2024.

Lampiran 8 Berita Acara Ujian Seminar Hasil



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

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

BERITA ACARA

Pada hari ini Jumat, 20 September 2024 telah dilaksanakan Seminar Hasil Skripsi atas:

Nama : Feni
NIM : 2003030033
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara).

Dengan Penguji dan Pembimbing:

Pembimbing I : Ilham. S. Ag., M. A.

Pembimbing II : Muhammad Fachrurrazy, S. E. I., M. H.

Penguji I : H. Hamsah Hasan, Lc., M. Ag.

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

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Demikian berita acara ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Dekan,

Muhammad Tahmid Nur

Lampiran 9 Halaman Persetujuan Tim Penguji

HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI

Skripsi berjudul *Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)* yang ditulis oleh Feni NIM 203030033, mahasiswa Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang telah diujikan dalam seminar hasil penelitian pada hari Jumat, 20 September 2024, 16 Rabiul awal 1446 H telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan dinyatakan layak untuk diajukan pada sidang ujian *munaqasah*.

TIM PENGUJI

1. Dr. Muhammad Tahmid Nur, M.Ag.

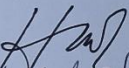
Ketua sidang/Penguji

()

tanggal:

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

Sekretaris Sidang/Penguji

()

tanggal:

3. H. Hamsah Hasan, Lc., M. Ag.

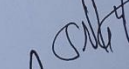
Penguji I

()

tanggal:

4. Syamsuddin, S.HI., M.H

Penguji II

()

tanggal:

5. Ilham. S. Ag., M. A.

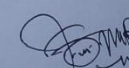
Pembimbing I/Penguji

()

tanggal:

6. Muhammad Fachrurrazy, S. E. I., M.H.

Pembimbing II/Penguji

()

tanggal: 15 - 10 - 2024

Lampiran 10 Nota Dinas Tim Penguji

H. Hamsah Hasan, Lc., M. Ag.
Syamsuddin, S.HI., M.H.
Ilham. S. Ag., M. A.
Muhammad Fachrurrazy, S. E. I., M.H.

NOTA DINAS TIM PENGUJI

Lamp. :

Hal : Skripsi an. Feni

Yth. Dekan Fakultas Syariah

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:

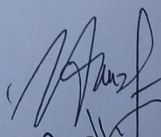
Nama : Feni
NIM : 2003030033
Proram Studi : Hukum Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Implementasi Aspek Halal Produk Usaha Makanan Dan Minuman (Studi Kasus Pelaku Usaha Sentral Bisnis Masamba, Kab. Luwu Utara)

Maka naskah skripsi tersebut dinyatakan sudah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak diajukan pada ujian *munaqasyah*.

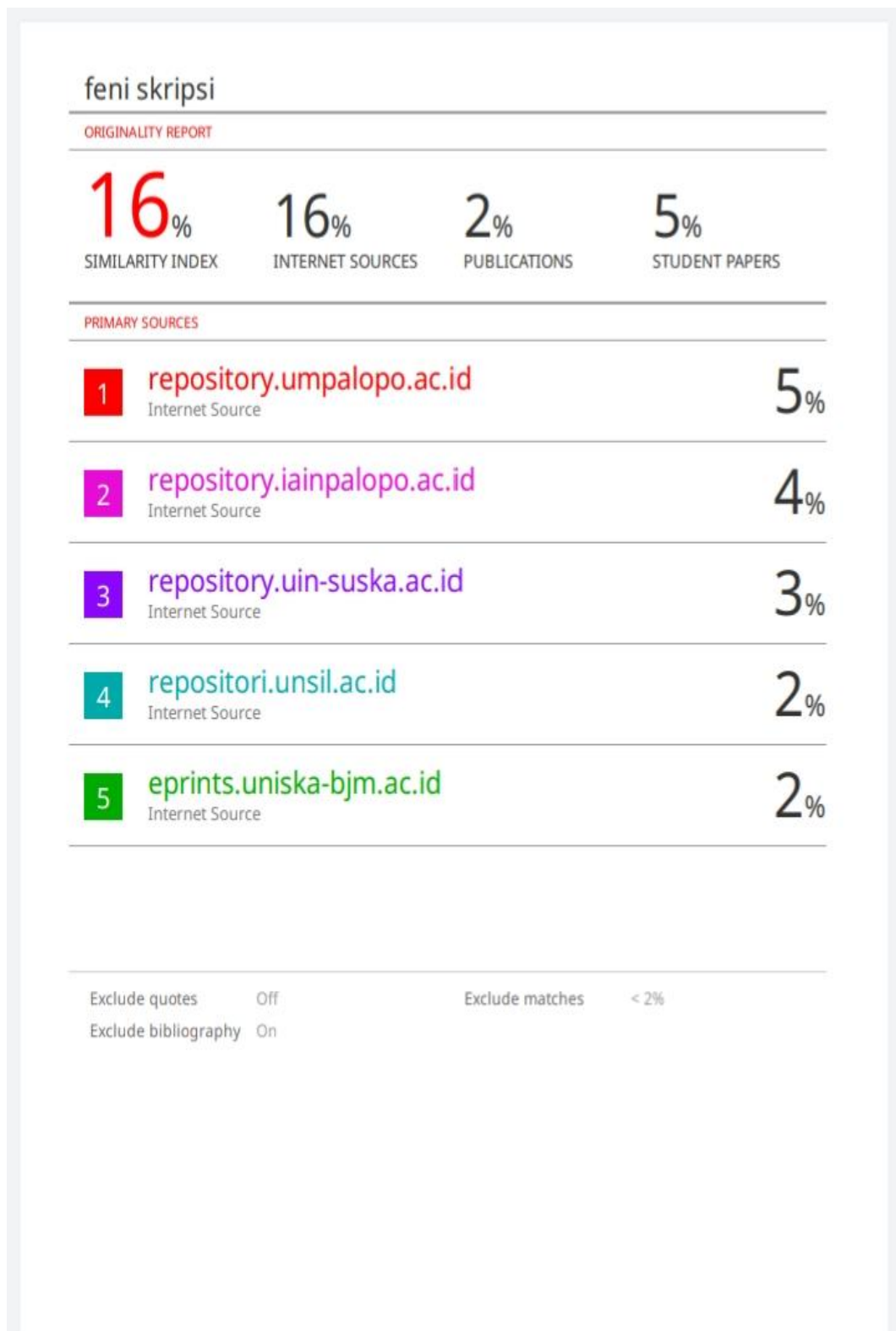
Demikian disampaikan untuk proses selanjutnya.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

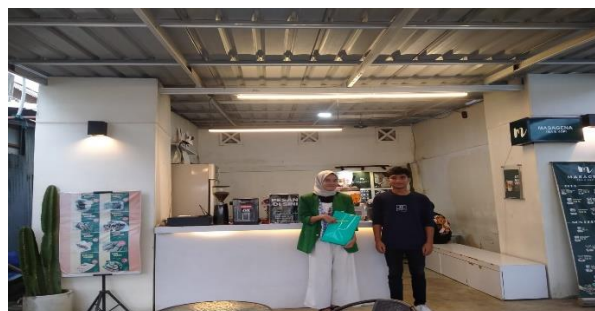
1. H. Hamsah Hasan, Lc., M. Ag.
Penguji I
2. Syamsuddin, S.HI., M.H.
Penguji II
3. Ilham. S. Ag., M. A.
Pembimbing I/Penguji
4. Muhammad Fachrurrazy, S. E. I., M.H.
Pembimbing II/Penguji

()
()
()
()

Lampiran 11 Hasil Cek Plagiasi Skripsi



Lampiran 12 Dokumentasi



RIWAYAT HIDUP



Feni, Lahir di Maipi Kabupaten Luwu Utara pada tanggal 09 Juli 2002, Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan seorang Bapak bernama Carno dan Ibu Eti. Saat ini penulis bertempat tinggal di Jalan Cempaka Kelurahan Balandai Kecamatan Bara Kota Palopo, pendidikan dasar penulis diselesaikan pada tahun 2014 di SD Negeri 101 Maipi. Kemudian, ditahun yang sama menempuh pendidikan di SMP Negeri 7 Masamba hingga tahun 2017. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Luwu Utara mengambil jurusan IPS. Setelah lulus SMA ditahun 2020, penulis melanjutkan pendidikan di bidang yang ditekuni yaitu program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Palopo.

Contact person penulis: <i>42064800812@iainpalopo.ac.id</i>
