

**STRATEGI PEMERINTAH KOTA DALAM PELAKSANAAN
SERTIFIKASI HALAL DI SENTRA WISATA KULINER
(SWK) KOTA SURABAYA**

TESIS

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Magister dalam Program Studi Ekonomi Syariah



Oleh

Novy Yulia Sekar Putri

NIM. 02040320043

PASCASARJANA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL
SURABAYA

2022

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : Novy Yulia Sekar Putri., S.H.

NIM : 02040320043

Program : Magister (S-2)

Institusi : Pascasarjana UIN Sunan Ampel Surabaya

Dengan sungguh-sungguh menyatakan bahwa TESIS ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 06 Juli 2022

Saya yang menyatakan



Novy Yulia Sekar Putri., S.H.

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tesis berjudul "Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanakan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya" yang ditulis oleh Novy Yulia Sekar Putri NIM. 02040320043 ini telah diperiksa dan disetujui pada tanggal 4 Juli 2022.

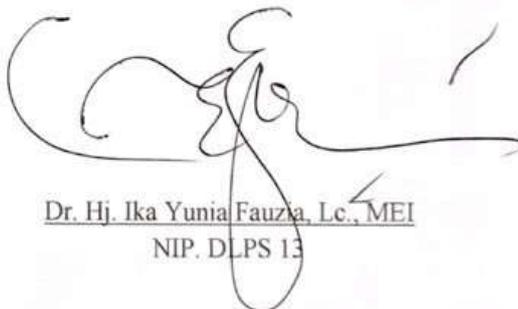
Oleh:

Pembimbing I



Dr. H. Muhammad Yazid, S.Ag., M.Si
NIP. 197311171998031003

Pembimbing II

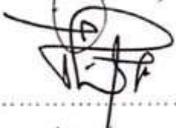


Dr. Hj. Ika Yunia Fauzia, Lc., MEI
NIP. DLPS 13

PENGESAHAN TIM PENGUJI UJIAN TESIS

Tesis berjudul “Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya ” yang ditulis oleh **Novy Yulia Sekar Putri** (NIM. 02040320043) ini telah diuji dalam Ujian Tesis Pada Tanggal 13 Juli 2022.

Tim Penguji :

1. Dr. H. Muhammad Yazid, S.Ag., M.Si. (Ketua) 
2. Dr. Hj. Ika Yunia Fauzia, Lc., M.E.I (Sekretaris) 
3. Dr. Iskandar Ritonga, M.Ag (Penguji I) 
4. Dr. Hj. Fatmah, S.T., M.M (Penguji II) 

Surabaya, 3 Agustus 2022

Direktur,



Prof. H. Masdar Hilmy, S.Ag., MA., Ph.D.
NIP. 197103021996031002



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Novy Yulia Sekar Putri
NIM : 02040320043
Fakultas/Jurusan : Pascasarjana / Magister Ekonomi Syariah
E-mail address : novyyuliascharp@gmail.com

Demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

STRATEGI PEMERINTAH KOTA DALAM PELAKSANAAN SERTIFIKASI HALAL

DI SENTRA WISATA KULINER (SWK) KOTA SURABAYA

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 11 Agustus 2022

Penulis

(Novy Yulia Sekar Putri)

ABSTRAK

Tesis yang berjudul “Strategi Pemerintah Kota Dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Kota Surabaya Studi Kasus : Produk Makanan dan Minuman di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Surabaya” merupakan hasil penelitian kualitatif yang bertujuan menjawab rumusan masalah; *pertama*, bagaimana strategi Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya; *kedua*, bagaimana kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya; *ketiga*, bagaimana implementasi kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya; *keempat*, bagaimana implikasi kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.

Penelitian merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan kebijakan. Metode pengumpulan data menggunakan dokumentasi, wawancara, dan observasi. Kemudian, menguji validasi data menggunakan triangulasi sumber, yaitu mengkomparasikan hasil wawancara dan observasi. Data yang diperoleh selanjutnya melalui tiga tahap, yaitu penyederhanaan data, penyajian data dan menarik kesimpulan.

Hasil penelitian ini adalah: *pertama*, strategi sertifikasi halal yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya masih belum maksimal karena kurangnya edukasi dan sosialisasi dari Pemerintah Kota Surabaya Bersama Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya; *kedua*, peneliti melihat kebijakan yang dilakukan Pemerintah Kota Surabaya dalam hal pelaksanaan sertifikasi halal; *ketiga*, lalu peneliti mengimplementasikan kebijakan atau penerapan pelaksanaan sertifikasi halal di Kota Surabaya; *keempat*, menjelaskan hasil implikasi kebijakan pelaksanaan sertifikasi halal di Kota Surabaya.

Dari hasil penelitian diatas, peneliti memberikan saran kepada pihak Pemerintah Kota Surabaya untuk segera memberikan edukasi dan sosialisasi kepada para pelaku Sentra Wisata Kuliner (SWK) se-Surabaya untuk meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk makanan dan minuman yang mereka konsumsi serta membuat kebijakan mengenai sertifikasi halal dan juga anggaran yang nantinya akan diberikan kepada pelaku usaha untuk kepengurusan sertifikasi halal. Semua harus tertuang dan tertulis didalam rencana strategis tahunan baik Pemerintah Kota Surabaya maupun Dinas-Dinas yang terkait.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Sentra Wisata Kuliner (SWK).

ABSTRACT

The thesis entitled “City Government Strategy in Implementing Halal Certification in the City of Surabaya Case Study: Food and Beverage Products at the Culinary Tourism Center (SWK) Surabaya” is the result of a qualitative research aimed at answering the problem formulation; first, what is the strategy of the City Government in implementing halal certification at the Culinary Tourism Center (SWK) of Surabaya City; second, how is the City Government's policy in implementing halal certification at the Culinary Tourism Center (SWK) of Surabaya City; third, how is the implementation of the City Government's policies in the implementation of halal certification at the Culinary Tourism Center (SWK) of the City of Surabaya; fourth, what are the implications of the City Government's policy in implementing halal certification at the Culinary Tourism Center (SWK) of Surabaya City.

This research is a qualitative research with a policy approach. Methods of data collection using documentation, interviews, and observation. Then, test the data validation using source triangulation, namely comparing the results of interviews and observations. The data obtained then went through three stages, namely data simplification, data presentation and drawing conclusions.

The results of this study are: first, the existing halal certification strategy in the Culinary Tourism Center (SWK) of Surabaya City is still not optimal due to lack of education and socialization from the Surabaya City Government together with the Surabaya City Cooperative and UMKM Service; second, the researcher looks at the policies carried out by the Surabaya City Government in terms of implementing halal certification; third, then the researcher implements the policy or implementation of the implementation of halal certification in the city of Surabaya; fourth, explaining the results of the policy implications of implementing halal certification in the city of Surabaya.

From the results of the research above, the researcher gives advice to the Surabaya City Government to immediately provide education and socialization to the perpetrators of Culinary Tourism Centers (SWK) throughout Surabaya to increase consumer confidence in the food and beverage products they consume and make policies regarding halal certification and also the budget that will later be given to business actors for the management of halal certification. All must be stated and written in the annual strategic plan of both the Surabaya City Government and related agencies.

Keywords: Halal Certification, Culinary Tourism Center (SWK).

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.i
PENGESAHAN TIM PENGUJI UJIAN TESIS .i	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TRANSLITERASI	viii
DAFTAR GAMBAR	xivv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR DIAGRAM	xvi
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	11
C. Rumusan Masalah	12
D. Tujuan Penelitian	13
E. Kegunaan Penelitian	13
1. Manfaat Teoritis	13
2. Manfaat Praktis	14
F. Kerangka Teoretik	14
1. Teori Kebijakan	14
2. Sertifikasi Halal	16
2. Konsep Halal	17
G. Penelitian Terdahulu	22
H. Metode Penelitian	25
1. Jenis Penelitian	25
2. Lokasi Penelitian.....	28
5. Subjek dan Objek Penelitian	29
6. Jenis dan Sumber Data.....	30
5. Teknik Pengumpulan Data.....	32
6. Teknik Validitas Data	35
7. Metode Analisis Data.....	37
I. Sistematika Pembahasan	39

BAB II SERTIFIKASI, HALAL, STRATEGI SERTIFIKASI HALAL 41

A. Teori Kebijakan	41
B. Konsep Sertifikasi	50
1. Pengertian Sertifikasi	50
2. Fungsi Sertifikasi	51
3. Proses untuk mendapatkan sertifikasi produk	54
4. Skema Sertifikasi Produk.....	55
5. Sertifikasi Berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI).....	58
6. Dasar Hukum Sertifikasi.....	60
C. Konsep Halal	60
1. Pengertian Halal.....	60
2. Dasar Hukum Makanan dan Minuman Halal	64
3. Makanan dan Minuman Halal.....	68
4. Sebab diharamkannya makanan tertentu	71
5. Makanan haram di masyarakat	74
6. Minuman Haram di Masyarakat	75
7. Teknik penyembelihan hewan	78
8. Larangan mengkonsumsi makanan yang membahayakan secara medis	79
9. Dasar Penetapan Halal	88
D. Konsep Strategi Sertifikasi Halal	89
1. Pengertian Strategi	89
2. Strategi Sesuai dengan Syariat Islam.....	91
3. Latar Belakang Sertifikasi Halal.....	99
4. Landasan Hukum	104
5. Lembaga Sertifikasi Halal	106
6. Prosedur dan Proses Sertifikasi Halal	108
7. Penetapan batas tertinggi <i>Cost</i> biaya pemeriksaan kehalalan produk ..	116

BAB III STRATEGI SERTIFIKASI HALAL DI SENTRA WISATA

KULINER (SWK) DI KOTA SURABAYA 118

A. Profil Sentra Wisata Kuliner (SWK)	118
1. Gambaran Umum Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	118
2. Landasan Hukum Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	122
3. Program Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.....	123
B. Penyajian Data.....	126
C. Penyajian Data Responden	136
D. Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.....	138
E. Kebijakan Pemerintah Kota dalam Pelaksaaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	144
F. Implementasi Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	149

G. Implikasi Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	155
--	-----

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN DALAM PENELITIAN 158

A. Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	163
B. Bagaimana Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	184
C. Implementasi Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	186
D. Implikasi Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya	200

BAB V PENUTUP 210

A. Kesimpulan.....	210
B. Saran	211

DAFTAR PUSTAKA 212

LAMPIRAN



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

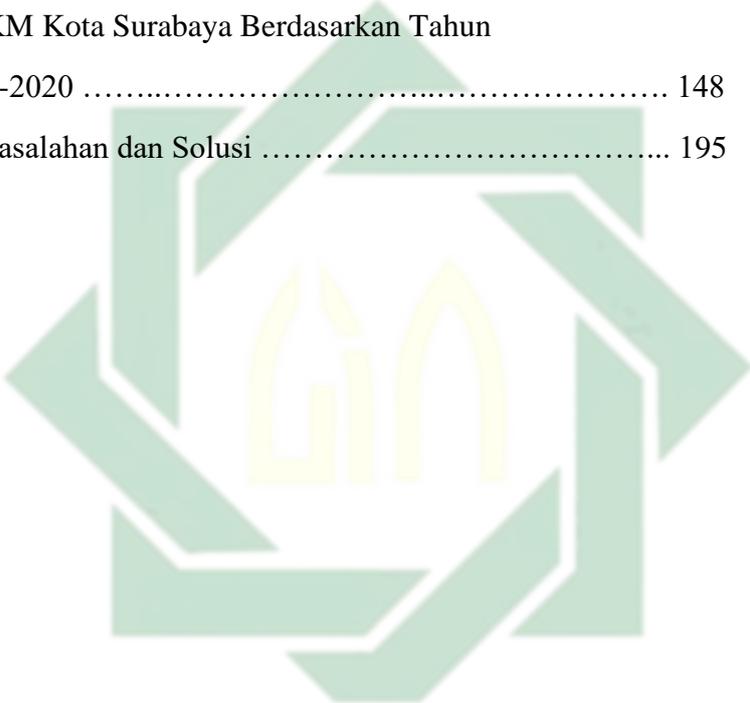
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Teoretik	20
Gambar 2.1 Skema Penilaian Kesesuaian	55
Gambar 2.2 Skema Sertifikasi Tipe 5	56
Gambar 2.3 Skema Sertifikasi Tipe 1b	58
Gambar 2.4 Babi dan Cacing Pita	72
Gambar 2.5 Tahapan Proses Sertifikasi Halal	110
Gambar 3.1 SWK Dukuh Menanggal	130
Gambar 3.2 SWK Jambangan	132
Gambar 3.3 SWK Bratang Binangun	134
Gambar 3.4 SWK Dharmawangsa	135
Gambar 3.5 SWK Taman Prestasi	136
Gambar 4.1 Contoh Label Sertifikasi Halal	165

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 3.1 Penyajian Data	126
Tabel 3.2 Penyajian Data Responden	137
Tabel 3.3 UMKM Kota Surabaya Berdasarkan Tahun 2016-2020	148
Tabel 4.1 Permasalahan dan Solusi	195



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1	160
Diagram 4.2	186
Diagram 4.3	188



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ekonomi Islam merupakan salah satu sistem ekonomi dunia. Keberadaannya sejajar dengan ekonomi dunia lain seperti ekonomi kapitalis dan sosialis. Meskipun ada banyak perbedaan yang mendasar didalamnya. Dengan orientasi masalah dan falah, ekonomi Islam berada di garda terdepan dalam menawarkan beberapa konsep ekonomi yang non-diskriminatif, merugikan, dan eksploitatif. Pada titik ini, ekonomi Islam lebih terdepan dan lebih maju dari dua sistem ekonomi yang ada.¹

Perekonomian Islam di dunia, menurut Dinar Standart dalam *e-book* yang berjudul “*State of The Global Islamic Economy Report : Driving The Islamic Economy Revolution 4.0*”, mulai diperkenalkan pada tahun 2013 laporan tersebut mendefinisikan ekonomi Islam sebagai “sektor-sektor yang produk dan layanan utamanya dipengaruhi oleh etika dan hukum Islam” yang mendorong kebutuhan konsumsi sekitar 1,8 Miliar konsumen Muslim yang ada di seluruh dunia.²

Isu keharaman suatu produk makanan, minuman, dan obat-obatan selalu mencuar di kalangan masyarakat muslim. Pada tahun 2001, muslim

¹ Havis Aravik, Achmad Irwan Hamzani, and Nur Khasanah, “The Role Of The State In The Islamic Economic System: A Review Of Abbas Mirakhor’s Thought,” *Islamic Banking : Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Perbankan Syariah* 7, no. 1 (August 16, 2021): 1–22, <https://doi.org/10.36908/isbank.v7i1.271>.

² Dinar Standard, ‘*State of the Global Islamic Economy Report : Driving the Islamic Economy Revolution 4.0*’ (Dubai: Salaam Gateway, 2020 2019), <https://cdn.salaamgateway.com/special-coverage/sgie19-20/full-report.pdf>.

Indonesia dihebohkan dengan produk *Monosodium Glutamate* (MSG) yang dalam proses produksinya menggunakan katalis dari *Bactosoytone* yang mengandung enzim dari hewan babi. Enzim babi tersebut tidak terdeteksi pada produk akhir dari pembuatan MSG, namun karena adanya pemanfaatan (*intifa'*) zat haram pada saat proses produksi, maka produk tersebut dihakimi haram. Berdasarkan temuan tersebut, sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dicabut dan produsen harus menarik seluruh produk yang telah beredar diseluruh pelosok Indonesia. Setelah melalui sertifikasi ulang dengan mengganti katalis enzim babi menjadi enzim sapi, produk ini dinyatakan halal dan beredar di masyarakat.³

Sertifikasi halal adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh MUI Pusat atau Provinsi tentang halalnya suatu produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah diteliti dan dinyatakan halal oleh LPPOM MUI. Pemegang otoritas menerbitkan sertifikasi produk halal adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika (LPPOM).⁴

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM

³ Sahal Mahfudz., "MUI Tetap Mengharamkan Vetsin Ajinomoto" (Yogyakarta, January 12, 2001), <https://luk.staff.ugm.ac.id/kmi/Islam/gapai/TetapHaram.html>, diakses pada 07 Juni 2022.

⁴ H Mashudi, *Konstruksi Hukum Dan Respon Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015), 114-115.

MUI.⁵ Pasca implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 tahun 2014, Sertifikasi halal didefinisikan sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.⁶ Di Indonesia lembaga yang otoritatif melaksanakan Sertifikasi Halal sebelum berlakunya UU JPH yang dilaksanakan secara *voluntary* adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang secara teknis ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM).⁷

Jaminan kehalalan suatu produk makanan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk makanan. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syari'at Islam.⁸ Dengan adanya sertifikat halal, produsen boleh mencantumkan logo atau label "halal" pada kemasan produk makanannya. Sehingga, dengan disertakan label atau logo "halal" pada kemasan tersebut, produk makanan dijamin kehalalannya. Konsumen tidak perlu menguji terlebih dahulu sebelum membeli dan mengkonsumsinya.⁹

⁵ Asri Wahyuningrum and Thohir Yuli Kusmanto, "Sertifikasi Halal Sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah," *Jurnal Ilmu Dakwah* 35 (2015): 21.

⁶ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, 'Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI' (LPPOM-MUI, 2008), <https://jurnal.uns.ac.id/performa/article/downloadSuppFile/29218/3570>.

⁷ Warto and Samsuri, 'Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia', *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (14 July 2020): 98, <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.

⁸ Aksamawati and Mutho'am, "Auditor Halal Internal: Upaya Alternatif Pelaku Usaha Dalam Menjamin Produk Halal di Indonesia" VI (2020), <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/syariati/article/download/1265/770/>.

⁹ Nurul Huda, "Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal" 10, no. 1 (2012): 13.

Sertifikat halal sebagai perlindungan konsumen dari berbagai macam makanan yang dianggap tidak layak sesuai syariat Islam khususnya di Indonesia yang pendudukannya mayoritas beragama Islam, juga memberikan keuntungan mendorong kompetensi dan menjadi keunggulan pasar. Sertifikat halal saat ini menjadi salah satu poin untuk daya saing di perdagangan internasional. Pencantuman label halal juga bermanfaat untuk melindungi barang hasil produksi dalam negeri dari serbuan produk asing karena adanya perdagangan bebas (*free trade*).¹⁰

Pemerintah telah merespon secara positif pentingnya sertifikasi halal dan pencantuman label/tanda halal pada produk (labelisasi halal) melalui beberapa regulasi. Akan tetapi, regulasi ini masih saja terkesan sektoral dan parsial. Kesan itu, misalnya terlihat ketika mencermati Undang-Undang RI Nomor 19 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang RI Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 8 ayat (1) huruf h, Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Instruksi Presiden RI Nomor 2 Tahun 1991 tentang Peningkatan Pembinaan dan Pengawasan Produksi dan Peredaran Makanan Olahan, Piagam Kerjasama Departemen Kesehatan, Departemen Agama dan MUI tentang Pelaksanaan Pencantuman Label “Halal” pada makanan,

¹⁰ Panji Adam Agus, “Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam,” *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah* 1, no. 1 (January 31, 2017): 150–65, <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>.

dan kesimpulan Mudzakah Nasional tentang Alkohol dalam Produk Makanan.¹¹

Dalam perkembangannya, sertifikasi halal berbentuk selebar kertas berisi pengakuan dari MUI, diteruskan dengan pencantuman tulisan Arab (حلال) dalam kemasan produk yang disebut dengan “label halal”. Sementara, “sertifikasi halal” adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam.

Kepemilikan sertifikasi halal merupakan syarat agar dapat mencantumkan label halal sehingga dapat diketahui bahwa produsen memegang sertifikasinya. Selain itu, logo halal harus ditunjukkan kepada masyarakat luas agar diketahui halal tidaknya produk yang diedarkan.¹²

Tulisan halal dengan aksara Arab pada dasarnya bukan berasal dari peraturan yang dikeluarkan oleh MUI, tetapi diinisiasi sendiri oleh para produsen. Hal tersebut sebagai kelanjutan dari diperolehnya sertifikasi halal. Sikap tersebut kemudian memengaruhi produsen-produsen yang lain, seolah-olah menjadi kesepakatan bersama untuk mencantumkan label halal dalam setiap produk yang beredar di pasaran. Tentunya pengusaha tidak ingin sia-sia bahwa produk yang dikeluarkan telah halal tanpa diketahui oleh masyarakat luas.¹³

¹¹ Nurma Khusna Khanifa, Imam Ariono, and Handoyo Handoyo, “Perlindungan Konsumen: Pencantuman Label Halal Tanpa Sertifikat MUI Perspektif Masalah Mursalah,” *Manarul Qur'an: Jurnal Ilmiah Studi Islam* 20, no. 2 (December 1, 2020): 147–66, <https://doi.org/10.32699/mq.v20i2.1712>.

¹² Henry S. Siswosoediro, *Buku Pintar Pengurusan Perizinan & Dokumen* (Jakarta: Visimedia, 2008.), 54.

¹³ Lies Afronyati, ‘Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia’, *JKAP* 18 (2014).

Tujuan sertifikasi halal MUI pada dasarnya untuk melindungi hak-hak konsumen dalam hal ini konsumen Muslim. Sertifikasi halal MUI bertujuan untuk menentukan layak atau tidaknya suatu produk mendapat sertifikat halal, dimana penentuan sertifikasi halal dilakukan dalam rapat sidang MUI setelah dilakukannya audit oleh pihak terkait dalam hal ini LPPOM MUI, BPPOM, Dinas Kesehatan dan beberapa instansi terkait. Manfaat Sertifikasi Halal MUI pada dasarnya memiliki beberapa urgensi, selain kepentingan bagi konsumen, pelaku usaha, juga kepentingan bagi pemerintah sendiri dalam hal ini pemerintah daerah dan MUI itu sendiri.¹⁴

Menurut Khoirul Anwar dkk dalam penelitiannya bahwa masalah yang muncul dalam sertifikasi halal adalah para pelaku industri makanan tampaknya hanya melihat sertifikasi ini sebagai lisensi. Temuan soal sertifikasi halal yang selama ini dikaitkan erat kaitannya dengan syariah compliance ternyata oleh sebagian pelaku usaha hanya dilihat sebatas lisensi yang harus dicantumkan pada produk dengan pertimbangan ekonomi, tentunya anggapan ini akan berimbas pada pengembangan industri halal kedepannya.¹⁵

Menurut Kementerian Agama Republik Indonesia, pendirian BPJPH mempunyai sejarah panjang, bermula sejak berdirinya Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika (LPPOM) di MUI pada 6 Januari 1989. Lalu MUI mengeluarkan labelisasi dan sertifikasi halal.

¹⁴ Yuli Agustina et al., "Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM)," n.d., 12.

¹⁵ Moch Khoirul Anwar, A'rasy Fahrullah, And Ahmad Ajib Ridlwan, "*The Problems Of Halal Certification For Food Industri In Indonesia*," N.D., 9.

Dalam perjalanannya, sertifikasi halal MUI diakui secara luas di berbagai belahan dunia dan dikenal paling ketat. Pada tahun 1999, LPPOM-MUI bahkan mempelopori berdirinya *World Halal Council* (WHC) yang dijadikan sebagai wadah bernaungnya lembaga-lembaga sertifikasi halal dunia.¹⁶

Kementerian Agama (Kemenag) melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah menerbitkan logo halal terbaru yang wajib digunakan untuk berbagai produk yang dijual di Indonesia. Logo tersebut resmi menggantikan logo versi sebelumnya yang diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).¹⁷

Lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menggantikan Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk menetapkan label halal di Indonesia. Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mengamanatkan agar semua produk yang beredar di Indonesia terjamin kehalalannya oleh karena itu BPJPH mempunyai tugas dan fungsi untuk menjamin kehalalan suatu produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) adalah sebuah badan yang terbentuk dibawah naungan Kementerian Agama.¹⁸

¹⁶ Kementerian Agama Republik Indonesia, "Menag Resmikan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal," Oktober 2017, <https://kemenag.go.id/berita/read/505864/menag-resmikan-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal>; diakses pada 07 Juni 2022.

¹⁷ Siti Azizah, "Sejarah Sertifikasi Halal, Dari Label Babi, MUI Sampai BPJPH," March 15, 2022, <https://www.bsmu.or.id/blog/2022/03/15/sejarah-sertifikasi-halal-dari-label-babi-mui-sampai-bpjph/>; diakses pada 07 Juni 2022.

¹⁸ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama RI, "Sekilas Tentang BPJPH," 2019, <http://halal.go.id/>; diakses pada 07 Juni 2022.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) juga didukung oleh tugas dan fungsi sebagaimana yang telah diamanatkan oleh Undang – Undang No. 33 Tahun 2014 yaitu tentang Registrasi Halal, Sertifikasi Halal, dan Verifikasi Halal. Kemudian melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan produk, kerjasama dengan seluruh stakeholder terkait, serta menetapkan standard kehalalan sebuah produk.¹⁹

Dengan dibentuknya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) tersebut memastikan bahwa penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) yang biasanya ditangani oleh LPPOM MUI akan diambil alih oleh Kementerian Agama (Kemenag) melalui badan baru yakni BPJPH, meskipun hingga saat ini MUI masih berperan besar dalam menentukan sertifikasi halal sebuah produk. Dapat kita pahami bahwa Pemerintah dalam hal ini Kementerian Agama juga ikut mengambil peran penting dalam proses penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH) di Indonesia melalui BPJPH.

Sejak Oktober 2019, produk makanan dan minuman yang beredar di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Sebelum mengajukan sertifikasi halal, sebagai pelaku usaha pangan wajib untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). SJPH adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan

¹⁹ “Lembaga Ini Yang Gantikan MUI Dalam Menetapkan Label Halal Di Indonesia,” March 13, 2022, <https://www.kabarinspirasi.com/nasional/pr-1892927214/lembaga-ini-yang-gantikan-mui-dalam-menetapkan-label-halal-di-indonesia?page=2>; diakses pada 07 Juni 2022.

proses produk halal. Pada SJPH, terdapat lima kriteria pangan halal meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal (PPH), produk, serta pemantauan dan evaluasi.

Pemerintah Kota Surabaya bersama Dinas Koperasi dan Usaha Mikro (Dinkopum) berupaya mengelola permasalahan di area Pedagang Kaki Lima (PKL) dengan membuat "Sentra untuk perdagangan para PKL". Pembangunan sentra tersebut merupakan solusi atas beberapa permasalahan terkait PKL, di antaranya adalah terganggunya keindahan tata kota, terhambatnya aktivitas pejalan kaki di trotoar, lalu lintas menjadi tidak lancar dan lain sebagainya.

Di antara beberapa sentra yang dibangun oleh Pemerintah Kota Surabaya adalah Sentra Wisata Kuliner atau lebih singkatnya SWK. Tujuan dari didirikannya SWK adalah untuk meningkatkan perekonomian pelaku usaha, sekaligus sebagai tempat bagi para masyarakat untuk bisa berwisata kuliner di dalam kota dengan memperhatikan pengelolaan sumber daya manusia, produksi, serta keuangan.²⁰

Surabaya mengalami kemajuan yang sangat pesat dari segi tempat wisata yang berkaitan dengan kuliner. Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang digalakkan oleh Pemerintah Kota Surabaya sudah mulai menjamur di Kota Surabaya dengan tujuan untuk membangkitkan perekonomian masyarakat. Namun, di beberapa SWK binaan dari Pemkot Surabaya masih kurang

²⁰ Wiliam Santoso, Henry Susanto Pranoto, and Fanny Septina, 'Digitalisasi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur' 6 (2022): 8.

mendapat tempat dan perhatian dari masyarakat. Meski sudah mendapat bantuan dari Pemkot, para pelaku usaha di SWK masih belum optimal.²¹ Salah satunya yang diungkapkan oleh ibu Nia, salah satu pelaku usaha kuliner jenis nasi sambal.

Beberapa penelitian terdahulu telah meneliti mengenai sertifikasi halal yang mempengaruhi minat beli dari konsumen, dan juga penjual merasa aman karena produk yang dijual sudah sesuai dengan syariat Islam dan telah bersertifikasi halal, tetapi masih belum ada yang membahas mengenai produk makanan dan minuman yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya. Atas dasar belum adanya hasil temuan strategi sertifikasi halal di Kota Surabaya sebelumnya, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian kembali mengenai Strategi Sertifikasi Halal di Kota Surabaya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis ingin meneliti bagaimana strategi sertifikasi halal di Kota Surabaya karena ini merupakan sebuah rencana strategis yang ditargetkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dibawah naungan Kementerian Agama RI yang mewajibkan bahwa semua produk makanan dan minuman yang beredar harus memiliki sertifikasi halal guna mempercepat pemulihan perekonomian akibat pandemi covid-19. Strategi ini penting dilakukan karena agar tercapainya visi dan misi, tujuan Kementerian Agama mengacu kepada arah kebijakan

²¹ Erida Herlina Et Al., 'Peningkatan PKL Level-Nano Mikro Menjadi Level Ultra-Mikro Manajemen Pemasaran Secara Online Di Swk Convention Hall' 2 (2022): 9.

dan strategi nasional dengan mempertimbangkan potensi dan isu strategis Kementerian Agama yang akan dihadapi dalam kurun waktu lima tahun mendatang serta Kementerian Agama juga menetapkan 13 Sasaran Strategis (SS) yang menggambarkan kondisi yang ingin di capai Kementerian Agama pada tahun 2024.

Dari permasalahan yang ditemukan inilah yang menarik peneliti untuk mengkaji lebih mendalam mengenai Strategi Sertifikasi Halal di Kota Surabaya (Studi Kasus Produk Makanan dan Minuman di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang, penulis berhasil mengidentifikasi masalah-masalah yang memungkinkan untuk diteliti, antara lain:

- a. Belum ada sosialisasi sertifikasi halal di lingkungan Sentra Wisata Kuliner (SWK) seluruh Kota Surabaya.
- b. Biaya kepengurusan sertifikasi halal yang dipatok tinggi.
- c. Dokumen persyaratan kepengurusan sertifikasi halal yang tidak semua pelaku usaha memiliki.
- d. Adanya kendala dalam mengakses aplikasi SIHALAL.
- e. Para pelaku usaha hanya menganggap bahwa sertifikasi halal hanya sebagai lisensi.

- f. Skema/alur yang ditetapkan terkesan sangat menyulitkan dan prosesnya lambat.
- g. Semua wajib bersertifikasi halal baik barang dan jasa sesuai ketentuan yang berlaku.
- h. Tingkat pemahaman pelaku usaha Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang rendah terhadap pentingnya sertifikasi halal.
- i. Masih minimnya produk dalam Negeri yang telah memperoleh sertifikasi halal.
- j. Kesadaran berkompetisi pelaku usaha yang masih lemah.
- k. Tidak sadarnya para pelaku usaha dan konsumen akan standarisasi halal dan pemahaman hukum yang kurang.
- l. Pelaku usaha tidak terlalu memikirkan sertifikasi halal karena selama berdagang hanya mengandalkan rasa dari produk yang di buatnya.
- m. Menurunnya kualitas pelayanan registrasi dan sertifikasi halal.

Penelitian ini terbatas pada strategi sertifikasi halal dan konsep halal.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana strategi Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya?
2. Bagaimana kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya?

3. Bagaimana implementasi kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya?
4. Bagaimana implikasi kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya?

D. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan penelitian, maka tujuan utama penelitian ini antara lain:

1. Mengetahui strategi dari Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Kota Surabaya.
2. Mengetahui kebijakan dari Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.
3. Mengetahui implementasi kebijakan dari Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.
4. Mengetahui implikasi kebijakan Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.

E. Kegunaan Penelitian

Sejalan dengan rumusan penelitian, maka tujuan utama penelitian ini antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Dilihat dari pengembangan ilmu (teoritis) diharapkan penelitian ini mampu memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu yang telah ada

dan serta dapat dijadikan bahan rujukan atau menambah wacana dalam mengetahui dan mempelajari strategi Pemerintah Kota dalam melaksanakan sertifikasi halal di Kota Surabaya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi dunia akademisi, penelitian ini dapat dijadikan sebagai wacana dan pengetahuan bagi para pembaca atau peneliti selanjutnya mengenai sertifikasi halal terutama mengenai strategi Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.
- b. Bagi masyarakat, diharapkan mengetahui bagaimana strategi Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.
- c. Bagi Universitas, diharapkan penelitian ini menjadi pedoman untuk penelitian selanjutnya.

F. Kerangka Teoretik

1. Teori Kebijakan

Menurut Thomas R. Dye dalam "*Understanding Public Policy*", menyatakan bahwa *public policy* adalah apapun yang dipilih oleh pemerintah untuk dilakukan atau tidak dilakukan (*whatever government chooses to do or not to do*). Dengan kata lain, isi *public policy* itu tidak hanya pada apa saja yang dilakukan oleh pemerintah, melainkan termasuk pula apa yang tidak dilakukan pemerintah; termasuk misalnya "mengatur konflik". Tegasnya, *public policy* itu adalah

serangkaian tindakan yang ditetapkan dan dilaksanakan atau tidak dilaksanakan oleh pemerintah yang bertujuan atau berorientasi pada tujuan tertentu demi kepentingan seluruh masyarakat.

Sedangkan, menurut Prof. Dr. A. Hoogerwerf, dalam "*Over Heids Beleid*", *policy* itu merupakan usaha untuk mencapai tujuan tertentu dan dalam urutan waktu serta sarana tertentu. *Policy* adalah semacam jawaban terhadap suatu masalah, oleh karena itu ia adalah upaya untuk memecahkan, mengurangi, mencegah suatu masalah dengan cara tertentu, yaitu dengan tindakan yang terarah. Menurutnya, untuk mengetahui isi kebijakan itu sebaiknya menentukan terlebih dahulu hubungan antara masalah dengan kebijakan, dan sebaliknya. Masalah dapat dirumuskan sebagai ketidaksesuaian antara suatu ukuran (asas, norma, tujuan) dengan gambaran suatu keadaan sedang berlangsung atau diperkirakan akan terjadi; dengan demikian maka masalah adalah perbandingan ukuran yang dipakai dengan gambaran keadaan yang sedang berlangsung. Oleh karena ukuran dan gambaran keadaan yang sedang berlangsung itu dapat berbeda dan tergantung dari orang yang memandangnya. Maka masalah kemasyarakatan atau masalah public itu perlu dirumuskan tidak saja oleh yang menjalankan kebijakan, tetapi juga oleh objek-objek kebijakan, yaitu orang-orang terhadap siapa saja kebijakan itu dijalankan. Kebijakan bukan hanya mengenai pertanyaan kemungkinan masalah, tetapi juga mengenai pertanyaan masalah mana yang akan ditangani terlebih dahulu, atau tentang bagaimana menyusun

suatu urutan masalah; ada masalah yang harus diprioritaskan, sehingga urutan tersebut merupakan suatu daftar prioritas masalah yang sangat dipengaruhi oleh lingkungan (*environment*). Menyusun suatu prioritas atau pembentukan agenda (*agenda building*) adalah proses yang menerjemahkan tuntutan-tuntutan masyarakat atau kelompok dalam masyarakat yang menjadi pokok perselisihan yang bersaing meminta perhatian dari yang menjalankan kebijakan-kebijakan dan/atau perhatian umum.

2. Sertifikasi Halal

Strategi merupakan suatu proses perencanaan yang ditujukan untuk mencapai sasaran dan memastikan implementasinya secara tepat, sehingga tujuan dan sasaran utama organisasinya akan tercapai.²² Strategi yang digunakan BPJPH untuk sertifikasi halal antara lain dengan; pertama memberikan edukasi kepada para pelaku usaha dan UMKM mengenai pentingnya sertifikasi halal untuk produk barang dan jasa, kedua melakukan persiapan dengan pelaku usaha dengan pemetaan terhadap potensi usaha, identifikasi usaha, jenis usaha yang memiliki prospek usaha yang berkembang, ketiga melakukan pelatihan tentang sertifikasi halal sampai pada persyaratan apa saja yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal termasuk didalamnya mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal yang diadakan LPPOM MUI, keempat melakukan monitoring dan evaluasi secara bertahap, kelima membuat skema/alur

²² Syafi'i Antonio, *Bank Syariah Dari Teori Ke Praktik* (Jakarta: Gema Insani, 2001), 153-157.

pendaftaran sertifikasi halal dengan *one step solution* menggunakan PTSP Sihalal.go.id, ketiga memperbanyak Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) di seluruh Provinsi agar semakin memaksimalkan dalam melakukan verifikasi, keempat BPJPH mengadakan program 10 juta sertifikasi halal dengan program sehati, kelima BPJPH sudah bekerja sama dengan Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kota setempat, keenam biaya kepengurusan Sertifikasi Halal relative terjangkau.²³

Sertifikasi Halal akan menjadi modal utama untuk mendapatkan kepercayaan dan kesetiaan konsumen muslim. Dengan adanya sertifikasi halal akan menguntungkan dua belah pihak, baik sisi produsen maupun konsumen. Disisi produsen, akan mendapatkan kepercayaan dari konsumen. Disisi konsumen, akan merasa aman karena tidak melanggar syariat ketika mengkonsumsi makanan/produk yang halal.

Pengaturan penggunaan produk halal di Indonesia, memiliki 2 (dua) hal yang saling keterkaitan, yaitu sertifikasi halal dan labelisasi halal. Sertifikasi halal adalah fatwa yang tertulis di MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang sesuai dengan syariat Islam melalui pemeriksaan yang terperinci oleh LPPOM MUI. Sertifikasi halal ini merupakan suatu syarat untuk mendapatkan izin pencantuman

²³ 'Registrasi Dan Sertifikasi Halal', 26 April 2022.

label halal pada kemasan produk makanan dan minuman dari instansi pemerintah yang bewenang (Badan POM).²⁴

Setiap perusahaan atau usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman tidak akan lepas dari sertifikasi halal yaitu tujuannya agar dapat memberikan kepastian akan status kehalalan suatu produk dalam ketentraman batin konsumen yang akan menikmatinya, maka dari itu sertifikasi halal sangatlah berpengaruh kepada konsumen yang akan menikmati makanan dan minuman di perusahaan atau usaha tersebut, bagaimana cara pihak manajemen yang mengatur membuat usaha yang didirikannya memiliki persyaratan menurut peraturan yang ditegakkan oleh pemerintah.

2. Konsep Halal

Kata halal sendiri berasal dari kata *حلال* yang memiliki arti membebaskan atau melepaskan.²⁴ Secara etimologi, kata halal dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang terbebas atau tidak terikat akan ketentuan-ketentuan yang melanggarnya sehingga menjadikannya diperbolehkan dan dapat dilakukan. Dimana kehalalan akan suatu hal tersebut dapat pula diartikan sebagai segala sesuatu yang diperbolehkan untuk dilakukan dikarenakan terbebas daripada bahaya duniawi dan ukhrawi.²⁵

²⁴ Panji Adam Agus, “Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam,” *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah* 1, no. 1 (January 31, 2017): 150–65, <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>, 153”

²⁴ Ahmad Warson Munawwir, *Al-Munawwir: Kamus Arab Indonesia* (Surabaya: Pustaka Pelajar, 1997), 291.

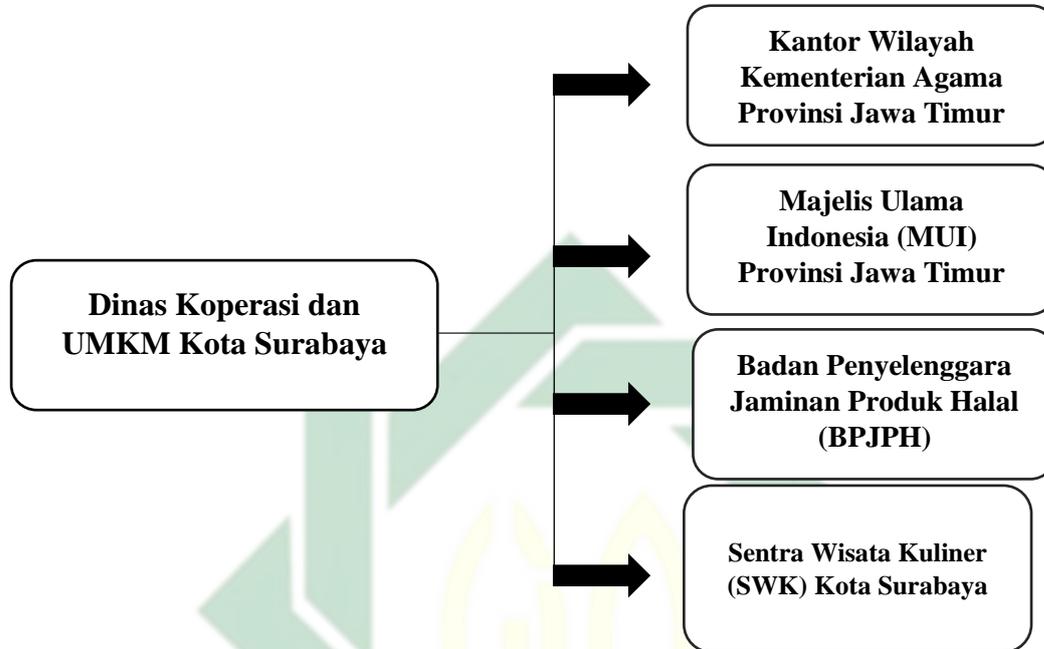
²⁵ Ghufron A. Ma’adi, *Ensiklopedia Islam* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 1999), 199.

Landasan utama sebagai suatu acuan dalam perekonomian Islam terletak pada dimensi halal atas segala sesuatu yang dilakukan. Dimana konsep akan halal dalam Islam mencakup dalam seluruh aspek kegiatan ekonomi manusia, terutama kaitannya dengan kegiatan produksi dan juga konsumsi yang dilakukan oleh umat Islam. Baik itu kegiatan produksi dan konsumsi dalam hal kekayaan maupun makanan.²⁶



²⁶ Muhammad Sharif Chaudhry, *Sistem Ekonomi Islam: Prinsip Dasar* (Jakarta: Kencana, 2016), 148.

Gambar 1.1
Kerangka Teoretik

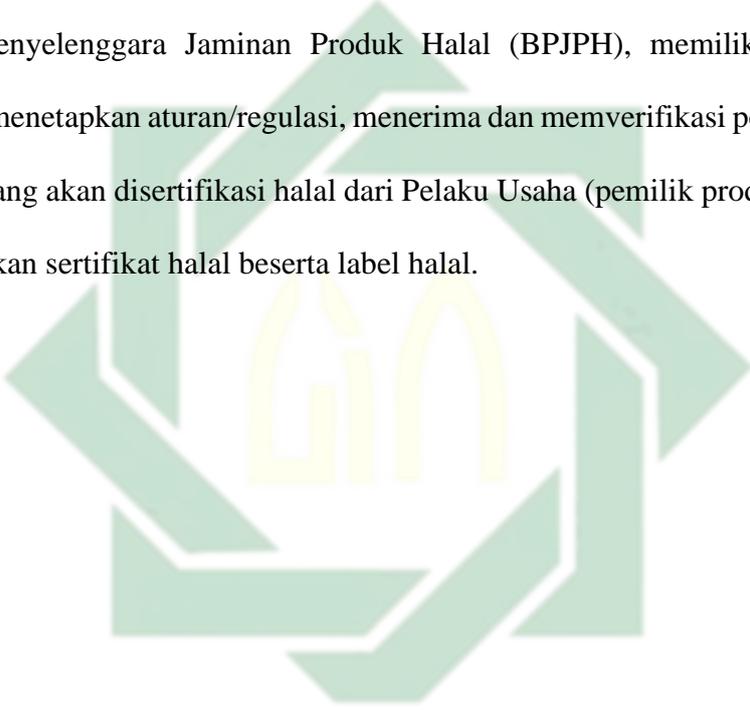


Menurut gambar diatas, dapat dijelaskan fungsi dari adanya:

- a. Kementerian Agama Provinsi Jawa Timur, memiliki fungsi sebagai Penyiapan Perumusan Kebijakan Teknis dan Perencanaan di Bidang Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah, Pelaksanaan Pelayanan, Bimbingan, dan Pembinaan di Bidang Kepenghuluhan, Pemberdayaan Kantor Urusan Agama dan Keluarga Sakinah, Pemberdayaan Masjid, Produk Halal, Hisab Rukyat, dan Pembinaan Syariah, Serta Pengelolaan Sistem Informasi Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah, serta Evaluasi dan Penyusunan Laporan di Bidang Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah.
- b. Majelis Ulama Indonesia (MUI) Provinsi Jawa Timur, memiliki fungsi sebagai menetapkan kehalalan produk melalui sidang fatwa halal. Ketetapan halal ini, baik yang terkait dengan standar maupun kehalalan produk. BPJPH

tidak bisa mengeluarkan Sertifikat Halal kalau tidak ada ketetapan halal dari MUI (melalui sidang fatwa). Sebab, ketetapan halal MUI merupakan pemenuhan aspek hukum agama (syariah Islam). Sedangkan sertifikat halal yang diterbitkan BPJPH adalah bentuk pengadministrasian hukum agama ke dalam hukum negara.

- c. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), memiliki fungsi sebagai menetapkan aturan/regulasi, menerima dan memverifikasi pengajuan produk yang akan disertifikasi halal dari Pelaku Usaha (pemilik produk), dan menerbitkan sertifikat halal beserta label halal.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

G. Penelitian Terdahulu

Eksplorasi dengan judul “Strategi Pemerintah Kota dan Dinas Koperasi Dalam Pelaksanaan Serifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya” tentu tidak terlepas dari berbagai tinjauan *literature* berdasarkan penelitian terdahulu. Peninjauan *literature* merupakan langkah awal sebelum peneliti melakukan penelitian. Langkah ini berupa identifikasi, lokasi, dan analisis dokumen yang memuat informasi senada dengan berbagai temuan peneliti dalam penelitian ini secara runtut.

Beberapa peninjauan literature yang dijadikan sebagai telaah dan referensi serta patokan dalam penyusunan tesis ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1
Penelitian Tedahulu

NO	JUDUL	PERSAMAAN	PERBEDAAN
1.	Sertifikasi Halal Produk Makanan Sebagai Perlindungan Konsumen Muslim; Studi di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Tenggara. Sodiman (2016).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal pada Produk Makanan serta dengan adanya sertifikasi halal ini terlindunginya konsumen khususnya konsumen muslim	Penelitian ini lebih berfokus produk makanan sebagai perlindungan konsumen muslim. - Lokasinya berada di Sulawesi Tenggara.

2.	Sertifikasi Halal Pada Perhotelan Sebagai Strategi Pengembangan Halal Tourism Di Indonesia Perspektif Maqashid Al-Syariah. Antoni (2018)	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal dan menggunakan analisis SWOT.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini lebih berfokus pada sector perhotelan sebagai pengembangan halal Tourism di Indonesia. - Menggunakan perspektif Maqasid Al-Syariah.
3.	Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri. Asep Syarifuddin Hidayat dan Mustolih Siradj (2015).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal pada Produk Pangan. Serta dengan adanya Sertifikasi Halal pada produk pangan menjadi alat ukur dan control agar tidak merugikan dan membahayakan konsumen.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini mempunyai 2 fokus yang satu diantaranya adalah Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri.
4.	Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. Wardo dan Samsuri (2020).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal, dan bagi konsumen sertifikasi halal memberikan perlindungan, jaminan, informasi kehalalan produk dan menjadi instrument etika bisnis. Sertifikasi halal juga memberikan keuntungan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan meraih pasar pangan halal global.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini juga berfokus pada implikasi positif dalam membangun bisnis halal di Indonesia.
5.	Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim. Ramlan dan Nahrowi (2013).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal untuk memberikan jaminan agar tidak menggunakan produk barang yang tidak halal.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini berfokus juga pada upaya perlindungan bagi konsumen muslim.
6.	Sertifikasi Produk Halal untuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Bangkalan. Ahmad	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Produk Halal.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini berfokus pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah. - Lokasinya di Kabupaten Bangkalan.

	Makhtum dan Muhammad Ersa Faraby (2021).		
7.	Implementasi Sertifikasi Halal pada Produk Pangan di Kota Bengkulu. Debbi Nukeriana (2018).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal agar memberikan kepastian hukum kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin bagi yang mengkonsumsinya.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini menggunakan pendekatan yuridis sosiologis yang mengkaji ketentuan hukum yang berlaku serta keadaan nyata di lapangan. - Lokasinya di Kota Bengkulu.
8.	Pengaruh Persepsi Sertifikasi Halal, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Persepsi Peningkatan Penjualan. Ahda Segati (2018).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal guna meningkatkan penjualan.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini juga membahas mengenai kualitas produk dan harga. - Persepsi Sertifikasi Halal ini hanya terdapat di Catering Aqiqah Nurul Hayat Yogyakarta.
9.	Kenaikan Omzet UMKM Makanan dan Minuman di Kota Bogor Pasca Sertifikasi Halal. Hana Khairunnisa, Deni Lubis, dan Qoriatul Hasanah (2020).	Sama-sama membahas mengenai Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini meneliti Kenaikan Omzet UMKM pasca adanya Sertifikasi Halal. - Metode analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif, uji-t sampel berpasangan dan analisis regresi linear berganda.
10.	Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi Halal, Paparan Informasi, dan Alasan Kesehatan terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal. Talisa Rahma Pramintasari dan Indah Fatmawati (2017).	Sama-sama membahas mengenai sertifikasi halal pada produk makanan.	<ul style="list-style-type: none"> - Penelitian ini juga membahas mengenai pengaruh keyakinan, paparan informasi dan alasan kesehatan. - Objek pada penelitian ini adalah daerah KotaGede Yogyakarta. - Penelitian ini menggunakan Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.

Sumber : Data diolah, 2022

H. Metode Penelitian

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Metode yang digunakan untuk mendeteksi berbagai fakta atau fenomena-fenomena sosial melalui peninjauan lapangan dan kemudian menganalisis dan mencoba mengaitkan dengan teori yang sudah ada.²⁷ Penelitian kualitatif juga merujuk pada pola perilaku seseorang, kehidupan, cerita seseorang serta mobilitas lainnya. Tujuannya yaitu memberikan sebuah gambaran yang valid mengenai suatu fenomena sosial yang dialami oleh seseorang.²⁸ Berikut adalah rincian dari susunan metode yang digunakan:

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kebijakan yang Proses analisis kebijakan adalah serangkaian aktivitas intelektual yang dilakukan di dalam proses kegiatan yang pada dasarnya bersifat politis. Aktivitas politis tersebut dijelaskan sebagai proses pembuatan kebijakan dan divisualisasikan sebagai serangkaian tahap yang saling bergantung dan diatur menurut urutan: penyusunan agenda, formulasi kebijakan, adopsi kebijakan, implementasi kebijakan, dan penilaian kebijakan. Analisis kebijakan dapat menghasilkan informasi yang relevan dengan kebijakan pada satu, beberapa, atau seluruh tahap dari proses pembuatan

²⁷ Herien Puspita Wati, *Konsep dan Teori Keluarga* (Bogor: Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen Fakultas Ekologi Manusia, 2013), 1.

²⁸ Burhan Bugin, *Penelitian Kualitatif: Komunikasi Ekonomi Kebijakan Public Dan Ilmu Sosial Lainnya* (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2007), 79.

kebijakan bergantung pada tipe masalah yang dihadapi klien yang dibantunya.²⁹

Kebijakan adalah tindakan kolektif yang diwujudkan melalui kewenangan pemerintah yang legitimate untuk mendorong, menghambat, melarang atau mengatur tindakan private (individu atau lembaga swasta). Kebijakan publik memiliki dua ciri pokok. Pertama, dibuat atau diproses oleh lembaga pemerintahan atau berdasarkan prosedur yang ditetapkan oleh pemerintah. Kedua, bersifat memaksa atau berpengaruh terhadap tindakan privat masyarakat luas (publik). Sebagai contoh, kebijakan harga BBM adalah kebijakan publik karena dibuat oleh pemerintah bersifat memaksa dan dapat berpengaruh terhadap kehidupan ekonomi penduduk, konsumen maupun pengusaha.³⁰

Penelitian kebijakan (*policy research*) secara spesifik ditujukan untuk membantu pembuat kebijakan (*policymaker*) dalam menyusun rencana kebijakan, dengan jalan memberikan pendapat atau informasi yang mereka perlukan untuk memecahkan masalah yang dihadapi sehari-hari. Dengan demikian, penelitian kebijakan merupakan rangkaian aktivitas yang diawali dengan persiapan peneliti untuk mengadakan penelitian atau kajian, pelaksanaan penelitian, dan diakhiri dengan penyusunan rekomendasi.

²⁹ Dunn WN, *Pengantar Analisis Kebijakan Publik*, 2nd ed. (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2003), 12.

³⁰ B.W. Hogwood and L.A. Gunn., *Policy Analysis for the Real World* (Oxford University Press., n.d.).

Analisis kebijakan ialah proses atau kegiatan mensintesa informasi, termasuk hasil-hasil penelitian, untuk menghasilkan rekomendasi opsi desain kebijakan publik.³¹ Kebijakan publik ialah keputusan atau tindakan pemerintah yang berpengaruh atau mengarah pada tindakan individu dalam kelompok masyarakat.³²

Didalam kebijakan ini akan menjelaskan mengenai bagaimana strategi Pemerintah Kota dalam melaksanakan sertifikasi halal khususnya di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya, lalu bagaimana kebijakan dari Pemerintah Kota untuk sertifikasi halal, kemudian bagaimana implementasi kebijakan Pemerintah Kota, dan bagaimana implikasi dari adanya sertifikasi halal di Kota Surabaya.

Didasarkan pada penjelasan di atas, maka penelitian implementasi kebijakan pengadaan sertifikasi halal ini sebagai sebuah rangkaian aktivitas yang diawali dengan persiapan peneliti untuk mengadakan penelitian, pelaksanaan penelitian, dan diakhiri dengan penyusunan tesis sebagai sebuah rekomendasi atau melahirkan rekomendasi pragmatis yang berorientasi aksi.

Sehingga dalam penelitian ini, dengan begitu jelas bahwa dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian kebijakan, peneliti ingin mengetahui secara rinci dan teliti mengenai Strategi

³¹ W Williams, *Social Policy Research and Analysis*. (New York: American Elsevier Publishing Company, 1971).

³² A.R Vining, *Policy Analysis: Concept and Practice*. Prentice Hall Inc (USA: Englewood, N.J., 1989).z

Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.

2. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di beberapa tempat, antara lain:

- a. Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya, yang beralamat di Jalan Tunjungan No. 1-3 Gedung Siola Lt. 3 Surabaya 60275
- b. Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi Jawa Timur, yang beralamat di Jalan Raya Bandara Juanda No. 26 Semalang, Semambung, Kec. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61253
- c. Kantor Kementerian Agama Kota Surabaya, yang beralamat di Jalan Masjid Agung Timur. No.4, Gayungan, Kec. Gayungan, Kota SBY, Jawa Timur 60234
- d. Kantor Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Timur, yang beralamat di Jalan Dharma Husada Selatan No. 5 Mojo, Kec. Gubeng, Kota. Surabaya Jawa Timur 60285
- e. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, Jl. Dukuh Menanggal No.1A, Dukuh Menanggal, Kec. Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur 60234
- f. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Jambangan, No.71A, Jl. Jambangan Kebon Agung, Jambangan, Surabaya, Surabaya City, East Java 60232
- g. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Bratang Binangun, Kec. Gubeng, Kelurahan Barata Jaya, Kota Surabaya Jawa Timur

- h. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dharmawangsa, PQM4+3FF, Jl. Dharmawangsa, Airlangga, Kec. Gubeng, Kota SBY, Jawa Timur 60286
- i. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Taman Prestasi, Jl. Ketabang Kali No.10, Ketabang, Kec. Genteng, Kota SBY, Jawa Timur 60272

5. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian sebagai responden, yang artinya orang pada latar penelitian yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian.³³ Istilah lain dari subjek penelitian lebih dikenal dengan responden, yaitu orang yang memberi respon atau informasi yang dibutuhkan dalam pengumpulan data penelitian. Sedangkan objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu tentang sesuatu hal objektif, *valid*, dan *reliable* tentang suatu hal (variabel tertentu).³⁴

Subjek dalam penelitian ini adalah Pengelola Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Surabaya, pengelola sertifikasi halal pada Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya, Kepala Bidang Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syariah di Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi Jawa Timur, Ketua Badan Pengembangan Industri Halal di Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur. Sedangkan, objek penelitian ini berfokus pada strategi sertifikasi halal di Surabaya

³³ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2010), 132.

³⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D* (Bandung: Alfabeta CV, 2017), 41.

khususnya di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi.

6. Jenis dan Sumber Data

Menurut Lofland yang mengutip dalam buku Moleong³⁵ dan Bunnell, menyebutkan bahwa sumber data utama dalam penelitian kualitatif ialah kata-kata, tindakan, dokumen dan sebagainya. Sumber kata-kata dalam hal ini adalah manusia sebagai subyek penelitian, selebihnya dari non manusia, yaitu bahan tambahan yang berasal dari sumber dari tertulis maupun gambar atau foto.⁴¹ Adapun sumber data yang dapat digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Data Primer

Sumber data primer merupakan informasi yang diperoleh dari sumber-sumber primer yaitu informasi dari para narasumber.³⁶

Sumber data primer diperoleh melalui rencana strategis yang dimiliki oleh Pemerintah Kota Surabaya serta Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya selama 5 Tahun kebelakang. Wawancara diajukan sebagai penguat penelitian ini ditunjukkan kepada empat pihak responden kunci, yaitu pada Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya di bidang Fasilitator Sertifikasi Halal dan Pengelola Sentra Wisata Kuliner (SWK) Se-Surabaya, Kepala Bidang Urusan Agama

³⁵ Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2010), 157.

³⁶ Arikunto Suharsimi, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Edisi Revisi (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2013), 172.

Islam dan Pembinaan Syariah di Kantor Wilayah Kementerian Agama Provinsi Jawa Timur, Ketua Badan Pengembangan Industri Halal di Majelis Ulama Indonesia Provinsi Jawa Timur, dan Staff Pengelola di setiap Sentra Wisata Kuliner (SWK), Pelaku Usaha, dan Konsumen.

b. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).³⁷ Sumber data sekunder diperoleh melalui:

- 1) Data dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya berupa data persebaran Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Kota Surabaya.
- 2) Data dari website Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yaitu data sertifikasi halal, alur proses sertifikasi halal, dokumen permohonan sertifikasi halal, tarif layanan, buku rencana strategis Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama Tahun 2020-2024, dan dokumen yang dibuat oleh Bapak DR. H. Ahmad Sukandar selaku Kepala Bidang Registrasi Halal berupa Ketentuan Regulasi Halal dalam Penyelenggaraan JPH di Indonesia.

³⁷ Nur Indriantoro and Bambang Supomo, *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen* (Yogyakarta: BPF, 2013), 147.

3) Media Sosial

a) Instagram : @halal.indonesia, @dinkopumsby,
@dinkopdag_surabaya, @lppom_mui, @kemenagjatim,
@swk.dharmawangsa, @swk_tamanprestasi

b) Youtube : Halal Indonesia-BPJPH Kemenag RI

4) Website : <http://halal.go.id/>, <https://jatim.kemenag.go.id/>,
<https://dinkopum.surabaya.go.id/>, <https://muijatim.or.id/>

5) Status WhatsApp : Bapak Edi selaku staff pengelola Sentra Wisata Kuliner (SWK) Se-Surabaya.

6) Sejarah singkat berdirinya Sentra Wisata Kuliner (SWK).

7) Struktur kepengelolaan Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi, Dharmawangsa, dan Taman Prestasi.

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah data penelitian yang dapat berupa teks, foto, angka, cerita, gambar, artifacts. Data penelitian kualitatif biasanya berbentuk teks, foto, cerita, gambar, *artifacts* dan bukan berupa angka hitung-hitungan. Data dikumpulkan bilamana arah dan tujuan penelitian sudah jelas dan juga bila sumber data yaitu responden atau partisipan sudah diidentifikasi, dihubungi serta sudah mendapatkan persetujuan atas keinginan mereka untuk memberikan informasi yang

dibutuhkan.³⁸ Sedangkan pengambilan sampel yang digunakan adalah *Sampling Insidental / Accidental Sampling*. Menurut Sugiyono, *Sampling Insidental / Accidental Sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja pasien yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data.

Teknik pengumpulan data adalah tahapan yang ditempuh peneliti dalam pengumpulan data selama di lapangan. Peneliti menggunakan 3 teknik dalam pengumpulan data, antara lain:³⁹

a. Dokumentasi

Metode ini dapat diartikan sebagai cara pengumpulan data dengan cara memanfaatkan data-data berupa buku, catatan (dokumen) seperti metode dokumenter, sumber informasinya berupa bahan-bahan tertulis atau tercatat. Pada metode ini petugas pengumpulan data tinggal mentransfer bahan-bahan tertulis yang relevan pada lembaran-lembaran yang telah disiapkan untuk mereka sebagaimana mestinya. Metode ini digunakan untuk memperoleh data mengenai:

1) Rencana Strategis Tahunan dari Pemerintah Kota Surabaya

³⁸ J.R Raco, *Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik dan Keunggulan* (Jakarta: GRASINDO PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2020), 108.

³⁹ Moh Nazir, *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Bogor: Ghalia Indonesia, 2014), 153.

- 2) Rencana Strategis Tahunan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya.
- 3) Sejarah singkat mengenai Serifikasi Halal.
- 4) Ambil Alih MUI ke BPJPH dalam hal mengeluarkan Sertifikasi Halal.
- 5) Prosedur Pendaftaran Sertifikasi Halal
- 6) Tarif layanan pada Pendaftaran Sertifikasi Halal
- 7) Dokumen untuk mendaftar Sertifikasi Halal

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, yakni pertanyaan datang dari penulis dan jawaban diberikan oleh objek penelitian. Dalam penelitian ini, komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya-jawab dalam hubungan tatap muka, sehingga gerak dan mimik responden merupakan pola media yang melengkapi kata-kata secara verbal. Teknik wawancara dapat digunakan untuk mendapatkan data dengan cara mengadakan wawancara secara langsung dengan responden dan berfungsi untuk mengonfirmasikan kepada sample peneliti dengan sistematis (struktur). Dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini, penelitian menggunakan metode wawancara in depth interview yang merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara Tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden atau orang yang

diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman (guide) wawancara dimana pewawancara dan responden terlibat dalam kehidupan sosial yang relative lama.⁴⁰ Jadi pertanyaan-pertanyaan yang lengkap dan rinci mengenai langkah-langkah Pemerintah Kota Surabaya dalam menghadapi Sertifikasi Halal.

c. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku di objek penelitian. Metode observasi juga dapat dimaksudkan sebagai suatu cara pengambilan data melalui pengamatan langsung di lokasi terhadap situasi atau peristiwa yang ada di lapangan. Adapun jenis observasi yang dilakukan dalam penelitian ini observasi partisipatif, yaitu penulis melakukan terjun langsung untuk melakukan proses observasi dan mengamati langsung sehingga mendapat gambaran yang jelas mengenai apa yang diamati.

6. Teknik Validitas Data

Untuk mendapatkan keabsahan data, maka diperlakukan untuk melakukan studi landasan keabsahan data hasil penelitian. Uji validitas data dalam penelitian ini menggunakan konsep Creswell berupa teknik menguji menggunakan beragam sumber, metode, peneliti, dan teori

⁴⁰ Sutopo Sutopo, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Surakarta: UNS, 2006), 72.

untuk menyediakan bukti penguat.⁴¹ Uji validasi dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber yang merupakan teknik membandingkan hasil wawancara dan observasi. Wawancara *in depth interview* dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi secara lisan melalui tanya jawab yang berhadapan langsung dengan sejumlah responden yang dapat memberikan keterangan-keterangan yang berkaitan permasalahan penelitian. Metode ini bertujuan untuk memperoleh keterangan langsung dari responden dengan memberikan beberapa gagasan pokok atau kerangka dan garis besar pertanyaan yang sama dalam proses wawancara ke dalam beberapa responden mengenai Sertifikasi Halal di Kota Surabaya.

Mengkomparasikan hasil wawancara dengan observasi untuk mencocokkan kebenaran data yang disampaikan responden kunci (*Key Responden*) yaitu Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya. Dari observasi akan diperoleh catatan-catatan mengenai Sertifikasi Halal. Kemudian sebagai data pendukung dibutuhkan dokumentasi berupa data Sertifikasi Halal yang ada di Kota Surabaya dari awal penetapan kewajiban bersertifikasi halal hingga penelitian selesai dilakukan yaitu Mei 2022.

⁴¹ John W. Creswell, *Qualitative Inquiry & Research Design : Choosing Among Five Approaches*, 3rd ed (SAGE Publications, Inc., 2013), 349.

7. Metode Analisis Data

Teknik ini digunakan untuk mendapatkan hasil dari rumusan masalah yang ditetapkan, penelitian ini menggunakan model analisis Lexy J. Moleong melalui tiga tahapan yaitu reduksi data, *display data*, dan *conclusion drawing* atau *verification*.⁴²

Seperti yang dikemukakan oleh Bogdan dan Biklen dalam buku penelitian kualitatif yang ditulis oleh Lexy J. Moleong mengatakan bahwa:

“Analisis data merupakan upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesis, mencari dan menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain.”⁴³

Dalam hal ini analisis interaktif sangat dibutuhkan untuk melakukan analisis data secara mendalam, agar sesuai dengan tipologi riset yang akan diteliti. Menurut Miles dan Huberman yang dikutip oleh Emzir, ada tiga kegiatan yang harus dikerjakan dalam menganalisis data kualitatif. Kegiatan ini dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh. Tiga kegiatan dalam analisis data kualitatif tersebut, yaitu sebagai berikut:⁴⁴

⁴² Lexy J Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, Edisi Revisi (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2007), 248.

⁴³ Lexy J Moleong, 249.

⁴⁴ Emzir, *Metode Penelitian Kualitatif: Analisis Data* (Jakarta: Rajawali Pers, 2014), 129-135.

a. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Kegiatan mereduksi data yaitu data mentah yang telah di kumpulkan dari hasil observasi, interview dan dokumentasi diklasifikasikan, kemudian diringkas agar mudah dipahami. Reduksi data ini merupakan suatu bentuk analisis yang bertujuan mempertajam, memilih, memfokuskan, menyusun data sedemikian rupa sehingga kesimpulan akhir dari penelitian dapat dibuat dan diverifikasikan. Berdasarkan pengertian di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa reduksi data yaitu merangkum data-data yang terkumpul dari lapangan kemudian memilih hal-hal yang pokok sesuai dengan fokus penelitian. Pada penelitian ini, maka penulis terlebih dahulu ingin mengetahui secara keseluruhan Sertifikasi Halal di Kota Surabaya dan pengaplikasiannya.

b. Display Data

Display data (penyajian data) membantu untuk memahami sesuatu yang sedang terjadi dan kemudian untuk membuat suatu analisis lebih lanjut berdasarkan pemahaman terhadap data yang disajikan tersebut. Oleh karena itu dengan pemasalahan yang diteliti, data akan disajikan dalam bentuk tabel, matrik, grafik, dan bagan.

Dengan penyajian seperti itu diharapkan informasi tertata dengan baik dan benar menjadai bentuk yang padat dan mudah dipahami untuk menarik sebuah kesimpulan. Menurut penulis, dalam penelitian ini data display merupakan lamgkan kedua setelah

mereduksikan data, yaitu memudahkan penelitian untuk memahami tentang apa-apa yang terjadi di lapangan tentang Sertifikasi Halal di Kota Surabaya beserta dengan pengaplikasiannya.

c. *Conclusion Drawing/Verification*

Langkah ketiga setelah analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah apabila tidak ditemukan bukti- bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data selanjutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten pada saat penelitian kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Menginterpretasikan Sertifikasi Halal di Kota Surabaya dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif melalui pendekatan studi kasus. Data hasil penelitian dievaluasi dan diorganisasikan menjadi rekonstruksi yang koheren.

I. Sistematika Pembahasan

Pembahasan dalam Proposal ini, penulis membagi dalam beberapa bab, setiap bab terdiri dari beberapa sub-bab. Berikut adalah sistematika penulisan penelitian ini diantaranya:

BAB I PENDAHULUAN. Pada bab ini berisi tentang latar belakang masalah, identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, tujuan

penelitian, kegunaan penelitian, kerangka teoritik, penelitian terdahulu, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II KAJIAN TEORETIK. Pada bab II, membahas mengenai teori yang diambil dari beberapa literatur tentang strategi sertifikasi halal dan konsep halal.

BAB III METODE PENELITIAN. Pada bab III akan memaparkan hasil penelitian dan temuan di lapangan, yaitu Profil Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Kota Surabaya meliputi gambaran umum, visi-misi, struktur organisasi, produk dan kemudian penyajian data.

BAB IV SISTEMATIKA PEMBAHASAN. Pada bab IV ini akan menganalisis dan membahas hasil penelitian yakni data-data yang didapat untuk menjelaskan mengenai strategi Pemerintah Kota dalam pelaksanaan sertifikasi halal yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.

BAB V PENUTUP. Bab ini adalah bab penutup di mana dalam bab ini cakupan pembahasannya mengarah pada kesimpulan penulisan atas hasil penelitiannya yang kemudian dilanjutkan pada saran-saran penulis bagi dan pada dirinya serta peneliti lain yang berminat untuk mengkaji tema serupa dalam ruang dan waktu yang berbeda.

BAB II

SERTIFIKASI, HALAL, DAN STRATEGI SERTIFIKASI HALAL

A. Teori Kebijakan

1. Pengertian Kebijakan

Kebijakan adalah sebuah instrumen pemerintah, bukan saja dalam arti government yang hanya menyangkut aparatur negara, melainkan pula governance yang menyentuh pengelolaan sumberdaya publik. Kebijakan pada intinya merupakan keputusan-keputusan atau pilihan-pilihan tindakan yang secara langsung mengatur pengelolaan dan pendistribusian sumber daya alam, finansial dan manusia demi kepentingan publik, yakni rakyat banyak, penduduk, masyarakat atau warga negara. Kebijakan merupakan hasil dari adanya sinergi, kompromi atau bahkan kompetisi antara berbagai gagasan, teori, ideologi dan kepentingan-kepentingan yang mewakili sistem politik suatu negara.

Menurut Carl J Federick sebagaimana dikutip Leo Agustino, mendefinisikan “Kebijakan sebagai serangkaian tindakan/kegiatan yang diusulkan seseorang, kelompok atau pemerintah dalam suatu lingkungan tertentu dimana terdapat hambatan-hambatan (kesulitan-kesulitan) dan kesempatan-kesempatan terhadap pelaksanaan usulan kebijaksanaan tersebut dalam rangka mencapai tujuan tertentu”.¹

¹ Leo Agustino, *Dasar-Dasar Kebijakan Publik* (Bandung: ALFABETA, 2008), 7.

Menurut James E Anderson sebagaimana dikutip Islamy mengungkapkan bahwa kebijakan adalah “ a purposive course of action followed by an actor or set of actors in dealing with a problem or matter of concern” (Serangkaian tindakan yang mempunyai tujuan tertentu yang diikuti dan dilaksanakan oleh seorang pelaku atau sekelompok pelaku guna memecahkan suatu masalah tertentu).²

Pendapat ini juga menunjukkan bahwa ide kebijakan melibatkan perilaku yang memiliki maksud dan tujuan merupakan bagian yang penting dari definisi kebijakan, karena bagaimanapun kebijakan harus menunjukkan apa yang sesungguhnya dikerjakan daripada apa yang diusulkan dalam beberapa kegiatan pada suatu masalah.

Menurut Bridgeman dan Davis, 2004 dalam Edi Suharto, menerangkan bahwa kebijakan publik setidaknya memiliki tiga dimensi yang saling bertautan, yakni sebagai tujuan (*objective*), sebagai pilihan tindakan yang legal atau sah secara hukum (*authoritative choice*), dan sebagai hipotesis (*hypothesis*).³

a. Kebijakan publik sebagai tujuan, Kebijakan publik pada akhirnya menyangkut pencapaian publik. Artinya, kebijakan publik adalah serangkaian tindakan pemerintah yang didesain untuk mencapai hasil-hasil tertentu yang diharapkan oleh publik sebagai konstituen pemerintah.

² M Irfan Islamy, *Prinsip-Prinsip Perumusan Kebijakan Negara* (Jakarta: Bumi Aksara, 2009), 17.

³ Edi Suharto, *Kebijakan Sosial Sebagai Kebijakan Publik* (Bandung: ALFABETA, 2007), 5.

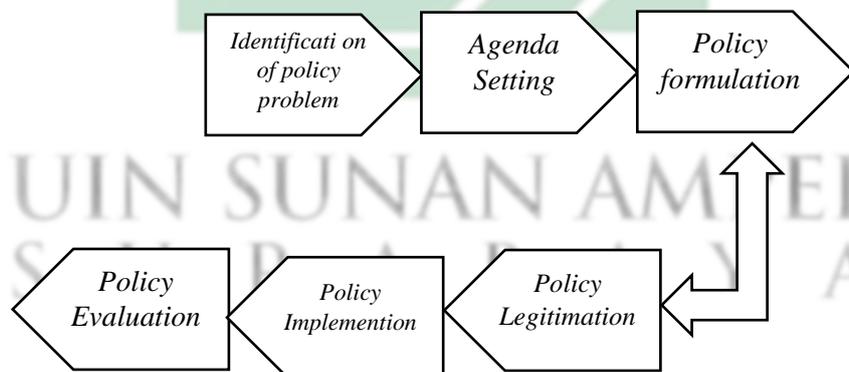
- b. Kebijakan publik sebagai pilihan tindakan yang legal, Pilihan tindakan dalam kebijakan bersifat legal atau otoritatif karena dibuat oleh lembaga yang memiliki legitimasi dalam sistem pemerintahan. Keputusan itu mengikat para pegawai negeri untuk bertindak atau mengarahkan pilihan tindakan atau kegiatan seperti menyiapkan rancangan undang-undang atau peraturan pemerintah untuk dipertimbangkan oleh parlemen atau mengalokasikan anggaran guna mengimplementasikan program tertentu.
- c. Kebijakan publik sebagai hipotesis, Kebijakan dibuat berdasarkan teori, model atau hipotesis mengenai sebab dan akibat. Kebijakan-kebijakan senantiasa bersandar pada asumsi- asumsi mengenai perilaku. Kebijakan selalu mengandung insentif yang mendorong orang untuk melakukan sesuatu. Kebijakan juga selalu memuat disinsentif yang mendorong orang tidak melakukan sesuatu. Kebijakan harus mampu menyatukan perkiraan-perkiraan mengenai keberhasilan yang akan dicapai dan mekanisme mengatasi kegagalan yang mungkin terjadi.

Dalam kaitannya dengan definisi-definisi tersebut di atas maka dapat disimpulkan beberapa karakteristik utama dari suatu definisi kebijakan publik. Pertama, pada umumnya kebijakan publik perhatiannya ditujukan pada tindakan yang mempunyai maksud atau tujuan tertentu daripada perilaku yang berubah atau acak. Kedua, kebijakan publik pada dasarnya mengandung bagian atau pola kegiatan yang dilakukan oleh pejabat pemerintah daripada keputusan yang terpisah-pisah. Ketiga, kebijakan

publik merupakan apa yang sesungguhnya dikerjakan oleh pemerintah dalam mengatur perdagangan, mengontrol inflasi, atau menawarkan perumahan rakyat, bukan apa yang dimaksud dikerjakan atau akan dikerjakan. Keempat, kebijakan publik dapat berbentuk positif maupun negatif. Secara positif, kebijakan melibatkan beberapa tindakan pemerintah yang jelas dalam menangani suatu permasalahan, secara negatif, kebijakan publik dapat melibatkan suatu keputusan pejabat pemerintah untuk tidak melakukan suatu tindakan atau tidak mengerjakan apapun padahal dalam konteks tersebut keterlibatan pemerintah amat diperlukan. Kelima, kebijakan publik paling tidak secara positif, didasarkan pada hukum dan merupakan tindakan yang bersifat memerintah.

2. Teori Proses Kebijakan

Proses kebijakan menurut Thomas R. Dye, sebagai berikut:⁴



⁴ Thomas R Dhey, *Understanding Public Policy* (New Jersey: Prentice Hall, 1995), 298.

3. Teori Perumusan Kebijakan

Perumusan kebijakan adalah pijakan awal dalam kebijakan publik.

Dalam khasanah teori perumusan kebijakan, dikenal setidaknya tiga belas jenis perumusan kebijakan yaitu:⁵

- a. Teori Kelembagaan (*Institutional*)
- b. Teori Proses (*Process*)
- c. Teori Kelompok (*Group*)
- d. Teori Elit (*Elite*)
- e. Teori Rasional (*rational*)
- f. Teori Inkremental (*Incremental*)
- g. Teori Permainan (*Game Theory*)
- h. Teori Pilihan Publik (*Public Choice*)
- i. Teori Sistem (*System*)
- j. Teori Pengamatan Terpadu (*Mixed Scanning*)
- k. Teori Demokratis
- l. Teori Strategis
- m. Teori Deliberatif.

⁵ H.A.R Tillar and Riant Nugroho, *Kebijakan Pendidikan (Pengantar Untuk Memahami Kebijakan Pendidikan dan Kebijakan Pendidikan Sebagai Kebijakan Publik)* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012), 190-191.

4. Teori Implementasi Kebijakan

a. Teori George C. Edward

Edward III dalam Subarsono, berpandangan bahwa implementasi kebijakan dipengaruhi oleh empat variabel, yaitu:⁶

- 1) Komunikasi, yaitu keberhasilan implementasi kebijakan mensyaratkan agar implementor mengetahui apa yang harus dilakukan, dimana yang menjadi tujuan dan sasaran kebijakan harus ditransmisikan kepada kelompok sasaran (target group), sehingga akan mengurangi distorsi implementasi.
- 2) Sumberdaya, meskipun isi kebijakan telah dikomunikasikan secara jelas dan konsisten, tetapi apabila implementor kekurangan sumberdaya untuk melaksanakan, maka implementasi tidak akan berjalan efektif. Sumber daya tersebut dapat berwujud sumber daya manusia, misalnya kompetensi implementor dan sumber daya finansial.
- 3) Disposisi, adalah watak dan karakteristik yang dimiliki oleh implementor, seperti komitmen, kejujuran, sifat demokratis. Apabila implementor memiliki disposisi yang baik, maka implementor tersebut dapat menjalankan kebijakan dengan baik seperti apa yang diinginkan oleh pembuat kebijakan. Ketika implementor memiliki

⁶ A.R Subarsono, *Analisis Kebijakan Publik Konsep Teori dan Aplikasi* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2011), 90-92.

sikap atau perspektif yang berbeda dengan pembuat kebijakan, maka proses implementasi kebijakan juga menjadi tidak efektif.

- 4) Struktur Birokrasi, Struktur organisasi yang bertugas mengimplementasikan kebijakan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap implementasi kebijakan. Aspek dari struktur organisasi adalah Standard Operating Procedure (SOP) dan fragmentasi. Struktur organisasi yang terlalu panjang akan cenderung melemahkan pengawasan dan menimbulkan red-tape, yakni prosedur birokrasi yang rumit dan kompleks, yang menjadikan aktivitas organisasi tidak fleksibel.

Berdasarkan pendapat para ahli dalam menentukan tahapan implementasi kebijakan tersebut terlihat bahwa implementasi adalah tindakan-tindakan yang dilaksanakan oleh individu atau pejabat-pejabat terhadap sesuatu objek/sasaran yang diarahkan untuk mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Jadi, implementasi kebijakan adalah aktivitas yang terlihat setelah dikeluarkan pengarahannya yang sah dari suatu kebijakan yang meliputi upaya mengelola input untuk menghasilkan output atau outcomes bagi masyarakat. Implementasi kebijakan menghubungkan antara tujuan kebijakan dan realisasinya dengan hasil kegiatan pemerintah. Hal ini sesuai dengan pandangan Van Meter dan Horn (Grindle, 1980: 6) bahwa tugas implementasi adalah membangun jaringan yang memungkinkan tujuan kebijakan publik direalisasikan melalui

aktivitas instansi pemerintah yang melibatkan berbagai pihak yang berkepentingan (*policy stakeholders*).

Menurut Sabatier), terdapat dua model yang berpacu dalam tahap implementasi kebijakan, yakni model *top down* dan model *bottom up*. Kedua model ini terdapat pada setiap proses pembuatan kebijakan. Model elit, model proses dan model inkremental dianggap sebagai gambaran pembuatan kebijakan berdasarkan model *top down*. Sedangkan gambaran model *bottom up* dapat dilihat pada model kelompok dan model kelembagaan.⁷

5. Teori Evaluasi Kebijakan

Sebuah kebijakan publik tidak bisa dilepas begitu saja. Kebijakan harus diawasi, dan salah satu mekanisme pengawasan tersebut disebut “evaluasi kebijakan”. Evaluasi biasanya ditujukan untuk menilai sejauhmana keefektifan kebijakan public guna dipertanggung jawabkan kepada konstituennya. Sejauh mana tujuan dicapai. Evaluasi diperlukan untuk melihat antara “harapan” dengan “kenyataan”.⁸

Menurut Bingham dan Felbinger dalam Lester & Steward, membagi evaluasi kebijakan menjadi tiga empat jenis, yaitu:

- a. Evaluasi proses, yang fokus bagaimana proses implementasi dari sesuatu.

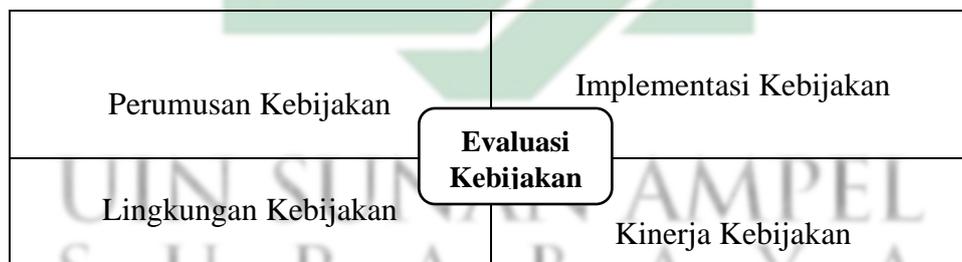
⁷ Paul A. Sabatier, ‘Top-Down and Bottom-Up Approaches to Implementation Research: A Critical Analysis and Suggested Synthesis’, *EconPapers* 6 (1986): 21–48.

⁸ H.A.R Tillar and Riant Nugroho, *Kebijakan Pendidikan (Pengantar Untuk Memahami Kebijakan Pendidikan dan Kebijakan Pendidikan Sebagai Kebijakan Publik)* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012), 226.

- b. Evaluasi dampak, yang memberikan fokus pada hasil akhir dari suatu kebijakan.
- c. Evaluasi kebijakan, yang menilai hasil kebijakan dengan tujuan yang direncanakan dalam kebijakan pada saat dirumuskan.
- d. Meta-evaluasi, yang merupakan evaluasi terhadap berbagai hasil atau temuan evaluasi dari berbagai kebijakan yang terkait.

Dari pemahaman diatas, pemahaman tentang evaluasi kebijakan biasanya bermakna sebagai evaluasi implementasi kebijakan dan/atau evaluasi kinerja atau hasil kebijakan. Evaluasi kebijakan public mempunyai empat lingkup makna, yaitu evaluasi perumusan kebijakan, evaluasi implementasi kebijakan, evaluasi kinerja kebijakan, dan evaluasi lingkungan kebijakan.

Dimensi Kebijakan Publik Sebagai Fokus Evaluasi Kebijakan.



Keempat komponen kebijakan tersebutlah yang menentukan apakah kebijakan akan berhasil guna atau tidak. Namun demikian, konsep didalam konsep “evaluasi” sendiri selalu terikat konsep “kinerja”, sehingga evaluasi kebijakan publik pada ketiga wilayah bermakna “kegiatan pasca”.⁹

⁹ H.A.R Tillar and Riant Nugroho, *Kebijakan Pendidikan (Pengantar Untuk Memahami Kebijakan Pendidikan dan Kebijakan Pendidikan Sebagai Kebijakan Publik)* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012), 231-232.

B. Konsep Sertifikasi

1. Pengertian Sertifikasi

Sertifikasi adalah kegiatan penilaian kesesuaian suatu produk terhadap persyaratan yang ditentukan dalam SNI melalui serangkaian kegiatan audit, pengujian, dan/atau inspeksi.¹⁰ Kegiatan Penilaian Kesesuaian dilakukan oleh Lembaga Penilai Kesesuaian (Lembaga Sertifikasi Produk dan Laboratorium Uji) yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional.¹¹ Produk yang dinyatakan memenuhi ketentuan dalam SNI, diberikan sertifikat kesesuaian (Sertifikat Produk) sebagai keterangan tertulis bahwa produk tersebut telah memenuhi persyaratan SNI. Produk peralatan tenaga listrik yang telah memiliki sertifikat produk, dibubuhi tanda SNI, sedangkan produk pemanfaat tenaga listrik yang telah memiliki sertifikat produk dibubuhi tanda SNI dan tanda keselamatan.¹²

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

¹⁰ Badan Standardisasi Nasional, “Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2020 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Jasa” BAB I Pasal 1 Angka 6 (Badan Standardisasi Nasional, 2020), di akses pada 25 juni 2022,

<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/164142/Peraturan%20BSN%204%20Tahun%202020.pdf>.

¹¹ Komite Akreditasi Nasional, “Maklumat Layanan,” accessed Juni 25, 2022, <http://kan.or.id/index.php/programs/sni-iso-iec-17024/13-akreditasi>; diakses pada 25 juni 2022.

¹² Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Direktorat Jendral Ketenagalistrikan, “Sertifikasi Produk,” 2022, https://gatrik.esdm.go.id/frontend/download_index/?kode_category=sprd#:~:text=Sertifikasi%20Produk%20adalah%20kegiatan%20penilaian,pengujian%2C%20dan%2Fatau%20inspeksi; diakses pada 14 Juni 2022.

2. Fungsi Sertifikasi

Fungsi utama dengan adanya sertifikasi ini adalah untuk memastikan bahwa produk yang diterima oleh konsumen sudah memenuhi syarat-syarat standart kelayakan.¹³ Persyaratan kelayakan tersebut diatur oleh ISO (*International Organization for Standardization*), yaitu organisasi internasional yang fokus pada standarisasi produk. Fungsi serta manfaat adanya sertifikasi ini dengan dasar ketentuan standarisasi, sebagai berikut:¹⁴

a. Segi umum

Secara umum, sertifikasi produk berfungsi untuk memperketat standar atas produk barang atau jasa yang ada di pasaran.

Meningkatnya mutu produk tersebut tentu menjadi nilai tambah bagi produsen, karena konsumen cenderung lebih percaya pada produk yang sudah terjamin keamanannya. Sehingga, daya saing produk pun menjadi bertambah.

b. Segi konsumen

Dari segi konsumen, adanya sertifikasi produk menjadi jembatan bagi kepentingan merek terhadap pelaku usaha atau produsen. Dengan mengikuti standar yang tepat dan terjamin, konsumen dan produsen pun dapat saling mengapresiasi satu sama lain. Kerugian pada konsumen pun

¹³ Badan Standardisasi Nasional, *Pengantar Standardisasi* (Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2014.), 81.

¹⁴ Mutu Institute, "Apa itu sertifikasi produk," Desember 2021, <https://mutuinstitute.com/post/fungsi-sertifikasi-produk/>; diakses pada 14 Juni 2022.

dapat diminimalisasi karena produk dengan merek yang digunakan sudah terjamin aman.

c. Segi perdagangan dan industri

Dalam dunia industri, adanya sertifikasi produk berfungsi untuk menjaga keteraturan dalam proses produksi. Sehingga perusahaan dapat keuntungan yang lebih besar dengan menerapkan standar tersebut.

Selain itu, sertifikasi produk dalam perdagangan adalah sebagai bukti jaminan tertulis sehubungan dengan hal-hal berikut ini:¹⁵

- 1) Bahwa suatu barang atau jasa yang dijual di pasaran telah memenuhi standart persyaratan yang diacu dan memiliki jaminan kualitas. Contohnya adalah sertifikasi SNI.
- 2) Bahwa produsen barang atau penyedia jasa telah menerapkan sistem manajemen mutu organisasi yang sesuai dengan standart internasional dalam membuat produknya. Contohnya adalah sertifikasi ISO 14000, ISO 9000, dan HACCP.¹⁶

Sertifikasi tersebut juga menjadi penanda bahwa produk yang ditawarkan terjaga kualitas dan mutunya, sehingga konsumen pun terlindungi keselamatan dan keamanannya.¹⁷

¹⁵ Firdaus Putra, "Pentingnya Standardisasi & Sertifikasi Sebagai Bukti Formal Kualitas," 2020, <https://www.ukmindonesia.id/baca-artikel/297>; diakses pada 25 juni 2022.

¹⁶ DISNAKERTRANS Provinsi Banten, "Mengenal Sertifikasi ISO 9001 2015 Sistem Manajemen Mutu," 2020; diakses pada 25 juni 2022.

¹⁷ Sucofindo, "Perbedaan Pengujian Produk dan Sertifikasi Produk," November 29, 2016, <https://www.sucofindo.co.id/id/read/2016/11/2729/perbedaan-pengujian-produk-dan-sertifikasi-produk>; diakses pada 14 Juni 2022.

Dalam sertifikasi produk, produk yang diuji akan mendapat jaminan tertulis dari pihak ketiga independen seperti Sucofindo bahwa suatu produk beserta proses yang mendukungnya telah memenuhi persyaratan standar tertentu.

Sertifikasi produk terdiri dari beberapa tipe. Tipe yang paling sering digunakan adalah tipe 1 dan 5. Tipe 5 meliputi pengujian produk, audit proses produksi dan sistem manajemen mutu. Masa berlaku sertifikat biasanya 3 atau 4 tahun dengan *surveillance* atau pengawasan setiap tahun.¹⁸

Sedangkan tipe 1 hanya dengan pengujian sampel produk saja, tanpa audit pabrik. Sampel yang mewakili bisa diambil di pabrik, di gudang, atau di pelabuhan. Masa berlaku sertifikat hanya berlaku untuk batch tersebut (contohnya adalah mainan anak dan pakaian bayi yang diimpor/*per shipment*), atau berlaku untuk satu masa produksi tertentu, misalnya 6 bulan, contohnya produk mainan anak dan pakaian bayi produksi dalam negeri.

Sertifikasi produk dilakukan berdasarkan standar tertentu, misalnya terhadap Standar Nasional Indonesia (SNI) ataupun standar nasional dan internasional lainnya. SNI juga ada yang bersifat wajib dan ada yang tidak wajib. Oleh karena itu konsumen harus mencermati hal ini.¹⁹

¹⁸ Ibid.

¹⁹ Ibid.

3. Proses untuk mendapatkan sertifikasi produk

Proses sertifikasi produk adalah proses untuk menilai apakah sudah memenuhi persyaratan seperti yang tercantum dalam standar. Untuk itu yang harus dilakukan adalah:²⁰

- a. Pastikan jenis produk apa yang ingin disertifikasi, ingat objek utama sertifikasi produk adalah produknya bukan perusahaannya, hal ini berbeda dengan sertifikasi sistem manajemen yang menjadikan perusahaan objek sertifikasinya.
- b. Cek apakah produk yang anda ingin sertifikasi sudah ada standarnya, dalam hal ini apakah SNI nya sudah ditetapkan, jika SNI nya belum ada, maka produk anda tidak dapat disertifikasi.
- c. Setelah memastikan SNI nya, cek apakah ada Lembaga Sertifikasi Produk yang sudah terakreditasi oleh KAN untuk SNI tersebut. Jika tidak ada LSPro yang terakreditasi berarti produk anda belum dapat disertifikasi, namun anda bisa meminta LSPro untuk menambah ruang lingkup akreditasinya kepada KAN sehingga produk anda bisa disertifikasi. Khusus untuk SNI yang sudah diwajibkan, beberapa kementerian mengatur tentang penunjukan sementara LSPro yang belum diakreditasi untuk melakukan sertifikasi, namun dipersyaratkan dalam jangka waktu tertentu harus sudah terakreditasi.
- d. Anda dapat menghubungi LSPro terkait untuk detail persyaratannya.

²⁰ Dedi, "Bagaimana proses mendapatkan sertifikasi sni untuk produk," February 3, 2016, https://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7008/Infografis---Alur-Proses-Sertifikasi-SNI-pada-Produk; diakses pada 14 Juni 2022.

4. Skema Sertifikasi Produk

Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa kegiatan sertifikasi dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro). Perusahaan yang ingin produknya disertifikasi mengajukan aplikasi ke LSPro dan mengikuti proses sertifikasi yang ada di LSPro.²¹

Dalam melakukan proses sertifikasi tersebut, Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro) haruslah mengoperasikan skema sertifikasi tertentu dalam SNI ISO/IEC 17067:2013 dikatakan bahwa skema sertifikasi ialah “Aturan, prosedur dan manajemen untuk melakukan sertifikasi terhadap produk – produk tertentu”.

Skema berisi tata cara/persyaratan-persyaratan dan mekanisme apa saja yang diperlukan dan dilakukan dalam pelaksanaan sertifikasi produk tertentu. Dari mulai proses seleksi, determinasi, *review*, keputusan dan atestasi.

Jadi dalam melakukan sertifikasi, LSPro haruslah memastikan bahwa kegiatan sertifikasi yang dilakukannya sesuai dengan skema yang dioperasikannya.

Daftar skema sertifikasi:



Sumber: Badan Standarisasi Nasional (BSN), 2022

Gambar 2.1
Skema Penilaian Kesesuaian

²¹ Ibid.

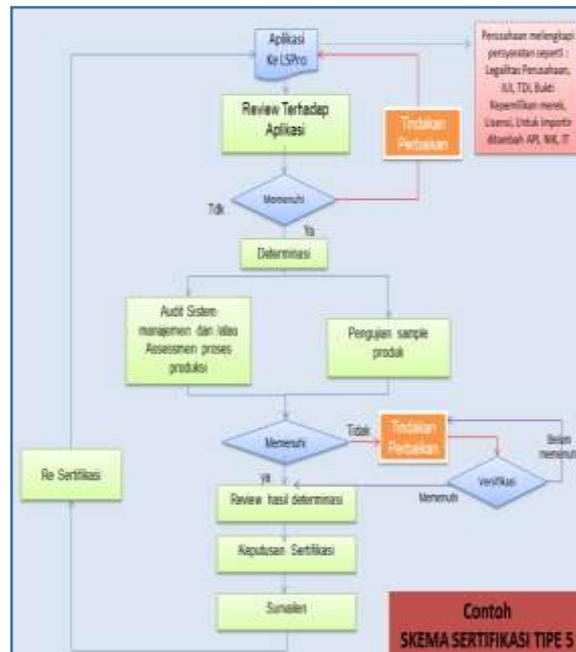
Pada prinsipnya skema sertifikasi produk sangatlah bergantung dari jenis, karakteristik serta proses produksi produk tersebut. Dalam SNI ISO/IEC 17067:2013 – Penilaian kesesuaian – Fundamental sertifikasi produk dan panduan skema sertifikasi produk. Disebutkan contoh-contoh skema sertifikasi dari mulai tipe 1a,1b,2,3,4,5,6 dan tipe n. dari sekian banyak contoh tipe sertifikasi tersebut, yang banyak digunakan oleh regulator maupun lembaga sertifikasi adalah skema sertifikasi tipe 5 dan tipe 1b.²²

Skema sertifikasi tipe 5, skema sertifikasi tipe 5 ini merupakan skema untuk sertifikasi produk yang menggabungkan (jika diperlukan) antara *assessmen* proses produksi, audit sistem manajemen yang relevan, pengujian serta survailen berupa pengujian di pabrik ataupun di pasar, audit sistem manajemen dan *assessmen* proses produksi.²³ Sertifikasi untuk tipe 5 ini biasanya berlaku untuk 2-4 tahun dengan survailen dilakukan setiap tahun.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

²² Ibid.

²³ Badan Nasional Sertifikasi Profesi and Republik Indonesia, ‘Peraturan Badan Nasional Sertifikasi Profesi Nomor: 09/BNSP.301/XI/2013 Tentang Pedoman Pelaksanaan Asesmen Kompetensi’ (Badan Nasional Sertifikasi Profesi, 11 November 2013), <https://lsppariwisata.com/wp-content/uploads/2020/05/BNSP-301.pdf>.



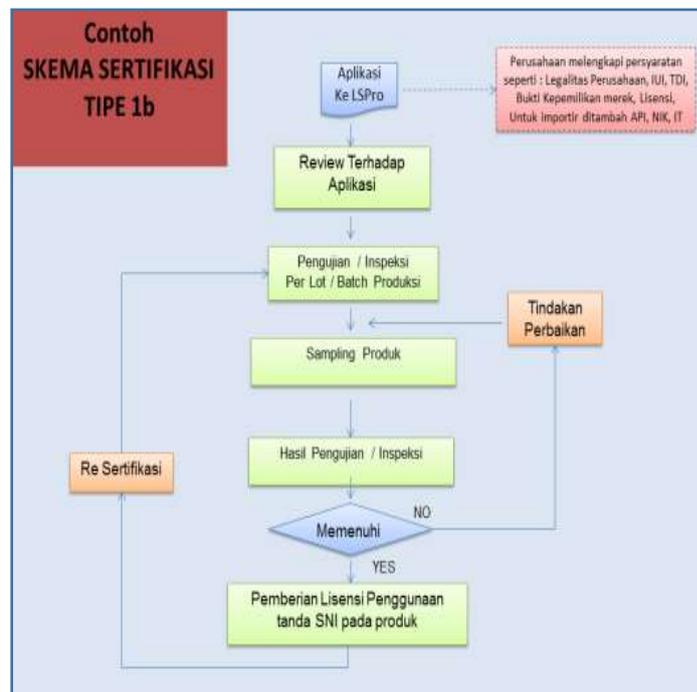
Sumber: Badan Standarisasi Nasional (BSN), 2022

Gambar 2.2
Skema Sertifikasi Tipe 5

Skema sertifikasi tipe 1b merupakan skema untuk sertifikasi produk yang hanya menilai kesesuaian produk per batch produksi/atau *per-shipment* pengiriman, sehingga tidak diperlukan adanya audit sistem manajemen, dan assessmen proses produksi, namun dengan pengujian atau inspeksi setiap *batch* pengiriman dengan sampling yang sesuai mewakili produk yang akan disertifikasi.²⁴ Sertifikat hanya berlaku untuk produk dalam batch yang sama, sedangkan untuk produk lain yang berbeda batch

²⁴ Tim Website Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur, "Sertifikasi Produk Penggunaan Tanda SNI di LSPro UPT PMP2KP Surabaya," accessed Juni 25, 2022, <https://dkp.jatimprov.go.id/index.php/2018/07/25/sertifikasi-produk-penggunaan-tanda-sni-di-ls-pro-upt-pmp2kp-surabaya/>; diakses pada 25 juni 2022.

harus dilakukan sertifikasi kembali. Tidak ada mekanisme *survailen* dalam skema sertifikasi tipe ini.²⁵



Sumber: Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2022

Gambar 2.3
Skema Sertifikasi Tipe 1b

5. Sertifikasi Berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI)

Standar Nasional Indonesia (SNI), merupakan Standar yang ditetapkan oleh BSN dan berlaku di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.²⁶ Standar ini dirumuskan komite-komite teknis yang terdiri dari multi stake holder baik itu pemerintah, akademisi, kalangan industri serta para ahli yang kompeten di bidangnya masing-masing. Setiap komite teknis

²⁵ dedi, 'Bagaimana Proses Mendapatkan Sertifikasi SNI Untuk Produk'.

²⁶ Badan Standardisasi Nasional, "Tentang SNI," 2017, https://www.bsn.go.id/main/sni/isi_sni/5201; diakses pada 25 juni 2022.

didukung oleh sekretariat komite teknis yang tersebar di hampir seluruh Kementerian dan Lembaga Pemerintah.²⁷

Pada prinsipnya penerapan/sertifikasi SNI adalah sukarela, para pihak yang ingin menerapkan SNI dipersilahkan menjadikan SNI sebagai rujukan dalam kegiatan atau proses yang dilakukannya.²⁸ Namun untuk membuktikan dan mendapatkan pengakuan formal bahwa benar suatu perusahaan/organisasi telah menerapkan SNI atau standar tertentu, perlu proses penilaian kesesuaian yang dilakukan pihak ketiga. Proses penilaian oleh pihak ketiga inilah yang disebut sebagai Sertifikasi, dan lembaga yang melakukan kegiatan penilaian disebut sebagai lembaga sertifikasi.

Secara umum ada tiga (3) klasifikasi kegiatan sertifikasi berdasarkan SNI yang dapat dilakukan:²⁹

- a. Sertifikasi Sistem Manajemen, yaitu sertifikasi terhadap sistem manajemen perusahaan misalnya berdasarkan SNI ISO (9001, 14001, 22000, HACCP,dll)
- b. Sertifikasi Produk, yaitu sertifikasi terhadap produk yang dihasilkan perusahaan berdasarkan SNI produk tertentu misalnya SNI 1811:2007 untuk Helm, SNI 3554:2015 untuk Air minum dalam kemasan, SNI 2054:2014 untuk baja tulangan beton, dan produk – produk lainnya.
- c. Sertifikasi Personnel, yaitu sertifikasi terhadap kompetensi personel misalnya Auditor, PPC, Tenaga Migas, Tenaga Kelistrikan, dll.

²⁷ dedi, 'Bagaimana Proses Mendapatkan Sertifikasi SNI Untuk Produk'.

²⁸ Worldwide Quality Assurance (APAC), "Pembuatan Sertifikat SNI," agustus 2018, <https://wqa.co.id/pembuatan-sertifikat-sni/>; diakses pada 25 juni 2022.

²⁹ dedi, 'Bagaimana Proses Mendapatkan Sertifikasi SNI Untuk Produk'.

Jadi Sertifikasi SNI adalah proses penilaian kesesuaian terhadap produk/sistem manajemen/kompetensi suatu perusahaan/personel berdasarkan persyaratan dalam SNI dalam rangka memperoleh pengakuan formal.³⁰

6. Dasar Hukum Sertifikasi

Pemerintah mengatur Sertifikasi SNI dengan mengeluarkan beberapa peraturan, antara lain:³¹

- a. Peraturan Pemerintah No. 102 Tahun 2000 (PP No. 102/2000) tentang Standardisasi Nasional. Kemudian PP ini dicabut dengan;
- b. Peraturan Pemerintah No. 34 Tahun 2018 (PP. No. 34/2018 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional.

C. Konsep Halal

1. Pengertian Halal

Islam adalah agama yang sangat sempurna, dimana dalam Islam semua ketentuan akan kehidupan telah dijabarkan secara rinci dalam Al-Qur'an maupun Al-Hadist. Salah satu yang menjadi pokok ajaran Islam adalah mengenai konsep halal. Pada dasarnya, hukum asal atas segala sesuatu yang

³⁰ Badan Standardisasi Nasional, 'Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2019 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan, Dan Perikanan' (Badan Standardisasi Nasional, 2019), <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/164139/Peraturan%20BSN%202%20Tahun%202019.pdf>.

³¹ Uswatun Hasanah, "Perizinan Sertifikasi SNI Adalah: Syarat, Prosedur dan Manfaat SNI," 2021, <https://greenpermit.id/2021/12/14/sertifikasi-sni-adalah/>; diakses pada 14 Juni 2022.

ada di muka bumi ini adalah halal dan mubah, kecuali terdapat sebuah nash yang mengharamkannya.³²

Kata halal berasal dari bahasa Arab yang berarti “melepaskan” dan “tidak terikat”, secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terkait dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Atau diartikan sebagai segala sesuatu yang bebas dari bahaya duniawi dan ukhrawi.³³ Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam yaitu segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara’.³⁴ Halal adalah 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.

Menurut Quraish Shihab, makna halal dari segi hukum adalah segala sesuatu yang tidak dilarang untuk dilakukan atau bukan sesuatu yang haram, yang mana haram adalah suatu perbuatan yang memberikan sebuah dampak bagi pelaku usaha ataupun konsumen yakni dosa maupun siksa. Kedudukan halal sendiri merupakan sebuah hukum masih terikat dengan hukum empat yang pertama dalam panca hukum Islam, yakni wajib, sunnah, mubah dan makruh.³⁵

³² Yusuf Qardawy, *Al-Ḥalālū Wa al-Ḥarām Fi al-Islam* (Cairo: Maktabah Wahbah, 1993), 19.

³³ Yusuf Shofie, *Hukum Perlindungan Konsumen* (Medan: Kencana, 2013), 110.

³⁴ Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam* (Jakarta: Ikhtiar Baru Van Hoeve, 1996), 505.

³⁵ M. Quraish Shihab, “Wawasan: Tafsir Maudhu’i atas berbagai persoalan umat” (Bandung: Mizan, 2003), 204.

Dalam undang-undang nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan, yang di maksud pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iridasi pangan dan pengelolaanya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam.³⁶

Dalam buku petunjuk teknis pedoman Sistem Produksi Halal yang diterbitkan oleh Departemen Agama disebutkan bahwa makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam proses produksi makanan dan minuman. Sedangkan pada konsep halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan menurut ajaran agama Islam.³⁷ Jadi dapat disimpulkan bahwa makanan dan minuman adalah makanan dan minuman yang baik, yang diperbolehkan memakan atau meminumnya menurut ajaran Islam yaitu sesuai dengan apa yang diperintahkan dalam Al-Qur'an dan hadits.

Konsep halal dalam Islam mencakup kedalam seluruh aspek kehidupan manusia, salah satunya adalah kegiatan dalam berekonomi. Mulai dari proses produksi, konsumsi hingga pendistribusian juga menjadi cakupan daripada

³⁶ Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia (DPR-RI), "Peraturan Pemerintah (PP) No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Pasal 1 Angka 5" (DPR-RI, 1999), <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/54404>.

³⁷ Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama Jakarta, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal* (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), 3.

penerapan konsep halal dalam agama Islam.³⁸ Segala sesuatu aspek dalam kehidupan berekonomi haruslah berlandaskan pada sesuatu yang diperbolehkan oleh agama Islam. Salah satu yang terpenting adalah dalam melakukan aktivitas konsumsi.

Dalam melakukan konsumsi, seorang muslim bukan hanya untuk kebutuhan dan kepuasan mereka, tetapi tujuan utama daripada konsumen muslim sebagaimana dikemukakan oleh Al-Ghazali adalah untuk keselamatan baik di dunia maupun di akhirat.³⁹ Oleh karena itu, bagi konsumen muslim untuk senantiasa mengkonsumsi makanan yang memang diperbolehkan atau dihalalkan dalam Syariat Islam.

Makanan yang halal adalah segala jenis makanan dan minuman yang terhindar dari najis, diperoleh dengan cara yang baik serta baik untuk dikonsumsi oleh manusia khususnya muslim.⁴⁰ Sehingga, makanan yang halal itu juga memiliki arti makanan yang *thayyib* (baik), yaitu segala sesuatu yang dinilai baik oleh indra dan jiwa maupun segala sesuatu yang dinilai tidak menjijikkan atau menyakitkan.⁴¹

Dengan demikian, halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh Syariat Islam untuk dikerjakan dan tidak adanya hukuman bagi yang melakukannya. Sedangkan halal dalam aspek konsumsi yaitu

³⁸ Muhammad Sharif Chaudhry, *Sistem Ekonomi Islam: Prinsip Dasar* (Jakarta: Kencana, 2016), 148.

³⁹ Muhammad Akram Khan, *Ajaran Nabi Muhammad SAW Tentang Ekonomi* (Jakarta: PT. Bank Muamalat Indonesia dan Institute of Policy Study Islamabad, 1997), 89.

⁴⁰ Tatik Pudjani and Bagus Mustakim, *Pendidikan Agama Islam dan Budi Pekerti*, 1st ed. (Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia, 2019), 10.

⁴¹ Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an Dan Hadits* (Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009), 12.

mengonsumsi segala sesuatu yang tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan sehingga diperbolehkan untuk mengkonsumsinya.⁴²

2. Dasar Hukum Makanan dan Minuman Halal

Prinsip pertama yang ditetapkan Islam adalah bahwa pada asalnya segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal dan mubah, tidak ada yang haram, kecuali jika ada *nash* (dalil) yang *shahih* (tidak cacat periwayatannya) dan *sharih* (jelas maknanya) yang mengharamkan.⁴³ Para ulama, dalam menetapkan segala sesuatunya asalnya boleh, dan merujuk pada Al-Qur'an Surat al-Baqarah ayat 29:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ أَسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ ۗ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ

Artinya : “Dialah Allah, yang menjadikan segalanya yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. Dan Dia Maha Mengetahui segala sesuatu”. (Al-Baqarah: 29)⁴⁴

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.⁴⁵ Para ulama sepakat bahwa semua makanan dan minuman yang ditetapkan Al-Qur'an keharamannya adalah haram hukum memakannya, baik banyak maupun sedikit.⁴⁶

⁴² Anton Apriyantono, *Tanya Jawab Soal Halal* (Jakarta: Khairul Bayan, 2004), 17.

⁴³ Qardawy, *Al-Halālu Wa al-Harām Fi al-Islam*, 36.

⁴⁴ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya* (Bekasi: Cipta Bagus Segara, 2013), 5.

⁴⁵ Dian Kholika Hamal, 'Halal Food In Household', 17.

⁴⁶ Qardawy, *Al-Halālu Wa al-Harām Fi al-Islam*, 37.

Dalam Al-Qur'an terdapat beberapa surat yang mengandung perintah untuk tidak memakan apa yang telah diharamkan. Dimana selain apa yang terkandung didalam surat-surat tersebutnya tentunya boleh untuk dikonsumsi ummat Islam. Adapun ayat-ayat Al-Qur'an yang menyatakan tentang larangan mengkonsumsi berbagai jenis makanan yang diharamkan oleh Allah adalah sebagai berikut:

Dasar Hukum tentang makanan dan minuman halal antara lain:

a) Al-Qur'an:

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

Artinya: “Hai sekaligus manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”. (Al-Baqarah: 168)⁴⁷

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَأَشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah”. (Al-Baqarah: 172)⁴⁸

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَحُمَّ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهَلَ بِهِ ۚ لَٰغَيْرِ اللَّهِ ۖ فَمَنِ اضْطُرَّ
غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya: “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 dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya

⁴⁷ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, 25.

⁴⁸ Departemen Agama RI, 26.

Allah Maha Pengampun Lagi Maha Penyayang”. (Al-Baqarah: 173)⁴⁹

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

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. (Al-Mai’dah: 88)⁵⁰

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya: “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah”. (An-Nahl: 114)⁵¹

b) Hadist Rasulullah SAW

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ فَقَالَ يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ وَقَالَ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ وَغَدِي بِأَحْرَامٍ فَأَنِّي يُسْتَجَابُ لِدَلِّكَ

Artinya : “Abu Hurairah ia berkata; Rasulullah shallallahu 'alaihi wasallam bersabda: "Wahai sekalian manusia, sesungguhnya Allah itu baik. Dia tidak akan menerima sesuatu melainkan yang baik pula. Dan sesungguhnya Allah telah memerintahkan kepada orang-orang mukmin seperti yang diperintahkan-Nya kepada para Rasul. Firman-Nya: 'Wahai para Rasul! Makanlah makanan yang baikbaik (halal) dan kerjakanlah amal shalih. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.' Dan Allah juga berfirman: 'Wahai orang-

⁴⁹ Departemen Agama RI, 26.

⁵⁰ Departemen Agama RI, 122.

⁵¹ Departemen Agama RI, 280.

orang yang beriman! Makanlah rezeki yang baikbaik yang Telah menceritakan kepada kami telah kami rezekikan kepadamu." Kemudian Nabi shallallahu 'alaihi wasallam menceritakan tentang seroang laki-laki yang telah lama berjalan karena jauhnya jarak yang ditempuhnya. Sehingga rambutnya kusut, masai dan berdebu. Orang itu mengangkat tangannya ke langit seraya berdo'a: "Wahai Tuhanku, wahai Tuhanku." Padahal, makanannya dari barang yang haram, minumannya dari yang haram, pakaiannya dari yang haram dan diberi makan dengan makanan yang haram, maka bagaimanakah Allah akan memperkenankan do'anya?." (HR. Muslim)⁵²

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ النُّعْمَانِ بْنِ نَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: إِنَّ الْحَلَالَ بَيْنَ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيْنَ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ؛ فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ أَلِدِيْنِهِ وَعِرْغِهِ؛ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ، كَمَا لَرَّاعِي يَرَى عَى حَوْلِ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُطْعَةً إِذَا طَلَحَتْ طَلَحَ الْجَسَدَ كُلَّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدَ كُلَّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ (رواه البخاري ومسلم)

Artinya: Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir radhiallahuanhu dia berkata, Saya mendengar Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda, "Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat pula perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka siapa yang takut terhadap syubhat berarti dia telah menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana penggembala yang menggembalakan hewan gembalaannya di sekitar (lading) yang dilarang untuk memasukinya, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahwa dalam diri ini terdapat segumpal daging, jika dia baik maka baiklah seluruh tubuh ini dan jika dia buruk, maka buruklah seluruh tubuh; ketahuilah bahwa dia adalah hati". (Riwayat Bukhari dan Muslim)⁵³

⁵² Lidwah Pustaka i-Software-Kitab Sembilan Imam, *Muslim, Kitab Muslim*, Hadist No. 1686.

⁵³ Ibid.

Sebagian rahmat Allah kepada umat manusia adalah bahwa Allah tidak membiarkan hambanya dalam kebimbangan tentang halal dan haram. Sebaliknya Allah menjelaskan yang halal dan menguraikan yang haram. Ada wilayah diantara yang jelas-jelas halal dan yang jelas-jelas haram, yaitu wilayah shubhat.⁵³ Bagi sebagian orang beberapa masalah halal dan haram tidak begitu jelas. Karena ketidakjelasan dalil-dalil dan kebimbangan dalam menerapkan *nash* dalam realita kehidupan. Islam menekankan sikap wara', yakni bahwa seorang muslim hendaknya menghindari hal-hal yang shubhat, supaya tidak terjerumus ke dalam hal yang haram.⁵⁴

3. Makanan dan Minuman Halal

Dalam hal makanan, ada dua pengertian yang dapat dikategorikan kehalalannya yaitu halal dalam mendapatkannya dan halal dzat atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya disini adalah benar dalam mencari dan memperolehnya, tidak dengan cara yang haram dan tidak pula dengan cara yang batil. Jadi, makanan yang pada dasarnya dzatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti: hasil riba, mencuri, menipu, hasil judi, hasil korupsi dan perbuatan haram lainnya, maka berubah status hukumnya menjadi makanan haram.⁵⁵

Adapun syarat kehalalan suatu produk yang dikonsumsi meliputi:

a. Halal dzatnya

⁵³ Qardawy, *Al-Halālu Wa al-Harām Fi al-Islam*, 61.

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ Fitri Eka Aliyanti, "Gaya Hidup halal sebagai usaha untuk mendekati diri kepada Allah," *Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia*, oktober 2018, <https://Islamic-economics.uin.ac.id/gaya-hidup-halal-sebagai-usaha-untuk-mendekatkan-diri-kepada-allah/>; diakses pada 25 juni 2022.

- b. Halal cara memperolehnya
- c. Halal dalam memprosesnya
- d. Halal dalam penyimpanannya
- e. Halal dalam pengangkutannya
- f. Halal dalam penyajiannya

Ayat diatas menerangkan bahwa makanan yang diharamkan itu ada empat macam, yaitu:⁵⁶

- a) Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih, termasuk didalamnya yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk atau diterkam oleh hewan buas. Hewan mati (bangkai), yakni hewan yang tidak disembelih sesuai dengan aturan syariat, misalnya hewan yang mati karena sakit, tercekik, terpukul, terjatuh, dan sebagainya.
- b) Darah, maksudnya adalah darah yang mengalir, atau yang keluar dari tubuh hewan yang disembelih, atau karena luka, dan lain sebagainya.
- c) Daging babi, demikian pula semua bagian tubuhnya, seperti bulu, kulit, tulang, susu, dan lemak.
- d) Binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah seperti yang disembelih dengan menyebut nama berhala atau yang dipersembahkan kepada selain Allah.
- e) Hewan yang disembelih untuk berhala, ini mencakup semua binatang yang disembelih untuk kuburan, sesajen yang dilabuhkan ke laut, tumbal proyek

⁵⁶ Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama Jakarta, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, 13.

pembangunan jembatan atau jalan, tugu peringatan yang disembah sebagai tanda dan simbol bagi sesembahan selain Allah, atau sebagai perantara kepada Allah. Hewan yang disembelih untuk berhala haram dikonsumsi meskipun disembelih dengan menyebut nama Allah. Jika tidak menyebut nama Allah saat menyembelihnya (misalnya menyebut nama berhala yang akan dituju), maka lebih haram lagi. Karena menggabungkan dua sebab keharaman sekaligus. Sembelihan atas nama selain Allah dan untuk selain Allah.⁵⁷

Ayat senada yang juga menjelaskan perihal makanan-makanan yang diharamkan adalah Firman Allah dalam surat Al-Maidah ayat 3:⁵⁸

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَحَمُّ الْخَنِزِيرِ وَمَا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى التُّصْبِ وَأَنْ
تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْمِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ

Artinya : “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala”. (Al-Maidah: 3)⁵⁹

Sedangkan minuman yang diharamkan adalah semua bentuk *khamr* (minuman beralkohol), sebagaimana firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ
فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

⁵⁷ Nilda Miftahul Janna, aisma, and Muhammad Arsyam, ‘Makanan Dan Minuman Dalam Islam’, preprint (Open Science Framework, 14 January 2021), <https://doi.org/10.31219/osf.io/49us8>.

⁵⁸ Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur’an, *Tafsir Ilmi : makanan dan minuman dalam perspektif al-qur’an dan sains* (Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur’an dengan biaya DIPA Lajnah, 2013), 109.

⁵⁹ Departemen Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahnya*, 107.

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan”. (Al-Maidah: 90)⁶⁰

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا ۚ وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ ۖ قُلِ الْاَعْفَؤُا ۚ كَذٰلِكَ يُبَيِّنُ اللّٰهُ لَكُمْ اٰلَآءِآتِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُوْنَ

Artinya: Mereka bertanya kepadamu tentang *khamr* dan judi. Katakanlah: “Pada keduanya terdapat dosa yang besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya”. Dan mereka bertanya kepadamu apa yang mereka nafkahkan. Katakanlah: “Yang lebih dari keperluan”. Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu supaya kamu berfikir.

4. Sebab diharamkannya makanan tertentu

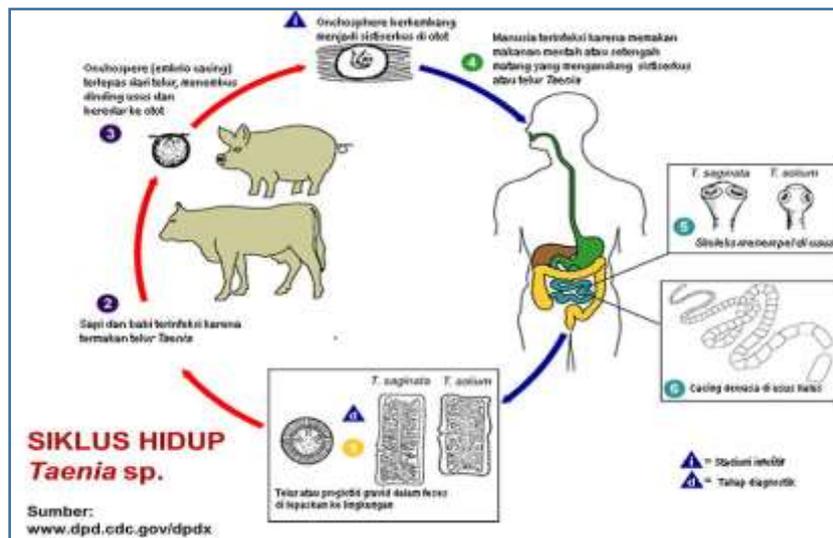
Dalam Al-Qur’an sangat lengkap dianjurkan atau melarang segala sesuatu pasti diterangkan pula sebab dan akibatnya.

Allah menjelaskan keharaman bangkai hewan yang mati dengan sendirinya. Hewan mati bisa biasanya disebabkan oleh suatu penyakit.

Kenyataan ini sudah menjadi alasan kuat mengapa ia diharamkan; bahwa hewan yang mati akibat penyakit tentu saja akan membahayakan siapa pun yang mengonsumsinya.⁶¹ Bukan tidak mungkin penyakit itu akan menulari pemakannya. Ayam yang mati akibat flu burung, misalnya, dapat menularkan penyakit kepada ayam yang lain bahkan kepada manusia yang memakannya.

⁶⁰ Departemen Agama RI, *Al-Qur’an dan Terjemahannya*, 123.

⁶¹ Sucipto Sucipto, ‘Halal dan haram menurut al-ghazali dalam kitab mu’idhotul mukminin’, *ASAS Jurnal* 4 (2012), <https://doi.org/10.24042/asas.v4i1.1671>.



Sumber: Wikipedia ([https://id.wikipedia.org/wiki/Taenia_\(cacing_pita\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Taenia_(cacing_pita)))

Gambar 2.4
Babi dan Cacing Pita

Daging babi diharamkan sebab berbagai alasan. Beberapa ahli menyebutkan bahwa hewan ini jorok dan suka memakan kotoran, suatu barang yang najis. Keadaan ini pasti berpengaruh pada kesehatan daging dan unsur-unsur lain yang ada padanya.⁶² Bila kesehatannya saja diragukan maka dagingnya pun diragukan kebaikannya. Karena itu, mengonsumsi babi pasti hanya akan mendatangkan dampak negatif.⁶³ Alasan yang demikian ini membuat pengharaman babi menjadi sesuatu yang logis.

⁶² Muhammad Yustar, "bukti ilmiah di balik haramnya daging babi," accessed Juni 25, 2022, <https://sumbar.kemenag.go.id/v2/post/23919/bukti-ilmiah-di-balik-haramnya-daging-babi.html>; diakses pada 25 juni 2022.

⁶³ Sienny Agustin, "Bahaya mengonsumsi daging babi bagi kesehatan," desember 2021, <https://www.alodokter.com/daging-babi-adalah-rumah-nya-cacing-pita>; diakses pada 25 juni 2022.

Quraish Shihab, menjelaskan bahwa pengharaman babi bisa juga dikarenakan hewan ini mengandung sekian banyak jenis kuman dan cacing yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia.⁶³

Selain itu, lemak babi mengandung asam lemak jenuh di antaranya *trigliserida* yang berbahaya bagi kesehatan. Kandungan kolesterol pada babi sangat tinggi, dapat mencapai 15 kali lipat dari yang terkandung dalam daging sapi.⁶⁴ Demikian analisis yang dikemukakan para ahli dalam memaparkan kandungan berbahaya pada daging babi dan unsur-unsur lain yang terkait.

Sementara itu, keharaman daging hewan yang disembelih bukan atas nama Allah atau disembelih untuk dipersembahkan kepada berhala sangatlah terkait dengan masalah tauhid. Bila hewan disembelih atas nama selain Allah maka hal ini akan mencederai ajaran tauhid. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa sejatinya pengharaman hewan yang disembelih atas nama selain Allah adalah dalam rangka memurnikan tauhid.⁶⁵

Adapun pengharaman hewan-hewan yang mati tercekik, terjatuh, tertanduk oleh binatang lain, mati karena terpukul, dan sebagainya, alasan pengharamannya dapat disamakan dengan hewan yang mati dengan sendirinya atau bangkai. Ini wajar karena hewan itu telah mati akibat

⁶³ lajnah pentashihan mushaf al-qur'an, *tafsir ilmi : makanan dan minuman dalam perspektif al-qur'an dan sains*, 111.

⁶⁴ Susy Yunita Prabawati and Imelda Fajriati, 'Analisis Lemak Sapi dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (GC) dan Fourier Transform Infra Red Spectroscopy Second Derivative (FTIR-2D) untuk Autentifikasi Halal', *Indonesia Journal of Halal* 1, no. 2 (29 December 2018): 89, <https://doi.org/10.14710/halal.v1i2.4119>.

⁶⁵ Danil Akbar Taqwadin et al., *Muhammadiyah Di Ujung Barat : Sumbangan pemikiran angkatan muda*, 1st ed. (Aceh: Padebooks, 2019), 278.

peristiwa yang menyimpannya. Setelah mati *metabolisme* pada hewan akan terhenti, yang itu menyebabkan bangkitnya berbagai kuman penyakit yang terdapat di dalamnya. Oleh karena itu, pengharamannya menjadi sesuatu yang logis dan dapat diterima oleh nalar. Namun demikian, seandainya ada hewan sehat mati terpukul, darah dimasak hingga bebas bakteri, atau babi dijaga kebersihan makanan dan tempat hidupnya, maka itu semua tetaplah haram. Perlu pula dipahami bahwa pengharaman makanan bagi umat Islam ditujukan untuk kebaikan manusia itu sendiri. Ini berbeda dari pengharaman beberapa makanan atas orang Yahudi, di mana pengharaman itu merupakan suatu bentuk hukuman dari Allah atas kelancangan mereka (lihat Surah al-An'ām/6: 146).⁶⁶

5. Makanan haram di masyarakat

Masyarakat Indonesia sangat plural, di mana umat Islam yang jumlahnya mayoritas (lebih dari 80%) hidup berdampingan dengan umat beragama lain, seperti Kristen, Katolik, Hindu, Buddha, dan Konghucu.⁶⁷ Karena itulah di masyarakat atau di pasaran kita dapat dengan mudah menemukan makanan umat-umat lain yang haram menurut syariat Islam. Untuk itu umat Islam mesti memilih makanan yang halal, yang sejalan dengan syariat agama mereka. Beberapa makanan berikut dihukumi haram dan wajib dihindari, antara lain:⁶⁸

⁶⁶ Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 112.

⁶⁷ Jeneman Pieter and John A Titaley, 'Hubungan antar agama dalam kebhinekaan Indonesia', *Jurnal Studi Agama dan Masyarakat*, n.d., 47.

⁶⁸ Imam Al-Ghazali, *Benang tipis antara halal dan haram* (Surabaya: Putra Pelajar, 2002), 7.

- 1) Campuran daging babi
 - 2) Darah beku: Saren atau Marus
 - 3) Daging ular
 - 4) Daging anjing
 - 5) Hewan yang diragukan kehalalannya
6. Minuman Haram di Masyarakat

Pada dasarnya semua minuman yang dikonsumsi manusia merupakan minuman yang halal, namun dapat menjadikannya haram hukumnya jika disebabkan oleh kondisi tertentu. Minuman haram merupakan minuman yang dilarang oleh syariat Islam karena mudharatnya lebih besar daripada manfaatnya. Minuman yang diharamkan dalam Islam dapat dikarenakan sifatnya maupun dzatnya. Seorang yang minum minuman haram tentunya berdosa dan dapat menyebabkan masalah.⁶⁹

Minuman haram dikarenakan beberapa sebab, diantaranya yaitu:

- 1) Dikonsumsi secara berlebihan dan Allah SWT tidak menyukai hal-hal yang melampaui batas.
- 2) Memabukkan dan dapat menghilangkan akal atau kesadaran seseorang.
- 3) Termasuk zat najis atau kotoran yang diharamkan
- 4) Merupakan hak orang lain yang tidak boleh diminum sembarangan tanpa izin dari orang yang memilikinya
- 5) Menjijikkan dan tidak sepatasnya dikonsumsi oleh manusia

⁶⁹ Alvien Nur Amalia, 'Niat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal Pada Remaja', *Li Falah: Jurnal Studi Ekonomi dan Bisnis Islam* 5, no. 1 (23 Juni 2020): 111, <https://doi.org/10.31332/lifalah.v5i1.1787>.

6) Membahayakan kesehatan maupun nyawa manusia.

Jenis minuman haram dalam Islam, yaitu:⁷⁰

- 1) Minuman yang berasal dari darah, darah adalah salah satu jenis makanan atau minuman yang diharamkan untuk diminum. Seperti halnya beberapa orang yang gemar minum darah binatang seperti ular dan sebagainya dengan alasan kesehatan atau untuk menyembuhkan suatu penyakit.
- 2) Minuman keras atau khamr, Minuman keras yang dimaksud dalam jenis minuman ini adalah minuman yang mengandung alkohol dan diharamkan dalam Islam segala minuman yang memabukkan.
- 3) Minuman yang diminum dalam bejana emas, Umat Islam dilarang meminum minuman yang diletakkan dalam bejana emas karena ini adalah satu bentuk hal yang berlebih-lebihan dan perilaku orang kafir sehingga Allah tidak menyukai hal tersebut.
- 4) Minuman yang membahayakan diri, Minuman yang membahayakan diri adalah minuman yang dicampur racun atau zat yang dapat membahayakan nyawa misalnya saat seseorang meminum racun dan mencoba menyakiti dirinya sendiri atau melakukan usaha untuk bunuh diri sementara perbuatan tersebut dikutuk Allah SWT.
- 5) Minuman yang diambil dari orang lain tanpa izin, Minuman yang diperoleh dari mencuri atau menipu atau minuman yang dibeli dengan

⁷⁰ huzaemah Tahido Yanggo, "Makanan dan minuman dalam perspektif hukum Islam," no. 2 (2013): 21.

harta yang tidak halal seperti harta korupsi atau riba adalah haram diminum meskipun minuman tersebut dzat asalnya adalah halal.

- 6) Minuman yang mengandung zat yang diharamkan, Yang dimaksud dengan minuman yang mengandung zat yang diharamkan seperti darah, air liur anjing dan sebagainya misalnya saja minuman kesehatan atau jamu yang dicampur dengan darah binatang atau minuman yang dicampur dengan alkohol.
- 7) Minuman yang tercampur najis, Najis adalah kotoran dan minuman yang mengandung najis haram hukumnya untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Semua hal yang najis haram hukumnya seperti darah dan bangkai namun segala yang haram belum tentu najis misalnya ganja atau obat-obatan terlarang.
- 8) Minuman dengan efek psikotropika, Minuman dengan zat psikotropika atau minuman yang dicampur dengan obat bius dan lainnya, haram hukumnya untuk dikonsumsi karena dapat menghilangkan akal dan kesadaran dan efeknya sama seperti minuman keras yang menyebabkan kecanduan.
- 9) Minuman yang dianggap memiliki kekuatan, Minuman yang dianggap memiliki kekuatan misalnya minuman yang telah diberi jampijampi atau mantra dari seseorang yang dianggap orang pintar atau paranormal. Minuman tersebut haram hukumnya karena termasuk dalam perbuatan syirik dan mempercayai hal-hal yang sifatnya musyrik meskipun minuman tersebut ditujukan untuk menyembuhkan suatu penyakit.

7. Teknik penyembelihan hewan

Metode penyembelihan binatang ternak seperti sapi dan ayam di negaranegara maju berbeda dengan apa yang disyariatkan oleh Islam. Dalam Islam, daging ternak adalah halal apabila disembelih dengan nama Allah dan menjadi haram bila disembelih atas nama selain Allah.⁷¹

Dilihat dari cara penyembelihan, daging hewan ternak menjadi haram apabila disembelih untuk sesajen atau atas nama selain Allah. Ini dapat dimengerti karena pada hakikatnya Allah-lah yang menciptakan binatang tersebut, bukan manusia apalagi berhala.⁷² Di negeri kita penyembelihan hewan kebanyakan mengikuti syariah, di mana hewan disembelih dengan mengucapkan basmalah, tetapi tidak mesti demikian adanya di luar negeri. Di negara-negara maju, untuk memotong ayam mereka menggunakan mesin otomatis, di mana deretan ayam digantung terbalik (kepala di bawah) dan berjalan otomatis melewati pisau pemotong yang berputar.⁷³

Seperti halnya ayam, proses penyembelihan sapi di luar negeri juga dilakukan cara yang berbeda dari apa yang lazim kita jumpai di Indonesia. Mereka menganggap penyembelihan secara langsung cukup menyakitkan bagi hewan tersebut. Sebagai alternatif mereka berusaha membuat binatang besar seperti sapi dan kerbau pingsan sebelum disembelih.

⁷¹ Diskominfo Kabupaten Bogor, "Inilah Alasannya Menyembelih Hewan Secara Syariah Islam," Juni 9, 2021, <https://bogorkab.go.id/post/detail/inilah-alasannya-menyembelih-hewan-secara-syariat-islam>; diakses pada 25 juni 2022.

⁷² Ikatan Dosen Budaya Daerah Indonesia (IKADBUDI), "Penguatan budaya lokal sebagai peneguh multikulturalisme melalui toleransi budaya tradisi, ritual, kearifan lokal, dan harmonisasi sosial," vol. 2, 247 vols. (Makassar: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin Makassar, 2017).

⁷³ Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, *Tafsir Ilmi : Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif al-qur'an dan sains*, 117.

Mulanya usaha ini dilakukan dengan metode suntik, tetapi akhir-akhir ini dilakukan dengan cara memukulkan benda tumpul ke kepala sapi atau kerbau sebelum disembelih. Selanjutnya, dilakukanlah proses penyetruman yang membuat alur daging lurus dan empuk. Kita sebagai manusia sebetulnya masih perlu mempertanyakan apakah pemukulan tersebut mengurangi atau malah mendatangkan rasa sakit dalam bentuk lain kepada objek yang hendak disembelih. Perlu juga diwaspadai janganjangan sapi atau kerbau itu justru sudah mati akibat dipukul, sebelum sempat disembelih. Bila demikian adanya maka hewan tersebut sudah pasti dihukumi haram, sebagaimana disebutkan dalam firman Allah pada Surah al-Ma'idah (5): 3.⁷⁴

8. Larangan mengkonsumsi makanan yang membahayakan secara medis

1) Hukum mengetahui makanan yang baik serta layak dikonsumsi

Mengetahui, mencari, dan mengkonsumsi makanan dan minuman yang hukumnya halal *fardlu'ain* bagi setiap umat Islam yang mukallaf. Orang tua wajib memberikan nafkah dan jenis makanan yang halal untuk anak-anaknya, suami juga wajib mencari dan memberikan nafkah dari jenis makanan yang halal untuk anak dan istrinya. Begitu pula bagi istri, anak-anak dan bahkan setiap orang wajib untuk memilih dan memilah tentang jenis makanan dan minuman yang layak dan halal untuk dikonsumsi.⁷⁵ Rasulullah SAW bersabda:

⁷⁴ Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 118.

⁷⁵ M. Masykur Khoir, *Risalatul Hayawani* (Kediri: Duta Karya Mandiri, 2006), 2.

كُلُّ حَمٍ نَبَتَ مِنْ سُخْتٍ فَآ لَنَا رُ أَوْلَى بِهِ

Artinya: “Setiap daging (alam tubuh manusia) yang tumbuh dari sesuatu yang haram, maka api neraka lebih layak untuknya”

Sekecil apapun makanan dan minuman yang dikonsumsi, apabila berasal dari perkara yang haram maka dapat membawa dampak yang besar. Karena daging dan darah terbentuk dari makanan dan minuman yang haram, baik secara *dzatilah* atau secara *kasbiah* (haram dalam tata cara mencarinya), cenderung membentuk manusia bersifat negatif dan berperilaku negatif pula. Berikut beberapa pendapat dari ulama tentang bahaya mengonsumsi makanan yang tidak halal:⁷⁶

Imam Abu Hanifah: Seandainya seorang hamba beribadah kepada Allah sehingga bagaikan tiang (masjid), sedangkan yang dimakan tidak jelas halal dan haramnya, maka ibadahnya tidak akan diterima oleh Allah SWT.⁷⁷

Imam Sufyan Ats-Tsauro: Barang siapa berinfaq di jalan Allah dengan harta yang haram, maka bagaikanlah orang yang mencuci pakaian dengan air kencing.

Syaikh Ali As-Syadzili: Barang siapa makan dari makanan yang halal, maka hatinya akan lembut, terang dan tidak terhalang untuk ma’rifat kepada Allah dan tidak akan mempunyai hobi tidur. Dan barang siapa yang makan dari makanan yang haram, maka hatinya

⁷⁶ Ibid, 3.

⁷⁷ Alfiandri Setiawan, “Analisis Pendapat Imam Abu Hanifah Tentang Salat Witir” (Pekanbaru, UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2012); diakses pada 25 juni 2022.

akan menjadi keras, gelap, dan terhalang untuk ma'rifat kepada Allah serta memiliki hobi tidur.

2) Sebab larangan mengkonsumsi dalam medis

Ditinjau dari segi medis/ kesehatan, ada beberapa alasan logis yang menjadi sebab larangan mengkonsimsi. Dengan memperhatikan kehidupan salah satu hewan yaitu babi, bahwa hewan tersebut tampak pemalas, haus seks, kotor, serakah, dan pelahap.⁷⁸ Mereka melahap hampir apa saja yang ada di hadapannya, tidak terkecuali kotorannya sendiri. Kebiasaan ini membuat tubuhnya menjadi sarang berbagai jenis organisme penyebab penyakit, salah satunya cacing *Trichina*

Mengonsumsi babi bisa menyebabkan gejala seperti anemia, oedema, gagal jantung, gangguan pertumbuhan, dan TBC. Cacing *paragonimus* bisa mengakibatkan gejala pada paru-paru berupa kerusakan jaringan. Ada juga parasite *clonorchis sinensis*, ini merupakan cacing yang paling berbahaya no.3 di dunia.⁷⁹ Cacing ini bekerja dengan mengembara ke saluran empedu yang berakibat mengalir dari hati ke usus, cacing ini menyerang hati dan empedu sehingga penderitanya akan mengalami gangguan lemak.

Secara umum, hewan berdarah panas bisa terkena rabies. Di Amerika yang membawa virus rabies adalah kelelawar buah yang

⁷⁸ Badrah Uyuni, "Dampak konsumsi babi dalam pembentukan karakter dan terkabulnya doa," *Tahdzib Al-Akhlaq: Jurnal Pendidikan Islam* 1, no. 2 (August 6, 2018): 47–67, <https://doi.org/10.34005/tahdzib.v1i2.448>.

⁷⁹ Padoli, *Mikrobiologi dan parasitologi keperawatan*, 1 (Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2016), 232.

memiliki gigi kecil. Manusia bisa tertular lewat gigitan kelelawar buah pada saat mereka tidur sehingga tidak sadar atas penularan itu. Di Indonesia penularan rabies ditemukan pada hewan seperti anjing dan kera. Virus tersebut terdapat pada air liur, penularannya melalui gigitan yang kemudian bisa masuk ke dalam tubuh manusia karena ada luka atau bagian tubuh manusia yang disebut mukosa, seperti mulut atau mata.⁸⁰ Penularan tersebut tidak terjadi jika menyentuh kulit, walaupun virus tersebut menempel pada kulit, selama manusia tidak menyentuh area seperti mata dan mulut maka tidak akan tertular.⁸¹

3) Kandungan yang ada pada hewan membahayakan serta efek mengkonsumsi secara medis

a) Hewan babi

Konsumsi babi dalam bentuk apapun, baik itu *pork chops*, *bacon*, atau ham memiliki efek yang berbahaya bagi tubuh. Babi menjadi inang dari banyak macam parasit dan penyakit berbahaya bagi manusia. Babi hanya mengeluarkan 2% dari seluruh kandungan asam uratnya dan 98% masih tersimpan dalam tubuh. Babi merupakan hewan pembawa penyakit atau host bagi parasit. Babi sendiri mengandung banyak sekali parasite dan bisa menyebabkan penyakit cacingan.⁸²

⁸⁰ Ni Nyoman Kristina, "Bahaya Penyakit Rabies," 2019, <https://diskes.baliprov.go.id/bahaya-penyakit-rabies/>; diakses pada 25 juni 2022.

⁸¹ Abdul Natsir, 'Abortus atas indikasi medis menurut konsep Al-Dlarurat dalam Islam', *Sumbula: Jurnal Studi Keagamaan, Sosial dan Budaya* 2 (2017), <http://ejournal.kopertais4.or.id/mataraman/index.php/sumbula/article/view/3221>.

⁸² Soedarto Soedarto, *Buku Ajar Parasitologi Kedokteran* (Jakarta: CV. Sagung Sato, 2011), 103.

Beberapa cacing yang terdapat pada babi antara lain *Taenia Solium* yang dapat masuk ke peredaran darah dan menyebabkan penyakit *Taeniasis* yaitu adanya gangguan pada otak, hati, saraf tulang, dan paru-paru. *Trichinella Spiralis* dapat menginfeksi otot-otot, gangguan pernafasan, gangguan menelan, pembesaran kelenjar limfe, radang otak (*ensefalitis*) dan radang selaput otak (*meningitis*). *Fasciolopsis Buski* dapat menyebabkan gangguan pencernaan, diare, dan pembengkakan pada tubuh. *Clonorchis Sinensis* merupakan trematoda pada hati yang menyebabkan penyakit klonorkiasis. Selain itu, terdapatnya empat jenis cacing nematoda yang menyerang organ usus halus pada babi di Papua yaitu, *Strongyloides Ransomi*, *Ascaris Suum*, *Macracanthorhyncus Hirudinaceus* dan *Globecephalus Urosubelatus*. Pada babi juga ditemukan adanya virus *Classical Swine Fever* atau *Hog Cholera* yang menyebabkan radang kulit manusia yang memperlihatkan warna merah dan suhu tubuh tinggi.⁸³

Ada yang berpendapat bahwa daging babi berbahaya karena mengandung kolestrol dalam jumlah lebih besar dibanding daging ternak lain, seperti daging sapi atau ayam yang juga lumrah dikonsumsi masyarakat.

⁸³ Alvi Jauharotus Syukriya and Hayyun Durrotul Faridah, “Kajian ilmiah dan teknologi sebab larangan suatu makanan dalam syariat Islam,” *Journal of Halal Product and Research* 2 (mei 2019), <https://e-journal.unair.ac.id/JHPR/article/download/13543/7598>, 44.

Daging babi memiliki kadar kalori yang fantastis, yaitu 541 kalori dibandingkan 225 kalori pada bagian *fresh loin*. Tetapi, semua bergantung pada jenis daging dan bahan makanan sehari-hari yang diberikan.⁸⁴ Sapi hanya makan rerumputan atau makanan padat (*grain*), sedangkan babi dalam satu artikel disebutkan, banyak rumah di pedesaan Eropa memelihara babi karena dapat mengubah sampah menjadi daging. Babi bersifat *omnivore* artinya memakan semuanya, sedangkan sapi bersifat *herbivore* hanya memakan tumbuhan. Babi selain memakan dedaunan juga memakan sampah, bahkan kotoran binatang, dan terkadang memakan kotorannya sendiri.⁸⁵

Daging babi segar mengandung air 42.0 g, energi 453 kal, protein 11.9 g, lemak 45.0 g, karbohidrat 0.0 g, abu 1.1 g, kalsium 7 mg, fosfor 117 mg, besi 1.8 mg, natrium 112 mg, kalium 819.3 mg, tembaga 0.22 mg, seng 0.4 mg, thiamin 0.58 mg, riboflavin 0.59 mg, niasin 5.9 mg.⁸⁶

b) Hewan anjing

Ahli Gizi Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya, Lathifah Nurlaela mengacu pada buku Tabel Komposisi Pangan Indonesia yang diterbitkan Persagi 2017 mengungkapkan kandungan gizi daging anjing. Nilai gizi per 100 gram daging anjing mengandung

⁸⁴ FatSecret Indonesia, "Database makanan dan penghitung kalori daging babi," 2020, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-babi>; diakses pada 25 juni 2022.

⁸⁵ Heru Wijono, *Kenapa babi itu haram? pendapat pribadi seorang dokter muslim* (Jakarta: Darus Sunnah Press, 2014), 27.

⁸⁶ *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (Persagi, 2017).

air 60.8 gr, energi 198 kkal, protein 24.6 gr, karbohidrat 0.9 gr, kalsium 1071 mg, abu 3.0 gr, besi 4.0 mg, natrium 1604 mg, kalium 226.0 mg, tembaga 0.10 mg, seng 2.8 mg, tiamin 0.35 mg, dan *riboflavin* 0.20 mg.⁸⁷

Anjing tinggi natrium jika dikonsumsi terus menerus dalam jangka waktu lama bisa menjadi pemicu hipertensi atau tekanan darah tinggi. Selain memicu hipertensi, daging anjing juga berisiko mengandung cacing pita. Infeksi cacing pita pada anjing dapat menimbulkan penyakit yang menyerang sistem pencernaan bagi orang-orang yang mengonsumsi daging anjing. Konsumsi daging anjing juga berpotensi pada infeksi akibat parasit seperti *E. coli* 107 dan *Salmonella*. Ada juga bahaya infeksi bakteri seperti *Anthrax*, *Brucellosis*, *Hepatitis* dan *Leptospirosis* dapat menyebar melalui daging anjing kepada manusia.⁸⁸

c) Hewan kelelawar

Menurut sebuah studi, kelelawar menjadi salah satu binatang yang kerap membawa virus berbahaya. Kelelawar dianggap “rumah” bagi lebih dari 60 virus yang dapat menginfeksi manusia, lebih banyak dari hewan pengerat seperti tikus.⁸⁹ Studi itu berdasarkan data yang diambil dari tahun 1940-2004. Para ahli mengatakan,

⁸⁷ Sulaiman Qaushi, *Islam mengupas babi* (Jakarta: Gema Insani Press, 1995), 23.

⁸⁸ *Ibid*, 28.

⁸⁹ Nancy Dian Anggraeni, *Buku pedoman penyelidikan dan penanggulangan kejadian luar biasa penyakit menular dan keracunan pangan (Pedoman Epidemiologi Penyakit)* (Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017), 62.

sekitar 75 persen dari penyakit menular yang baru berasal dari hewan. Binatang yang hobi menggantung terbalik ini telah disalahkan karena sebagai virus *ebola*, *nipah*, dan hendra.

Dokter Jon Epstein, Dokter hewan di *Eco Health Alliance* juga mencatat bahwa peneliti menemukan bukti garis keturunan kuno *Influenza* pada kelelawar. Selain itu, kelelawar juga sebagai pembawa virus corona yang saat ini sedang ramai dibicarakan. Hewan ini sering kali membawa virus sehingga terbukti mematikan bagi spesies lain, termasuk manusia.

d) Hewan tikus

Tikus termasuk hewan Omnivora yang memakan segala hal, bahkan sampah sekalipun. Dalam tabel komposisi pangan Indonesia olahan daging tikus mengandung air sebanyak 54.9 gram, energi 257 kal, protein 18.8 gram, lemak 18.5 gram, abu 4.0 gram, kalsium 232 mg, besi 6.5 mg, natrium 1724 mg, kalium 308.0 mg, tembaga 0.50 mg, *seng* 2.3 mg, *thiamin* 0.28 mg. Tikus juga tinggal di selokan dan tempat kotor, ada sejumlah penyakit yang bisa disebabkan karena mengkonsumsi daging tikus.⁹⁰

Leptospirosis adalah infeksi bakteri yang bisa menular dari tikus ke manusia. Kita akan terserang penyakit ini ketika memakan daging tikus, makanan yang terkontaminasi, atau kontak langsung

⁹⁰ Qaushi, *Islam Mengupas Babi*.

dengan urine tikus walaupun dalam jumlah kecil sekalipun.⁹¹ Pada umumnya, gejala baru muncul setelah 5-14 hari setelah infeksi terjadi. Gejala tersebut meliputi demam, batuk, diare, sakit kepala, ruam, dan iritasi pada mata. Dilansir dari *Medical News Today*, pada umumnya pasien akan sembuh dengan sendirinya setelah seminggu. Namun ada 10% dari mereka justru mengalami leptospirosis yang parah. Jika itu terjadi, artinya bakteri sudah masuk ke hati, ginjal, atau bahkan jantung.⁹²

Hantavirus merupakan penyakit berikutnya yang disebabkan oleh tikus. Gejalanya menyerupai flu tapi terjadi dalam waktu yang lama, yaitu lebih dari 10 hari. Manusia bisa mendapatkan melalui makanan yang terkontaminasi daging atau urine tikus. Virus ini juga bisa menyebar melalui udara.⁹³ *Hantavirus* dapat menjadi komplikasi yang serius, bahkan bisa menyebabkan kematian. Jika sudah menginfeksi tubuh, virus dapat mengisi paru-paru dengan cairan sehingga sulit bernapas. Selanjutnya, tekanan darah pun menurun dan organ pun rusak, terutama jantung. Dilansir dari *Mayo Clinic*, tingkat kematian penyakit ini bisa mencapai 30%. Tikus banyak membawa bibit penyakit, salah satunya adalah bakteri bernama *Listeria Monocytogenes*. Bakteri tersebut dapat sampai ke

⁹¹ Meva Nareza, "Leptospirosis," 2021, <https://www.alodokter.com/leptospirosis>; diakses pada 25 juni 2022.

⁹² Qaushi, *Islam Mengupas Babi*.

⁹³ Indrawati Sendow et al., 'Hantavirus Infection: Anticipation of Zoonotic Disease in Indonesia', *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences* 26, no. 1 (18 April 2016), <https://doi.org/10.14334/wartazoa.v26i1.1270>.

tubuh manusia melalui makanan yang terkontaminasi daging atau kotoran tikus. Orang yang paling rentan mengalaminya adalah wanita hamil, orang tua, dan bayi yang baru saja lahir. Gejala *listeriosis* meliputi demam, sakit pada persendian, mual, diare, sakit kepala, kehilangan keseimbangan, sehingga kesulitan bernafas.⁹⁴ Penyakit ini tergolong cukup serius. Infeksi ini bisa sembuh setelah pasien menjalani perawatan rumah sakit selama 5 hari. Namun penyakit ini bisa memicu infeksi darah dan meningitis.⁹⁵

9. Dasar Penetapan Halal

Halal sendiri memiliki sebuah ketentuan, yang diantaranya sebagai berikut:⁹⁶

- a. Bahan baku (*raw material*)
- b. Bahan tambahan (*additive*)
- c. Bahan penolong (*processing aid*)
- d. Kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan atau produk,
- e. bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, dan
- f. media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

⁹⁴ Rizki Pradana Tamin, "Listeria," 2020, <https://www.alodokter.com/listeria>; diakses pada 25 juni 2022.

⁹⁵ Qaushi, 111.

⁹⁶ Syaiful Mustofa, 'Ketentuan syariah Islam terkait Jaminan Produk Halal (JPH)' (Malang, 21 February 2022).

D. Konsep Strategi Sertifikasi Halal

1. Pengertian Strategi

Menurut Morrisey, strategi adalah proses untuk menentukan arah yang harus dituju oleh perusahaan agar misinya tercapai dan sebagai daya dorong yang akan membantu perusahaan dalam menentukan produk, jasa, dan pasarnya di masa depan. Dalam menjalankan aktivitas operasional setiap hari di perusahaan, para pemimpin dan manajer puncak selalu bingung dalam memilih dan menentukan strategi yang tepat karena keadaan yang terus menerus berubah.⁹⁷

Sedangkan menurut Antonio, Strategi merupakan suatu proses perencanaan yang ditujukan untuk mencapai sasaran dan memastikan implementasinya secara tepat, sehingga tujuan dan sasaran utama organisasinya akan tercapai.⁹⁸

Pendekatan strategi pada hakekatnya mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:⁹⁹

- a. Memusatkan perhatian pada kekuatan atau *power*
- b. Memusatkan pada analisis dinamik, gerak dan analisa aksi
- c. Memusatkan pada tujuan yang ingin dicapai serta gerak untuk mencapai tujuan tersebut
- d. Memperhatikan faktor waktu dan lingkungan

⁹⁷ George L. Morrisey, *A Guide to Strategic Thinking: Building Your Planning Foundation* (San Francisco: Jossey-Bass, 1995), 45.

⁹⁸ Syafi'i Antonio, *Bank Syariah dari Teori Ke Praktik* (Jakarta: Gema Insani, 2001), 153-157.

⁹⁹ Ali Moestopo, *Strategi Kebudayaan* (Jakarta: CSIS, 1978), 8-9.

- e. Berusaha menemukan masalah-masalah yang terjadi dari peristiwa yang ditafsirkan berdasarkan konsep, kemudian mengadakan analisa mengenai kemungkinan-kemungkinan dan langkah-langkah yang dapat diambil dalam rangka menuju tujuan itu sendiri.

Terdapat dua aliran besar yang dapat dijadikan landasan dalam menentukan strategi perusahaan, yaitu:¹⁰⁰

- a. Strategi-strategi utama (*grand strategies*) merupakan seperangkat alternative strategi perusahaan yang secara umum dijadikan patokan dalam menentukan strategi yang akan diambil oleh suatu perusahaan.
- b. Strategi-strategi generic (*generic strategies*) misalnya, *Porter's generic strategies*.

Terdapat 5 jenis-jenis strategi, yaitu :

- a. Strategi penetrasi pasar, merupakan usaha perusahaan untuk meningkatkan jumlah nasabah baik secara kuantitas maupun kualitas pada pasar saat ini melalui promosi dan distribusi secara aktif. Strategi ini cocok untuk pasar yang sedang tumbuh dengan lambat.
- b. Strategi pengembangan produk, merupakan usaha meningkatkan jumlah konsumen dengan cara mengembangkan atau memperkenalkan produk-produk baru dari perusahaan. Inovasi dan kreativitas dalam menciptakan suatu produk menjadi salah satu kunci utama dalam strategi ini.

¹⁰⁰ H Abd Rahman Rahim and Enny Radjab, "Lembaga Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar," n.d., 228, 38.

- c. Strategi pengembangan pasar, merupakan salah satu untuk membawa produk ke arah pasar baru dengan membuka atau mendirikan cabang baru yang dianggap strategis atau menjalin kerjasama dengan pihak lain guna menyerap konsumen baru.
 - d. Strategi integrasi, merupakan strategi pilihan akhir yang biasanya ditempuh oleh para perusahaan yang sedang mengalami kesulitan likuiditas sangat parah. Biasanya yang akan dilakukan adalah strategi diversifikasi horizontal, yaitu penggabungan dari perusahaan-perusahaan.
 - e. Strategi diversifikasi, merupakan strategi baik konsentrasi maupun diversifikasi konlomerat. Diversifikasi disini mempunyai maksud bahwa perusahaan memfokuskan pada suatu segmen pasar tertentu dengan menawarkan berbagai varian produk yang dimiliki perusahaan. Sedangkan *diversifikasi* konglomerat adalah perusahaan memfokuskan dirinya dalam memberikan berbagai varian produk perusahaan kepada kelompok konglomerat (*corporate*).¹⁰¹
2. Strategi Sesuai dengan Syariat Islam

Dalam usaha penerapan syariat Islam atau sistem hukum apapun juga, setidaknya ada lima elemen yang terlibat. Kelima elemen tersebut adalah:¹⁰²

- a. Masyarakat sebagai salah satu elemen dalam usaha menuju penerapan syariat Islam

¹⁰¹ Hari Suminto, *Pemasaran Blak-Blakan* (Batam: Inter Aksara, 2002), 20.

¹⁰² Abdur Rosyid, 'Strategi menuju penerapan Syariat Islam', <http://menaraIslam.com/fiqih-siyasah/strategi-menuju-penerapan-syariat-Islam>; diakses pada 30 juni 2022.

Masyarakat dalam hal ini memegang peranan penting, karena merekalah yang menjadi sasaran, pendukung, sekaligus kekuatan pengendali dari sistem hukum yang akan diterapkan. Dalam rangka menuju penerapan syariat Islam, masyarakat harus mempunyai dua karakter sebagai berikut:

- 1) Memiliki sebuah komitmen untuk siap menerima dan melaksanakan syariat Islam.
- 2) Memiliki sebuah pemahaman yang benar tentang materi syariat Islam itu sendiri.

Karakter yang pertama bisa dibentuk dengan cara memperkuat komitmen dan semangat keIslaman masyarakat. Hal ini bisa dilakukan dengan banyak cara, salah satunya yang harus ada adalah pemurnian dan penguatan aqidah umat. Disamping itu, masyarakat harus dibuat sadar dan prihatin atas permasalahan-permasalahan umat Islam saat ini, sehingga kecemburuannya (*ghirahnya*) terhadap Islam dan umat Islam serta semangat perjuangannya (*ruh jihadnya*) menjadi berkobar.

Karakter yang kedua bisa dibentuk dengan berbagai bentuk pencerdasan masyarakat tentang materi hukum Islam. Usaha tersebut bisa dilakukan melalui penyuluhan, kajian, seminar, papatan media massa, penerbitan buku secara masal, dan sebagainya, yang dilakukan pada segenap lapisan masyarakat, dengan pendekatan dan pembahasan yang sesuai. Dengan demikian, masyarakat diharapkan akan bisa memandang syariat Islam sebagai sesuatu yang sempurna, indah dan

canggih. Hanya saja usaha-usaha tersebut membutuhkan Sumber Daya Manusia yang juga memiliki sebuah pemahaman yang memadai tentang materi hukum Islam itu sendiri.

b. Konsep sebagai salah satu elemen dalam usaha penerapan syariat Islam

Pemahaman konsep ini merupakan permasalahan yang amat penting, dengan beberapa alasan sebagai berikut:

- 1) Banyak fenomena ketakutan (*phobia*) terhadap syariat Islam, bahkan di kalangan umat Islam sendiri, disebabkan karena belum paham terhadap syariat Islam atau karena pemahaman yang salah.
- 2) Beberapa kalangan masih meragukan penerapan syariat Islam karena mereka belum melihat adanya konsep yang jelas dan lengkap tentang syariat Islam. Diantara mereka ada yang meragukan bahwa Islam memiliki konsep yang mampu menjawab tantangan zaman modern seperti sekarang.
- 3) Beberapa kalangan, terutama para pemikir Barat, masih meragukan bahwa syariat Islam bisa diterapkan sebagai representasi dari Islam itu sendiri. Mereka senantiasa mengklaim bahwa penerapan syariat Islam dalam kenyataannya hanyalah penerapan atas konsep yang dimiliki oleh madzhab tertentu saja, dengan tidak memberikan ruang bagi madzhab yang lainnya. Pandangan ini tentu saja harus dipupus dengan cara menyusun dan mensosialisasikan konsep yang tidak terkungkung oleh satu madzhab saja akan tetapi terbuka bagi setiap

konsep yang lebih baik meskipun datang dari madzhab yang berbeda.

- 4) Ternyata, konsep syariat Islam masih memerlukan proyek ijtihad besar-besaran, apabila akan diterapkan sebagai hukum positif di zaman sekarang ini. Hal ini sangat mudah dimengerti, karena sudah sejak lama kita tidak menerapkan syariat Islam dan karenanya ijtihad juga berhenti kecuali dalam skala yang sangat kecil. Stagnasi ijtihad ini akhirnya berakibat pada kondisi dimana sebagian konsep syariat Islam yang ada saat ini adalah konsep-konsep yang sudah *absolute*. Disamping itu, penerapan sistem kehidupan yang tidak Islami dalam jangka waktu yang sangat lama telah memunculkan environment yang kurang kondusif bagi penerapan syariat Islam secara sempurna dan menyeluruh. Habibat tersebut, setidaknya-tidaknya dalam waktu dekat ini, hanya memungkinkan adanya penerapan syariat Islam sebagai tambal sulam saja atau pada wilayah tertentu saja.

Dalam usaha merumuskan konsep syariat Islam, terdapat empat hal yang bisa diintegrasikan untuk kemudian menghasilkan sebuah konsep baru. Empat hal tersebut ialah konsep asasi (yakni teks Al-Qur'an dan Al-Sunnah), konsep lama (yang merupakan hasil ijtihad para pemikir Islam terdahulu), realitas, dan ide baru.

Setelah konsep baru terumuskan, maka kita harus melakukan uji reliabilitas terhadap konsep tersebut. Sesudah itu, ada baiknya jika kita juga melakukan *pilot project* (proyek percobaan) terhadap

konsep tersebut. Setelah melakukan berbagai evaluasi dalam rangka mencapai kesempurnaan, maka kita baru bisa menerapkan konsep tersebut secara massal.

Langkah bertahap diatas perlu dilakukan untuk menghindari kesalahan penerapan syariat Islam dalam skala luas. Kita tidak menginginkan bahwa manusia mengalami *injury* atau menjadi antipati terhadap syariat Islam hanya gara penerapan syariat Islam yang keliru, sembrono, atau kurang matang. Jika hal ini terjadi, maka sesungguhnya penyembuhan itu lebih sulit daripada pencegahan. Lebih lagi masyarakat Barat, tentunya akan menjadikan kesalahan tersebut sebagai senjata untuk menyebarluaskan gambaran yang negatif tentang Islam dan syariat Islam, karena mereka selalu memandang segala sesuatu berdasarkan sejarah dan fakta, bukan pada konsepnya.

- c. Stok Aparatur (SDM) sebagai salah satu elemen dalam usaha menuju penerapan Syariat Islam

Aparat-aparat dalam penerapan syariat Islam nantinya paling tidak harus memenuhi beberapa kriteria berikut:

- 1) Memiliki kepribadian yang terpercaya (amanah dan taqwa)
- 2) Memiliki kapabilitas yang memadai dalam bidang keahlian atau keilmuan yang terkait.
- 3) Tersedia dalam jumlah mencakup segenap levelnya.

Kriteria-kriteria diatas hanya bisa dicapai apabila terdapat lembaga-lembaga pengkaderan dan pendidikan yang berkualitas dan mampu memenuhi tuntutan kuantitas. Dengan demikian, sebelum syariat Islam diterapkan, harus ada terlebih dulu lembaga-lembaga pendidikan yang akan mencetak SDM-nya. Dalam hal ini, ada beberapa hal yang bisa dilakukan seperti:

- 1) Memberdayakan dan membenahi (menyempurnakan) lembaga pendidikan terkait yang sudah ada. Apabila sekarang kita sudah memiliki banyak IAIN dan semacamnya maka kita harus melakukan pemberdayaan dan pembenahan (penyempurnaan) dalam berbagai aspeknya (kurikulum, sistem, dan sebagainya) sehingga kedepan lembaga tersebut mampu menyediakan stok SDM yang diinginkan. Demikian pula, apabila sekarang ini kita telah memiliki fakultas hukum *favorit* yang notabene sekular, maka kita bisa melakukan perombakan pada beberapa sub sistemnya sehingga tidak lagi sering akan tetapi tetap menyisakan aspek keilmuannya yang bersifat netral.
- 2) Membuka lembaga pendidikan baru dalam keilmuan dan keahlian terkait. Ada bebarap alasan atas usaha ini. Pertama, belum adanya lembaga dalam bidang keilmuan atau keahlian tertentu yang amat dibutuhkan. Kedua, lembaga dalam bidang keilmuan atau keahlian yang dimaksud sudah ada akan tetapi jumlahnya masih kurang. Sekarang ini tentu kita menyaksikan

bahwa telah banyak berdiri kolese atau fakultas ilmu ekonomi Islam, perbankan syariah, manajemen Islam, dan sebagainya. Ini semua merupakan fenomena yang harus terus ditingkatkan, baik kualitas maupun kuantitasnya.

- 3) Menjalin kerjasama pendidikan dengan negara muslim yang kualitas pendidikan dalam keilmuan terkait telah lebih maju. Diantara bentuk kerjasama ini ialah pengiriman mahasiswa berprestasi ke luar negeri, pendirian kampus baru dengan standard kualifikasi kampus luar negeri yang ternama, pembukaan kampus cabang dari kampus luar negeri yang ternama, pengiriman dosen dan master besar yang berkualitas dari luar negeri, kerjasama dalam bentuk pendanaan atau pemberian beasiswa belajar kepada mahasiswa berprestasi, dan sebagainya.
- 4) Mengadakan pelatihan-pelatihan (*courses* dan *trainings*) dalam rangka *up-grading* stok SDM yang saat ini sudah ada.

d. Sistem Kekuasaan/Negara sebagai salah satu elemen dalam usaha menuju penerapan Syariat Islam

Sistem kekuasaan atau negara dalam hal ini merupakan elemen yang sangat penting karena pada akhirnya merekalah pelaksana, penjamin, dan pelindung penerapan syariat Islam. Karena itu, tidak mengherankan jika kemudian muncul *trademark* *Laa huduuda illa bid daulah* (Tidak ada hukum pidana Islam kecuali dengan adanya negara

Islam) dan motto lain yang semakna. Dalam hal ini, yang kita butuhkan adalah sebuah kepemimpinan yang Islami. Dalam usaha kesana, dibutuhkan langkah politis yang efektif.

Dalam iklim demokrasi liberal saat ini, barangkali umat Islam harus berjuang secara parlementer dengan cara membentuk partai politik untuk bisa meraih posisi kepemimpinan negara. Dan kita tidak bisa memungkiri bahwa partai politik merupakan salah satu sarana yang sangat efektif untuk saat ini. Usaha menuju kepemimpinan Negara yang Islami juga bisa didukung dengan gerakan ekstraparlementer, pada saat gerakan yang demikian dipandang efektif. Adapun jalan yang *withering* radikal menuju kepemimpinan Islami ialah revolusi. Hanya saja, Nabi tidak pernah mencontohkan revolusi berdarah dalam meraih sebuah kepemimpinan Negara. Yang beliau saw contohkan ialah sebuah perjuangan yang menyeluruh, simultan dan alami. Namun jika revolusi tersebut bisa dilakukan tanpa darah, maka itu baru bisa dibenarkan karena pernah dicontohkan oleh Nabi.

- e. Lingkungan Eksternal sebagai salah satu elemen dalam usaha menuju penerapan Syariat Islam

Lingkungan eksternal disini maksudnya adalah dunia internasional diluar wilayah Negara yang menerapkan syariat Islam. Bagaimanapun juga, terlebih-lebih di time informasi dan globalisasi ini, dunia internasional memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap setiap negara yang ada.

Dalam rangka menghadapi pengaruh eksternal yang begitu kuat, kita harus memiliki posisi tawar yang tinggi. Hal ini bisa dicapai apabila kita memiliki kemandirian yang tinggi dan memiliki kekuatan yang diperhitungkan. Disamping itu, kita juga harus senantiasa memberikan *image* yang positif dan simpatik kepada dunia eksternal. Akan lebih efektif lagi, jika itu juga kita ikuti dengan usaha *infiltrasi* pemikiran kepada dunia internasional.

3. Latar Belakang Sertifikasi Halal

Salah satu ciri dari makhluk hidup adalah kebutuhan akan makanan dan minuman untuk kelangsungan hidupnya. Selama ini yang menjadi perhatian adalah mengenai kualitas dan kuantitas yang baik untuk kesehatan serta gizi yang akan diserap oleh tubuh. Selama ini masih belum diperhatikan keamanan mengkonsumsi sebagaimana yang diajarkan oleh Islam. Meski sebagian besar penduduk Indonesia beragama Islam, namun masih banyak ditemui orang dengan seenaknya mengkonsumsi yang belum jelas kehalalannya bahkan ada yang haram. Padahal umat Islam diperintahkan untuk memakan makanan yang halal dan bergizi serta meninggalkan makanan yang haram. Halal haram makanan, masing-masing dia maksudkan untuk mewujudkan maslahat dan memusnahkan mudharat bagi umat manusia.¹⁰³

Masalah pemilihan dan seleksi makanan untuk dikonsumsi merupakan salah satu hak asasi manusia dalam upaya peningkatan kualitas sumber daya

¹⁰³ Harry Hikmat, *Strategi Pemberdayaan Masyarakat* (Bandung: Humaniora, 2006), 19.

manusia. Kadar intelektual dan tingkat pengetahuan manusia juga dipengaruhi oleh apa yang mereka konsumsi. Lebih jauh lagi kualitas, keutuhan dan kemajuan bangsa serta negara dipengaruhi oleh bahan pangan yang dikonsumsi. Berkaitan dengan hal tersebut maka masalah pangan bukanlah hal yang sepele dan diperlukan sebuah jaminan agar masyarakat bisa terlindungi kesehatannya baik kesehatan jasmani maupun rohani. Jaminan tersebut diwujudkan dalam bentuk pengaturan, pembinaan dan pengawasan terhadap pangan yang beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tujuan utamanya adalah untuk pemenuhan persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi kepentingan kesehatan, perdagangan pangan yang jujur, bertanggungjawab dan pengaturan terhadap kecukupan pangan nasional.¹⁰⁴

Pada dasarnya keberadaan Jaminan Produk Halal berangkat dari konsep luhur bahwa masyarakat berhak mendapatkan informasi yang benar, jelas, dan lengkap baik secara kuantitas maupun kualitas dari produk yang mereka konsumsi.¹⁰⁵

Dasar penerapan sertifikat halal beserta label halal merupakan perwujudan pemenuhan hak konsumen untuk mendapatkan produk yang dipilihnya. Khususnya agar konsumen terbebas dari produk yang tidak

¹⁰⁴ moch Najib Imanullah, "Politik Hukum Ketahanan Pangan Nasional (Kajian Sinkronisasi Politik Hukum Undang-Undang Hak Pvt Dan Undang-Undang Pangan)," *Yustisia Jurnal Hukum* 2, no. 1 (April 2, 2013), <https://doi.org/10.20961/yustisia.v2i1.11076>.

¹⁰⁵ Departemen Agama RI, *Buku Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal* (Jakarta: Jakarta Proyek Pembinaan Pangan Halal Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003), 5.

mengandung bahan atau perlakuan yang tidak diizinkan agama (haram).¹⁰⁶ Perkembangan yang lahir dari ‘rahim’ teknologi pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk barang dan/atau jasa dewasa ini menyebabkan sistem pe-labelan mutlak diperlukan. Tanpa sertifikat dan label (tanda) konsumen sulit mengenali bahan baku, komposisi dan proses yang dilalui oleh produk tersebut. Namun demikian, perlu digaris bawahi bahwa sertifikat halal melalui label halal hanya satu bagian saja dari sistem pengawasan produk secara keseluruhan. Label hanya sekadar informasi yang diberikan untuk pemasaran dan bukan proses produksi.¹⁰⁷

Dalam Undang-Undang sudah dijelaskan tentang penetapan sertifikasi halal dinyatakan bahwa “sertifikasi halal harus ada pada setiap produk”, hal ini sedikit banyaknya bertentangan dengan setiap konsumen ataupun pada setiap produk yang belum memiliki label halal. Bagi konsumen muslim adanya label halal pada kemasan produk dapat memastikan produk mana saja yang boleh mereka konsumsi, yaitu produk yang memiliki dan mencantumkan label halal pada kemasannya. Konsumen Muslim yang memilih-milih dalam memutuskan untuk mengkonsumsi atau tidak produk-produk tanpa label halal merupakan hak dari konsumen itu sendiri.¹⁰⁸

¹⁰⁶ Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara and Rabiah Z Harahap, ‘Pengawasan dan Koordinasi Sertifikasi Halal’, *DE LEGA LATA: Jurnal Ilmu Hukum* 3, no. 1 (30 January 2018): 108–18, <https://doi.org/10.30596/dll.v3i1.3145>.

¹⁰⁷ Ramlan Ramlan and Nahrowi Nahrowi, “Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim,” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 17, no. 1 (January 29, 2014), <https://doi.org/10.15408/ajis.v17i1.1251>.

¹⁰⁸ Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia (DPR-RI), “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal” (DPR-RI, n.d.), <https://www.dpr.go.id/dokjdih/document/UU/1615.pdf>.

Undang-undang MUI Nomor 33 Pasal 4 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) yang mengatur banyaknya peraturan sertifikasi halal yang selama ini tersebar di berbagai peraturan perundang-undangan, di lain sisi Undang-undang Jaminan Produk Halal dapat disebut sebagai pusat hukum (*centre act*) bagi regulasi produk halal. Jaminan Produk Halal (JPH) dalam undang-undang ini terdapat berbagai aspek tidak hanya obat, makanan dan kosmetik akan tetapi lebih luas lagi terdapat produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (UUJPH, Pasal 1 ayat 1) bahkan pengaturannya meliputi halalnya suatu produk dari sabang hingga merauke. Proses Produk Halal diartikan sebagai kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang meliputi persediaan bahan, penolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.¹⁰⁹

Dalam pandangan Islam, sertifikasi halal merupakan bagian dari etika bisnis Islam. Sistem ekonomi bisnis dalam pandangan Islam mempunyai pengawasan internal atau ketulusan yang ditimbulkan oleh iman didalam hati umat muslim dan menjadikan pendamping untuknya. Ekonomi syariah bertujuan untuk manusia mencukupi kebutuhan hidupnya yang disyariatkan oleh Allah swt. Manusia membutuhkan hidup dengan pola kehidupan yang

¹⁰⁹ Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia (DPR-RI), Pasal 1 ayat 3.

agamis sekaligus manusiawi sehingga ia bisa melaksanakan kewajibannya kepada Tuhan, diri dan keluarganya serta sesama manusia.¹¹⁰

Jika dilihat dari penjelasan mengenai sertifikasi halal sebenarnya terdapat beberapa kendala dalam mengajukan sertifikasi halal, proses pengajuan sertifikat halal yang dikeluarkan sesuai dengan ketentuan dari LPPOM-MUI saat ini yaitu pelaku usaha harus memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan sistem jaminan halal serta menerapkannya, melengkapi dokumen: daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, matriks produk, manual sistem jaminan halal, diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal, melakukan pendaftaran sertifikasi halal, melakukan monitoring pre-audit dan pembayaran akad sertifikasi, pelaksanaan audit, melakukan monitoring pasca audit, memiliki izin edar PIRT/ MD, memiliki izin edar MD untuk produk yang beresiko tinggi. Seluruh persyaratan tersebut dapat disiapkan oleh pelaku usaha kecuali izin edar MD dari BPOM dan IUI/IUMK dari BPPTPM/Kecamatan. Untuk mendapatkan izin edar MD berdasarkan ketentuan BPOM, pelaku usaha harus memiliki Izin Usaha IUMK atau IUI dari Pemda setempat sesuai Pedoman Pelaksanaan IUMK (2015), melakukan pengujian produk ke laboratorium yang sudah diakreditasi, mengajukan permohonan izin edar MD ke Badan POM RI (rangkap 2), mengisi formulir permohonan MD

¹¹⁰ An Ras Try Astuti and Ruqiah, "Bisnis Halal dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis," *Al Ma'arieF: Jurnal Pendidikan Sosial dan Budaya* 1, no. 2 (January 2, 2020): 142–56, <https://doi.org/10.35905/almaarief.v1i2.1139>.

dan menyertakan lampirannya, menyertakan rancangan etiket/label produk.¹¹¹

4. Landasan Hukum

- a. UUNo 7/1996 tentang Pangan, Pasal 30 ayat 1 dan 2
- b. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 924/Menkes/SK/VIII/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal.
- c. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 8 ayat 1 poin h (perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha), Pasal 26 ayat 1 (Sanksi pidana)
- d. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Pasal 10 ayat 1, Pasal 11 ayat 1, dan 2
- e. SK Menkes RI No 82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan. Pencantuman tulisan halal pada Label Makanan dan Perubahannya No.924/Menkes/SK/I/1996
- f. Keputusan Menteri Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001.
- g. Undang-Undang No. 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Peternakan dan Kesehatan Hewan ; Pasal 56, 58 ayat 1, ayat 4
- h. Peraturan Menteri Kesehatan No. 20 Tahun 2009 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Hewan dan/atau Pangan Segar Asal Tumbuhan dari Negara Jepang Terhadap Kontaminasi Zat Radioaktif

¹¹¹ Bogor Agricultural University et al., 'Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku diJabodetabek)', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4, no. 3 (31 October 2016): 364–71, <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.3.364-371>.

- i. Peraturan Kepala BPOM No HK.03.1.23.06.10. 5166 tentang Pencantuman Informasi Asal Bahan Tertentu, Kandungan Alkohol, dan Batas Kedaluwarsa pada Penandaan/Label Obat, Obat Tradisional, Suplemen Makanan, dan Pangan. Pencantuman informasi asal bahan tertentu, kandungan alkohol, dan batas kadaluarsa pada penandaan/label obat, obat tradisional, suplemen makanan, dan pangan.
- j. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- k. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Di samping memahami masalah dasar hukum halal-haram suatu makanan, umat Islam diharuskan memperhatikan pula aspek *ṭayyib* padanya, yaitu memenuhi syarat baik dan sehat. Tidak semua makanan yang halal adalah baik, cocok, dan menyehatkan tubuh. Makanan *ṭayyib* adalah makanan yang baik dan tidak memiliki dampak buruk bagi kesehatan jasmani maupun rohani. Al-Qur'an menyebut lafal *ṭayyib* sebanyak 6 kali dalam Al-Qur'an; 4 di antaranya terkait dengan sifat makanan. Keempatnya adalah firman-firman Allah berikut:

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ ۖ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ ۖ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ
تُعَلِّمُوهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ ۖ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ ۖ وَاتَّقُوا اللَّهَ ۚ
إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ

Artinya: “Mereka menanyakan kepadamu: apakah yang dihalalkan bagi mereka? Katakanlah: dihalalkan bagimu yang baik-baik dan (buruan yang ditangkap) oleh binatang buas yang telah kamu ajar dengan melatihnya untuk berburu; kamu mengajarnya menurut apa yang telah diajarkan Allah kepadamu. Maka makanlah dari apa yang ditangkapnya untukmu, dan sebutlah nama Allah atas binatang buas itu (waktu melepaskannya). Dan bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah amat cepat hisab-Nya” (Al-Ma'idah: 4)¹¹²

¹¹² Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, 97.

5. Lembaga Sertifikasi Halal

Untuk menjamin kehalalan sebuah produk-produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia. Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai wadah musyawarah para ulama dan cendekiawan muslim memandang perlu atas dibentuknya lembaga konsumen muslim Indonesia yang berwenang mengeluarkan sertifikat halal pada produk-produk makanan dan minuman.¹¹³

Terdapat sejumlah lembaga yang terlibat dalam persoalan halal haram suatu produk, yaitu Departemen Agama, Badan POM, dan MUI (Komisi Fatwa MUI, LPPOM-MUI), Departemen Pertanian tergabung dalam Komite Halal Indonesia (KHI). Sertifikat halal berlaku selama dua tahun dan dapat diperbaharui untuk jangka waktu yang sama. Setiap pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikasi halal terhadap produknya harus mencantumkan keterangan atau tulisan nomor sertifikat pada label setiap kemasan produk. Selama masa berlaku sertifikat halal tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan bahwa segala perubahan baik dari segi penggunaan bahan, pemasok, maupun teknologi proses hanya dapat dilakukan dengan sepengetahuan dari LPPOM-MUI yang menerbitkan sertifikat halal. Jaminan tersebut tertuang dalam suatu sistem yang disebut

¹¹³ - Saan, "Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal," *Jurnal Hukum Replik* 6, no. 1 (March 1, 2018): 43, <https://doi.org/10.31000/jhr.v6i1.1177>.

Sisntem Jaminan Halal (SJH). SJH dibuat oleh perusahaan berdasarkan buku yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI.¹¹⁴

Pembentukan lembaga ini dimaksudkan untuk membantu MUI dalam menentukan kebijakan, merumuskan ketentuan-ketentuan, rekomendasi, dan bimbingan yang menyangkut halal-haram atas pangan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika sebagai kebutuhan umat sesuai ketentuan-ketentuan ajaran Islam.¹¹⁵ Ini kemudian diharapkan menjadi dasar pertimbangan bagi masyarakat awam untuk memilih mana makanan yang halal dari yang haram. LPPOM MUI akan menunjukkan kepada masyarakat suatu produk makanan atau minuman halal dan karena itu boleh dikonsumsi. Untuk memberi kepastian pada masyarakat, produk yang dinyatakan halal perlu diberi label supaya masyarakat tahu dan mendapat jaminan bahwa produk tersebut halal.¹¹⁶

Terkait lembaga Pemeriksa Halal, saat ini ada tiga LPH yang telah menjalankan tugasnya dalam melakukan kegiatan pemeriksaan dan pengujian kehalalan suatu produk dalam proses sertifikasi, yaitu:¹¹⁷

- a. LPH LPPOM-MUI
- b. LPH SUCOFINDO
- c. LPH Surveyor Indonesia

¹¹⁴ KN Sofyan Hasan, "Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan," *Jurnal Dinamika Hukum* 14, no. 2 (May 25, 2014), <https://doi.org/10.20884/1.jdh.2014.14.2.292>.

¹¹⁵ Drh Wiku Adisasmito, 'Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan', n.d., 28.

¹¹⁶ Ijnah pentashihan mushaf al-qur'an, *tafsir ilmi : makanan dan minuman dalam perspektif al-qur'an dan sains*, 137.

¹¹⁷ 'Registrasi Dan Sertifikasi Halal'.

Selain itu, ada instansi yang pengajuan akreditasinya sudah lengkap dan terverifikasi menjadi LPH, yaitu:

- a. Yayasan Pembina Masjid Salman ITB Bandung
 - b. Balai Pengembangan Produk dan Standarisasi Industri Pekanbaru Riau
 - c. Dewan Pengurus Pusat Hidayatullah Jakarta
 - d. Kajian Halalan Thayyiban Muhammadiyah Jakarta
 - e. Balai Sertifikasi Direktorat Standardisasi dan Pengendalian Mutu Kementerian Perdagangan
 - f. Universitas Hasanuddin Makassar
 - g. Yayasan Bersama Madani Kota Tengah Padang Sumatera Barat
 - h. Universitas Brawijaya Malang
 - i. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh
 - j. Institut Pertanian Bogor (IPB)
 - k. UIN Walisongo Semarang
6. Prosedur dan Proses Sertifikasi Halal

Bagi yang ingin memperoleh sertifikat halal dari BPJPH, harus melakukan pendaftaran sertifikasi halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. berikut adalah tahapan yang dilewati jika akan mendaftar sertifikasi halal:¹¹⁸

- a. Pelaku usaha mengajukan permohonan sertifikasi halal.

¹¹⁸ Amrullah Kamsari, 'Mekanisme Pengajuan Sertifikasi Halal dan Fasilitasi Halal Bagi UMK'.

- b. BPJPH melakukan pemeriksaan dokumen permohonan (max. 10 hari kerja), dan pemohon melengkapi kekurangan dokumen (max. 5 hari kerja)
- c. BPJPH menetapkan LPH berdasarkan pilihan pemohon (max. 5 hari kerja)
- d. LPH melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian produk (40/60 hari kerja)
- e. BPJPH menerima dan memverifikasi dokumen hasil pemeriksaan dan/atau pengujian LPH (5 hari kerja)
- f. MUI menyelenggarakan siding fatwa halal dan menerbitkan keputusan penetapan kehalalan produk
- g. BPJPH menerbitkan sertifikat berdasarkan keputusan penetapan kehalalan produk yang telah ditetapkan MUI

Sertifikasi halal melibatkan 3 pihak, yaitu BPJPH, LPPOM MUI sebagai lembaga pemeriksa halal (LPH), dan MUI. BPJPH melaksanakan penyelenggaraan jaminan produk halal.¹¹⁹ LPPOM MUI melakukan pemeriksaan kecukupan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, pelaksanaan rapat auditor, penerbitan audit memorandum, penyampaian berita acara hasil audit pada rapat Komisi Fatwa MUI. MUI melalui Komisi Fatwa menetapkan kehalalan produk berdasarkan hasil audit dan

¹¹⁹ Eva Tsurayya and Ishmah Izzati, "Urgensi Peningkatan Jumlah LPH Untuk Mendorong Sertifikasi Halal Indonesia," 2021, <https://kneks.go.id/berita/396/urgensi-peningkatan-jumlah-lph-untuk-mendorong-sertifikasi-halal-indonesia?category=1>; diakses pada 25 juni 2022.

menerbitkan Ketetapan Halal MUI. Tahapan proses sertifikasi halal lebih lanjut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.¹²⁰



Sumber : LPPOM MUI

Gambar 2.5
Tahapan Proses Sertifikasi Halal

Sebelum melakukan pendaftaran sertifikasi halal, perusahaan harus sudah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah dan HAS 23000. Untuk penerapan SJH yang sesuai, perusahaan perlu memahami terlebih dahulu kriteria SJH yang dipersyaratkan dalam HAS 23000. HAS 23000 disusun berbasis tematik sesuai dengan proses bisnis perusahaan. LPPOM MUI menyediakan buku HAS 23000 tematik untuk perusahaan yang ingin memahami lebih dalam tentang persyaratan sistem jaminan halal. Buku tersedia dalam bentuk buku cetak dan *e-book*.

¹²⁰ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, "Prosedur Sertifikasi Halal MUI untuk produk yang beredar di Indonesia," January 17, 2022, <https://halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia>; diakses pada 21 Juni 2022.

Selain itu, perusahaan juga dapat mengikuti pelatihan SJH yang diselenggarakan oleh lembaga pelatihan SJH yang kompeten.¹²¹

Pendaftaran sertifikasi halal diawali dengan pengajuan permohonan STTD ke BPJPH. Informasi terkait pengajuan permohonan STTD dan dokumen yang dipersyaratkan oleh BPJPH dapat ditemukan dalam laman www.halal.go.id. Selanjutnya, perusahaan agar memilih LPPOM MUI untuk pemeriksaan kehalalan produk. Pendaftaran ke LPPOM MUI dilakukan secara online menggunakan sistem CEROL-SS23000 melalui website www.e-lppommui.org. Panduan prosedur pendaftaran sertifikasi halal di sistem CEROL-SS23000.¹²² Di sistem online CEROL-SS23000, perusahaan perlu mengisi data registrasi, data fasilitas, data produk, data bahan, data matriks bahan vs produk, dan mengunggah sejumlah dokumen yang dipersyaratkan. Dokumen yang perlu diunggah oleh perusahaan untuk proses pemeriksaan kehalalan produk lebih lanjut adalah sebagai berikut:

- a. Ketetapan halal sebelumnya untuk kelompok produk yang sama (khusus registrasi pengembangan atau perpanjangan).
- b. Manual SJH / SJPH (khusus registrasi baru, pengembangan dengan status SJH B, atau perpanjangan)

¹²¹ Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.

¹²² Nasarudin Nasarudin, "Cara Mengurus Sertifikat Halal MUI, apa saja syaratnya dan berapa biayanya? artikel ini telah tayang di tribunpontianak.co.id dengan judul cara mengurus sertifikat halal mui, apa saja syaratnya dan berapa biayanya?; diakses pada 25 juni 2022, <https://Pontianak.Tribunnews.Com/2021/10/13/Cara-Mengurus-Sertifikat-Halal-Mui-Apa-Saja-Syaratnya-Dan-Berapa-Biayanya?Page=2>. Penulis: Nasaruddin | Editor: Nasaruddin," 2021, <https://pontianak.tribunnews.com/2021/10/13/cara-mengurus-sertifikat-halal-mui-apa-saja-syaratnya-dan-berapa-biayanya?page=2>.

- c. Status/ Sertifikat SJH terakhir (khusus registrasi pengembangan dan perpanjangan).
- d. Diagram alir proses produksi untuk produk yang didaftarkan (untuk setiap jenis produk).
- e. Pernyataan dari pemilik fasilitas produksi bahwa fasilitas produksi yang kontak langsung dengan bahan dan produk (termasuk peralatan pembantu) tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung babi/turunannya atau jika pernah digunakan untuk memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya maka telah dilakukan pencucian 7 kali menggunakan air dan salah satunya dengan tanah, sabun, deterjen atau bahan kimia yang dapat menghilangkan bau dan warna najis.
- f. Daftar alamat seluruh fasilitas produksi, termasuk pabrik maklon dan gudang bahan/produk intermediet. Khusus untuk restoran, fasilitas yang diinformasikan perlu mencakup kantor pusat, dapur eksternal, gudang eksternal, dan tempat makan/minum. Khusus untuk produk gelatin, jika bahan baku (kulit, tulang, kerongkongan, bone chips, dan/atau ossein) tidak bersertifikat halal, maka alamat seluruh pemasok bahan baku, juga harus dicantumkan.
- g. Buku diseminasi kebijakan halal
- h. Bukti kompetensi tim manajemen halal, seperti sertifikat penyelia halal, sertifikat pelatihan eksternal dan/atau bukti pelatihan internal (daftar kehadiran, materi pelatihan dan evaluasi pelatihan). Khusus registrasi

pengembangan fasilitas, diperlukan bukti pelatihan internal di fasilitas baru tersebut.

- i. Bukti pelaksanaan audit internal SJH
- j. Bukti ijin perusahaan seperti: NIB, Surat Izin Usaha Industri, Surat Izin Usaha Mikro dan Kecil, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), atau Surat Keterangan Keberadaan Sarana Produksi yang diterbitkan oleh perangkat daerah setempat (untuk perusahaan yang berlokasi di Indonesia).
- k. Sertifikat atau bukti penerapan sistem mutu atau keamanan produk (bila ada), seperti sertifikat HACCP, GMP, FSSC 22000 untuk pangan, sertifikat laik hygiene sanitasi untuk restoran dan jasa boga, Cara Pembuatan Pangan yang Baik (CPPB), Cara Pembuatan Obat yang Baik (CPOB), Cara Pembuatan Kosmetika yang Baik, dan sebagainya.
- l. STTD dari BPJPH

Prosedur pelayanan sertifikasi halal:¹²³

- a. Pra Pendaftaran

Pelaku usaha menunjuk penyelia halal dengan surat penunjukan bermaterai Rp. 10.000,-

- 1) Penyelia halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap proses produksi halal di perusahaan, dengan persyaratan: beragama Islam dan memahami halal haram

¹²³ Kanwil Kemenag DIY, "Prosedur Pelayanan Sertifikasi Halal LSHD Wilayah DIY," 2019, <https://diy.kemenag.go.id/page-88-layanan-sertifikasi-halal.html>; diakses pada 21 Juni 2022.

- 2) Khusus bagi usaha mikro atau kecil: penyelia halal dapat diampu oleh pemilik, keluarga, atau karyawannya.

b. Pendaftaran

1) Tata cara pendaftaran:

- a) Membuat surat permohonan pendaftaran sertifikat halal
- b) Mengunduh dan mengisi formulir pendaftaran sertifikasi halal sesuai dengan jenis usaha
- c) Melengkapi formulir pendaftaran dengan lampiran yang sesuai
- d) Memindai (scan) keseluruhan dokumen menjadi 9 (Sembilan) file PDF dengan ukuran total maksimal 5 MB, untuk 9 file tersebut yang meliputi: surat permohonan, form pendaftaran, aspek legal, penyelia halal, bahan menu produk, alur produksi (dianjurkan dengan bagan alir/*flow chart* disertai deskripsi), sistem jaminan produk halal, sertifikat halal lama (*dilampirkan hanya jika merupakan perpanjangan sertifikasi terbitan BPJPH*), dan dokumen lain (*dilampirkan hanya jika memiliki dokumen penunjang lainnya*).
- e) Melakukan pendaftaran online (daring) via SIHALAL dengan alamat <https://ptsp.halal.go.id/> dengan panduan sebagai berikut: alur proses sertifikasi halal, dokumen permohonan sertifikasi halal, panduan pendaftaran di SIHALAL pelaku usaha, panduan sertifikasi halal melalui *self declare*/pernyataan pelaku usaha,

panduan pendaftaran OSS (*One Singke Submission*), dan panduan migrasi data dari OSS 1.1.

- f) Referensi pembiayaan proses sertifikasi halal (Tarif Resmi), yaitu: penetapan tarif layanan BLU BPJPH-Kepkaban No. 141 Tahun 2021, Tata cara pembayaran tarif layanan BLU BPJPH-Perbadan No. 1 Tahun 2021, dan referensi produk yang harus bersertifikasi halal (Keputusan Menteri Agama No. 748 Tahun 2021).
- g) Formulir unduhan & Lampiran Kelengkapan Dokumen
 - i. Surat Permohonan sertifikasi halal
 - ii. Formulir pendaftaran
 - iii. Legalitas usaha, (NIB, NPWP, IUMK, IUI, SIUP, API, NIB Importir, dan legalitas lainnya)
 - iv. Penyelia Halal, (SK Penyelia Halal, Daftar Riwayat Hidup Penyelia Halal, dan KTP Penyelia Halal)
 - v. Daftar bahan/menu/produk
 - vi. Alur proses produksi (disarankan memakai bagan/diagram alir disertai deskripsi)
 - vii. SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal)

c. Tindak Lanjut

Verifikasi berkas (dilakukan oleh Verifikator BPJPH) dilaksanakan setelah Pelaku Usaha melengkapi berkas permohonan (mengisi dan upload berkas di SIHALAL - ptsp.halal.go.id). Apabila berkas

memenuhi syarat, maka Pelaku Usaha akan menerima **Surat Tanda Terima Dokumen (STTD)** sebagai syarat untuk mendaftar ke LPH/Lembaga Pemeriksa Halal.¹²⁴

7. Penetapan batas tertinggi *Cost* biaya pemeriksaan kehalalan produk

Penetapan batas tertinggi unit *cost* biaya pemeriksaan kehalalan produk, oleh Lembaga Pemeriksa Halal untuk pelaku usaha menengah, besar dan/atau luar negeri, adalah sebagai berikut:¹²⁵

- a. Obat : Rp. 350.000,00
- b. Kosmetik : Rp. 350.000,00
- c. Jasa : Rp. 350.000,00
- d. Pangan Olahan : Rp. 350.000,00
- e. Produk dalam positif list/ produk dengan proses/ material sederhana :
Rp. 350.000,00
- f. Barang Gunaan : Rp. 350.000,00
- g. Restoran/ Catering/ Kantin : Rp. 350.000,00
- h. Rumah Potong Hewan/ Unggas dan Jasa Sembelih : Rp. 350.000,00

Sedangkan pada pelaku usaha menengah, besar, dan/atau luar negeri, sebagai berikut:

- a. Obat, Kosmetik, Produk Biologi : Rp. 5.900.000,00

¹²⁴ Khotibul Umam, 'Sertifikasi Halal Self Declare Dengan Pola Pendampingan PPH' (Jakarta, 2021), <https://isef.co.id/wp-content/uploads/2021/10/Self-Declare-melalui-Pendampingan-PPH-7-Oktober-2021.pdf>; diakses pada 25 juni 2022.

¹²⁵ BPJPH BPJPH, 'Penetapan Biaya Tertinggi Unit Cost Biaya Pemeriksaan Kehalalan Produk' (Jakarta: BPJPH, 2022).

- b. Produk dalam positif list/ produk dengan proses/ material sederhana
: Rp. 3.000.000,00
- c. Barang Gunaan dan Kemasan : Rp. 3.937.000,00
- d. Produk Rekayasa Genetika : Rp. 5.412.500,00
- e. Jasa : Rp. 5.275.000,00
- f. Restoran/Catering/Kantin : Rp. 3.687.000,00
- g. Vaksin : Rp. 21.125.000,00
- h. Rumah Potong Hewan/ Unggas dan Jasa Sembelih : Rp.
3.937.000,00
- i. *Flavour and Fragrance* : Rp. 7.652.500,00
- j. Panganan Olahan, Produk Kimiawi, Produk Mikrobial :
Rp. 6.468.750,00
- k. Gelatin : Rp. 7.912.000,00

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB III

STRATEGI SERTIFIKASI HALAL DI SENTRA WISATA KULINER (SWK) DI KOTA SURABAYA

A. Profil Sentra Wisata Kuliner (SWK)

1. Gambaran Umum Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Kota Surabaya memiliki banyak sekali pengalaman dalam mengatasi permasalahan Pedagang Kaki Lima (PKL) yang setiap tahunnya terus bertambah. Dilansir dari website <https://www.surabaya.go.id/>, walikota Tri

Rismaharini memaparkan bahwa jumlah PKL di Kota Surabaya tergolong sangat banyak. Pada tahun 2019, terdata sebanyak 13,015 pedagang yang tersebar di ratusan titik Kota Surabaya.

Perkembangan besar jumlah PKL tersebut membuat Pemerintah Kota Surabaya membuat kebijakan dalam bentuk Peraturan Daerah Kota Surabaya nomor 17 tahun 2003 tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima di Kota Surabaya. Sebagai pelaksanaan peraturan daerah diatas, Walikota Surabaya menerbitkan Keputusan Walikota nomor 17 tahun 2004 tentang Pelaksanaan Peraturan Daerah nomor 17 tahun 2003 tentang Penataan dan Pemberdayaan PKL. Dalam pasal 2 dalam keputusan walikota tersebut, tujuan penataan PKL adalah mewujudkan PKL sebagai pelaku usaha kecil yang terdaftar dan berhak mendapat perlindungan dan pembinaan sehingga dapat melakukan kegiatan usahanya pada lokasi yang ditetapkan, serta mengembangkan sektor ekonomi casual melalui

pembinaan PKL dan mewujudkan harmonisasi keberadaan PKL dengan lingkungannya.¹

Pemkot Surabaya melalui Dinas Koperasi dan UMKM Surabaya tahun 2015 gencar-gencarnya melakukan relokasi PKL di sejumlah lokasi. PKL ditempatkan di satu tempat terpusat. Hal ini disebabkan Pemerintahan Kota Surabaya ingin membuat inovasi yang tidak biasa dilihat masyarakat. Inovasi tersebut menjadi strategi kota Surabaya untuk menarik turis ketika berkunjung ke Kota Surabaya. Pemerintah Kota Surabaya mengharapkan ini sebagai paket tour kunjungan ke Surabaya. Pembangunan sentra wisata kuliner (SWK) untuk para PKL yang direlokasi masih banyak evaluasi. Kurangnya minat masyarakat untuk berkunjung ke SWK membuat banyak dari SWK yang sudah dibangun sepi. Banyak lokasi pembangunan sentra kuliner di Kota Pahlawan tidak strategis dan ada sekitar 40 lokasi SWK di Kota Surabaya yang sepi pengunjung. Sepinya SWK yang menampung PKL karena kurangnya perhitungan proses penataan PKL dalam menarik minat pembeli. Seperti halnya dalam penempatan lokasi pembangunan gedung. Seperti SWK Convention Hall Arief Rahman hakim yang nampak amburadul dan hampir tidak ada sarana penunjang untuk kebutuhan pedagang. Tempat bak sampah, wastafel dan juga toilet tidak tertata.² Usaha yang sudah dilakukan oleh Pemerintah Kota Surabaya terhadap penataan

¹ Armeyditta Willia Abdullah, "Desain Interior Sentra Wisata Kuliner Semolowaru sebagai Collaborative Space," n.d., 173.

² Universitas Ciputra, "Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ciputra, 'Program Sentra Wisata Kuliner,'" (Surabaya: Universitas Ciputra, 2018), <https://www.uc.ac.id/lppm/pengabdian-masyarakat/program-swk/>, diakses pada 25 Juni 2022;

PKL ialah penetapan jam operasional dan lokasi PKL pada tahun 2005. Seperti lokasi PKL di Jalan Raya Jemursari yang diberi waktu kegiatan dari pukul 18.00 sampai 24.00. Lalu, pada tahun 2008, munculah ide pembentukan sentra PKL diantaranya ialah sentra PKL Taman Bungkul, Urip Sumoharjo, dan Dharmawangsa. Hal ini bertujuan agar para PKL tidak lagi berjualan di trotoar. Dalam pelaksanaannya, sentra PKL berada dibawah naungan Dinas Koperasi dan UMKM (Dinkop UMKM) Kota Surabaya dalam menyiapkan bangunan yang layak dengan penataan yang rapi, lengkap dengan unsur keindahan yang ditonjolkan.

Dinkop UMKM berharap bahwa sentra PKL dapat menjadi ikon kota yang baik sehingga dapat memunculkan kepercayaan pihak luar untuk berinvestasi. Hingga saat ini, Kota Surabaya sudah memiliki 42 sentra PKL atau sekarang dikenal dengan sentra wisata kuliner. Penataan ini telah berhasil memindahkan para PKL ke tempat yang lebih layak. Sehingga tidak heran jika Pemerintah Kota Surabaya, menurut Dinas Koperasi dan UMKM pada tahun 2013, dijadikan acuan kota lain dalam melakukan penataan PKL.

Menurut Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2012 tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima, pada BAB I pasal 1 menjelaskan bahwa Pedagang Kaki Lima (PKL) yaitu pelaku usaha yang berdagang dengan menggunakan sarana usaha bergerak maupun tidak bergerak dan menggunakan sarana prasarana

milik pemerintah atau swasta yang bersifat sementara.³ Dari pengertian tersebut menunjukkan bahwa salah satu karakteristik PKL yaitu berjualan di pinggir jalan, sehingga hal tersebut menimbulkan suatu masalah yang perlu mendapat perhatian khusus dari pemerintah. Beberapa tahun belakangan ini Pemerintah Kota Surabaya melakukan penataan besar-besaran untuk menertibkan para PKL yang kerap kali mengganggu aktivitas masyarakat di jalan.

*“The purpose of the establishment of culinary centers in the city of Surabaya is to stimulate the economy of the citizens and support tourism activities in the city of Surabaya. The center of culinary tourism is under the Office of Cooperatives and Small and Medium Enterprises (Dinkop and UMKM) of Surabaya City”.*⁴

Tujuan dari didirikannya SWK menurut kutipan di atas yaitu untuk meningkatkan perekonomian warga sekaligus pariwisata kota dengan memperhatikan pengelolaan sumber daya manusia, produksi, serta keuangan. Penataan sentra dilakukan setelah Pemerintah Kota Surabaya mendirikan 44 Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Surabaya, terhitung sampai tahun 2018 lalu. Sentra PKL khususnya Sentra Wisata Kuliner (SWK) ini merupakan salah satu solusi dari permasalahan PKL di Kota Surabaya,

³ Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia, “Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima” BAB I Pasal 1 (Jakarta, n.d.), <https://peraturan.go.id/common/dokumen/bn/2012/bn607-2012.pdf>; diakses pada 23 Juni 2022.

⁴ Thyophoida W.S Panjaitan, Y Budi Hermanto, and Maria Widyastuti, “Analysis Marketing Strategies at Culinary Tourism Centers,” *Humanities & Social Sciences Reviews* 8 (2020): 725–732.

dimana bangunan ini diupayakan agar aktivitas PKL dalam menjajakan dagangannya lebih sehat, layak, dan terjamin.

Dari jumlah 44 sentra PKL yang menampung sekitar 1.300 pedagang binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya, nampaknya menimbulkan masalah yang lebih darurat lagi. Bagaimana tidak, segala upaya dan anggaran besar yang telah digelontorkan oleh Pemerintah Kota Surabaya belum terserap secara sempurna. Dukungan anggaran sangat indispensable bagi terselenggaranya kegiatan pelayanan publik. Karena dukungan anggaran ini sudah disiapkan sejak masa penyusunan Rencana Pembangunan Jangka Panjang dan Menengah Daerah (RPJPD dan RPJMD).⁵

2. Landasan Hukum Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Adapun landasan hukum yang mengatur mengenai adanya Sentra Wisata Kuliner ini, antara lain:

- a. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 17 Tahun 2003 tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- b. Keputusan Walikota Surabaya Nomor 17 Tahun 2004 tentang Pelaksanaan Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 17 Tahun 2003 tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- c. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata.

⁵ Ayu Wandan Sari and Meirinawati Meirinawati, "Manajemen strategi program Sentra Wisata Kuliner Urip Sumoharjo Oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya," *Publika*, January 14, 2021, 105–18, <https://doi.org/10.26740/publika.v9n1.p105-118>.

- d. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 2 Tahun 2013 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Nomor 13 Tahun 2010 tentang Retribusi Pemakaian Kekayaan Daerah.
 - e. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 9 Tahun 2014 tentang Penyediaan Ruang Bagi Pedagang Kaki Lima Di Pusat Perbelanjaan dan Pusat Perkantoran di Kota Surabaya.
 - f. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 12 Tahun 2014 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Surabaya Tahun 2014 – 2034. (Pasal 53 dan Alinea 8 Pasal 56)
 - g. Salinan Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2015 Tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan.
 - h. Peraturan Walikota Kota Surabaya Nomor 28 Tahun 2020 tentang Pedoman Tatanan Normal Baru Pada Kondisi *Pandemic Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19) Di Kota Surabaya.
 - i. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 1 Tahun 2021 tentang Pemberdayaan Usaha Mikro.
3. Program Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Adapun program yang dikembangkan oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya, antara lain:

- a. Bekerjasama dengan *Chef Professional* yang ada di hotel, untuk mengedukasi para pelaku usaha mengenai kekurangan dari masakannya, serta memberikan masukan agar masakannya menjadi lebih lezat.

- b. Chef juga memberikan arahan kepada para pelaku usaha untuk membuat menu makanan yang lebih inovatif guna menarik minat konsumen untuk membelinya.
- c. Melakukan sosialisasi dengan adanya pendampingan dari kecamatan setempat untuk memberikan legalitas jika itu dibutuhkan.
- d. Melakukan sosialisasi mengenai *Cleanliness, Healthy, Safety, dan Enviromental Sustainability (CHSE)*.
- e. Pembangunan Sentra Wisata Kuliner (SWK) agar lebih menarik dan *instagramable* dan menyediakan tempat bermain untuk para balita.
- f. Semua pelaku usaha sudah di edukasi mengenai memasarkan produknya secara digital oleh Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) yang sudah bisa terintegrasi dengan Go-Food, Grab Food, dan Shopee Food.
- g. Bekerja sama dengan Universitas Ciputra (UC) dalam pembuatan *Memorandum of Understading (MoU)* selama 1 tahun untuk pembinaan.
- h. Menggunakan menu Sinergi dengan menggunakan aplikasi loyal yang dapat terintegrasi melalui HandPhone dengan cara *scan barcode* yang telah tersedia di semua meja.
- j. Pembayaran dapat menggunakan *Cashless*.
- k. Ada yang menerapkan *single cashier*.

- l. Yang terbaru yaitu berkolaborasi dengan *Surabaya Creative Network* (SCN) dalam pengembangan *branding* Sentra Wisata Kuliner untuk mengaktivasi kawasan Kota Surabaya.
- m. Selain itu bekerja sama dengan DKRTH, DPUBMP Surabaya, dan Propan untuk lebih dapat mewujudkan konsep SWK yang lebih fresh dan baru.
- n. Warga dipersilahkan datang ke Dinas Perdagangan Surabaya untuk memenuhi persyaratan kepengurusan sertifikasi halal
- o. Pengajuan sertifikasi halal melalui program fasilitasi Pemerintah Kota Surabaya gratis atau tidak dipungut biaya sama sekali.
- p. Memaksimalkan media sosial seperti Instagram, Facebook, Youtube, dan lain sebagainya
- q. Membangun mitra dengan *platform* pencarian restoran seperti *foodsensitive*, food vlogger, pergikuliner, tripadvisor, dan lain sebagainya
- r. Memberikan pelatihan fotografi pada produk makanan dan minuman untuk memaksimalkan konten media digital
- s. Memaksimalkan peran *local guides* dalam memberikan rating dan review yang baik di google.
- t. Memberikan pelatihan membuat website dan memaksimalkan SEO (*Search Engine Optimalization*)

B. Penyajian Data

Berikut Data Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang ada di Kota Surabaya, yaitu:

Tabel 3.1
Penyajian Data

No	Bangunan	Alamat	Luasan
1.	SWK Urip Sumoharjo	Jl. Urip Sumoharjo No. 24	500M2
2.	SWK Penjaringan Sari	Jl. Raya Pandugo	611.11 M2
3.	SWK Terminal Manukan	Jl. Candi Lontar	488 M2
4.	SWK Ketabang Kali	Jl. Inspeksi Ketabang Kali	569,30M2
5.	SWK Sukomanunggal	Jl. Raya Sukomanunggal	387,60M2
6.	SWK Wiyung	Jl. Menganti Wiyung	387,60M2
7.	SWK Putro Agung	Jl. Alun-Alun Rangkah	387,60M2
8.	SWK Indrapura	Jl. Bubutan 147 C/ Indrapura	630 M2
9.	SWK Taman Prestasi	Jl. Ketabang Kali	630M2
10.	SWK Gayungan	Jl. Masjid Agung Timur No. 2	945,75M2
11.	SWK Karah	Jl. Karah Kebon Agung No. 1	1092M2
12.	SWK Sememi	Jl. Raya Sememi	232.5M2
13.	SWK Kandangan	Jl. Raya Tengger	500,17M2

14.	SWK Babat Jerawat	Jl. Raya Babat Jerawat	1.412.00 M2
15.	SWK Lidah Wetan	Jl. Raya Menganti	504 M2
16.	SWK Lidah Kulon	Jl. Raya Lidah Kulon No. 5	430 M2
17.	SWK Pondok Maritim	Jl. Pondok Maritim	687,05 M2
18.	SWK Jambangan	Jl. Raya Kebonsari Tengah	861.60 M2
19.	SWK Manukan Lor	Jl. Manukan Lor IV	482.98 M2
20.	SWK Pegirian	Jl. Pegirian	939,30 M2
21.	SWK Semolowaru	Jl. Semolowaru	611.11 M2
22.	SWK Dukuh Menanggal	Jl. Dukuh Menanggal	549.27 M2
23.	SWK RMI Kebun Bibit	Jl. Ngagel Jaya Selatan	660 M2
24.	SWK Krembangan	Jl. Kasuari	296,20 M2
25.	SWK Siwalankerto	Jl. Siwalankerto	470 M2
26.	SWK Gunung Anyar	Jl. Gunung Anyar Sawah	510 M2
27.	SWK Deles Merr	Jl. Arif Rahman Hakim	890 M2
28.	SWK Jajar Tunggal	Jl. Menganti Kramat	342 M2

29.	SWK Kembang Kuning	Jl. Kembang Kuning	180 M2
30.	SWK Wonorejo	Jl. Kendal Sari	350,75 M2
31.	SWK Tandés	Komplek Perumnas Balongsari	150 M2
32.	SWK Klampis Ngasem	Jl. Ir Soekarno	387 M2
33.	SWK Balas Klumprik	Jl. Balas Klumprik	560 M2
34.	SWK Tanah Merah	Jl. Tanah Merah	538 M2
35.	SWK Mulyorejo	Jl. Sutorejo	624 M2
36.	SWK Bratang Binangun	Jl. Bratang Binangun	2000 M2
37.	SWK Dharmawangsa	Jl. Raya Dharmawangsa	387,60 M2
38.	SWK Dharma Husada	Jl. Prof. Dr. Moestopo	350 M2
39.	SWK Convention Hall	Jl. Arif Rahman Hakim	890 M2
40.	SWK Kapas Krampung	Jl. Karang Asem	148 M2
41.	SWK Bentul	Jl. Bentul	227.5 M2
42.	SWK Keputih	Jl. Keputih timur	500 M2
43.	SWK Kendung	JL. Raya Kendung	213.63 M2
44.	SWK Rungkut Kidul	Jl. Rungkut Asri	248 M2
45.	SWK Embong Sawo	Jl. Embong Sawo No 20	220 M2

46.	SWK Sawah Pulo	Jl. Sawah Pulo (dekat SMPN 11)	627 M2
47.	SWK Sumberejo	Jl. Jawar	486 M2
48.	SWK Studio 25	Jl. Jarak No. 25	481M2
49.	SWK Siola	Jl. Tunjungan	220M2

Sumber : Pak Edi, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya

a. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal ini terletak di Jalan Dukuh Menanggal No.1A, Dukuh Menanggal, Kec. Gayungan, Kota SBY, Jawa Timur 60234. Jam Buka di SWK Dukuh Menanggal ini mulai dari jam 06.00 AM – 18.00 PM di hari Senin-Sabtu menyesuaikan pekerja kantoran yang terletak di sekitar SWK Dukuh Menanggal, di dalam SWK Dukuh Menanggal terdapat 21 Stand yang berdiri di dalamnya. Lokasi SWK ini dekat dengan Kawasan Mall City Of Tommorrow, Kantor BNI Graha Pangeran, Kantor Bank Mandiri KCP Dukuh Menanggal, Kantor Dinas Perhubungan Kota Surabaya, dan PT Saraswati Indo Genetech Surabaya. Letaknya yang strategis membuat SWK ini ramai pada jam-jam tertentu apalagi pada waktu makan siang sudah bisa dipastikan sangat ramai pengunjung sehingga susah untuk mencari tempat duduk.

SWK ini dibangun untuk merelokasi para Pedagang Kaki Lima (PKL) yang berjualan disekitar Dukuh Menanggal, agar para PKL mempunyai tempat untuk mencari rezeki dan tempat itu menjadi lebih bersih, higienis, serta terjamin kualitas makanannya. Umumnya yang banyak ditemui yaitu para pedagang kaki lima (PKL) di taman, di

depan sekolah-sekolah, di depan swalayan, bahkan di tepi-tepi jalan. Tak hanya itu, ada juga yang rela membawa anak saat berdagang di tepijalan yang berbahaya. Para PKL tersebut mendagangkan produknya hingga ke tepi jalan sebagai sumber mata pencaharian keluarga. Namun pada satu sisi, keberadaan para PKL ini dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi sebagian kebutuhannya yang tidak bisa disediakan oleh jasa sektor formal.



Gambar 3 1
SWK Dukuh Menanggal

b. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Jambangan

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Jambangan ini terletak di Jalan. Jambangan Kebon Agung No 71A Jambangan, Kota Surabaya. Jam buka SWK ini mulai 08.00 AM – 22.00 PM pada hari senin sampai dengan minggu. Di SWK ini terdapat 29 Stand yang berdiri, selain itu di SWK Jambangan terdapat Tempat untuk daur ulang serta sangat dekat dengan masjid hanya sekitar 50m dari SWK tersebut. SWK Jambangan dibangun sangat instagramable, mempunyai tempat untuk berfoto-foto serta taman bermain serta sering digunakan sebagai tempat untuk senam, pengabdian masyarakat, gathering, dan rekreasi untuk anak TK. Lokasi SWK Jambangan ini sangat mudah di jangkau, parkir motor dan mobil yang luas, view dari SWK ini berupa taman dome, menunya juga sangat bervariasi, harga yang terbilang relative murah, dan free wifi.

SWK ini dibangun atas dasar banyaknya PKL yang berada di pinggir-pinggir sepanjang jalan Jambangan sampai dengan kebonsari. Dimana kehadiran para PKL ini memang memberikan keuntungan bagi penyedia barang dan jasa yang diperlukan masyarakat kelas bawah. Namun dibalik itu, terdapat permasalahan-permasalahan yang disebabkan oleh keberadaan PKL yang tidak semestinya. Diantaranya seperti kebersihan dan keindahan kota menjadi terganggu, jalannya lalu lintas menjadi tidak lancar, menghambat aktivitas pejalan kaki di atas trotoar, dan membuat pengendara merasa tidak nyaman sehingga menimbulkan macet pada jam berangkat dan pulang kerja.



Gambar 3.2
SWK Jambangan

c. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Bratang Binangun

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Bratang Binangun ini terletak di Jalan. Raya Manyar No. 80A, Baratajaya Kec. Gubeng, Kota Surabaya

Jawa Timur 60284. Jam buka SWK ini pada pukul 10.00 – 22.00 di hari senin sampai dengan minggu. Di SWK ini berdiri cukup banyak stand yaitu 40 stand yang ada di SWK ini, selain itu di SWK ini didesain ada panggung untuk mengadakan mini konser guna menghibur para pengunjung yang datang. Lokasi SWK ini sangat dekat dengan Ruko RMI yang terdapat banyak sekali kantor-kantor maupun bank serta dekat juga tempat wisata taman flora bratang Surabaya, ada juga pasar hewan, banyak sekali penjual bunga-bunga, showroom mobil, polsek gubeng, dan gereja jawi wetan jemaat ngagel.

SWK ini dibangun guna merelokasi PKL di sekitar Ngagel, Bratang, Manyar sampai dengan Pucang. Tujuan didirikannya SWK Bratang ini untuk meningkatkan perekonomian warga sekaligus menjadi pariwisata kota dengan memperhatikan pengelolaan sumber daya manusia, produksi, serta keuangan.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A



Gambar 3.3
SWK Bratang Binangun

d. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dharmawangsa

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dharmawangsa ini terletak di Jalan Dharmawangsa I, Airlangga Kec. Gubeng Kota Surabaya 60286. Jam buka SWK ini pada pukul 08.00 – 00.00 di hari senin sampai dengan minggu. Di SWK ini berdiri 21 stand makanan dan minuman dan 4 stand produk oleh-oleh. SWK ini berdiri dekat dengan Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soetomo, Husada Utama Hospital, Universitas Airlangga kampus A dan B, Graha Amerta, Lapangan Hoki Dharmawangsa, dan PDAM Surya Sembada Kota Surabaya.

SWK ini dibangun untuk merelokasi para PKL yang ada disekitar wilayah tersebut guna meminimalisir kemacetan yang terjadi di daerah itu,

serta untuk mengelola tata keindahan kota Surabaya agar tidak terlihat kotor dan kumuh.



Gambar 3.4
SWK Dharmawangsa

e. Sentra Wisata Kuliner (SWK) Taman Prestasi

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Taman Prestasi ini terletak di Jalan. Ketabang Kali Nomor. 10 Ketabang, Kecamatan Genteng Kota Surabaya 60272. Jam buka SWK ini pada pukul 08.00 – 21.30 dan buka pada hari senin sampai dengan minggu. Di SWK Taman Prestasi ini terdapat 35 stand makanan dan minuman, SWK ini sangat dekat dengan Alun-alun Kota Surabaya, Gedung DPRD Kota Surabaya, Garden Palace Hotel, perkantoran di jalan pemuda, Balaikota Surabaya, dan Grand City Surabaya. SWK ini mulai rame karena di Surabaya terdapat wisata perahu kalimas yang dapat naik melalui taman prestasi di sebelah SWK ini.

SWK ini dibangun untuk merelokasi PKL yang berjualan sembarangan disekitar lokasi tersebut sehingga membuat Kota Surabaya

tidak indah lagi apalagi sangat dekat dengan Kantor Walikota Kota Surabaya.



Gambar 3.5
SWK Taman Prestasi

C. Penyajian Data Responden

Dalam penyajian data, peneliti akan memaparkan data penelitian untuk menjawab rumusan masalah pada penelitian ini. Peneliti akan menyajikan data mengenai Strategi Sertifikasi Halal di Kota Surabaya : Studi Kasus Produk Makanan Dan Minuman di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, Jambangan, Bratang Binangun, Dharmawangsa, dan Taman Prestasi. Data wawancara di dapatkan dari hasil wawancara dengan 21 responden, sebagai berikut:

Tabel 3.2
Penyajian Data Responden

Responden Ke-	Nama	Usia	Keterangan
1.	Bapak Edi Wiyono	52 Tahun	Ketua Pengelola Sentra Wisata Kuliner se-Kota Surabaya
2.	Bapak Teguh	54 Tahun	Staff Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya
3.	Ibu Nurul Qomariyah	46 Tahun	Fasilitator Sertifikasi Halal dari Dinas Perdagangan Surabaya
4.	Dra. Ummu Choiriyah Hanum	49 Tahun	KASI Produk Halal, Pembinaan Syariah dan Sistem Informasi Urusan Agama Islam
5.	Bapak Mirza	38 Tahun	KASI Quraisy Kanwil Kemenag Jawa Timur
6.	Ibu Ita	45 Tahun	Staff JFU Pencyar Kemenag Surabaya
7.	Dr. dr. Siti Nur Husnul Yusmiati., STP., M. Kes	55 Tahun	Ketua LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur
8.	Nurita Widyakusuma	27 Tahun	Peserta Coaching Clinic 1 BPJPH
9.	Ibu Nurul Setyowati	38 Tahun	Peserta Coaching Clinic 1 BPJPH

10.	Ibu Nia	55 Tahun	Pedagang SWK Taman Prestasi
11.	Ibu Tatik	48 Tahun	Pedagang SWK Taman Prestasi
12.	Bapak Untung	49 Tahun	Pedagang SWK Dharmawangsa
13.	Ibu Muzayyah	42 Tahun	Pedagang SWK Dharmawangsa
14.	Ibu Minarni	49 Tahun	SWK Jambangan
15.	Mbak Tata	35 Tahun	Ketua Pengelola SWK Jambangan
16.	Ibu Rukiyah	54 Tahun	SWK Jambangan
17.	Pak Choliq	47 Tahun	Ketua Pengelola SWK Bratang Binangun
18.	Bapak Jerry	55 Tahun	SWK Bratang Binangun
19.	Mbak Icha	29 Tahun	SWK Baratang Binangun
20.	Ibu Oktavia	36 Tahun	Ketua Pengelola SWK Dukuh Menanggal
21.	Ibu Lilik	41 Tahun	SWK Dukuh Menanggal

Sumber : Data Diolah, 2022

Pada tabel 3.2 memaparkan data responden yang telah diwawancarai untuk mendapatkan informasi terkait Strategi Sertifikasi Halal di Kota Surabaya : Studi Kasus Produk Makanan dan Minuman di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi. Responden memberikan informasi dalam bentuk wawancara dan dokumentasi yang

dilaksanakan secara langsung agar peneliti mendapatkan informasi dengan baik dan dapat dipertanggung jawabkan secara akademik.

D. Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya.

Sertifikasi Halal sangat dianjurkan oleh Majelis Ulama Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Strategi yang dilakukan pada produk makanan dan minuman di seluruh Sentra Wisata Kuliner (SWK) seluruh Kota Surabaya tidak luput dari adanya peran Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya untuk meningkatkan perekonomian dari masyarakat atau yang biasa disebut dengan pelaku usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK).

Strategi yang digunakan untuk sertifikasi ini adalah membebaskan biaya kepengurusan sertifikasi halal untuk para pelaku usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK), memberikan wadah atau tempat untuk memperoleh dan menanyakan tentang pentingnya sertifikasi halal untuk produk mereka, memberikan layanan pendaftaran kepengurusan sertifikasi halal untuk para pelaku usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK), selalu mengingatkan betapa pentingnya produk mereka memperoleh sertifikasi dan label halal, dan menjanjikan mereka untuk segera mengurus sertifikasi halal untuk menarik minat konsumen agar lebih terjamin kehalalan produk makanan dan minuman yang mereka makan serta itu juga dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Strategi yang dilakukan pada setiap SWK sangatlah berbeda meskipun mempunyai payung yang sama yaitu Pemerintah Kota Surabaya bersama

dengan Dinas Koperasi dan UMKM. Strategi ini biasanya di pelopori oleh ketua sentra yang kemudian mensosialisasikan kepada para pelaku usaha agar mencapai hasil yang diinginkan oleh kedua belah pihak dan menguntungkan bagi mereka, maka dari itu ada yang SWK yang mau menerima kritik dan saran dari konsumen dan ada juga SWK yang menolak mentah-mentah, semua itu tergantung dari Sumber Daya Manusia itu sendiri.

SWK Dukuh Menanggal memiliki strategi yang diyakini bisa membangkitkan perekonomian dari para pelaku usaha untuk saat ini dan di masa yang akan datang. Ketua SWK sangat bisa membawa dan mengatur serta memberi masukan kepada para pelaku usaha agar mereka lebih maju dan berkembang. Strategi dalam menghadapi adanya kewajiban sertifikasi halal ini mereka sangat menyambut baik jika memang itu diwajibkan dan diperlukan untuk tujuan agar perekonomian mereka bisa kembali dan mereka bisa membangun kepercayaan dari konsumen. Ketua dari SWK ini sendiri akan mensosialisasikan dan mengadakan rapat dengan para pelaku usaha untuk membahas mengenai sertifikasi halal.

Berbeda dengan SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan juga memiliki strategi yang dibidang cukup menarik perhatian karena dari mereka sendiri menganggap dari BPOM saja sudah cukup tidak perlu sertifikasi halal. Tetapi dari ketua SWK Jambangan sendiri menyebutkan akan mensosialisasikan juga mengenai sertifikasi halal jika memang ada perintah dari Pemerintah Kota Surabaya atau Dinas Koperasi dan UMKM. Mereka akan dengan senang hati menerima perubahan itu karena dapat meningkatkan

perekonomian mereka karena terdampak Covid-19 selama dua tahun terakhir ini, dan ini waktunya mereka memulai lembaran baru dengan mengikuti saran dan anjuran dari para Pengelola.

Uniknya dari SWK Bratang Binangun ini, para pelaku usaha tidak menganggap sertifikasi halal ini sebagai hal yang penting karena yang terpenting bagi mereka bagaimana cara mengumpulkan pundi-pundi rupiah. Ketua SWK Bratang Binangun sendiri juga memiliki strategi dalam menghadapi sertifikasi halal, beliau pun menyebutkan jika susah untuk mengajak para pelaku usaha untuk bangkit dan memperoleh kepercayaan dari konsumen khususnya konsumen muslim. Bahkan strategi yang sudah mulai diterapkan yaitu mensosialisasikan mengenai adanya sertifikasi halal yang dibuat oleh Pemerintah Kota Surabaya secara gratis, mereka pun acuh dan tidak memperdulikan hal tersebut.

SWK Dharmawangsa ini rata-rata para pelakunya sudah memiliki sertifikasi halal, karena Ketua SWK Dharmawangsa telah melakukan perkumpulan pada setiap satu bulan sekali membahas rancangan dan program Sertifikasi Halal sangat dianjurkan oleh Majelis Ulama Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Strategi yang dilakukan pada produk makanan dan minuman di seluruh Sentra Wisata Kuliner (SWK) seluruh Kota Surabaya tidak luput dari adanya peran Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya untuk meningkatkan perekonomian dari masyarakat atau yang biasa disebut dengan pelaku usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK).

Strategi yang digunakan untuk sertifikasi ini adalah membebaskan biaya kepengurusan sertifikasi halal untuk para pelaku usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK), memberikan wadah atau tempat untuk memperoleh dan menanyakan tentang pentingnya sertifikasi halal untuk produk mereka, memberikan layanan pendaftaran kepengurusan sertifikasi halal untuk para pelaku usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK), selalu mengingatkan betapa pentingnya produk mereka memperoleh sertifikasi dan label halal, dan menjanjikan mereka untuk segera mengurus sertifikasi halal untuk menarik minat konsumen agar lebih terjamin kehalalan produk makanan dan minuman yang mereka makan serta itu juga dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Strategi yang dilakukan pada setiap SWK sangatlah berbeda meskipun mempunyai payung yang sama yaitu Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM. Strategi ini biasanya di pelopori oleh ketua sentra yang kemudian mensosialisasikan kepada para pelaku usaha agar mencapai hasil yang diinginkan oleh kedua belah pihak dan menguntungkan bagi mereka, maka dari itu ada yang SWK yang mau menerima kritik dan saran dari konsumen dan ada juga SWK yang menolak mentah-mentah, semua itu tergantung dari Sumber Daya Manusia itu sendiri.

SWK Dukuh Menanggal memiliki strategi yang diyakini bisa membangkitkan perekonomian dari para pelaku usaha untuk saat ini dan di masa yang akan datang. Ketua SWK sangat bisa membawa dan mengatur serta memberi masukan kepada para pelaku usaha agar mereka lebih maju dan

berkembang. Strategi dalam menghadapi adanya kewajiban sertifikasi halal ini mereka sangat menyambut baik jika memang itu diwajibkan dan diperlukan untuk tujuan agar perekonomian mereka bisa kembali dan mereka bisa membangun kepercayaan dari konsumen. Ketua dari SWK ini sendiri akan mensosialisasikan dan mengadakan rapat dengan para pelaku usaha untuk membahas mengenai sertifikasi halal.

Berbeda dengan SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan juga memiliki strategi yang terbilang cukup menarik perhatian karena dari mereka sendiri menganggap dari BPOM saja sudah cukup tidak perlu sertifikasi halal. Tetapi dari ketua SWK Jambangan sendiri menyebutkan akan mensosialisasikan juga mengenai sertifikasi halal jika memang ada perintah dari Pemerintah Kota Surabaya atau Dinas Koperasi dan UMKM. Mereka akan dengan senang hati menerima perubahan itu karena dapat meningkatkan perekonomian mereka karena terdampak Covid-19 selama dua tahun terakhir ini, dan ini waktunya mereka memulai lembaran baru dengan mengikuti saran dan anjuran dari para Pengelola.

Uniknya dari SWK Bratang Binangun ini, para pelaku usaha tidak menganggap sertifikasi halal ini sebagai hal yang penting karena yang terpenting bagi mereka bagaimana cara mengumpulkan pundi-pundi rupiah. Ketua SWK Bratang Binangun sendiri juga memiliki strategi dalam menghadapi sertifikasi halal, beliau pun menyebutkan jika susah untuk mengajak para pelaku usaha untuk bangkit dan memperoleh kepercayaan dari konsumen khususnya konsumen muslim. Bahkan strategi yang sudah mulai

diterapkan yaitu mensosialisasikan mengenai adanya sertifikasi halal yang dibuat oleh Pemerintah Kota Surabaya secara gratis, mereka pun acuh dan tidak memperdulikan hal tersebut.

SWK Dharmawangsa ini rata-rata para pelaku usahanya sudah memiliki sertifikasi halal, karena Ketua SWK Dharmawangsa telah melakukan perkumpulan pada setiap satu bulan sekali membahas rancangan dan program yang telah disosialisasikan Pemerintah Kota Surabaya bersama Dinas Koperasi dan UMKM . SWK Dharmawangsa sendiri sudah sangat yakin dengan adanya sertifikasi halal ini dapat membuat kepercayaan konsumen khususnya konsumen muslim akan selalu kembali dan percaya bahwa makanan yang mereka makan sudah terbebas dari zat berbahaya dan bahan-bahan yang dianggap haram menurut syariat Islam.

SWK Taman Prestasi ini juga sudah mendapat arahan dan sosialisasi dari Ketua SWK mengenai sertifikasi halal ini. Strategi yang dilakukan oleh Ketua SWK Taman Prestasi ini, seperti memberikan pengarahan bahwa sertifikasi halal ini mampu membuat para konsumen semakin percaya dengan produk makanan dan minuman di SWK mereka lalu Ketua SWK Taman Prestasi juga memberitahukan bahwa adanya kepengurusan sertifikasi halal gratis yang dilakukan oleh Pemerintah Kota Surabaya, maka dari itu mereka berbondong-bondong datang ke balaikota untuk mengurus sertifikasi halal tersebut. Namun sayangnya, kuota tersebut penuh sehingga para pelaku usaha menunggu adanya kepengurusan sertifikasi halal gratis yang dilaksanakan oleh Pemerintah Kota Surabaya.

E. Kebijakan Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Implementasi mengacu pada tindakan untuk mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan dalam suatu keputusan. Tindakan tersebut berusaha untuk mengubah keputusan-keputusan tersebut menjadi pola-pola operasional serta berusaha mencapai perubahan-perubahan besar atau kecil sebagaimana yang telah diputuskan sebelumnya. Implementasi pada hakekatnya juga upaya pemahaman apa yang seharusnya terjadi setelah sebuah program dilaksanakan. Berdasarkan penjelasan dan pengertian implementasi maka dapat ditarik kesimpulan bahwa awalnya program merupakan sesuatu yang harus ada demi tercapainya kegiatan implementasi. Selanjutnya adanya kelompok yang menjadi sasaran program sehingga kelompok menjadi ikut dilibatkan dan membawa hasil dari program yang dijalankan dan adanya program dan peningkatan dalam kehidupannya. Program akan menunjang implementasi, karena dalam program tersebut telah dimuat berbagai aspek yaitu:

- 1) Adanya tujuan yang ingin dicapai.
- 2) Adanya kebijaksanaan-kebijaksanaan yang diambil dalam mencapai tujuan.
- 3) Adanya aturan-aturan yang harus dipegang dan prosedur yang harus dinilai.
- 4) Adanya strategi dalam pelaksanaan.
- 5) Proses persiapan implementasi setidaknya menyangkut beberapa hal penting yakni:
 - 6) Penyiapan sumber daya, unit dan metode;

- 7) Penerjemahan kebijakan menjadi rencana dan arahan yang dapat diterima dan dijalankan;
- 8) Penyediaan layanan, pembayaran dan hal lain secara rutin. Dalam prakteknya implementasi program sering mendapatkan masalah-masalah baru yaitu umumnya disebabkan kesenjangan-kesenjangan antara waktu penetapan atau kebijaksanaan dengan pelaksanaannya. Sehingga organisasi yang mengoperasikan implementasi program memiliki kemampuan yang tinggi dalam menjalankannya. Organisasi yang mengoperasikan implementasi program harus memiliki hirarki dalam kepengurusannya. Jadi program dapat dikatakan sebagai kebijaksanaan yang telah disepakati dan dikomunikasikan untuk dilaksanakan dari atas hingga ke bawah. Keberhasilan kebijakan atau program juga dikaji berdasarkan perspektif proses implementasi dan perspektif hasil. Pada perspektif proses, program pemerintah dikatakan berhasil jika pelaksanaannya sesuai dengan petunjuk dan ketentuan pelaksanaan yang dibuat oleh pembuat program yang mencakup antara lain cara pelaksanaan, agen pelaksana, kelompok sasaran dan manfaat program. Sedangkan pada perspektif hasil, program dapat dinilai berhasil manakala program membawa dampak seperti yang diinginkan. Suatu program mungkin saja berhasil jika dilihat dari sudut proses, tetapi boleh jadi gagal jika ditinjau dari dampak yang dihasilkan, atau sebaliknya.

Kebijakan dari Pemerintah Kota Surabaya dalam melaksanakan sertifikasi halal ini bisa dikatakan masih jauh dari kata sempurna atau masih

belum memiliki tujuan dan arah untuk sertifikasi halal pada para pelaku usaha produk makanan dan minuman. Seharusnya Pemerintah Kota Surabaya harus mendukung adanya sertifikasi halal ini karena 30% pendapatan tertinggi berasal dari produk makanan dan minuman.

Adanya kebijakan dimaksudkan untuk Pemerintah Kota Surabaya harus mulai tegas dalam sertifikasi halal untuk para pelaku usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK) dikarenakan hal tersebut menjadi penting mengingat masyarakat Indonesia khususnya di Kota Surabaya mayoritas muslim maka dengan adanya sertifikasi halal dapat meningkatkan pendapatan para pelaku usaha.

Pemerintah Kota Surabaya harus memiliki kebijakan kepada para pelaku usaha, dengan cara:

- 1) Membebaskan biaya kepengurusan sertifikasi halal, dan biaya tersebut dibebankan kepada Pemerintah Kota Surabaya.
- 2) Pemerintah Kota memberikan intensif untuk kepengurusan sertifikasi halal yang dana tersebut sudah dianggarkan dalam rencana strategis tahunan dari Pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya.
- 3) Peran Pemerintah Kota Surabaya sangat dibutuhkan dalam kelancaran sertifikasi halal.
- 4) Pemerintah Kota Surabaya sebagai pihak yang bertanggung jawab secara penuh harusnya melakukan upaya edukasi dan pelatihan mengenai sertifikasi halal agar dapat berkesinambungan dengan rencana strategis

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Berdasarkan data hasil Survei Ekonomi Jawa Timur Tahun 2016, jumlah UMKM di Kota Surabaya mencapai 385.054 usaha. Karena itu, dalam rangka mengembangkan para pengusaha mikro tersebut, Pemerintah Kota Surabaya melakukan berbagai intervensi untuk membantu akselerasi para pengusaha mikro naik ke tingkat yang lebih tinggi. Beberapa kegiatan intervensi yang telah dilaksanakan antara lain fasilitasi pendaftaran merek, sertifikasi halal, pelatihan, kemitraan/kerjasama dengan pihak ketiga, maupun fasilitasi kegiatan promosi berupa pameran/gelar produk. Jumlah UMKM binaan Pemerintah Kota Surabaya berdasarkan intervensi yang dilakukan bisa dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3.3

UMKM Kota Surabaya berdasarkan Intervensi Tahun 2016-2020

Intervensi	2016	2017	2018	2019	2020
Merek	N/A	150	118	250	140
Halal	N/A	60	105	200	70
Pelatihan UMKM	N/A	280	448	769	88
Fasilitas Kemitraan/Kerjasama	N/A	11	156	45	187
Pameran/Bazar/Gelar Produk	N/A	962	897	893	9
TOTAL	N/A	1493	1781	2237	534

Sumber : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Pemerintah Kota Surabaya Tahun 2021-2026

Dinas Perdagangan (Disdag) Kota Surabaya terus mendukung para pelaku usaha Mikro dalam mengembangkan bisnisnya supaya bisa naik level ke kategori Kecil dan Menengah bahkan lebih. Produk yang aman dan

berkualitas pun menjadi keharusan. Untuk itu, salah satu upaya Disdag ialah membantu pengurusan merk Halal secara gratis.

Anggaran yang diberikan oleh Pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi hanya untuk membantu para pelaku usaha di semua Sentra Wisata Kuliner (SWK) dan tidak ada anggaran dari Pemkot untuk kepengurusan sertifikasi halal, disebutkan juga pada rencana strategis bahwa Pemkot tidak memiliki anggaran untuk sertifikasi halal. Seharusnya Pemkot membuat anggaran APBD/RAB untuk para pelaku usaha baik sentra maupun non-sentra agar segera mengurus sertifikasi halal.

Hasil temuan dari uraian diatas bisa disebutkan bahwa:

- 1) Tidak adanya target sertifikasi halal bagi pelaku usaha untuk melaksanakan kepengurusan sertifikasi halal.
- 2) Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya hanya memfasilitasi sertifikasi halal pada produk UMKM bukan pada Sentra Wisata Kuliner (SWK).
- 3) Tidak adanya rencana strategis yang jelas untuk sertifikasi halal baik dari Pemerintah Kota maupun Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya yang menanggung seluruh Sentra Wisata Kuliner (SWK) se-Surabaya.

F. Implementasi Kebijakan dalam melaksanakan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Menurut hasil penelitian dari Debby Nukeriana yang berjudul “Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan di Kota Bengkulu”, menyusun delapan kriteria dasar dalam sertifikasi halal, yaitu:

1. Kebijakan Halal

- a. Perusahaan harus menetapkan Sistem Jaminan Halal (SJH).
- b. Sistem Jaminan Halal merupakan suatu jaringan kerja yang dimulai dari komitmen manajemen puncak dan prosedur-prosedur yang disusun saling berhubungan, diterapkan, dan dipelihara untuk menghasilkan produk halal, menghindari adanya kontaminasi terhadap produk halal dan tidak adanya produk halal serta menjamin tidak adanya penyimpangan pada proses pengembangan produk atau reformasi atau maklon (perusahaan yang membuat produk ditempat lain).
- c. Sistem Jaminan Halal perusahaan harus didokumentasikan dalam bentuk manual SJH.
- d. Manual SJH harus didokumentasikan secara pisah dari manual sistem yang lain sedangkan prosedur, intruksi kerja dan form dapat diintegrasikan dengan sistem mutu yang lain.⁶

“Kalau tentang kebijakan halal ini, di SWK Dharmawangsa ini semua sudah mbak utusan dari atasan (Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya) langsung saya dan teman lainnya laksanakan, karena untuk kami juga kan adanya begitu jadi kami sangat diuntungkan.”

2. Tim Manajemen Halal

Manajemen merupakan pucak yang harus ditetapkan dalam tim manajemen halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam

⁶ LPPOM MUI, “Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia,” (LPPOM-MUI, 2011), 5/17.

aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggung jawab, dan wewenang yang jelas.

Tim ini dibentuk dari bagian yang terkait dalam aktivitas seperti bagian pembelian, riset dan pengembangan, quality control, produksi dan lain-lain. Semua tim yang terlibat dalam aktivitas kritis wajib memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam menjalankan tugasnya untuk menjaga kehalalan maupun proses produksi dan fasilitasi yang digunakan agar produk akhirnya berstatus halal sebagaimana yang akan diklaim perusahaan untuk dipublikasikan ke konsumen.

“Iya sebagai fasilitator, saya memiliki keterkaitan terhadap pelayanan pengajuan sertifikasi halal yang diajukan oleh pelaku usaha, yang dimana saya memberikan pertolongan serta menindaklanjuti pelayanan dalam rangka membantu memenuhi kebutuhan dan upaya untuk menghubungi sistem sumber baik formal maupun informal.”⁷

3. Pelatihan dan Edukasi

Sebuah perusahaan harus memiliki prosedur tertulis dalam pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilaksanakan minimal enam bulan sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal satu tahun sekali.

“Iya setiap satu tahun sekali atau enam bulan sekali ada pelatihan di hotel yang diberikan pemkot kepada kami (pelaku usaha di SWK)”⁸

⁷ Nurita Widyakusuma, Peran Pendamping Produk Halal, 24 mei 2022.

⁸ Ibu Mazayyah, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

Tetapi dari pelaku usaha di SWK Taman Prestasi menyatakan jika pelatihan belum pernah sama sekali dilakukan selama SWK Taman Prestasi ini.

“Selama SWK ini berdiri sampai sekarang belum ada pelatihan sama sekali dari Dinas Koperasi”⁹

4. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang akan di beri sertifikasi halal tidak boleh berasal dari barang yang haram atau najis. Perusahaan harus memiliki dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

Dalam buku Pedoman Auditing Produk Halal Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), persyaratan bahan meliputi:¹⁰

- a. Semua bahan (bahan baku, bahan pembantu dan bahan penolong) yang digunakan harus halal. Bahan halal adalah bahan yang bersertifikat halal Majelis Ulama Indonesia atau Lembaga lain yang diakui Majelis Ulama Indonesia atau berdasarkan spesifikasi bahan/diagram alir proses produksi bahan dapat digunakan atau merupakan bahan yang tidak kritis.

⁹ Ibu Tatik, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

¹⁰ LPPOM MUI, “Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, 3-4/17.”

- b. Bahan yang berupa intermediet atau *Raw product* tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya.
- c. Perusahaan yang menerapkan pengkodean terhadap bahan atau produk harus dapat menjamin masih dapat ditelusuri dengan jelas baik terhadap bahan yang digunakan, produsen maupun status halal dari masing-masing bahan. Pengkodean harus juga menjamin barang dengan kode yang sama berstatus halal yang sama.
- d. Seluruh bahan baku, tambahan dan penolong yang digunakan perusahaan dan telah disetujui oleh LPPOM MUI didokumentasikan dalam bentuk Daftar Bahan yang ditandatangani oleh pihak perusahaan dan Direktur Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Adapun pengertian bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam suatu produk. Bahan pembantu/penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi tetapi bahan tersebut tidak menjadi bagian dari *ingredient* (komposisi bahan). Sedangkan yang dimaksud dengan bahan tambahan (aditif) adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam produk, untuk menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas produk tersebut.¹¹

“Untuk bahan-bahan yang kami gunakan disini selalu yang bagus dan fresh mbak, kami juga tidak mau mengecewakan pelanggan. Saya menjaga betul makanan yang saya jual disini agar para pembeli

¹¹ LPPOM MUI, 3.

terus datang berulang kali untuk mencicipi masakan saya, seperti kangen begitu mba ketagihan”¹²

5. Produk

Syarat produk yang dapat disertifikasi halal adalah karakteristik produk yang tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan keharamannya berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI). Merk/ nama produk yang didaftarkan untuk diberikan sertifikasi juga tidak boleh menggunakan nama yang mengarah kepada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Produk pangan retail dengan merk yang sama beredar di Indonesia harus didaftarkan keseluruhannya untuk disertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian. Terkhusus untuk restoran semua menu didaftarkan untuk disertifikasi.

“Semua produk disini sudah memiliki sertifikasi halal semua mbak jadi aman, boleh di cek ada label halal dan nomornya jika mbaknya belum percaya, atau nanti saya dikira mengada-ngada”¹³

6. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria

Perusahaan seharusnya mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria produk halal, yaitu tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal dan jika terlanjur dijual maka seharusnya ditarik dari peredaran.

¹² Tatik, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

¹³ Bapak Untung, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

7. Audit Internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali oleh auditor halal internal dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal kemudian disampaikan ke Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

8. Kaji Ulang Manajemen

Manajemen puncak atau wakilnya yang kemudian melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan Sistem Jaminan Halal (JHS) dan merumuskan perbaikan yang berkelanjutan.

G. Implikasi Kebijakan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK)

Kota Surabaya

Setelah semua Sentra Wisata Kuliner (SWK) tersertifikasi halal, maka banyak sekali keuntungan yang akan pelaku usaha dapatkan antara lain:

1. Mampu memberikan jaminan keamanan bagi konsumen, Andai pengusaha mengutamakan keamanan produk, maka produk tersebut akan lebih mudah mendatangkan konsumen. Sebuah produk dengan logo halal pada kemasan jelas akan lebih sering konsumen pilih daripada produk tanpa keterangan halal. Proses dari sertifikasi halal MUI sendiri memang cukup padat dan ketat. Alhasil, pencantuman logo halal benar-benar menjadi jaminan

keamanan buat konsumen. Konsumen tak perlu cemas mengenai kehalalan produk menurut aturan Islam.

2. Peningkatan kepercayaan dari konsumen, Seiring dengan adanya jaminan mutu serta keamanan, tingkat kepercayaan konsumen pada produk tersebut pun akan meningkat. Peluang untuk mendapatkan repeat order dari pembeli akan naik. Bahkan, bukan tidak mungkin lebih mudah mendatangkan konsumen baru. Kita sama-sama tahu bahwa isu mengenai kehalalan suatu produk menjadi perhatian utama belakangan ini. Jangan sampai citra sebuah produk, bahkan *brand*, dapat rusak hanya gara-gara ketidakjelasan status halalannya. Mau sebagus apa pun produknya, sulit rasanya mendapat loyalitas konsumen jika belum halal.
3. Sebagai nilai jual tambahan untuk produk, Bayangkan ada dua produk makanan mie instan yang sama-sama dijual di minimarket. Produk pertama tidak memiliki logo halal pada kemasan, sementara produk kedua mencantumkan logo halal. Kira-kira produk mana yang lebih mungkin konsumen ambil dan beli? Jawabannya tentu saja produk mie instan dengan logo halal pada kemasannya. Maka, itulah manfaat lain dari memiliki sertifikasi halal MUI. Produk menjadi memiliki nilai jual tambahan. Terlebih jika sebuah produk mesti bersaing dengan kompetitor impor yang marak beredar di pasaran.
4. Kesempatan memperluas jangkauan pasar, Andai pengusaha berencana melakukan ekspansi hingga ke luar negeri, memiliki sertifikat halal sangat membantu. Apalagi jika negara-negara yang dituju merupakan negara

dengan mayoritas warga negara beragama Islam. Menjangkau pasar halal secara global dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi pengusaha. Dengan dokumen sertifikasi yang sudah lengkap, jauh lebih mudah memasarkan produk hingga mancanegara. Terlebih saat ini banyak negara mewajibkan pencantuman logo halal untuk produk impor.

Secara harfiah arti kata consumer adalah setiap orang yang menggunakan barang. Tujuan penggunaan barang atau jasa nanti menentukan termasuk kelompok mana pengguna tersebut.⁶ Konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingannya sendiri, keluarga orang lain maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan. (Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen).

Jika ditinjau dari pengaturan hak-hak konsumen dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen, pada Pasal 4 huruf c disebutkan bahwa konsumen memiliki hak untuk mendapatkan informasi yang benar, jelas, dan jujur dan mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Terkait dengan hal tersebut, maka produsen berkewajiban untuk memberikan informasi kepada konsumennya bahwa produk makanan tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Hal ini juga yang mewajibkan setiap produk makanan memiliki label di dalam menentukan produk tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Karena setiap produk makanan juga harus memiliki kepastian hukum terkait hal tersebut. Pemeriksaan produksi dilaksanakan berdasarkan pedoman dan tata cara yang ditetapkan oleh Menteri Agama dengan memperhatikan

pertimbangan dan saran lembaga keagamaan yang memiliki kompetensi di bidang tersebut.

Adanya sertifikasi halal ini mampu meningkatkan pendapatan para pelaku usaha secara drastis dan juga jika melalui order online semacam go-food, grab food, shoppeefood dan sebagainya maka juga akan ikut naik karena itu berdampak dari adanya sertifikat halal yang telah mereka miliki.



BAB IV

ANALISIS DAN PEMBAHASAN DALAM PENELITIAN

Sertifikasi halal adalah suatu sertifikat yang harus dimiliki oleh pelaku usaha baik barang maupun jasa. Sertifikasi halal merupakan bukti bahwa produk makanan dan minuman yang dijual pada Sentra Wisata Kuliner (SWK) aman dan bebas dari bahan yang najis dan haram seperti yang disebutkan pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) mewajibkan semua pelaku usaha sentra maupun non-sentra wajib memiliki sertifikasi halal karena sertifikasi halal juga dapat membangkitkan perekonomian pelaku usaha serta memberikan kepercayaan bagi konsumen khususnya muslim untuk meyakinkan mereka bahwa produk makanan dan minuman yang mereka jual sudah jelas-jelas kehalalannya. Strategi yang diterapkan oleh Pemerintah Kota Surabaya bersama Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya tampaknya masih belum maksimal dan menyeluruh ke seluruh Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Kota Surabaya, maka dari itu peneliti membuat model yang ditujukan kepada Pemerintah Kota Surabaya untuk diterapkan dan diaplikasikan ke seluruh Sentra Wisata Kuliner (SWK) di Kota Surabaya

Hal ini menjadi menarik untuk dianalisis karena strategi apa yang diterapkan oleh Pemerintah Kota untuk menghadapi sertifikasi halal yang sudah mulai diwajibkan oleh BPJPH untuk semua pelaku usaha baik sentra dan non sentra serta semua produk barang dan jasa wajib bersertifikasi halal. Pemerintah Kota Surabaya sendiri bersama Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya ternyata belum memiliki strategi untuk menghadapi sertifikasi halal, maka dari itu sertifikasi halal

harus dimunculkan juga didalam rencana strategis tahunan Kota Surabaya mengenai bagaimana tentang sosialisasi, pelaksanaan, dan anggarannya pun seharusnya sudah direncanakan didalam rencana strategis tahunan baik itu Pemerintah Kota Surabaya atau Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya.



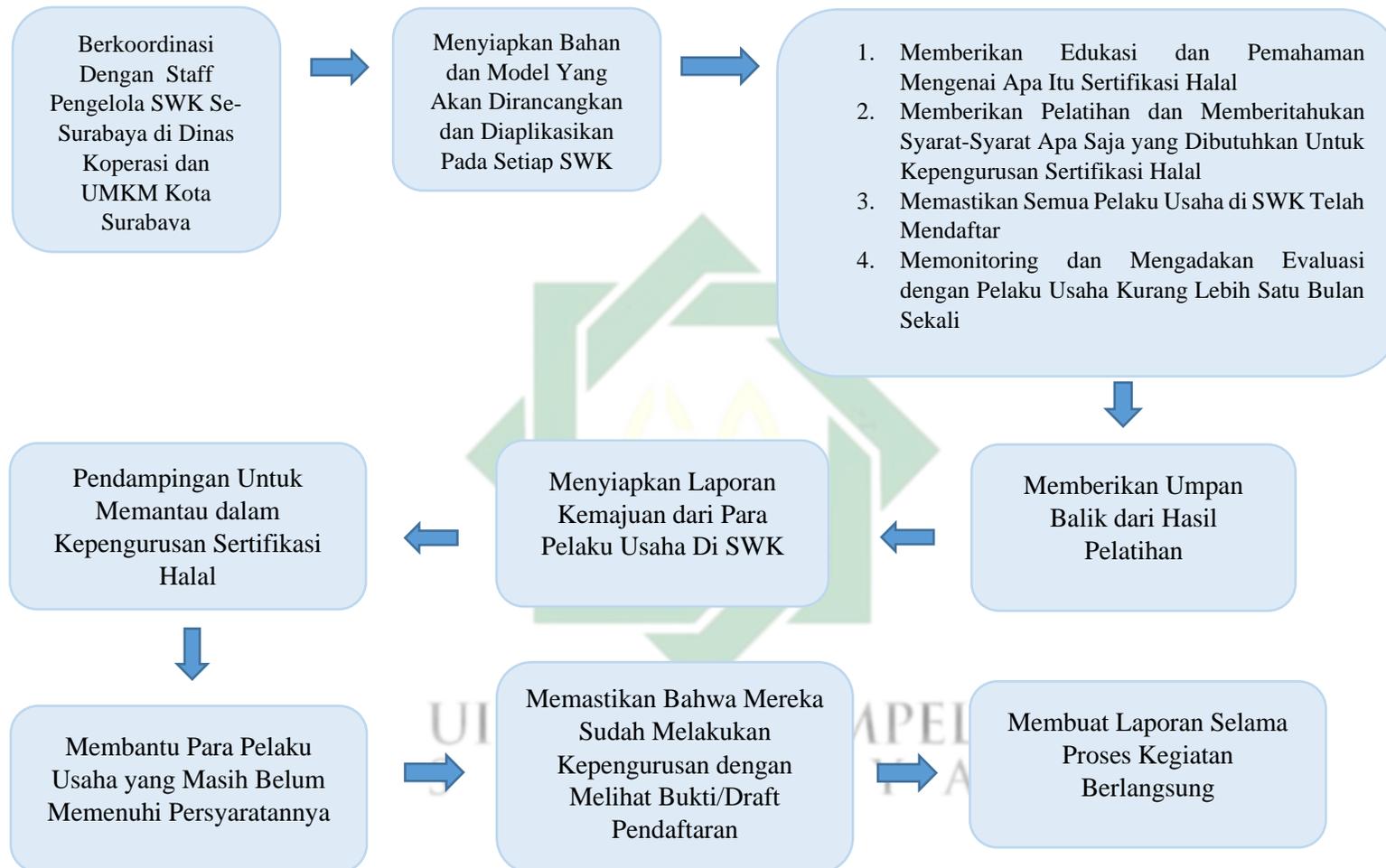


Diagram 4.1
Proses Pelaksanaan Menuju Temuan Penelitian

Berdasarkan diagram 4.1 diatas dapat dijelaskan, sebagai berikut:

1. Berkoordinasi dengan staff pengelola SWK se-Surabaya mengenai rancangan model strategi sertifikasi halal yang peneliti telah buat.
2. Menyerahkan *draft* model tentang strategi sertifikasi halal kepada pihak Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya serta bagaimana mengaplikasikannya kepada para pelaku usaha di setiap SWK khususnya SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi. Setelah menyerahkan *draft* model tersebut peneliti bersama Dinas Koperasi dan UMKM melaksanakan;
3. Pelaksanaan kegiatan dengan cara:
 - a. Pembentukan *group whatsapp* dengan ketua dari setiap SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi agar memudahkan untuk berkomunikasi.
 - b. Memastikan setiap Ketua sudah mensosialisasikan tentang rancangan ini kepada para pelaku usaha untuk memudahkan peneliti bersama Dinas Koperasi dan UMKM melakukan edukasi di setiap SWK.
 - c. Memberikan edukasi tentang apa itu sertifikasi halal dan manfaat bagi pelaku usaha untuk di masa mendatang.

- d. Memberikan pelatihan dan memberitahukan syarat-syarat apa saja yang dibutuhkan untuk mengurus sertifikasi halal baik sendiri atau di Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya.
- e. Memastikan bahwa semua pelaku usaha yang ada di SWK khususnya di SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi sudah mendaftarkan sertifikasi halal.
- f. Langkah selanjutnya adalah memonitoring dan melakukan evaluasi mengenai sertifikasi halal yang sudah diterapkan pada SWK Dukuh Menanggal, SWK Jambangan, SWK Bratang Binangun, SWK Dharmawangsa, dan SWK Taman Prestasi apakah sudah berjalan dengan baik atau masih ada kekurangan dan butuh masukan untuk kedepannya mengenai sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman mereka.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

A. Strategi Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Sentra Wisata Kuliner (SWK) merupakan UKM Binaan dari Pemerintah Kota Surabaya yang semula Pedagang Kaki Lima (PKL) yang tersebar di Seluruh Kota Surabaya. Adanya PKL ini menjadi suatu masalah yang sangat membuat Pemerintah Kota Surabaya memaksimalkan upayanya agar pada PKL tersebut tidak merusak keindahan tata kelola Kota. Maka dari itu, Mantan Walikota Surabaya Tri Rismaharini membuat rencana jika para PKL ini diberi tempat untuk manjajakan produk makanan dan minumannya. Muncullah di benak Ibu Risma bahwa dibuatlah suatu tempat yang diberi nama Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang terletak di setiap kelurahan atau kecamatan di Kota Surabaya, bahkan ada dua SWK yang berada di satu kecamatan. Hal ini disebabkan Pemerintahan Kota Surabaya ingin membuat inovasi yang tidak biasa dilihat masyarakat. Inovasi tersebut menjadi strategi kota Surabaya untuk menarik turis ketika berkunjung ke Kota Surabaya. Pemerintah Kota Surabaya mengharapkan ini sebagai paket tour kunjungan ke Surabaya.

Sentra Wisata Kuliner (SWK) ini dibangun di atas tanah asset Kota Surabaya, di Surabaya sendiri sudah berdiri 49 SWK dan pelaku usaha yang berjumlah sekitar 1.300 yang tersebar di seluruh SWK Kota Surabaya. Pembangunan Sentra Wisata Kuliner (SWK) untuk para PKL ini masih banyak yang harus di evaluasi.

Dengan adanya strategi sertifikasi halal yang dilakukan oleh BPJPH sesuai dengan ketentuan yang berlaku, jika semua produk barang dan jasa harus memiliki sertifikasi halal sesuai dengan ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Maka hal tersebut akan meningkatkan kepercayaan konsumen akan kehalalan suatu produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Konsumen selalu menginginkan produk yang sebaik mungkin, maka dengan adanya sertifikasi halal sesuai dengan syariat Islam maka konsumen akan lebih percaya sepenuhnya karena hal tersebut merupakan jaminan penerapan standar yang sesuai dengan norma agama.

Penerapan sertifikasi halal di semua produk barang maupun jasa khususnya pada produk makanan dan minuman seperti ini dapat menghilangkan keraguan dari konsumen, sehingga konsumen tidak perlu ragu lagi tentang makanan dan minuman yang dikonsumsi. Dan pada akhirnya konsumen akan lebih tenang dalam mengonsumsi sesuatu jika sudah memiliki sertifikasi halal.

Jika sebuah produk makanan dan minuman sudah memiliki sertifikasi halal maka produk tersebut sudah bisa dipastikan mengikuti prinsip syariah, maka produk makanan dan minuman itu memiliki USP (*Unique Selling Point*) jika dibandingkan dengan produk makanan dan minuman yang belum memiliki sertifikasi halal.



Sumber : http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sh_dki_jakarta_rev.pdf

Gambar 4.1
Contoh Label Sertifikasi Halal

Pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya mengupayakan untuk semua produk makanan dan minuman di Sentra Wisata Kuliner (SWK) memiliki sertifikasi halal, karena pada kenyataannya Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya masih berfokus pada Produk pelaku UMKM yang diwajibkan memiliki label sertifikasi halal.

Strategi yang di lakukan Pemerintah Kota Surabaya dalam menggenjot aturan yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ini membuat Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya memutar otak untuk segera memberikan edukasi dan pelatihan

mengenai betapa pentingnya memiliki sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman yang mereka jual. Di samping itu, dengan adanya sertifikasi halal ini dapat menguntungkan para pelaku usaha karena dapat membangkitkan perekonomian mereka melalui kepercayaan konsumen.

Secara umum teori yang digunakan yaitu mengenai sertifikasi halal ini untuk menentukan suatu produk makanan dan minuman tidak mengandung unsur yang diharamkan, atau bahan baku dan pengolahan yang dilakukan sudah memenuhi kriteria syariat Islam. Ada kriteria sertifikasi halal menurut Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ada 16, yaitu:

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya.
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.
3. Memiliki hasil penjualan tahunan atau omzet maksimal rp. 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri.
4. Memiliki nomor induk berusaha (nib), memiliki lokasi, tempat dan alas proses produk halal (pph) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal.
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (pph) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (pirt/md/umot/ukot).
Sertifikat laik 167egativ sanitasi (slhs) untuk produk makanan dan minuman dengan daya simpan kurang dari 7 hari, atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait.

7. Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak satu lokasi
8. Secara aktif telah memproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal
9. Produk yang dihasilkan berupa barang bukan jasa atau usaha restoran, kantin, dan kedai/rumah/warung makan.
10. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya. Dibuktikan dengan sertifikat halal, atau termasuk dalam daftar bahan sesuai keputusan menteri agama nomor 1360 tahun 2021 tentang bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
11. Tidak menggunakan bahan yang berbahaya
12. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal
13. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong 168egati yang sudah bersertifikasi halal.
14. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis untuk usaha rumahan bukan usaha pabrik.
15. Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon atau ozonisasi, dan kombinasi beberapa metode pengawetan atau teknologi *hurdle*.
16. Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara online melalui sihalal.

Sertifikasi halal pada produk pangan saat ini menjadi garis terdepan untuk melindungi para konsumen. Tidak hanya bagi para konsumen muslim, namun untuk seluruh konsumen yang saat ini sudah memiliki tingkat kewaspadaan yang lebih tinggi terhadap kebersihan makanan dan minuman serta dampaknya bagi kesehatan tubuh. Sertifikasi halal berperan untuk mendapatkan kepercayaan konsumen, memperluas pemasaran serta meningkatkan penjualan. Tidak hanya itu, sertifikasi halal menjadi sebuah langkah strategis bagi Pemerintah Kota Surabaya khususnya Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya untuk tetap mempertahankan konsumen, menjadi pembeda dengan pesaing lainnya dan memberikan nilai tambah terhadap suatu produk. Sertifikasi halal berdampak positif terhadap peningkatan profit yang diterima oleh para pelaku usaha dikarenakan tingkat kepercayaan konsumen bertambah dengan adanya pencantuman sertifikasi halal. Selain itu menjaga kepercayaan konsumen, sertifikasi halal juga berpengaruh terhadap pendapatan atau omzet.

Namun, sebagian besar pelaku usaha di Kota Surabaya masih belum menyadari dari pentingnya sertifikasi halal itu sendiri. Sertifikasi halal masih dianggap hanya sebagai pemenuhan kewajiban dalam agama Islam, belum melihat dari peluang sertifikasi halal yang mampu meningkatkan omzet.

Jika Strategi sertifikasi halal dari Pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya melakukan *Forum Group Discussion* (FGD) dengan para ketua pengelola di Sentra Wisata Kuliner (SWK) mengenai pentingnya memiliki sertifikasi halal dan bagaimana cara

mendapatkannya, lalu tahap selanjutnya dengan melakukan pemetaan terhadap potensi usaha, identifikasi usaha, jenis usaha yang memiliki prospek usaha yang berkembang.

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan. Pada tahap pelatihan ini yang dilakukan adalah memberikan edukasi tentang pentingnya sertifikasi halal termasuk didalamnya adalah mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal yang diadakan oleh LPPOM MUI Kota Surabaya. Pada kegiatan ini dijabarkan mengenai pentingnya sertifikasi halal pada sebuah produk makanan dan minuman. Para pelaku usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK) belum paham tentang urgensi adanya sertifikasi halal bagi produk, mereka selama ini hanya mengetahui bahwa apa yang diproduksinya akan bisa dijual kepada konsumen dan mereka mendapatkan uang. Kami pun mengemukakan bahwa sertifikasi halal akan memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi telah memenuhi persyaratan halal menurut kaidah Islam. Kami meyakinkan kepada para pelaku usaha bahwa, jika produk yang dihasilkan memiliki sertifikat halal akan memberikan kenyamanan bagi konsumen. Bagi orang Muslim, ketentuan informasi halal tidaknya suatu produk merupakan hal yang sangat penting karena berhubungan dengan pelaksanaan syariat Islam seperti ditegaskan di dalam Al Quran. Sudah seharusnya, umat Muslim memiliki haknya untuk mengetahui halal atau tidaknya suatu produk. UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk Halal (JPH) mengungkapkan yang termasuk produk halal adalah barang/jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk

biologi, produk rekayasa serta barang yang gunaan yang dipakai, digunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Disamping itu, produsen juga dituntut untuk memproduksi produk produk halal yang akan dikonsumsi oleh masyarakat.

Di tahap selanjutnya akan dilakukan monitoring dan evaluasi. Kegiatan monitoring dan evaluasi akan dilakukan secara bertahap dengan berkomunikasi dengan media elektronik serta pertemuan rutin selama satu bulan sekali untuk memastikan seluruh persyaratan kepengurusan sertifikasi halal terpenuhi. Waktu yang dibutuhkan untuk pengurusan sertifikasi ini mulai dari pendaftaran hingga sertifikat diterbitkan adalah 30-40 hari. Sertifikasi halal berlaku selama 4 tahun dan selama masa berlaku sertifikasi halal, BPJPH MUI sesekali akan melakukan inspeksi mendadak. Serta penting diketahui oleh produsen bahwa setelah habis masa berlaku, maka perlu dilakukan pengajuan sertifikasi lanjutan paling lambat 3 bulan sebelum amsa berlaku sertifikat halal berakhir.

Strategi pengembangan produk halal ini dengan adanya sertifikasi halal. menurut petunjuk teknis sistem produksi halal yang diterbitkan oleh Departemen Agama, sertifikasi halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang digunakan untuk menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Menurut Gubernur Bank Indonesia dalam mendorong pertumbuhan dan produk halal telah siap lima strategi pengembangan, diantaranya; *pertama*, adalah daya saing dapat dilakukan melalui pemetaan wilayah berpotensi dan dapat dikembangkan seperti

makanan, minuman, fashion, wisata, ekonomi dan sebagainya sehingga dapat bersaing dengan Negara lain. *Kedua*, adalah sertifikasi untuk mengakses pasar, para pengambil kebijakan dan pelaku perlu bersama mendorong agar barang dan jasa yang dihasilkan memperoleh sertifikasi halal. *Ketiga*, promosi atau pemasarannya untuk memperkenalkan produk halal kepada pelaku usaha tentang pentingnya produk halal serta gaya hidup halal bersifat universal yang tidak hanya untuk orang Muslim tetapi juga non Muslim. *Keempat*, koordinasi dan sinergi kebijakan dan program antara pemerintah dengan lembaga-lembaga terkait produk dan sertifikasi halal sangat perlu dilakukan demi pengembangan produk halal serta menjadikan ekonomi syariah menjadi sumber pertumbuhan ekonomi baru dengan keberadaan produk halal. *Kelima*, kerja sama dari setiap pemangku kepentingan sertifikasi halal dan produk halal (produsen) dengan internasional demi membangun dan mengembangkan produk/sertifikasi halal secara global dan mendunia.

Dalam bidang pangan halal, permasalahan yang dihadapi produsen pangan halal Indonesia berawal dari bagaimana upaya produsen memberikan informasi yang jelas dan meyakinkan kepada konsumen muslim untuk membedakan halal dari haram, untuk menjamin halal yang benar-benar halal dan haram benar-benar haram. Informasi yang disampaikan produsen harus memberikan keyakinan kepada konsumen muslim sehingga mereka dapat membuat pilihan yang tepat dalam mengkonsumsi makanan. Apalagi saat ini dalam menghadapi era perdagangan bebas tingkat regional, internasional dan global, masyarakat dikhawatirkan dengan pangan dan produk lainnya yang

mengandung atau terkontaminasi unsur haram. Isu permasalahan makanan halal dan haram merupakan hal yang sangat riskan di masyarakat kita.

Permasalahan sosialisasi dan edukasi sertifikasi halal melahirkan permasalahan-permasalahan turunan yang mengakibatkan minimnya jumlah pengusaha pangan yang melakukan sertifikasi halal. Selain sarana dan prasarana yang menunjang kearah sana juga terbatas, bentuk program sosialisasi informasinya pun belum dikenal masyarakat secara luas, apalagi sosialisasi edukasi sertifikasi halal. Kurangnya sosialisitentang sertifikasi halal memang sangat dirasakan oleh para pengusaha pangan. Mereka merasakan sulitnya menemukan media informasi yang mudah dijangkau di tengah aktifitas mereka. Salah satunya informasi melalui radio dan media sosial sangat kurang. Sosialisasi yang disarankan adalah menjadikan materi produk halal sebagai prioritas pada khutbah jum'at, majelis taklim dan acara-acara keagamaan lainnya. Disamping itu pada pelajaran pelajaran agama di sekolah umum, produk halal bisa dimasukkan kedalam kurikulum pendidikan.

Untuk meningkatkan sosialisasi dan edukasi sertifikasi halal agar para pengusaha mampu memanfaatkan peluang pasar pangan halal, perlu upaya instansi dan lembaga terkait terjun langsung mendatangi lokasi usaha atau asosiasi pengusaha dalam menyampaikan informasi dan edukasi sertifikasi halal. Hal ini akan dapat menjadi solusi keterbatasan waktu pengusaha dalam mencari informasi dan tentu akan memberikan pengaruh yang besar terhadap sikap pengusaha dalam melakukan sertifikasi halal. Dalam hal ini pengusaha harus disadarkan bahwa mencantumkan label halal akan memberikan efek

positif terhadap kinerja perusahaan dan juga akan membuat masyarakat lebih percaya kepada produk yang dihasilkannya. Sebagian besar konsumen percaya bahwa produk dengan merk halal memiliki standar kualitas dan keamanan yang lebih tinggi daripada barang-barang non-halal.

Dampak minimnya sosialisasi informasi tentang sertifikasi halal ini lebih dirasakan oleh UMKM. Karena keterbatasan sumber daya perusahaan, seperti karyawan dan anggaran, menyebabkan pengusaha pangan UMKM sulit memperoleh informasi tentang sertifikasi halal.

Dalam hal ini masih kurangnya sosialisasi dan edukasi tentang sertifikasi halal kepada produsen menjadi perhatian. Dalam materi dakwah di masjid-masjid, halal ini juga kurang porsi pembahasannya. Di sisi lain, pengawasan produk halal yang beredar dan penegakan hukum, pemerintah belum mempunyai format optimum dalam penerapannya. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengawasan produk halal yang beredar yang mampu memberikan jaminan produk halal bagi masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa strategi pengembangan untuk sertifikasi halal di Kota Surabaya adalah, sebagai berikut:

1. Membangun Sumber Daya Manusia yang berkeahlian di bidang produk halal. penyelenggaraan aksi gerakan masyarakat halal di Indonesia belum mencapai ke semua lapisan dan tingkat masyarakat, juga disebabkan karena jumlah SDM di bidang produk halal sangatlah kurang, sehingga

narasumber dan tenaga penyuluh belum sebanding dengan jumlah masyarakat muslim di Indonesia.

2. Menggiatkan aksi komunikasi, informasi dan edukasi di bidang produk halal dengan semua elemen masyarakat dan para pelaku usaha sehingga jumlah masyarakat dan pelaku usaha menyadari kehalalan suatu produk akan semakin meningkat.
3. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang penelitian dan pengembangan produk halal; dengan membangun *Halal Center* sebagai pusat penelitian dan pengembangan di bidang produk halal bisa menjadi salah satu program yang mendukung adanya hal ini.
4. Mengkoordinir produksi dan distribusi produk halal, adanya koordinasi pada satu pihak dari bisnis produk halal dalam negeri, dapat membuat kebijakan masing-masing dari sebuah instansi dan tidak akan saling tumpang tindih, sehingga satu suara dalam menggerakkan pelaku usaha di bidang industri produk halal.
5. Memperkuat peran komunitas halal. Komunitas halal yang sudah semakin terbentuk, harus dikuatkan perannya oleh pemerintah sehingga mampu menjaring produsen dan konsumen mengembangkan produk halal.
6. Membangun jaringan perdagangan produk halal dalam dan luar negeri. Menghadapi kompetisi yang semakin kuat di pasar global, perlu peran serta pemerintah menciptakan jaringan bisnis bagi pelaku usaha produk

halal, terutama bagi UMKM, seperti menjalin kerjasama internasional dalam bisnis produk halal.

Undang-Undang Jaminan Produk Halal seidealnya mampu mengintegrasikan konsep-konsep kehalalan produk untuk dapat dikonsumsi atau digunakan konsumen muslim menurut aturan hukum Islam, menjadi hukum materiil dan hukum formal dalam undang-undang sebagai sub sistem hukum nasional. Secara komprehensif/menyeluruh aspek kehalalan mencakup bahan baku yang digunakan dalam mengolah produk, proses produk dan pemasaran produk. Bahan baku dan produk menurut undang-undang ini mengadopsi pendekatan yang lebih luas, yaitu mencakup makanan, minuman, obat, kosmetika, produk kimia biologis dan rekayasa genetika.

Produk produksi produk halal wajib tunduk dan patuh pada ketentuan keseluruhan rangkaian produksi mulai dari alat, bahan, ruang produksi, penyimpanan, distribusi, dan penyajian yang halal sesuai dengan hukum Islam.

Proses produksi halal juga mencakup proses produksi halal dengan bahan baku hewani, bahan baku nabati, dan proses kimia biologis atau rekayasa genetika. Ada tiga kekuatan berlakunya Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UUJPH), yaitu:

1. Dominan agama adalah Al-Qur'an dan Al-Hadits
2. Sedangkan pada dominan hukum positif berdasarkan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, Undang-Undang

Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral, karena sertifikasi halal telah termaktub dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang secara sistem hukumnya merupakan bagian dari sistem hukum, yaitu substansi hukum yang mempunyai kekuatan hukum dan kepastian hukum setara bersifat *imperative*. Dalam hal ini merupakan upaya perlindungan konsumen yang sesuai dengan hukum Islam.

Setelah Muhammad SAW diangkat menjadi Rasul, konsumen mendapatkan perhatian yang cukup besar dalam ajaran Islam, baik dalam Al-Qur'an maupun Hadits. Bisnis yang adil dan jujur menurut Al-Qur'an adalah bisnis yang tidak menzalimi dan tidak pula dizalimi. Allah SWT berfirman dalam QS. Al-Baqarah ayat (279):

فَإِنْ لَّمْ تَفْعَلُوا فَأْذَنُوا بِحَرْبٍ مِّنَ اللَّهِ وَرَسُولِهِ ۗ وَإِنْ تُبْتُمْ فَلَكُمْ رُءُوسُ أَمْوَالِكُمْ لَا تَظْلِمُونَ وَلَا تُظْلَمُونَ

Artinya: “Maka jika kamu tidak mengerjakan (meninggalkan sisa riba), maka ketahuilah, bahwa Allah dan Rasul-Nya akan memerangimu. Dan jika kamu bertaubat (dari pengambilan riba), maka bagimu pokok hartamu; kamu tidak menganiaya dan tidak (pula) dianiaya.”

Sepintas ayat ini memang berbicara tentang riba, tetapi secara implisit mengandung pesan perlindungan konsumen. Di akhir ayat

disebutkan tidak menganiaya dan tidak pula dianiaya (tidak mendzalimi dan tidak pula di dzalimi). Dalam konteks bisnis, potongan pada ayat tersebut mengandung perintah perlindungan konsumen bahwa antara pelaku usaha dan konsumen dilarang untuk mendzalimi atau merugikan satu pihak dengan pihak lainnya, hal ini berkaitan dengan hak-hak dari konsumen dan juga hak-hak dari pelaku usaha (produsen). Pada konsep bisnis Islam harus dilandasi dengan nilai-nilai dan etika yang menjunjung tinggi kejujuran dan keadilan.

Kebijakan Sertifikasi Halal di Kota Surabaya ini memiliki prosedur yang sama dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), hanya saja di Kota Surabaya belum mensosialisasikan tentang apa itu sertifikasi halal. Pemerintah Kota dan Dinas Koperasi terkait hanya melayani sertifikasi halal dalam bentuk produk yang dibuat oleh pelaku UMKM Non-Sentra dan belum melayani sertifikasi halal pada sentra khususnya di Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang dinilai sangat membutuhkan sertifikasi halal tersebut. Anggaran untuk kepengurusan sertifikasi halal ini juga masih belum ada dari Pemerintah Kota Surabaya sendiri jadi dapat dikatakan Kota Surabaya masih belum siap untuk menghadapi adanya kewajiban memiliki sertifikasi halal untuk produk yang masuk, beredar, dan di perdagangkan di wilayah Indonesia. Anggaran hanya diberikan untuk membantu pelaku usaha setiap enam bulan sekali bukan untuk kepengurusan sertifikasi halal.

Implementasi sertifikasi halal di Kota Surabaya ini penerapannya masih belum maksimal karena dari Pemerintah Kota Surabaya sendiri belum memberikan penyuluhan ke Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang tersebar di seluruh wilayah Kota Surabaya. Masih banyak juga para pelaku usaha yang menganggap adanya sertifikasi halal ini tidak penting dan tidak memberikan pengaruh apa-apa terhadap penjualan mereka. Seharusnya Pemerintah Kota Surabaya dapat memfasilitasi kepengurusan sertifikasi halal di Kota Surabaya ini, dengan tujuan untuk memperoleh kepercayaan dari masyarakat baik muslim ataupun non muslim. Pemerintah Kota Surabaya sendiri belum memiliki target yang jelas untuk menerapkan sertifikasi halal di Surabaya, sehingga bisa dikatakan masih mengambang dan penerapannya pun masih belum ada bukti pendukungnya. Dalam rancangan strategis juga tidak disebutkan mengenai implementasi sertifikasi halal di kota Surabaya.

Implikasi dengan adanya sertifikasi halal di Kota Surabaya ini penting tidak hanya untuk konsumen, tapi juga untuk para produsen. Label halal ini gunanya memberikan rasa aman bagi para konsumen. Juga, sebagai jaminan untuk mereka kalau produk yang mereka konsumsi tersebut aman dari unsur yang tidak halal dan diproduksi dengan cara halal dan beretika. Untuk produsen, label halal ini berfungsi dalam membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk-produk mereka. Produk yang bersertifikat halal juga jadi memiliki daya

saing yang lebih tinggi dibanding produk yang tidak mencantumkan label halal di produknya.

Adanya sertifikasi halal dalam suatu produk membuat ketenangan bagi produsen dan kepastian bagi konsumen. Jadi, dua-duanya merasa diuntungkan. Para pelaku usaha yang telah mendapatkan sertifikasi halal untuk produknya, sebaiknya segera mencantumkan label halal tersebut. Label halal harus ditempatkan dibagian yang mudah terlihat. Jika pelaku usaha tidak mencantumkannya maka akibat terbersarnya adalah mendapat sanksi berupa pencabutan sertifikat halalnya. Logo sertifikat halal memberikan kepastian hukum kepada konsumen muslim bahwa produk tersebut halal sesuai syariat Islam.

Labelisasi halal mencakup keseluruhan proses produk dimulai dari proses pembuatan produk harus terhindar dari bahan-bahan yang dilarang oleh syariat, pengemasan produk harus terjamin kebersihannya, penyimpanan produk dilakukan dengan aman, hingga pendistribusian barang sampai kepada konsumen. Label halal merupakan pencantuman tulisan atau logo yang berisi pernyataan halal untuk memberikan informasi bahwa produk yang dimaksud adalah produk halal secara syariat dan aman untuk dikonsumsi[4]. Adapun proses untuk mendapat label halal adalah melalui sertifikat halal. Sertifikat halal adalah suatu fatwa yang ditulis oleh otoritas yang mendapat berwenang yang dalam hal ini adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk pencantuman label halal pada produk kemasan.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia atau yang sering disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang diberikan kewenangan dalam proses sertifikasi halal. Adapun tugas LPPOM MUI adalah untuk meneliti sekaligus mengkaji dan menganalisa produk-produk baik makanan ataupun minuman, obat-obatan bahkan kosmetika sebelum memutuskan apakah produk-produk aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi hukum Syariat.

Sertifikasi halal ini bertujuan untuk memudahkan dan memberikan informasi kepada masyarakat yang akan mengonsumsi produk tersebut bahwa produk yang telah dikemas tersebut benar-benar produk yang aman untuk dikonsumsi, tidak hanya itu sertifikasi kehalalan pada produk juga sebagai salah satu bentuk perlindungan kepada konsumen terhadap kehalalan suatu produk¹⁹. Sebuah sertifikasi halal yang telah ditulis oleh Majelis Ulama Indonesia maka sebuah produk tersebut telah teruji kehalalannya oleh Majelis Ulama Indonesia dan sertifikasi tersebut merupakan fatwa yang secara tertulis yang hanya dilakukan oleh lembaga Majelis Ulama Indonesia didalam suatu produk. Maka produk yang sudah tertulis sertifikasi halal sudah sesuai dalam Undang-Undang Pasal 4 yang dimana Jaminnan Produk Halal mengatakan “produk yang telah masuk, kemudian beredar dan diperjual belikan di Wilayah Indonesia harus sudah bersertifikat halal”.

Adanya regulasi tentang sertifikasi halal sebuah produk baik makanan, obat-obatan maupun kosmetik merupakan bagian dari perlindungan terhadap konsumen khususnya yang beragama Islam²⁴. Ketentuan dalam hukum Islam sendiri telah mengajarkan kita untuk selalu mengonsumsi sesuatu yang halal. Maka dari itu solusi yang dapat dilakukan oleh produsen agar membantu konsumen mempermudah menentukan produk yang baik untuk mereka beli dan konsumsi ialah dengan adanya sertifikasi halal dalam produk mereka. Sertifikasi halal merupakan suatu bukti yang telah ditetapkan oleh MUI dimana produk yang dipasarkan oleh produsen telah memenuhi semua syarat kehalalannya, sehingga produk tersebut diperbolehkan untuk diperjual belikan di lingkungan masyarakat. Untuk mendapatkan sertifikasi halal harus melalui tahapan yang ketat, dimulai dari awal produk tersebut diproduksi hingga produk tersebut terjual, itu semua tidak terlepas dari penilaian untuk sampai mendapatkan sertifikasi halal.

Kelebihan terdapat sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman ini antara lain:

- 1) Lebih banyak peminat terutama pada konsumen muslim, Penduduk muslim di dunia cukup besar dan tentunya hal tersebut menjadi peluang besar pula bagi para pembisnis karena dalam hukum Islam diwajibkan untuk mengonsumsi makanan yang jelas kehalalannya dan pastinya konsumen muslim sadar akan hal

tersebut, sehingga mereka akan pilih-pilih makanan sesuai dengan kehalalannya.

- 2) Lebih aman, sehat, dan terjamin kehalalannya, Dengan adanya label dan sertifikasi halal tentunya sudah melalui proses pengawasan yang terjamin sesuai dengan peraturan hukum dinegara sehingga aman dan tentunya terjamin serta terhindar dari hal yang menyeleweng dan haram.
- 3) Peluang bersaingnya lebih besar, Pencantuman dari sertifikasi halal pada suatu produk makanan tidak hanya untuk kepentingan konsumen saja, akan tetapi bagi pihak produsen hal tersebut merupakan suatu keuntungan yang memiliki nilai lebih dari berbisnis. Hal itu dikarenakan dengan adanya pencantuman label halal pada kemasan produk dapat membuat peluang produk tersebut dipersaingan pasar akan lebih tinggi, dibandingkan dengan produk makanan tanpa adanya sertifikasi halalnya. Serta dapat pula para produsen bersaing di dalam pasar global muslim, dimana kesempatan tersebut cukup besar dan dapat bersaing dengan negara-negara lainnya karena hal itu tidak terlepas dari jumlah penduduk muslim di dunia yang cukup besar.
- 4) Mendapat kepercayaan dari pihak konsumen, Kepercayaan dalam suatu kegiatan bisnis merupakan poin yang utama karena dengan konsumen percaya pada produk kita dan tentunya dengan

kehalalan yang terjamin maka mereka akan selalu membeli produk yang kita produksi.

Meskipun begitu masih cukup banyak produsen yang kurang akan kesadaran pentingnya sebuah label halal pada produk mereka terutama pada produsen kecil. Banyak juga produk pangan yang mencantumkan label halal tetapi belum mendapatkan sertifikat halal, yang artinya pencantuman label halal hanya berdasarkan inisiatif produsen semata²⁹. Namun tindakan dari produsen tersebut tidak dibenarkan, karena prosedur yang benar dalam pemberian izin terhadap sertifikasi label halal pada suatu produk ialah oleh MUI sesuai dengan ketentuan hukumnya. Hal ini lah yang menjadikan salah satu kelemahan dan tantangan di industri pangan Indonesia, karena cukup banyak produsen dan konsumen menganggap sertifikasi label makanan halal tidaklah terlalu penting. Mereka beranggapan sertifikasi halal hanya dijadikan sebagai pelengkap saja bukan dijadikan sebagai kewajiban. Untuk mengantisipasi kekhawatiran sebagian masyarakat yang memiliki pandangan demikian, MUI yang mempunyai kewenangan melakukan sertifikasi seharusnya melakukan kontrol yang ketat dan berkelanjutan terhadap produk makanan, terutama yang sudah tersertifikasi.

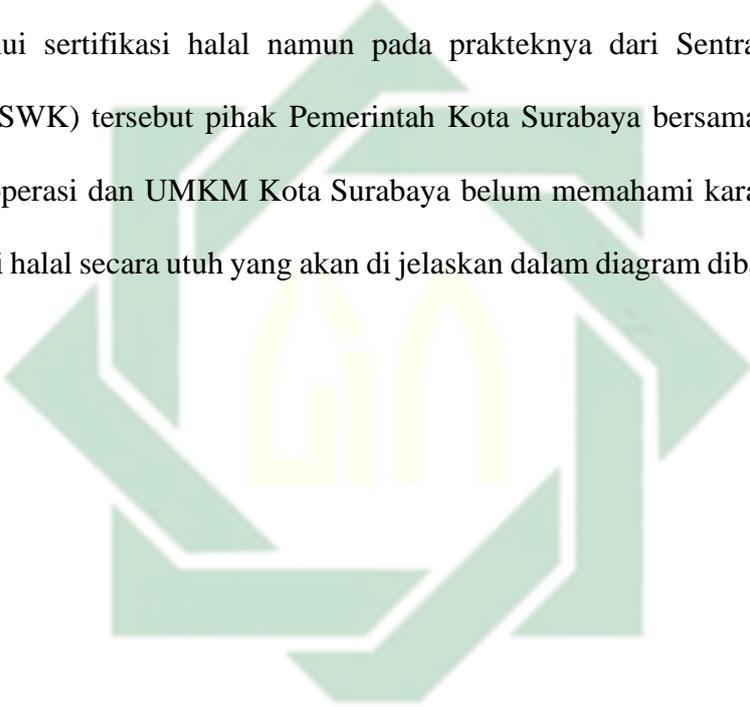
Seiring dengan berkembangnya industri pangan serta banyaknya edukasi-edukasi mengenai halal lifemembuat para konsumen mulai sadar akan pentingnya sertifikasi halal pada suatu produk dan lebih selektif dalam mengambil keputusan. Kampanye halal lifedi media sosial dan

elektronik membuat muslim melek terhadap sertifikasi halal produk, sehingga sangat efektif mendorong para pengusaha mengembangkan industri dan pasar halal³¹. Hal ini pula sebagai upaya memberikan perlindungan bagi kepentingan konsumen dengan adanya kepastian hukum. Kepastian hukum itu meliputi segala upaya berdasarkan atas hukum untuk memberdayakan konsumen memperoleh atau menentukan pilihannya atas barang dan/atau jasa kebutuhannya serta mempertahankan atau membela hak-haknya apabila dirugikan oleh perilaku pelaku usaha penyedia kebutuhan konsumen.

B. Bagaimana Kebijakan Pemerintah Kota Surabaya dalam pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Proses “Sertifikasi Halal” yang dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) baik saat berpikir maupun berperilaku dapat ditemukan ide-ide mengenai konsep halal di dalamnya. Ide-ide tersebut meliputi fakta, konsep, prinsip, dan pengoperasian sertifikasi halal. Ide-ide konsep halal tersebut dipahami dan dipraktikkan dalam keseharian para orang-orang yang berada dibawah naungan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sehingga terbentuk pengetahuan berbasis Produk Halal. Pengetahuan mengenai produk halal tersebut berkaitan dengan aktivitas membeli produk makanan dan minuman mulai dari memilih tempat, memilih produk, transaksi, dan perhitungan hasil membeli makanan dan minuman.

Sebelum merumuskan model sertifikasi halal, langkah pertama yang dilakukan adalah memetakan pola yang menjadi objek penelitian. Kemudian menentukan karakteristik sertifikasi halal berdasarkan analisis lapangan, dimana para pihak manajemen dari Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya harus merumuskan dan mengetahui sertifikasi halal namun pada prakteknya dari Sentra Wisata Kuliner (SWK) tersebut pihak Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya belum memahami karakteristik sertifikasi halal secara utuh yang akan di jelaskan dalam diagram dibawah ini.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A



Diagram 4.2

Karakteristik Sertifikasi Halal

Adopsi dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika
Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)

Dari diagram 4.2 diatas sebelum melakukan sertifikasi halal seharusnya pihak Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya harus mengetahui dan mengerti terkait karakteristik sertifikasi halal yang tertuang dalam kriteria sistem jaminan halal HAS 23000 yang disampaikan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).¹

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya mengenai Sentra Wisata Kuliner (SWK) berdasarkan fungsi strategi sertifikasi halal yang belum dilakukan dan hanya dilakukan pada pelaku usaha UMKM yang memiliki produk jadi untuk Sentra Wisata Kuliner (SWK) sendiri belum diterapkan tetapi sudah mengedukasi sebagian pelaku usaha di SWK tertentu.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

¹ LPPOM MUI, 'Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia',.

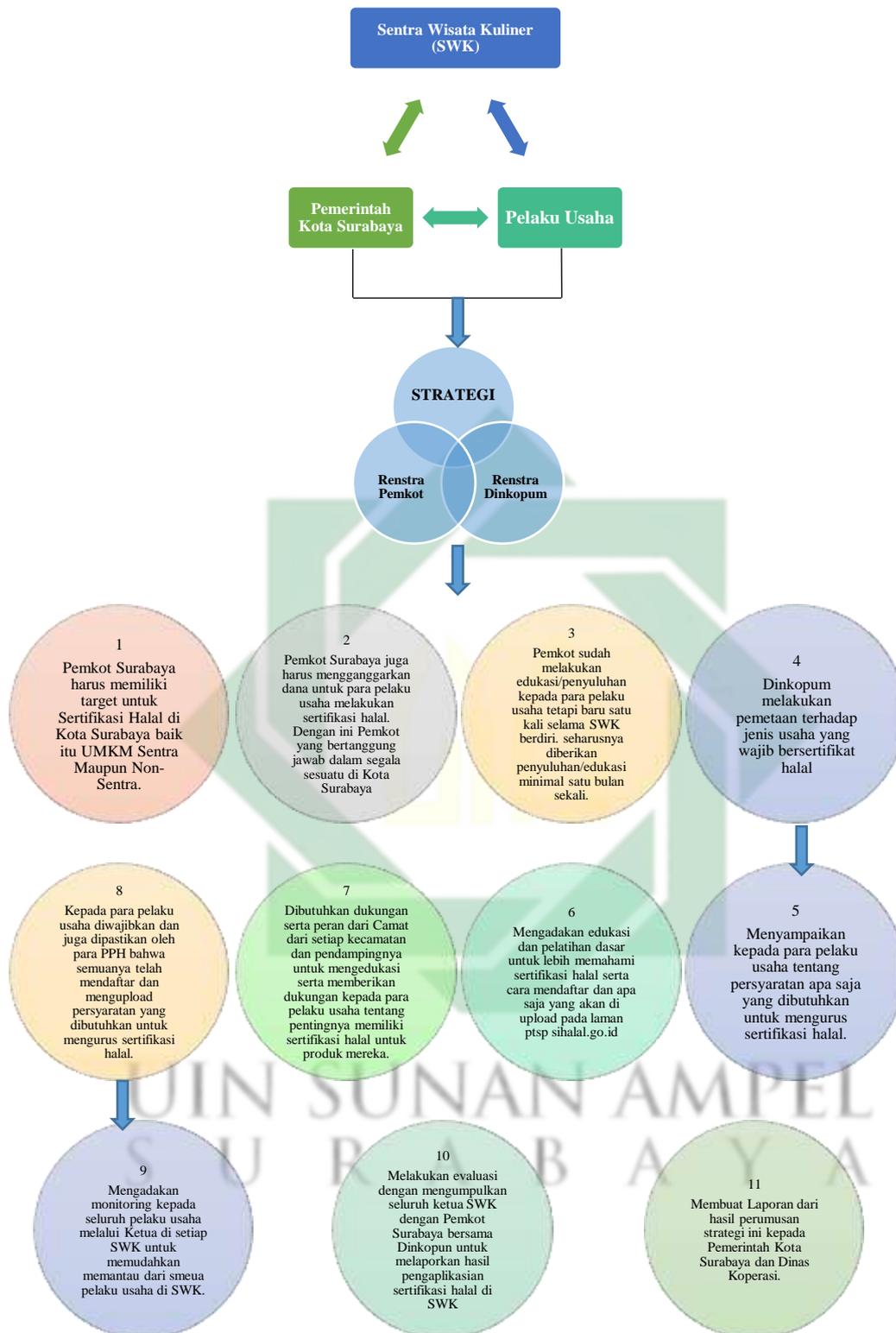


Diagram 4.3
Prosedur Sosialisasi untuk Pengajuan Sertifikasi Halal di Kota Surabaya

Berdasarkan diagram 4.3 diatas untuk Pemerintah Kota Surabaya, maka strategi Pemkot dalam pelaksanaan sertifikasi halal yang diterapkan harus dibangun dengan nilai-nilai Islam yang sudah sesuai dengan Al-Qur'an dan Hadist mengenai ketentuan dan kewajiban semua produk barang dan jasa harus memiliki sertifikasi halal.

Sebagaimana yang ditunjukkan pada diagram 4.3 agar Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya tersebut dapat berjalan dengan nilai-nilai syariat Islam. Penelitian ini mengkaji tingkat minat masyarakat untuk membeli produk halal, menyelidiki pengaruh sertifikat halal terhadap minat beli produk halal. Sertifikat halal merupakan variabel yang signifikan dalam mempengaruhi minat beli produk halal. Secara keseluruhan, temuan ini memberikan dukungan empiris bahwa sertifikat halal dapat meningkatkan daya beli masyarakat terhadap produk halal. Dengan demikian, temuan tersebut telah memberikan kontribusi untuk memberikan dukungan agar daya beli masyarakat terhadap produk halal akan meningkat dengan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kesadaran halal masyarakat. Beberapa rekomendasi terkait kebijakan sertifikasi produk halal yang digulirkan LPPOM MUI telah diajukan.

Peran Majelis Ulama Indonesia (MUI) ini masih sentral untuk sertifikasi halal ini memiliki kewenangan dalam bentuk sertifikasi auditor halal, penetapan kehalalan produk, dan Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Kerjasama tersebut diatas berkaitan dengan kesesuaian syariah berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh MUI dalam PP Nomor. 31 Tahun 2019. Lalu, MUI mengkaji

hasil verifikasi yang dilakukan oleh BPJPH melalui siding fatwa halal dengan mengikutsertakan pakar, unsur kementerian, lembaga dan institusi terkait. Proses dan pemberitahuan hasil penetapan kehalalan atau ketidakhallalan produk kepada BPJPH akan dilakukan oleh MUI selama 30 (tiga puluh) hari kerja sejak menerima hasil verifikasi dari BPJPH. Keputusan penetapan kehalalan produk oleh MUI tersebut menjadi dasar bagi BPJPH dalam menerbitkan sertifikasi halal.

Peran BPJPH dalam sertifikasi halal ini bertugas menetapkan aturan/regulasi, menerima dan memverifikasi pengajuan produk yang akan disertifikasi halal oleh pelaku usaha (pemilik produk), dan menerbitkan sertifikasi halal beserta label halal. Sertifikasi halal yang diterbitkan BPJPH didasarkan atas ketetapan halal MUI. BPJPH tidak bisa mengeluarkan Sertifikasi Halal kalau tidak ada ketetapan halal dari MUI (melalui siding fatwa). Sedangkan sertifikasi halal yang diterbitkan BPJPH adalah bentuk pengadministrasian hukum agama ke dalam hukum Negara.

Peran Kementerian Agama dalam sertifikasi halal ini adalah meningkatkan perlindungan dan jaminan masyarakat Islam dalam mengkonsumsi Produk Halal. tugas Kementerian Agama di Bidang Urusan Agama Islam, terdapat tugas memberikan pelayanan, bimbingan serta perlindungan konsumen di bidang halal yang meliputi makanan, minuman, obat-obatan, kosmetika dan barang gunaan lainnya.

Peran Pemerintah Kota dalam hal sertifikasi halal ini yaitu memunculkan strategi yang wajib ditaati dan dilaksanakan oleh semua pelaku usaha, yaitu segera mendaftarkan kepengurusan sertifikasi halal agar semua produk makanan

dan minuman terjamin kehalalannya. Pemerintah Kota harus segera memberikan layanan untuk para pelaku halal dalam hal kepengurusan sertifikasi halal.

Peran Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya ini merupakan Sentra Wisata Kuliner (SWK) di seluruh kota Surabaya atau yang lebih dikenal dengan penanggung jawab. Jadi semua hal yang berkaitan dengan kegiatan menyangkut kegiatan Sentra Wisata Kuliner (SWK) harus diketahui oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya. Semua permasalahan di SWK harus diselesaikan dan diketahui oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya. Staff pengelola dari setiap SWK ditunjuk dan dipilih oleh Staff yang ada di Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya.

Staff Pengelola atau ketua di Sentra Wisata Kuliner (SWK) ini menyebutkan adanya evaluasi yang dilakukan oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya dengan ketua Sentra Wisata Kuliner. Ketua di Sentra Wisata Kuliner (SWK) ini berharap jika memang diwajibkan adanya sertifikasi halal, mereka berharap untuk mengadakan sosialisasi mengenai hal itu dan jika pemerintah sudah memberikan edukasi maka ketua akan mensosialisasikan kepada pelaku usaha di setiap Sentra Wisata Kuliner (SWK).

Langkah-langkah untuk menjelaskan pada gambar diatas, yaitu: melakukan sosialisasi dengan pelaku usaha di masing-masing SWK oleh ketua SWK, melaporkan hasil sosialisasi antara ketua SWK dan pelaku usaha yang ada di SWK, dan menimbang kembali hasil keputusan final antara Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya bersama dengan Pemerintah Kota Surabaya.

Strategi yang akan dilakukan Pemerintah Kota Surabaya bersama dengan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya, akan melakukan edukasi atau penyuluhan tentang bagaimana pentingnya sertifikasi halal untuk produk makanan dan minuman, pelatihan dan memberikan syarat-syarat apa saja untuk mendaftar sertifikasi halal, diwajibkan semua pelaku usaha mendaftar sertifikasi halal, dan memonitoring dan mengadakan evaluasi minimal satu bulan sekali.

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal ini merupakan lingkungan yang sangat menerima masukan dari orang lain, Sumber Daya Manusianya (SDM) sangat menerima jika adanya sertifikasi halal. Menurut Ketua pengelola Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dukuh Menanggal menyebutkan bahwa:

“Dari saya sendiri belum pernah mendengar apa itu sertifikasi halal, kalau untuk saat ini yang sudah masuk yaitu, sistemnya sudah *Cashless* dan dari bank jatim untuk pinjaman Kredit Usaha Rakyat. Jadi sertifikasi halal ini belum disampaikan di SWK ini, namun saya pernah mendengar karena SWK se surabaya ini setiap satu bulan sekali selalu ada pertemuan untuk ketua untuk sharing (tukar pendapat) dan solusinya bagaimana. Saya menyambut sertifikasi halal ini akan melakukan sosialisasi dan akan dirapatkan mengenai hal itu”²

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Jambangan ini merupakan lingkungan yang baik dan juga menerima pembaharuan dengan adanya ketentuan mewajibkan sertifikasi halal karena ini akan menguntungkan para pelaku usaha, SDM juga mendukung akan adanya sertifikasi halal karena dapat meningkatkan perekonomian mereka. Menurut Pelaku Usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Jambangan menyebutkan bahwa:

“Saya belum pernah mendengar, saya pernahnya yang dari BPOM. Saya sudah mempunyai NIB jadi diwajibkan untuk mengikuti anjuran dari BPOM, tetapi untuk sertifikasi halal di SWK ini belum sama sekali

² Ibu Oktavia, *Wawancara*, Surabaya 27 Juni 2022.

diedukasikan atau di pemberitahuan begitu jadi mungkin lain waktu untuk segera dilaksanakan lah”³

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Bratang Binangun ini merupakan lingkungan yang sulit diajak untuk maju dan memberikan edukasi di SWK ini sangatlah sulit karena orang-orang yang ada di SWK ini masih berfikir bahwa sertifikasi halal ini hanya sebagai syarat bukan sebuah kewajiban. Mengenai sertifikasi halal di SWK ini, menyebutkan bahwa:

“Untuk saat ini belum ada sosialisasi mengenai rencana sertifikasi halal mbak, semoga kedepannya disegerakan karna para pedagang disini hanya mengira itu sebuah label bukan keharusan yang wajib dilakukan oleh pedagang muslim. Kalau ada sertifikasi halal kan enak para konsumen menjadi semakin tenang dan percaya jika makanan tersebut sudah terjamin kehalalannya”⁴

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Dharmawangsa, menyambut baik akan adanya sertifikasi halal karena bagi mereka itu suatu upaya Pemerintah Kota Surabaya untuk memajukan SWK tersebut. Mengenai hal tersebut salah satu pelaku usaha menyebutkan bahwa:

“Untuk semua SWK disini sudah sertifikasi halal semua mbak, memang diwajibkan dari Dinas Koperasi”⁵

Sentra Wisata Kuliner (SWK) Taman Prestasi ini sudah menerima undangan untuk segera melakukan sertifikasi halal tetapi kuota sudah penuh jadi mungkin akan mendaftarkan di pendaftaran selanjutnya. Salah satu pedagang menyebutkan bahwa:

“Saya sudah mendengar tetapi saya kurang paham mbak tentang itu, tempo hari waktu masih ada covid ada kayak semua pelaku usaha dikumpulkan membahas mengenai sertifikasi halal, tetapi memang itu belum semua mbak jadi masih beberapa saja. Disini sudah ada yang mendaftar tetapi

³ Ibu Minarni, *Wawancara*, Surabaya 26 Juni 2022.

⁴ Bapak Choliq, *Wawancara*, Surabaya 27 Juni 2022

⁵ Mazayyah, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

kuota sudah penuh dan akan diikuti lagi selanjutnya tapi belum tau kapannya”⁶

Berdasarkan uraian diatas bisa peneliti jelaskan mengenai sertifikasi halal yang telah dilakukan dan diwajibkan oleh Badan Penjaminan Jaminan Produk Halal (BPJPH) ini belum semuanya dilaksanakan atau di edukasikan di Kota Surabaya. Karena, masih banyak sekali para pelaku usaha dan masyarakat yang tidak mengetahui betapa pentingnya sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman yang mereka jual. Bahkan ada yang menganggap bahwa sertifikasi halal adalah sebuah legalitas yang tidak terlalu berguna, karena tidak ada pengaruhnya untuk perekonomian mereka sendiri.

Maka dari itu Pemerintah Kota Surabaya bersama Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya harus segera melakukan penyuluhan mengenai sertifikasi halal ini kepada para pelaku usaha yang ada di Sentra Wisata Kuliner (SWK) se Kota Surabaya, agar mereka mengetahui betapa pentingnya sebuah produk makanan dan minuman itu diberikan sertifikasi halal. manfaat dari adanya sertifikasi halal ini juga akan menguntungkan para pelaku usaha karena sejatinya konsumen khususnya Muslim akan mencari sebuah makanan yang bersertifikat halal karena mereka tahu di masa sekarang ini masih banyak sekali restoran yang tidak memiliki sertifikasi halal, oleh karena itu mereka takut jika sesuatu yang mereka makan bukanlah sesuatu yang halal.

⁶ Tatik, *Wawancara*, Surabaya 25 Juni 2022.

Pentingnya sertifikasi halal untuk masa depan yaitu menetralkan pandangan negatif masyarakat terhadap suatu produk makanan dan minuman yang dihasilkan dan meningkatkan kepercayaan masyarakat luas akan kehalalan produk tersebut dari barang-barang yang dilarang oleh Pemerintah dan juga Syariat Islam.

Tabel 4.1
Permasalahan dan Solusi

No	Permasalahan	Solusi yang ditawarkan
1.	Hampir dari 5 Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang penulis pilih untuk penelitian ini, hanya ada 1 SWK yang paham apa itu sertifikasi halal.	Berdasarkan hasil wawancara, para pelaku usaha tidak paham mengenai sertifikasi halal dari level, sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> • Memberitahukan pentingnya memiliki sertifikasi halal • Memberikan edukasi mengenai keuntungan apa saja ketika memiliki sertifikasi halal.
2.	Dari 5 SWK, semuanya belum paham cara mendaftar kepengurusan sertifikasi halal, menurut para pelaku usaha cara kepengurusan sertifikasi halal itu susah dan ribet.	Memberikan pelatihan dan pendampingan kepengurusan sertifikasi halal, dengan beberapa cara, yaitu: <ul style="list-style-type: none"> • Memaksimalkan peran setiap kelurahan dan kecamatan untuk memaksimalkan sertifikasi halal untuk SWK yang ada di wilayah tersebut. • Memberikan pelatihan untuk mendaftar kepengurusan sertifikasi melalui website. • Menjelaskan persyaratan apa saja yang diperlukan untuk mengurus sertifikasi halal.

		<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan bantuan untuk para pelaku usaha yang dokumen persyaratannya belum sesuai atau belum lengkap.
--	--	---

Pelatihan kegiatan pelaku usaha ini menggunakan metode sosialisasi, diskusi, pelatihan, dan umpan balik kepada mitra sasaran.

C. Implementasi Kebijakan Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Sertifikat halal merupakan fatwa halal dari Majelis Ulama Indonesia untuk produk pangan, obat-obatan maupun kosmetik yang dibuat secara tertulis. Dengan demikian, terdapat dua format fatwa tertulis yang dihasilkan oleh MUI yaitu fatwa halal dan sertifikat halal. Fatwa halal dibuat dengan format fatwa MUI pada umumnya yang formatnya mengikuti peraturan perundang-undangan dan disusun dengan menggunakan bahasa hukum yang mudah dipahami. Sementara itu sertifikat halal dibuat dalam bentuk seperti piagam atau penghargaan. Setelah disetujui oleh Rapat Paripurna DPR-RI pada 25 September 2014.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal yang telah disahkan oleh Presiden RI ke-6 (enam), Susilo Bambang Yudhoyono, pada 17 Oktober 2014. Selanjutnya, pada hari yang sama, Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia (HAM) Kabinet Indonesia Bersatu (KIB) II Amir Syamsudin telah mengundang undang-undang tersebut sebagai Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk

Halal. Undang-undang yang terdiri atas 68 pasal itu ditegaskan, bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Pemerintah bertanggung jawab dalam menyalenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH).

Implementasi merupakan suatu tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci. Secara sederhana implementasi dapat juga diartikan sebagai pelaksanaan atau penerapan. Sebenarnya kata implementasi bermuara pada aktivitas, adanya aksi, tindakan, atau mekanisme suatu sistem. Mekanisme mengandung arti bahwa implementasi bukan sekedar aktivitas, tetapi suatu kegiatan yang terencana dan dilakukan secara sungguh-sungguh berdasarkan acuan atau norma tertentu untuk mencapai tujuan kegiatan tertentu. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Implementasi diartikan sebagai pelaksanaan atau penerapan. Itu artinya bahwa setiap kegiatan yang akan dilaksanakan merupakan implementasi yang sungguh- sungguh untuk mencapai tujuan.

Kebijakan pemerintah adalah ketentuan atau regulasi yang dibuat oleh pemerintah di suatu negara. Ketentuan atau regulasi tersebut bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada pihak pengusaha dalam negeri dan/atau dapat juga sebagai perlawanan terhadap ketentuan yang dibuat negara lain jika merugikan bagi kegiatan perdagangan negara yang bersangkutan. Kebijakan pemerintah Indonesia terhadap sertifikasi halal untuk produk asing yang masuk ke Indonesia inilah yang dianggap sebagai hambatan dalam perdagangan Internasional. Begitu juga Kebijakan Pemerintah Kota

Surabaya harus tegas terhadap produk asing yang beredar di wilayah Kota Surabaya.

Sejak diterbitkannya Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal, pemerintah mengharapkan memberikan perlindungan hukum yang maksimal terhadap produk yang beredar maupun diperdagangkan di wilayah Indonesia. Melihat bahwa mayoritas konsumen di Indonesia adalah muslim.

Undang-Undang tentang Jaminan Produk Halal kendati telah diresmikan pada tanggal 17 Oktober 2014, dan telah berjalan hampir tujuh tahun lebih delapan bulan (7 tahun 8 bulan) namun kenyataannya keberadaan UU JPH ini masih dianggap hanya sebagai aturan tertulis saja dan masih belum bisa hidup secara baik di masyarakat. Padahal dengan adanya Undang-Undang ini seharusnya mulai berlaku sejak tanggal diundangkan.

Penerapan kebijakan mengenai sertifikasi halal ini belum berjalan sebagaimana mestinya, Pemerintah Kota Surabaya belum memiliki kebijakan mengenai sertifikasi halal. Dalam pelaksanaan sertifikasi halal tidak ada kebijakan makro yang mengatur kebijakan tersebut.

Dalam rencana strategis tahunan Pemerintah Kota Surabaya yang dipecah menjadi rencana strategis dari setiap dinas-dinas di Kota Surabaya juga belum ada yang membahas khusus mengenai sertifikasi halal untuk semua pelaku usaha sentra dan non-sentra untuk para pelaku usaha UMKM.

Namun, pada kenyataannya Pemerintah Kota Surabaya belum siap untuk menerima adanya ketentuan dari BPJPH yang mewajibkan seluruh produk makanan dan minuman yang beredar di wilayah Indonesia wajib

bersertifikasi halal. Pada nyatanya, Pemerintah Kota Surabaya belum maksimal untuk mensosialisasikan mengenai sertifikasi halal kepada para pelaku usaha UMKM.

Implementasi ini juga belum bisa diterapkan sepenuhnya karena tidak tercantum dalam rencana strategis serta tidak adanya anggaran untuk kepengurusan sertifikasi halal. Maka dari itu, Pemerintah Kota Surabaya harus memiliki kebijakan yang mengatur sertifikasi halal agar kedepannya menguntungkan kedua belah pihak.

Untuk memaksimalkan implementasi kewajiban pendaftaran sertifikasi halal, selama kurun waktu satu tahun lebih ini, LPPOM MUI telah menyarankan beberapa pelaku usaha untuk segera mendaftarkan produk makanan dan minumannya agar mendapatkan sertifikasi halal. Sosialisasi juga harus segera dilakukan kepada para pelaku usaha dan para konsumen mengenai pentingnya produk yang bersertifikasi halal. Tanpa sertifikasi halal, pelaku usaha tidak bisa mencantumkan label halal. Sehingga ketika konsumen sadar bahwa sertifikat halal adalah hal yang penting untuk menjamin kehalalan sebuah produk, maka pelaku usaha akan segera mensertifikasi halal produk makanan dan minumannya agar tetap diminati konsumen di pasaran.

Ketentuan Pasal 47 UUIPH sepintas dapat diartikan akan terjadi diskriminasi karena meskipun produk yang masuk telah bersertifikasi dan berlabel halal yang dikeluarkan otoritas resmi suatu negara anggota namun belum disertifikasi di Indonesia atau produk halal tersebut bukan berasal dari

negara anggota yang telah kerja sama saling pengakuan dengan Indonesia maka produk halal tersebut tidak dapat masuk beredar di Indonesia. Tindakan demikian akan terkesan ada perbedaan antar produk halal yang berasal dari satu negara dengan negara lain, sementara ketentuan halal semestinya sama antar negara karena berdasarkan aturan hukum yang ada di dalam Al-Quran dan Sunnah.

D. Implikasi Kebijakan Pemerintah Kota dalam Pelaksanaan Sertifikasi Halal di Sentra Wisata Kuliner (SWK) Kota Surabaya

Sertifikat halal yang telah ditetapkan oleh MUI sebelum Undang-Undang ini berlaku dinyatakan tetap berlaku sampai jangka waktu sertifikat halal tersebut berlaku. Sebelum BPJPH dibentuk pengajuan permohonan atau perpanjangan sertifikat halal dilakukan sesuai dengan tata cara yang berlaku sebelum Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal diundangkan. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal juga menegaskan, bahwa MUI tetap menjalankan tugasnya di bidang sertifikasi halal sampai dengan BPJPH dibentuk. BPJPH harus dibentuk paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak undang-undang ini diundangkan. Adapun peraturan pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ini harus ditetapkan paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal diundangkan. Undang-undang ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan. Namun sangat disayangkan, amanah tentang produk halal sebagaimana pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang

Jaminan Produk Halal belum dapat dilaksanakan. BPJPH yang harus dibentuk paling lambat 3 (tiga) tahun terhitung sejak undang-undang produk halal diundangkan hingga saat ini belum juga terbentuk.¹⁰⁷ Tiga tahun terhitung sejak diundangkan pada tahun 2014, maka seharusnya pada tahun 2017 seharusnya BPJPH sudah dapat terlaksana. Ketidak siapan pemerintah atas tidak terlaksananya Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal tentunya menjadi problema hukum dan tentunya akan berdampak pada kepastian hukum bagi para pelaku usaha.

Pentingnya sertifikasi halal selain sebagai perlindungan konsumen dari berbagai macam produk makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik yang dianggap tidak layak sesuai syariat Islam khususnya Indonesia yang penduduknya mayoritas beragama Islam, juga memberikan keuntungan mendorong kompetisi dan menjadi keunggulan pasar, serta menjadi nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Sertifikat halal saat ini menjadi salah satu poin untuk daya saing di perdagangan internasional contohnya, saja pada ajang pameran produk halal Malaysia Indonesia meraup USD 3,5 juta. Pencantuman label halal juga bermanfaat untuk melindungi barang hasil produksi dalam negeri dari serbuan produk asing karena adanya perdangan bebas (*free trade*).

Selama ini orang atau masyarakat menganggap bahwa suatu produk disebut halal kalau tidak mengandung bahan-bahan yang secara eksplisit dilarang oleh agama, misalnya unsur-unsur dari daging babi, alkohol, narkotika dan lain-lain. Pasal 10 Ayat (1) Peraturan Pemerintah Republik

Indonesia Nomor 69 tahun 1999 tentang label pangan yang menyatakan bahwa: setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.

Ketentuan di atas ditujukan untuk menunjang jaminan kehalalan bagi konsumen muslim, karena mengkonsumsi makanan dan minuman halal bagi pemeluk Islam tidak sebatas memenuhi kebutuhan hidup saja tapi merupakan bentuk aplikasi ajaran agama. Disebutkan dalam Al Quran surat Abasa ayat 24 bahwa, hendaklah manusia itu memperhatikan barang-barang yang dikonsumsi dan yang digunakannya. Jaminan inilah yang berusaha ditegaskan pula oleh Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dengan mengancamkan sejumlah sanksi bagi pelaku usaha yang tidak mengikuti ketentuan mengenai labelisasi halal.

Masyarakat Muslim di Indonesia sangat berhati-hati dalam memilih dan membeli pangan dan produk lain yang diperdagangkan. Sebagian besar masyarakat hanya mau mengkonsumsi dan menggunakan produk yang benar-benar halal dengan jaminan tanda halal/keterangan halal resmi yang diakui Pemerintah. Label halal adalah label yang dicantumkan pada kemasan pangan yang mengindikasikan bahwa suatu produk telah menjalani proses pemeriksaan kehalalan dan telah dinyatakan halal (telah memiliki sertifikat halal).

Implikasi adanya sertifikasi halal untuk para pelaku usaha ini membawa dampak positif untuk kedua belah pihak, karena dengan adanya ini dapat meningkatkan profitabilitas keuntungan yang para pelaku usaha dapatkan.

Sertifikasi halal merupakan tanda bukti bahwa produk yang diperjualbelikan telah memenuhi syarat kehalalan yang ditetapkan oleh fatwa MUI. Meningkatnya populasi kelas menengah di Indonesia menjadi salah satu potensi pemasaran yang sangat besar. Terutama kaum muslim yang mencapai 87% dari total penduduk dalam negeri. Secara bertahap, beberapa produsen barang mulai mengarahkan pemasaran khusus menasar muslim kelas menengah, dan tak segan memberikan jaminan halal melalui sertifikasi halal. Dengan demikian, sertifikasi halal memberikan manfaat yang besar bagi konsumen, produsen, maupun pemerintah. Beberapa manfaat tersebut di antaranya sebagai berikut:

1. Sertifikat Halal Menjamin Keamanan Produk yang Dikonsumsi, Untuk mendapatkan sertifikat halal harus melalui tahapan yang ketat, dimulai dari awal produk tersebut diproduksi hingga produk tersebut terjual, itu semua tidak terlepas dari penilaian untuk sampai mendapatkan sertifikasi halal. Prosedur sertifikasi halal yang ketat, membuat kita menyakini bahwa produk atau barang kita terjamin kehalalannya dan untuk dikonsumsi atau dipakai. Dengan memiliki sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang terpercaya, tentunya ini meningkatkan keamanan dan kepercayaan masyarakat akan produk tersebut. Sistem

jaminan halal mempersyaratkan bahwa proses produksi harus menerapkan cara produksi yang halal dan thayyib, artinya benar dan baik sejak dari penyediaan bahan baku sampai siap dikonsumsi oleh konsumen. Untuk memastikan itu, maka bahan baku harus aman dari cemaran biologis, kimiawi, fisikawi, dan bahan haram. (Sulistiyo, 2016). Proses produksi harus menggunakan alat dan tempat yang bersih dan higienis serta terhindar dari najis. Demikian juga penggunaan bahan tambahan dan penolong dalam produksi harus sesuai dengan ketentuan yang membolehkannya. Di industri besar implementasi Sistem Jaminan Halal juga sering digabung dengan sistem HACCP dengan menambahkan item haram sebagai komponen hazard yang harus diwaspadai. Dengan penerapan SJH, maka produsen dipastikan hanya akan menghasilkan produk yang aman (halal dan thayyib) untuk dikonsumsi oleh konsumen.

2. Sertifikat Halal Memiliki *Unique Selling Point (USP)*, *Unique Selling Point* atau *Unique Selling Proposition* merupakan salah satu konsep pemasaran yang membedakan satu produk dengan produk lainnya. Melalui sertifikasi halal suatu produk memiliki USP yang tinggi. Dengan kata lain, produk bersertifikat halal memiliki keuntungan kompetitif sehingga membuat produk menjadi lebih bernilai di mata konsumen. Produk yang sudah memiliki logo halal pada kemasannya memiliki *Unique Selling Point* sebagai strategi penjualan yang unik dan memiliki citra positif di mata para konsumen.

3. Sertifikat Halal Memberikan Ketenteraman Batin Bagi Masyarakat, Sertifikasi halal memberikan ketenteraman dan keamanan lahir dan batin bagi konsumen. Bagi masyarakat yang menyadari pentingnya produk halal akan merasa waswas ketika menjumpai produk yang akan dibeli belum ada logo halal yang disahkan MUI, karena mereka yakin bahwa tanda kehalalan merupakan hal penting bagi suatu produk agar aman dikonsumsi atau digunakan. Dalam skala lokal, tidak jarang kasus bakso yang menggunakan daging babi, celeng, kucing, tikus, dan sebagainya bisa diredam dengan penerapan sistem jaminan halal (Prasetya 2015). Isu ini akan lebih berat jika pemilik usahanya adalah nonmuslim. Banyak kejadian bahwa pemohon sertifikat halal yang nonmuslim akan lebih bersungguh-sungguh dalam mengupayakan sistem jaminan halal (Sumarsongko 2016). Dengan fakta-fakta tersebut, sertifikasi halal terbukti mampu membantu pemerintah menjaga kestabilan sosial ekonomi. Dengan adanya sertifikasi halal konsumen tidak perlu khawatir lagi dengan makanan yang mengandung sesuatu yang haram seperti mengandung babi atau hal haram lainnya karena produk yang dikonsumsi sudah mengantongi sertifikasi halal sehingga sudah pasti terjamin kehalalannya. Sertifikasi halal menjadi jaminan ketika konsumen akan membeli suatu produk, baik itu makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan dan lainnya. Semua produk yang melalui proses sertifikasi halal, telah melewati berbagai standard yang didesain untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.

4. Sertifikat Halal Memberi Keunggulan Komparatif, Meskipun istilah halal sekarang ini tidak lagi menjadi isu agama semata dan sudah berkembang menjadi bahasa perdagangan global, namun nilai-nilai halal sesungguhnya melingkupi makna yang suci, bersih, murni, etika kerja, tanggung jawab, dan kejujuran. Produk halal bahkan telah memunculkan nilai memenuhi aspek hukum syariah, aman, bergizi, sehat, perikemanusiaan, pantas, dan ramah lingkungan (Evans dan Evans 2012). Fungsi utama label halal adalah membantu konsumen memilih produk tanpa keraguan. Umumnya, setiap muslim akan melihat produk dengan label halal adalah jaminan aman untuk dikonsumsi. Dengan jaminan ini, maka pasar tidak hanya terbatas di dalam negeri, namun pangsa pasar muslim di luar negeri yang sangat luas menjadi terbuka lebar. Dengan kata lain halal dapat digunakan sebagai alat dan strategi pemasaran global.
5. Sertifikat Halal Memberikan Perlindungan Terhadap Produk Dalam Negeri dari Persaingan Global, Memasuki era pasar bebas, Indonesia dipastikan menjadi pasar yang paling menjanjikan. Jumlah penduduk dan wilayah geografis yang membentang dari Sabang sampai Merauke sudah pasti akan memerlukan berbagai kebutuhan konsumsi. Pasar ini menjadi kekuatan luar biasa jika dapat dipenuhi oleh produk-produk lokal. Namun, jika produk lokal tidak mampu memberikan jaminan kualitas maka produk luar negeri yang sejenis akan segera mengambil alih pasar tersebut. Salah satu contoh adalah produk daging ayam.

Kewajiban sertifikasi halal produk asal hewan untuk masuk Indonesia sedikit banyak dapat meredam banjirnya daging impor (Putra 2014). Kasus impor paha ayam dari Amerika yang tidak dapat masuk ke Indonesia karena tidak disertai jaminan kehalalan sempat menjadi alat pelindung bagi peternak ayam lokal. Dengan selisih harga yang sangat jauh, maka impor paha ayam tersebut dapat mematikan ribuan usaha peternak ayam lokal.

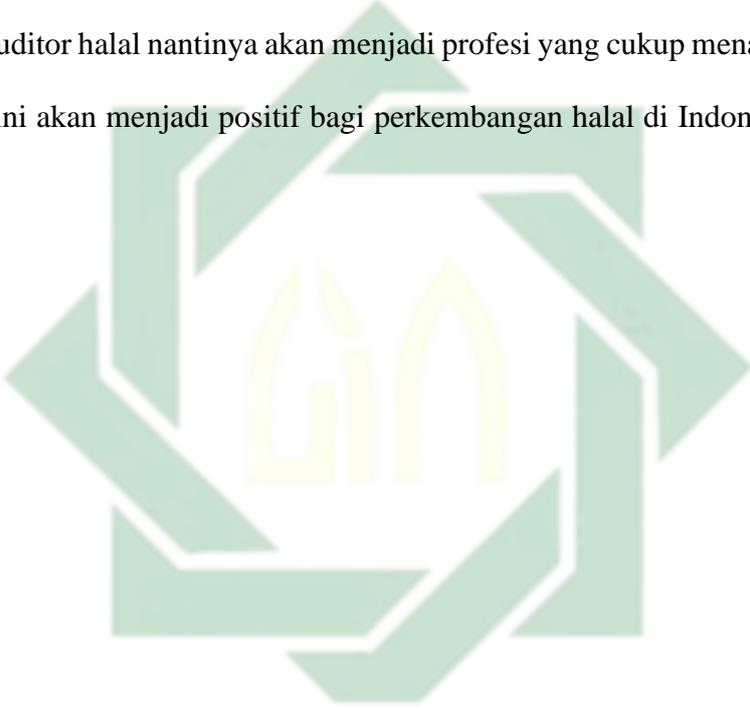
6. Sertifikat Halal Menghadirkan Sistem Dokumentasi dan Administrasi Perusahaan Yang Lebih Baik, Kelemahan industri kecil dan menengah berbasis hasil pertanian terutama adalah masalah administrasi dan manajemen usaha. Usaha yang bermula dari usaha sampingan rumah tangga seringkali menerapkan pola pengelolaan rumah tangga yang tidak tercatat rapi. Dengan kondisi ini seringkali tidak ada pengarsipan dan ketertelusuran dokumen jika diperlukan. Penerapan sistem jaminan halal mempersyaratkan adanya penerapan sistem dokumentasi sehingga pelaku usaha dapat terbantu meningkatkan pengelolaan usaha dengan penerapan prinsip-prinsip manajemen yang modern.
7. Sertifikasi Halal Menjadi Tiket Untuk Mendapat Akses Pasar Global, Produk yang memiliki sertifikasi halal akan memiliki kesempatan untuk memasarkan produknya di Negara muslim lainnya selain Indonesia, contohnya Malaysia. Selain bersaing dengan produk dalam negeri, produk-produk halal Indonesia juga dapat bersaing dengan produk luar negeri karena tidak semua produk luar negeri sudah memiliki logo halal.

Sebagai contoh coklat atau oleh-oleh dari luar negeri. Walaupun tidak terindikasi memiliki kandungan babi atau hewan haram lainnya tetapi konsumen muslim tidak tahu bagaimana cara pembuatan atau pengolahannya.

Pemberlakuan sertifikasi halal memberikan implikasi yang besar terhadap bisnis produk halal di Indonesia. Bisnis halal secara khusus di Indonesia menjadi obyek yang sangat menarik karena Indonesia adalah negara dengan penduduk Muslim terbesar di dunia. Keadaan inilah yang menjadikan Indonesia mempunyai potensi yang sangat besar dalam industri pengembangan produk halal di dunia. Karena jumlah penduduk Muslim terbesar dunia, maka pasar utama Indonesia adalah negeri sendiri.

Kebijakan sertifikasi halal memiliki manfaat ekonomis dan sangat strategis untuk mengoptimalkan captive market. Penerapan kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha dengan mengantongi sertifikasi halal produk yang dijual tanpa disadari berdampak positif terhadap perkembangan perekonomian di Indonesia. Dalam perspektif makro, kehalalan sebuah produk tetap menjadi tren di banyak negara di dunia. Apalagi, dengan jumlah penduduk muslim di Indonesia yang mencapai 87% dari total penduduk, potensinya amatlah besar. Harus ada kesadaran bersama tentang pentingnya mengoptimalkan captive market yang ada di depan mata, agar jangan sampai justru malah pihak luar yang memanfaatkan peluang ini. Dan produk halal bisa didorong ke arah sana.

Implikasi positif lainnya dari mandatori halal adalah terbukanya lapangan kerja baru. Sebab, dengan kewajiban bersertifikat halal, maka kebutuhan SDM pendukung terlaksananya jaminan produk halal (JPH) tentu jumlahnya besar. Di antaranya adalah kebutuhan auditor halal yang merupakan unsur penting dan harus ada dalam LPH (Lembaga Pemeriksa Halal). Auditor halal nantinya akan menjadi profesi yang cukup menarik. Hal ini tentu ini akan menjadi positif bagi perkembangan halal di Indonesia dan dunia.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pemerintah Kota Surabaya belum memiliki strategi dan target yang jelas mengenai kewajiban BPJPH yang menyatakan bahwa semua produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikasi halal. Belum siapnya Kota Surabaya menyambut sertifikasi halal yang membuat tidak ada di rencana strategis Pemerintah Kota Surabaya Tahun 2016-2021 yang membahas mengenai sertifikasi halal. Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya juga hanya melayani sertifikasi halal untuk produk UMKM Non-Sentra dan untuk Sentra sendiri masih belum memiliki kebijakan memiliki sertifikasi halal.
2. Tidak adanya model yang jelas dari Pemerintah Kota Surabaya mengenai sertifikasi halal ini sendiri, maka dari itu penulis ingin merancang model yang nantinya akan diaplikasikan di satu SWK dan jika berhasil maka akan diterapkan di seluruh SWK yang tersebar di seluruh Kota Surabaya dengan menimbang beberapa aspek.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis, peneliti memberi saran untuk beberapa pihak terkait, antara lain:

1. Bagi Pihak Pemerintah Kota Surabaya dan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya : *pertama*, menetapkan visi misi tertulis tentang Sentra Wisata Kuliner (SWK) yang ada di Kota Surabaya; *kedua*, memberikan sosialisasi terkait pentingnya sertifikasi halal dengan para pelaku usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK) di masing-masing kecamatan secara bergantian dengan kecamatan lainnya.
2. Bagi Pihak Pelaku Usaha di Sentra Wisata Kuliner (SWK) : diharapkan mengikuti anjuran dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang mewajibkan semua produk barang dan jasa khususnya makanan dan minuman memiliki sertifikasi halal demi mewujudkan perekonomian yang lebih baik lagi.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Armeyditta Willia. 'Desain Interior Sentra Wisata Kuliner Semolowaru Sebagai Collaborative Space', n.d., 173.
- Adisasmito, Drh Wiku. 'Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan', n.d., 28.
- Afronyati, Lies. 'Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia'. *JKAP* 18 (2014).
- Agus, Panji Adam. 'Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam'. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah* 1, no. 1 (31 January 2017): 150–65. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>.
- Agustin, Sienny. 'Bahaya Mengonsumsi Daging Babi Bagi Kesehatan', desember 2021. <https://www.alodokter.com/daging-babi-adalah-rumahnya-cacing-pita>.
- Agustina, Yuli, Heri Pratikto, Madziatul Churiyah, and Buyung Adi Dharma. 'Pentingnya Penyuluhan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Untuk Usaha Kecil Menengah (UKM)', n.d., 12.
- Agustino, Leo. *Dasar-Dasar Kebijakan Publik*. Bandung: ALFABETA, 2008.
- Aksamawati and Mutho'am. 'Auditor Halal Internal: Upaya Alternatif Pelaku Usaha Dalam Menjamin Produk Halal di Indonesia' VI (2020). <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/syariati/article/download/1265/770/>.
- Al-Ghazali, Imam. *Benang Tipis Antara Halal Dan Haram*. Surabaya: Putra Pelajar, 2002.

- Aliyanti, Fitri Eka. 'Gaya Hidup Halal Sebagai Usaha Untuk Mendekatkan Diri Kepada Allah'. *Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia*, oktober 2018. <https://islamic-economics.uii.ac.id/gaya-hidup-halal-sebagai-usaha-untuk-mendekatkan-diri-kepada-allah/>.
- Amalia, Alvien Nur. 'Niat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal Pada Remaja'. *Li Falah: Jurnal Studi Ekonomi dan Bisnis Islam* 5, no. 1 (23 June 2020): 111. <https://doi.org/10.31332/lifalah.v5i1.1787>.
- Anggraeni, Nancy Dian. *Buku Pedoman Penyelidikan Dan Penanggulangan Kejadian Luar Biasa Penyakit Menular Dan Keracunan Pangan (Pedoman Epidemiologi Penyakit)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017.
- Antonio, Syafi'i. *Bank Syariah Dari Teori Ke Praktik*. Jakarta: Gema Insani, 2001.
- Anwar, Moch Khoirul, A'rasy Fahrullah, and Ahmad Ajib Ridlwan. 'The Problems Of Halal Certification For Food Industry In Indonesia', n.d., 9.
- Apriyantono, Anton. *Tanya Jawab Soal Halal*. Jakarta: Khairul Bayan, 2004.
- Aravik, Havis, Achmad Irwan Hamzani, and Nur Khasanah. 'The Role Of The State In The Islamic Economic System: A Review Of Abbas Mirakhor's Thought'. *Islamic Banking: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Perbankan Syariah* 7, no. 1 (16 August 2021): 1–22. <https://doi.org/10.36908/isbank.v7i1.271>.
- Azizah, Siti. 'Sejarah Sertifikasi Halal, Dari Label Babi, MUI Sampai BPJPH', 15 March 2022. <https://www.bsmu.or.id/blog/2022/03/15/sejarah-sertifikasi-halal-dari-label-babi-mui-sampai-bpjph/>.
- Badan Nasional Sertifikasi Profesi and Republik Indonesia. 'Peraturan Badan Nasional Sertifikasi Profesi Nomor: 09/BNSP.301/XI/2013 Tentang Pedoman Pelaksanaan Asesmen Kompetensi'. Badan Nasional Sertifikasi

Profesi, 11 November 2013. <https://lsppariwisata.com/wp-content/uploads/2020/05/BNSP-301.pdf>.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama RI. 'Sekilas Tentang BPJPH', 2019. <http://halal.go.id/>.

Badan Standardisasi Nasional. *Pengantar Standardisasi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2014.

———. 'Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2019 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan, Dan Perikanan'. Badan Standardisasi Nasional, 2019. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/164139/Peraturan%20BSN%202%20Tahun%202019.pdf>.

———. 'Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2020 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Jasa'. Badan Standardisasi Nasional, 2020. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/164142/Peraturan%20BSN%204%20Tahun%202020.pdf>.

———. 'Tentang SNI', 2017. https://www.bsn.go.id/main/sni/isi_sni/5201.

Bogor Agricultural University, T. Maryati, R. Syarief, Bogor Agricultural University, R. Hasbullah, and Bogor Agricultural University. 'Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek)'. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4, no. 3 (31 October 2016): 364–71. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.3.364-371>.

BPJPH, BPJPH. 'Penetapan Biaya Tertinggi Unit Cost Biaya Pemeriksaan Kehalalan Produk'. Jakarta: BPJPH, 2022.

- Bugin, Burhan. *Penelitian Kualitatif: Komunikasi Ekonomi Kebijakan Public Dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2007.
- Chaudhry, Muhammad Sharif. *Sistem Ekonomi Islam: Prinsip Dasar*. Jakarta: Kencana, 2016.
- Creswell, John W. *Qualitative Inquiry & Research Design : Choosing Among Five Approaches*. 3rd ed. SAGE Publications, Inc., 2013.
- Dahlan, Abdul Azis. *Ensiklopedi Hukum Islam*. Jakarta: Ikhtiar Baru Van Hoeve, 1996.
- dedi. 'Bagaimana Proses Mendapatkan Sertifikasi SNI Untuk Produk', 3 February 2016. https://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7008/Infografis---Alur-Proses-Sertifikasi-SNI-pada-Produk.
- Departemen Agama RI. *ALWASIM: Al-Qur'an Tajwid Kode, Transliterasi Perkata, Terjemah Perkata*. Bekasi: Cipta Bagus Segara, 2013.
- . *Buku Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal*. Jakarta: Jakarta Proyek Pembinaan Pangan Halal Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, 2003.
- Dewan Perwakilan Rakyat Indonesia (DPR-RI). 'Peraturan Pemerintah (PP) No. 69 Tahun 1999 tentang Label Dan Iklan Pangan'. DPR-RI, 1999. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/54404>.
- . 'Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk HalaL'. DPR-RI, n.d. <https://www.dpr.go.id/dokjdih/document/UU/1615.pdf>.
- Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama Jakarta. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.

- DISKOMINFO Kabupaten Bogor. 'Inilah Alasannya Menyembelih Hewan Secara Syariat Islam', 9 June 2021. <https://bogorkab.go.id/post/detail/inilah-alasannya-menyembelih-hewan-secara-syariat-islam>.
- DISNAKERTRANS Provinsi Banten. 'Mengenal Sertifikasi ISO 9001 2015 Sistem Manajemen Mutu', n.d. <https://disnakertrans.bantenprov.go.id/Berita/topic/268>.
- Emzir. *Metode Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Jakarta: Rajawali Pers, 2014.
- Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, and Rabiah Z Harahap. 'Pengawasan dan Koordinasi Sertifikasi Halal'. *DE LEGA LATA: Jurnal Ilmu Hukum* 3, no. 1 (30 January 2018): 108–18. <https://doi.org/10.30596/dll.v3i1.3145>.
- FatSecret Indonesia. 'Database Makanan Dan Penghitung Kalori Daging Babi', 2020. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-babi>.
- Hamal, Dian Kholika. 'Halal Food In Household', n.d., 17.
- Hasan, KN Sofyan. 'Kepastian Hukum Sertifikasi Dan Labelisasi Halal Produk Pangan'. *Jurnal Dinamika Hukum* 14, no. 2 (25 May 2014). <https://doi.org/10.20884/1.jdh.2014.14.2.292>.
- Hasanah, Uswatun. 'Perizinan Sertifikasi SNI Adalah: Syarat, Prosedur Dan Manfaat SNI', 2021. <https://greenpermit.id/2021/12/14/sertifikasi-sni-adalah/>.
- Herlina, Erida, Ika Yunia Fauzia, Kartika Marta Budiana, Immanuel Chandra, and Pungki Febi Arifianto. 'Peningkatan Pkl Level-Nano Mikro Menjadi Level Ultra-Mikro Manajemen Pemasaran Secara Online Di Swk Convention Hall' 2 (2022): 9.
- Hikmat, Harry. *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Humaniora, 2006.

- Hogwood, B.W., and L.A. Gunn. *Policy Analysis for the Real World*. Oxford University Press., n.d.
- Huda, Nurul. 'Pemahaman Produsen Makanan Tentang Sertifikasi Halal' 10, no. 1 (2012): 13.
- Ikatan Dosen Budaya Daerah Indonesia (IKADBUDI). 'Penguatan Budaya Lokal Sebagai Peneguh Multikulturalisme Melalui Toleransi Budaya Tradisi, Ritual, Kearifan Lokal, Dan Harmonisasi Sosial', Vol. 2. Makassar: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin Makassar, 2017.
- Imanullah, Moch Najib. 'Politik Hukum Ketahanan Pangan Nasional (Kajian Sinkronisasi Politik Hukum Undang-Undang Hak Pvt Dan Undang-Undang Pangan)'. *Yustisia Jurnal Hukum* 2, no. 1 (2 April 2013). <https://doi.org/10.20961/yustisia.v2i1.11076>.
- Indriantoro, Nur, and Bambang Supomo. *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen*. Yogyakarta: BPFE, 2013.
- Islamy, M Irfan. *Prinsip-Prinsip Perumusan Kebijakan Negara*. Jakarta: Bumi Aksara, 2009.
- Janna, Nilda Miftahul, aisma, and Muhammad Arsyam. 'Makanan Dan Minuman Dalam Islam'. Preprint. Open Science Framework, 14 January 2021. <https://doi.org/10.31219/osf.io/49us8>.
- Kamsari, Amrullah. 'Mekanisme Pengajuan Sertifikasi Halal Dan Fasilitasi Halal Bagi UMK'. 2021.
- Kanwil Kemenag DIY. 'Prosedur Pelayanan Sertifikasi Halal LSHD Wilayah DIY', 2019. <https://diy.kemenag.go.id/page-88-layanan-sertifikasi-halal.html>.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. 'Menag Resmikan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal', Oktober 2017.

<https://kemenag.go.id/berita/read/505864/menag-resmikan-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal>.

Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia, Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. 'Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penataan Dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lim'. Jakarta, n.d.
<https://peraturan.go.id/common/dokumen/bn/2012/bn607-2012.pdf>.

Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Direktorat Jendral Ketenagalistrikan. 'Sertifikasi Produk', 2022.
https://gatrik.esdm.go.id/frontend/download_index/?kode_category=sprd#:~:text=Sertifikasi%20Produk%20adalah%20kegiatan%20penilaian,pengujian%2C%20dan%20fatau%20inspeksi.

KH Sahal Mahfudz: 'MUI Tetap Mengharamkan Vetsin Ajinomoto'. Yogyakarta, 12 January 2001.
<https://luk.staff.ugm.ac.id/kmi/islam/gapai/TetapHaram.html>.

Khan, Muhammad Akram. *Ajaran Nabi Muhammad SAW Tentang Ekonomi*. Jakarta: PT. Bank Muamalat Indonesia dan Institute of Policy Study Islamabad, 1997.

Khanifa, Nurma Khusna, Imam Ariono, and Handoyo Handoyo. 'PERLINDUNGAN KONSUMEN: PENCANTUMAN LABEL HALAL TANPA SERTIFIKAT MUI PERSPEKTIF MAŞLAĦAH MURSALAH'. *Manarul Qur'an: Jurnal Ilmiah Studi Islam* 20, no. 2 (1 December 2020): 147–66. <https://doi.org/10.32699/mq.v20i2.1712>.

Khoir, M. Masykur. *Risalatul Hayawani*. Kediri: Duta Karya Mandiri, 2006.

Komite Akreditasi Nasional. 'Maklumat Layanan'. Accessed 25 June 2022.
<http://kan.or.id/index.php/programs/sni-iso-iec-17024/13-akreditasi>.

Kristina, Ni Nyoman. 'Bahaya Penyakit Rabies', 2019.
<https://diskes.baliprov.go.id/bahaya-penyakit-rabies/>.

Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an. *Tafsir Ilmi : Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an Dan Sains*. Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an dengan biaya DIPA Lajnah, 2013.

'Lembaga Ini Yang Gantikan MUI Dalam Menetapkan Label Halal Di Indonesia', 13 March 2022. <https://www.kabarinspirasi.com/nasional/pr-1892927214/lembaga-ini-yang-gantikan-mui-dalam-menetapkan-label-halal-di-indonesia?page=2>.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 'Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI'. LPPOM-MUI, 2008.
<https://jurnal.uns.ac.id/performa/article/downloadSuppFile/29218/3570>.

———. 'Prosedur Sertifikasi Halal MUI Untuk Produk Yang Beredar Di Indonesia', 17 January 2022.
<https://halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui-untuk-produk-yang-beredar-di-indonesia>.

Lidwah Pustaka i-Software-Kitab Sembilan Imam. *Muslim, Kitab Muslim, Hadist No. 1686*, n.d.

LPPOM MUI. 'Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Pedoman Auditing Produk Halal, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia', LPPOM-MUI, 2011.

Ma'adi, Ghufron A. *Ensiklopedia Islam*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 1999.

Mashudi, H. *Konstruksi Hukum Dan Respon Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015.

- Moestopo, Ali. *Strategi Kebudayaan*. Jakarta: CSIS, 1978.
- Moleong, Lexy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Edisi Revisi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2007.
- . *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2010.
- Morrisey, George L. *A Guide to Strategic Thinking: Building Your Planning Foundation*. San Francisco: Jossey-Bass, 1995.
- Munawwir, Ahmad Warson. *Al-Munawwir: Kamus Arab Indonesia*. Surabaya: Pustaka Pelajar, 1997.
- Mustofa, Syaiful. ‘Ketentuan Syariah Islam Terkait Jaminan Produk Halal (JPH)’. Malang, 21 February 2022.
- Mutu Institute. ‘Apa Itu Sertifikasi Produk’, Desember 2021. <https://mutuinstitute.com/post/fungsi-sertifikasi-produk/>.
- Nareza, Meva. ‘Leptospirosis’, 2021. <https://www.alodokter.com/leptospirosis>.
- Nasarudin, Nasarudin. ‘Cara Mengurus Sertifikat Halal MUI, Apa Saja Syaratnya Dan Berapa Biayanya? Artikel Ini Telah Tayang Di TribunPontianak.Co.Id Dengan Judul Cara Mengurus Sertifikat Halal MUI, Apa Saja Syaratnya Dan Berapa Biayanya?’, <https://Pontianak.Tribunnews.Com/2021/10/13/Cara-Mengurus-Sertifikat-Halal-Mui-Apa-Saja-Syaratnya-Dan-Berapa-Biayanya?Page=2>. Penulis: Nasaruddin | Editor: Nasaruddin’, 2021. <https://pontianak.tribunnews.com/2021/10/13/cara-mengurus-sertifikat-halal-mui-apa-saja-syaratnya-dan-berapa-biayanya?page=2>.
- Natsir, Abdul. ‘Abortus Atas Indikasi Medis Menurut Konsep Al-Dlarurat Dalam Islam’. *Sumbula: Jurnal Studi Keagamaan, Sosial Dan Budaya* 2 (2017). <http://ejournal.kopertais4.or.id/mataraman/index.php/sumbula/article/view/3221>.

- Nazir, Moh. *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Bogor: Ghalia Indonesia, 2014.
- Padoli, Padoli. *Mikrobiologi Dan Parasitologi Keperawatan*. 1. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2016.
- Panjaitan, Thyophoida W.S, Y Budi Hermanto, and Maria Widyastuti. 'Analysis Marketing Strategies at Culinary Tourism Centers'. *Humanities & Social Sciences Reviews* 8 (2020): 725–32.
- Pieter, Jeneman, and John A Titaley. 'Hubungan Antar Agama dalam Kebhinekaan Indonesia'. *Jurnal Studi Agama dan Masyarakat*, n.d., 47.
- Pudjiani, Tatik, and Bagus Mustakim. *Pendidikan Agama Islam Dan Budi Pekerti*. 1st ed. Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia, 2019.
- Putra, Firdaus. 'Pentingnya Standardisasi & Sertifikasi Sebagai Bukti Formal Kualitas', 2020. <https://www.ukmindonesia.id/baca-artikel/297>.
- Qardawy, Yusuf. *Al-Ḥalālu Wa al-Ḥarām Fi al-Isaml*. Cairo: Maktabah Wahbah, 1993.
- Qaushi, Sulaiman. *Islam Mengupas Babi*. Jakarta: Gema Insani Press, 1995.
- R Dhey, Thomas. *Understanding Public Policy*. New Jersey: Prentice Hall, 1995.
- Raco, J.R. *Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik dan Keunggulan*. Jakarta: GRASINDO PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 2020.
- Rahim, H Abd Rahman, and Enny Radjab. 'Lembaga Perpustakaan Dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar', n.d., 228.
- Ramlan, Ramlan, and Nahrowi Nahrowi. 'Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim'. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 17, no. 1 (29 January 2014). <https://doi.org/10.15408/ajis.v17i1.1251>.

‘Registrasi Dan Sertifikasi Halal’, 26 April 2022.

Rosyid, Abdur. ‘Strategi Menuju Penerapan Syariat Islam’. Accessed 30 June 2022.
<http://menaraislam.com/fiqih-siyasah/strategi-menuju-penerapan-syariat-islam>.

Saan, -. ‘Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal’.
Jurnal Hukum Replik 6, no. 1 (1 March 2018): 43.
<https://doi.org/10.31000/jhr.v6i1.1177>.

Sabatier, Paul A. ‘Top-Down and Bottom-Up Approaches to Implementation Research: A Critical Analysis and Suggested Synthesis’. *EconPapers* 6 (1986): 21–48.

Santoso, Wiliam, Henry Susanto Pranoto, and Fanny Septina. ‘Digitalisasi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur’ 6 (2022): 8.

Sari, Ayu Wandan, and Meirinawati Meirinawati. ‘Manajemen Strategi Program Sentra Wisata Kuliner Urip Sumoharjo Oleh Dinas Koperasi Dan Usaha Mikro Kota Surabaya’. *Publika*, 14 January 2021, 105–18.
<https://doi.org/10.26740/publika.v9n1.p105-118>.

Sendow, Indrawati, Nlpi Dharmayanti, M Saepullah, and Rma Adjid. ‘Hantavirus Infection: Anticipation of Zoonotic Disease in Indonesia’. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences* 26, no. 1 (18 April 2016).
<https://doi.org/10.14334/wartazoa.v26i1.1270>.

Setiawan, Alfiandri. ‘Analisis Pendapat Imam Abu Hanifah Tentang Salat Witir’. UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2012.

Shihab, M. Quraish. ‘Wawasan: Tafsir Maudhu’i Atas Pelbagai Persoalan Umat’. Bandung: Mizan, 2003.

Shofie, Yusuf. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Medan: Kencana, 2013.

- Siswosoediro, Henry S. *Buku Pintar Pengurusan Perizinan & Dokumen*. Jakarta: Visimedia, n.d.
- Soedarto, Soedarto. *Buku Ajar Parasitologi Kedokteran*. Jakarta: CV. Sagung Sato, 2011.
- Standard, Dinar. 'State of the Global Islamic Economy Report : Driving the Islamic Economy Revolution 4.0'. Dubai: Salaam Gateway, 2020 2019. <https://cdn.salaamgateway.com/special-coverage/sgie19-20/full-report.pdf>.
- Subarsono, A.R. *Analisis Kebijakan Publik Konsep Teori Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2011.
- Sucipto, Sucipto. 'Halal Dan Haram Menurut Al-Ghazali Dalam Kitab Mu'idhotul Mukminin'. *ASAS Jurnal* 4 (2012). <https://doi.org/10.24042/asas.v4i1.1671>.
- SUCOFINDO. 'Perbedaan Pengujian Produk Dan Sertifikasi Produk', 29 November 2016. <https://www.sucofindo.co.id/id/read/2016/11/2729/perbedaan-pengujian-produk-dan-sertifikasi-produk>.
- Sugiyono, Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta CV, 2017.
- Suharsimi, Arikunto. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2013.
- Suharto, Edi. *Kebijakan Sosial Sebagai Kebijakan Publik*. Bandung: ALFABETA, 2007.
- Suminto, Hari. *Pemasaran Blak-Blakan*. Batam: Inter Aksara, 2002.
- Sutopo, Sutopo. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS, 2006.

Syukriya, Alvi Jauharotus, and Hayyun Durrotul Faridah. “Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariat Islam”. *Journal of Halal Product and Research* 2 (mei 2019). <https://e-journal.unair.ac.id/JHPR/article/download/13543/7598>.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PERSAGI, 2017.

Tamin, Rizki Pradana. ‘Listeria’, 2020. <https://www.alodokter.com/listeria>.

Taqwadin, Danil Akbar, Saiful Akmal, Munawarsyah Munawarsyah, and Baiquni Hasbi. *Muhammadiyah Di Ujung Barat : Sumbangan Pemikiran Angkatan Muda*. 1st ed. Aceh: Padebooks, 2019.

Tillar, H.A.R, and Riant Nugroho. *Kebijakan Pendidikan (Pengantar Untuk Memahami Kebijakan Pendidikan Dan Kebijakan Pendidikan Sebagai Kebijakan Publik)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2012.

Tim Website Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur. ‘Sertifikasi Produk Penggunaan Tanda SNI Di LS Pro UPT PMP2KP Surabaya’. Accessed 25 June 2022. <https://dkp.jatimprov.go.id/index.php/2018/07/25/sertifikasi-produk-penggunaan-tanda-sni-di-ls-pro-upt-pmp2kp-surabaya/>.

Try Astuti, An Ras and Ruqiah. ‘Bisnis Halal Dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis’. *AL MA'ARIEF : Jurnal Pendidikan Sosial dan Budaya* 1, no. 2 (2 January 2020): 142–56. <https://doi.org/10.35905/almaarief.v1i2.1139>.

Tsurayya, Eva, and Ishmah Izzati. ‘Urgensi Peningkatan Jumlah LPH Untuk Mendorong Sertifikasi Halal Indonesia’, 2021. <https://kneks.go.id/berita/396/urgensi-peningkatan-jumlah-lph-untuk-mendorong-sertifikasi-halal-indonesia?category=1>.

- Umam, Khotibul. 'Sertifikasi Halal Self Declare Dengan Pola Pendampingan PPH'. Jakarta, 2021. <https://isef.co.id/wp-content/uploads/2021/10/Self-Declare-melalui-Pendampingan-PPH-7-Oktober-2021.pdf>.
- Universitas Ciputra, Universitas Ciputra. 'Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ciputra, "Program Sentra Wisata Kuliner,"'. Surabaya: Universitas Ciputra, 2018. <https://www.uc.ac.id/lppm/pengabdian-masyarakat/program-swk/>;
- Uyuni, Badrah. 'Dampak Konsumsi Babi Dalam Pembentukan Karakter Dan Terkabulnya Doa'. *Tahdzib Al-Akhlaq: Jurnal Pendidikan Islam* 1, no. 2 (6 August 2018): 47–67. <https://doi.org/10.34005/tahdzib.v1i2.448>.
- Vining, A.R. *Policy Analysis: Concept and Practice*. Prentice Hall Inc. USA: Englewood, N.J., 1989.
- Wahyuningrum, Asri, and Thohir Yuli Kusmanto. 'Sertifikasi Halal Sebagai Strategi Dakwah MUI (Majelis Ulama Indonesia) Jawa Tengah'. *JURNAL ILMU DAKWAH* 35 (2015): 21.
- Warto, Warto, and Samsuri Samsuri. 'Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia'. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (14 July 2020): 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.
- Wati, Herien Puspita. *Konsep dan Teori Keluarga*. Bogor: Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen Fakultas Ekologi Manusia, 2013.
- Widyakusuma, Nurita. Peran Pendamping Produk Halal, mei 2022.
- Wijono, Heru. *Kenapa Babi Itu Haram? Pendapat Pribadi Seorang Dokter Muslim*. Jakarta: Darus Sunnah Press, 2014.
- Williams, W. *Social Policy Research and Analysis*. New York: American Elsevier Publishing Company, 1971.

- WN, Dunn. *Pengantar Analisis Kebijakan Publik*. 2nd ed. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2003.
- Worldwide Quality Assurance (APAC). ‘Pembuatan Sertifikat SNI’, agustus 2018. <https://wqa.co.id/pembuatan-sertifikat-sni/>.
- Yanggo, Huzaemah Tahido. ‘Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam’, no. 2 (2013): 21.
- Yaqub, Ali Mustofa. *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika Menurut Al-Qur’an Dan Hadits*. Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009.
- Yunita Prabawati, Susy, and Imelda Fajriati. ‘Analisis Lemak Sapi dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (GC) dan Fourier Transform Infra Red Spectroscopy Second Derivative (FTIR-2D) untuk Autentifikasi Halal’. *Indonesia Journal of Halal* 1, no. 2 (29 December 2018): 89. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i2.4119>.
- Yustar, Muhammad. ‘Bukti Ilmiah Di Balik Haramnya Daging Babi’. Accessed 25 June 2022. <https://sumbar.kemenag.go.id/v2/post/23919/bukti-ilmiah-di-balik-haramnya-daging-babi.html>.

Wawancara

Bapak Edi Wiyono, Wawancara, Surabaya 10 Juni 2022

Bapak Teguh, Wawancara, Surabaya 09 Juni 2022

Ibu Nurul Qomariyah, Wawancara, Surabaya 09 Juni 2022

Ibu Dra. Ummu Choriyah Hanum, Wawancara, Sidoarjo 28 Juni 2022

Bapak Mirza, Wawancara, Surabaya 30 Juni 2022

Ibu Ita, Wawancara, Surabaya 27 Juni 2022