

**PERAN SERTIFIKAT HALAL DALAM UPAYA
PENINGKATAN PENJUALAN DAGING SAPI DITOKO
DAGINGBAIK PURWOKERTO**



SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh :

**AZZAH ALANDRA DANISALSABILA
NIM. 2017201101**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI DAN KEUANGAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
PROF. K.H SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Azzah Alandra Danisalsabila

NIM : 2017201101

Jenjang : S1

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Jurusan : Ekonomi dan Keuangan Islam

Program Studi : Ekonomi Syariah

Judul Skripsi : Peran Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan
Daging Sapi di Toko Dagingbaik Purwokerto

Menyatakan bahwa Naskah Skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/Karya sendiri kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Purwokerto, 23 Februari 2024

Saya yang menyatakan,



Azzah Alandra Danisalsabila

NIM. 2017201101

LEMBAR PENGESAHAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsatzu.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

PERAN SERTIFIKAT HALAL DALAM UPAYA PENINGKATAN PENJUALAN DAGING SAPI DI TOKO DAGINGBAIK PURWOKERTO

Yang disusun oleh Saudara **Azzah Alandra Danisalsabila** NIM 2017201101 Program Studi **S-1 Ekonomi Syariah** Jurusan Ekonomi dan Keuangan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, telah diujikan pada hari **Rabu, 17 April 2024** dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi (S.E.)** oleh Sidang Dewan Penguji Skripsi.

Ketua Sidang/Penguji

Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag.
NIP. 19741217 200312 1 006

Sekretaris Sidang/Penguji

Miftaakhal Amri, S.Sy., M.H.
NIP. 19920912 202012 1 012

Pembimbing/Penguji

Muhammad Wildan, S.E.Sy., M.Sy.
NIDN. 2021088901

Purwokerto, 19 April 2024

Mengesahkan
Dekan,



Dr. H. Jamil Abdul Aziz, M.Ag.
NIP. 1959021 200212 1 004

NOTA DINAS PEMBIMBING

Kepada

Yth: Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto
di-

Purwokerto

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Setelah melakukan bimbingan, telaah, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi dari saudari Azzah Alandra Danisalsabila NIM 2017201101 yang berjudul:

**Peran Sertifikat Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Daging Sapi
di Toko Dagingbaik Purwokerto**

Saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto untuk diujikan dalam rangka memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Ekonomi Syari'ah (S.E)

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Purwokerto, 23 Februari 2024

Pembimbing,



Muhammad Wildan, S.E.Sy., M.Sy.
NIDN. 2021088901

MOTTO

“Kita harus berarti untuk diri kita sendiri terlebih dahulu, sebelum kita menjadi orang yang berharga bagi orang lain.”
(Ralph Waldo Emerson)



THE ROLE OF HALAL CERTIFICATION IN INCREASING BEEF SALES IN STORE DAGINGBAIK PURWOKERTO

Azzah Alandra Danisalsabila

NIM. 2017201101

E-mail: dsalsabilaa07@gmail.com

Islamic Economics Study Program, Faculty of Islamic Economics and Business
State Islamic University Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRACT

A halal certificate is an acknowledgment of the halalness of a product issued by the Halal Product Guarantee Organizing Agency (BPJPH) based on a written fatwa from the Indonesian Ulema Council (MUI) which states that a product is halal in accordance with Islamic law. Dagingbaik store is one of the beef mills in East Purwokerto that already has a halal certificate. In this research, the general problem raised will be to find out the extent to which the role of halal certificates can increase sales and what the process is for making halal certificates. The aim of this research is to determine the role of halal certification in increasing beef sales at dagingbaik store. The informants in this research were 7 people, namely the right hand of the owner of the dagingbaik store, 2 employees, 2 consumers from dagingbaik and 1 UMKM assistant at dagingbaik in issuing halal certificates. This research is field research. The techniques used in this research are observation, interviews and documentation. Based on the results of the interviews in this research, it can be concluded that having a halal certificate can be an added value for the dagingbaik store, seen from the results of interviews with the right hand of the shop owner, that the halal certificate provides a very significant increase in sales for the dagingbaik store.

Keywords: Role, Halal Certificate, Increased Sales, UMKM

PERAN SERTIFIKAT HALAL DALAM UPAYA PENINGKATAN PENJUALAN DAGING SAPI DI TOKO DAGINGBAIK PURWOKERTO

Azzah Alandra Danisalsabila

NIM. 2017201101

E-mail: dsalsabilaa07@gmail.com

Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto

ABSTRAK

Sertifikat halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (JPH) berdasarkan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Toko dagingbaik merupakan salah satu penggilingan daging sapi di Purwokerto Timur yang sudah memiliki sertifikat halal. dalam penelitian ini, masalah umum yang dikemukakan akan diketahui sejauh mana peran sertifikat halal dapat meningkatkan penjualan dan bagaimana proses dalam pembuatan sertifikat halal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui peran sertifikasi halal dalam meningkatkan penjualan daging sapi pada toko dagingbaik. Informan dalam penelitian ini berjumlah 7 orang yaitu tangan kanan dari pemilik toko dagingbaik, 2 karyawan, 2 konsumen dari dagingbaik dan 1 pendamping UMKM pada dagingbaik dalam menerbitkan sertifikat halal. Penelitian ini bersifat *field research* atau penelitian lapangan. Adapun teknik yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan adanya sertifikat halal dapat menjadi nilai tambah bagi toko dagingbaik dilihat dari hasil wawancara kepada tangan kanan dari pemilik toko dagingbaik tersebut, bahwasanya sertifikat halal memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap toko dagingbaik.

Kata Kunci: Peran, Sertifikat Halal, Peningkatan Penjualan, UMKM

PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB-INDONESIA

Transliterasi kata-kata yang dipakai dalam penelitian skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama antara Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan R.I. Nomor 158/1987 dan Nomor: 0543b/U/1987.

1. Konsonan Tunggal

| Huruf Arab | Nama | Huruf Latin | Nama |
|------------|------|--------------------|----------------------------|
| ا | Alif | Tidak Dilambangkan | Tidak Dilambangkan |
| ب | ba' | B | Be |
| ت | ta' | T | Te |
| ث | Sa | S | es (dengan titik diatas) |
| ج | Jim | J | Je |
| ح | H | H | ha (dengan titik di bawah) |
| خ | kha' | Kh | Ka dan ha |
| د | Dal | D | De |
| ذ | Zal | Z | zet (dengan titik di atas) |
| ر | ra' | R | Er |
| ز | Zai | Z | Zet |
| س | Sin | S | Es |
| ش | Syin | Sy | es dan ye |
| ص | Sad | S | es (dengan titik di bawah) |
| ظ | Dad | D | de (dengan titik di bawah) |

| | | | |
|---|--------|---|-----------------------------|
| ط | ta' | T | te (dengan titik di bawah) |
| ظ | za' | Z | zet (dengan titik di bawah) |
| ع | Ain | ' | koma terbalik ke atas |
| غ | Gain | G | Ge |
| ف | fa' | F | Ef |
| ق | Qaf | Q | Qi |
| ك | Kaf | K | Ka |
| ل | Lam | L | 'el |
| م | Mim | M | 'em |
| ن | Nun | N | 'en |
| و | Waw | W | We |
| ه | ha' | H | Ha |
| ء | Hamzah | ' | Apostrof |
| ي | ya' | Y | Ye |

2. Konsonan Rangkap karena Syaddah ditulis lengkap

| | | |
|--------|---------|---------------------|
| متعددة | Ditulis | <i>muta'addidah</i> |
| عدة | Ditulis | <i>'iddah</i> |

3. Ta' Marbuthah di akhir kata bila dimatikan ditulis h

| | | |
|------|---------|----------------------|
| حكمة | Ditulis | <i><u>Hikmah</u></i> |
| جزية | Ditulis | <i><u>Jizyah</u></i> |

(Ketentuan ini tidak diperlakukan pada kata-kata Arab yang sudah diserap ke dalam bahasa Indonesia, seperti zakat, shalat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya)

- a. Bila diikuti dengan kata sandang “*al*” serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan *h*.

| | | |
|----------------|---------|---------------------------|
| كرامة الأولياء | Ditulis | <i>Karamah al-auliya'</i> |
|----------------|---------|---------------------------|

- b. Bila *ta' marbutah* hidup atau dengan harakat, fathah atau kasroh atau dhammah ditulis dengan *t*

| | | |
|------------|---------|----------------------|
| زكاة الفطر | Ditulis | <i>Zakat al-fitr</i> |
|------------|---------|----------------------|

4. Vokal Pendek

| | | | |
|---|---------------|---------|---|
| َ | <u>Fathah</u> | Ditulis | A |
| ُ | <u>Kasrah</u> | Ditulis | I |
| ِ | <u>Dammah</u> | Ditulis | U |

5. Vokal Panjang

| | | | |
|----|--------------------|---------|------------------|
| 1. | Fathah + alif | Ditulis | A |
| | جاهلية | Ditulis | <i>Jahiliyah</i> |
| 2. | Fathah + ya' mati | Ditulis | A |
| | تنسى | Ditulis | <i>Tansa</i> |
| 3. | Kasrah + ya' mati | Ditulis | I |
| | كريم | Ditulis | <i>Karim</i> |
| 4. | Dammah + wawu mati | Ditulis | U |
| | فروض | Ditulis | <i>Furud</i> |

6. Vokal Rangkap

| | | | |
|----|--------------------|---------|-----------------|
| 1. | Fathah + ya' mati | Ditulis | <i>Ai</i> |
| | بينكم | Ditulis | <i>Bainakum</i> |
| 2. | Fathah + wawu mati | Ditulis | <i>Au</i> |
| | قول | Ditulis | <i>Qaul</i> |

7. Vokal Pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan dengan apostrof

| | | |
|-----------|---------|------------------------|
| أنتم | Ditulis | <i>A'antum</i> |
| أعدت | Ditulis | <i>U'iddat</i> |
| لئن شكرتم | Ditulis | <i>La'in syakartum</i> |

8. Kata Sandang Alif + Lam

a. Bila diikuti huruf Qomariyyah

| | | |
|--------|---------|------------------|
| القرآن | Ditulis | <i>al-Qur'an</i> |
| القياس | Ditulis | <i>al-Qiyas</i> |

b. Bila diikuti huruf Syamsiyyah ditulis dengan menggunakan haruf Syamsiyyah yang mengikutinya, serta menghilangkannya l (el)nya

| | | |
|--------|---------|----------------|
| السماء | Ditulis | <i>As-sama</i> |
|--------|---------|----------------|

9. Penulisan kata-kata dalam rangkaian kalimat

Ditulis menurut bunyi atau pengucapannya

| | | |
|------------|---------|----------------------|
| ذوى الفروض | Ditulis | <i>Zawi al-furud</i> |
| اهل السنة | Ditulis | <i>Ahl as-Sunah</i> |

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga skripsi ini yang berjudul “Peran Sertifikat Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Daging Sapi di Toko Dagingbaik Purwokerto dapat terselesaikan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat dan para pengikutnya yang telah membawa umatnya dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang.

Bersamaan dengan selesainya skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya bimbingan, arahan, dukungan, serta do'a dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Ridwan, M.Ag Selaku Rektor Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
2. Prof. Dr. H. Suwito, M. Ag., Selaku Wakil Rektor I Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
3. Prof. Dr. H. Sulkhan Chakim, M.M., Selaku Wakil Rektor II Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
4. Prof. Dr. H. Sunhaji, M.Ag., Selaku Wakil Rektor III Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
5. Dr. H. Jamal Abdul Aziz, M.Ag., Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
6. Dr. H. Akhmad Faozan, Lc., M.Ag., Wakil Dekan 1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
7. Prof. Dr. Hj. Tutuk Ningsih, M.Pd., Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.

8. Dr. H. Chandra Warsito, M.Si., Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
9. Dr. Ahmad Dahlan, M.S.I., Ketua Jurusan Ekonomi dan Keuangan Syariah Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
10. H. Sochimim, Lc., M.Si., Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto.
11. Muhammad Wildan, S.E.Sy., M.Sy., Selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan banyak bimbingan, arahan, dorongan, motivasi serta kesabaran demi terselesaikannya penyusunan skripsi ini. Semoga Allah SWT. senantiasa memberikan perlindungan, Kesehatan dan membalas segala kebaikannya.
12. Segenap dosen dan staff administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto yang telah memberikan pelayanan akademik dengan sangat baik.
13. Keluarga besar Pondok Pesantren Modern El-Mumtaz Panorama Purwokerto yang telah memberikan saya ilmu dan ridho dalam menuntut ilmu.
14. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Siswanto. Beliau memang tidak sempat menyelesaikan bangku perkuliahannya karena adanya suatu halangan. Namun, beliau mampu mendidik penulis, memberikan semangat dan motivasi tiada henti hingga penulis dapat menyelesaikan studinya sampai Sarjana.
15. Pintu surgaku, Ibunda Sri Rahayu. Terimakasih sebesar-besarnya penulis berikan kepada beliau atas segala bentuk bantuan, semangat, dan doa yang diberikan selama ini. Terimakasih atas nasihat yang selalu diberikan, kesabaran dan kebesaran hati dalam menghadapi penulis yang keras kepala.
16. Teruntuk kakakku, Della Rizki Amanda, S.H yang turut mendoakan dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
17. Teman-teman seperjuangan kelas Ekonomi Syariah C 2020 yang telah berjuang bersama di bangku perkuliahan dalam keadaan suka maupun duka.
18. Teman-teman santri Pondok Pesantren Modern El-Mumtaz Panorama Purwokerto khususnya kamar No 304 terimakasih atas kebersamaannya menuntut ilmu agama

selama ini.

19. Teruntuk sahabat-sahabat tersayang Rizka, Venny, A'isyah, Alifi dan Silvia terimakasih atas segala motivasi, dukungan, pengalaman, waktu dan ilmu yang dijalani bersama dalam perkuliahan. Terimakasih selalu menjadi garda terdepan di masa-masa sulit penulis. Terimakasih selalu mendengarkan keluh kesah penulis. Ucapan syukur kepada Allah SWT. karena telah memberikan sahabat terbaik seperti kalian. *See you on top, guys!*
20. Teman-teman magang, Dila, Dhian, Hana, Ika, Andini, Linda, Yulma, Awe dan Nabila yang telah memberikan dukungan dan kerjasama dalam proses penyusunan skripsi ini selama magang.
21. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, khususnya kepada informan yang telah bersedia memberikan waktu dan informasinya demi kelancaran penelitian ini.
22. Terakhir, untuk diri saya sendiri Azzah Alandra Danisalsabila atas segala kerja keras dan semangat sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir skripsi ini. Terimakasih kepada diri saya sendiri yang sudah kuat melewati lika-liku kehidupan hingga sekarang. Saya bangga pada diri saya sendiri! Kedepannya untuk raga yang tetap kuat, hati yang selalu tegar, mari bekerjasama untuk lebih berkembang lagi menjadi pribadi yang lebih baik dari hari ke hari.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dan keterbatasan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga skripsi ini bermanfaat untuk penulis dan pembaca. Semoga Allah SWT. membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini. Aamiin.

Purwokerto, 23 Februari 2024



Azzah Alandra Danisalsabila

NIM. 2017201101

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------------------------|
| PERNYATAAN KEASLIAN | Error! Bookmark not defined. |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| NOTA DINAS PEMBIMBING | iii |
| MOTTO | iv |
| ABSTRACT | v |
| ABSTRAK | vi |
| PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB-INDONESIA | vii |
| KATA PENGANTAR | xi |
| DAFTAR TABEL | xvii |
| DAFTAR GAMBAR | xviii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xix |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Definisi Operasional..... | 9 |
| C. Rumusan Masalah..... | 10 |
| D. Tujuan dan Manfaat Penelitian | 10 |
| E. Kajian Pustaka..... | 11 |
| F. Sistematika Pembahasan | 17 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 19 |
| A. Konsep Peran..... | 19 |
| 1. Pengertian Peran..... | 19 |
| B. Konsep Halal | 20 |
| 1. Pengertian Halal | 20 |
| 2. Pengertian Produk Halal | 21 |
| 3. Kriteria Halal Menurut Islam | 23 |
| C. Sertifikasi Halal..... | 24 |
| 1. Pengertian Sertifikasi Halal..... | 24 |
| 2. Alur Pembuatan Sertifikat Halal | 27 |
| 3. Biaya Permohonan Sertifikat Halal..... | 31 |

| | |
|---|-----------|
| 4. Masa Berlaku Sertifikat Halal | 31 |
| 5. Regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 | 33 |
| 6. Urgensi Sertifikasi Halal | 35 |
| 7. Faktor Penghambat Sertifikasi Halal | 37 |
| D. Kesadaran Halal | 38 |
| E. Tingkat Penjualan..... | 41 |
| 1. Pengertian Tingkat Penjualan | 41 |
| 2. Indikator Tingkat Penjualan..... | 42 |
| 3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Penjualan | 43 |
| 4. Dampak Pemberian Sertifikasi Halal Terhadap Tingkat Penjualan..... | 47 |
| F. Daging Sapi | 47 |
| G. Juru Sembelih Halal | 48 |
| H. UMKM | 50 |
| 1. Pengertian UMKM..... | 50 |
| 2. Kriteria UMKM | 53 |
| I. Landasan Teologis..... | 54 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 60 |
| A. Jenis Penelitian..... | 60 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 61 |
| C. Subyek dan Obyek Penelitian | 61 |
| D. Jenis dan Sumber Data..... | 61 |
| E. Teknik Pengumpulan Data..... | 62 |
| F. Uji Keabsahan Data..... | 64 |
| G. Teknik Analisis Data..... | 64 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 67 |
| A. Gambaran Umum Usaha Toko dagingbaik di Purwokerto | 67 |
| B. Hasil Penelitian..... | 70 |
| 1. Proses Sertifikasi Halal di Toko dagingbaik Purwokerto | 70 |
| 2. Peran Sertifikasi Halal di Toko dagingbaik dalam Meningkatkan Penjualan..... | 74 |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| BAB V PENUTUP | 83 |
| A. Kesimpulan | 83 |
| B. Saran..... | 84 |
| DAFTAR PUSTAKA | 85 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | 90 |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | 109 |



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1 Perbedaan Sertifikasi Halal Jalur Reguler dengan Sertifikasi Halal Jalur *Self Declare*

Tabel 2.2 Komponen Biaya Permohonan Sertifikasi Halal untuk Barang dan Jasa



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Sertifikasi Halal

Gambar 4.1 Toko dagingbaik di Purwokerto

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Toko dagingbaik di Purwokerto

Gambar 4.3 Produk dari Toko dagingbaik



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 2 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3 : Surat Izin Observasi Pendahuluan
- Lampiran 4 : Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian
- Lampiran 5 : Surat Keterangan Lulus Seminar Proposal
- Lampiran 6 : Surat Keterangan Lulus Ujian Komprehensif
- Lampiran 7 : Sertifikat PPL
- Lampiran 8 : Sertifikat KKN
- Lampiran 9 : Sertifikat BTA-PPI
- Lampiran 10 : Surat Keterangan Wakaf
- Lampiran 11 : Sertifikat Halal Toko Dagingbaik Purwokerto



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia di duduki oleh Indonesia. Menurut Survei penduduk Dunia, Indonesia memiliki 231 juta penduduk muslim pada tahun 2021, dan Kementerian Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil) melaporkan bahwa pada Juni 2021, Indonesia memiliki 236,53 juta orang (86,88%) dari 23 juta jiwa penduduknya pemeluk agama Islam yang berarti populasi di Indonesia kebanyakan pemeluk agama Islam. Angka ini tentunya menjadi angka yang besar untuk memanfaatkan pangsa pasar produk halal. (Kasanah & Sajjad, 2022, p. 29) Bagi umat muslim dalam menentukan barang halal merupakan suatu keharusan yang penting. Tanggungjawab pemerintah dalam hal ini dengan memberikan perlindungan dan jaminan produk halal kepada masyarakat muslim. (Adinugraha, 2022, p. 47)

Di kalangan umat Islam dunia, terdapat sejumlah usaha UMKM, yang meliputi 96% usaha mikro dan 1,2% Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) diartikan sebagai usaha dengan jumlah pekerja antara satu sampai dengan 99 orang. UMKM mempunyai peranan penting dalam usaha nasional, menempati kedudukan dan peranan yang strategis dalam mencapai tujuan pembangunan nasional. (Rohmatillah, 2022, p. 7) Ada 64,1 juta pelaku UMK, tentunya tidak mudah untuk mensertifikasikan produknya dalam jangka waktu dekat. (Kasanah & Sajjad, 2022, p. 30)

Meskipun demikian, jumlah pelaku UMK yang telah tersertifikasi halal di Indonesia sangatlah memprihatinkan. Sampai dengan tahun 2019 tercatat jumlah pelaku UMK (Usaha Mikro Kecil) di Indonesia mencapai 65,471,134 unit usaha (Kemenkop UKM, 2019) Dalam data kemeterian perindustrian RI pada tahun 2022, dinyatakan sampai dengan akhir tahun 2021 hanya terdapat 1% dari total jumlah seluruh UMKM yang sudah tersertifikasi halal. di Kabupaten Banyumas merupakan salah satu kabupaten yang memiliki pertumbuhan UMKM dengan

cukup pesat. Sesuai dengan data Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu tercatat pertumbuhan UMKM di banyumas mencapai angka 25% per tahun. (Ningrum, 2023, p. 3) Namun, tingkat kesadaran para pelaku UMK untuk melakukan sertifikasi halal sangatlah rendah karena kurangnya edukasi mengenai pentingnya JPH (Jaminan Produk Halal). (Jakiyudin & Fedro, 2022, p. 183)

Kesadaran halal merupakan tingkat pemahaman dalam mengetahui masalah yang berkaitan dengan konsep halal mengenai produk apa yang boleh dikonsumsi dan bagaimana proses produksinya. Kesadaran halal suatu produk sesuai dengan standar Islam dan pemerintah akan menjadi syarat yang mutlak bagi konsumen dan produsen untuk mengkonsumsi dan memproduksi makanan. Menurut *Journal of Halal Product and Research* (2019) mendefinisikan kesadaran sebagai tingkatan seorang muslim dalam mengetahui segala sesuatu yang berkaitan dengan halal. Dari beberapa definisi tersebut, dapat ditarik kesimpulan mengenai seluruh aspek yang berkaitan dengan halal dan haram yang berlandaskan Al-Qur'an dan Hadist khususnya pada bidang makanan. (Nofianti & Rofiqoh, 2019, p. 17)

Kesadaran halal ditandai dengan adanya pengetahuan mengenai segala proses penyembelihan, pengemasan makanan dan kebersihan makanan sesuai dengan hukum islam. Pada penelitian yang dilakukan oleh Yunus, Rashid dan Ariffin (2013) menjelaskan bahwa kesadaran halal suatu umat islam sangat berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen dalam suatu produk. (Izzuddin, 2018, p. 103) Ditinjau dari indikator minat beli kesadaran halal yaitu jika konsumen semakin paham mengenai pentingnya konsep halal, maka konsumen akan berusaha menemukan informasi mengenai produk tersebut. Apabila konsumen sudah mendapatkan informasi tersebut, maka mereka akan menjadikan informasi tersebut sebagai sarana untuk menumbuhkan sikap dan perilaku untuk membelinya. (Hamdani et al., 2021, p. 204) Dapat disimpulkan, apabila konsumen sudah paham mengenai pentingnya produk halal dan berpengaruh terhadap minat beli konsumen maka secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan produsen. (Ibu Fitri, Karyawan Toko dagingbaik, 18 September 2023)

Namun, Menurut Sukoso mantan kepala BPJPH, UMKM di Purwokerto belum banyak yang mengajukan sertifikasi halal dengan beberapa alasan, diantaranya yaitu para pelaku usaha belum paham dan beranggapan tidak memerlukan sertifikasi halal, karena produk-produk yang dipasarkan sudah laku jual. (Suara Banyumas, 2022) Sebagian masyarakat muslim yang kurang memperhatikan tentang pentingnya mengetahui bahan-bahan pembuatan produk, baik yang berupa makanan atau produk kecantikan lainnya dapat mengakibatkan banyaknya oknum yang secara sengaja melakukan pencampuran antara bahan yang halal dengan bahan yang tidak halal. Hal ini bisa menjadi latarbelakang para pengusaha untuk segera mengurus sertifikat halal melalui BPJPH. (Izzuddin, 2018, p. 103)

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan lembaga baru Kementerian Agama yang bertugas mengelola jaminan produk halal. Kehadiran BPJPH sebagai penyelenggara jaminan produk halal mendapat tanggapan positif dari masyarakat yang mampu mengatur proses pelaksanaan jaminan halal menjadi lebih baik lagi. Pada tahun 2021, BPJPH telah merencanakan program sertifikasi 10 juta produk melalui sistem deklarasi mandiri atau sertifikasi halal gratis sebagai program akselerasi menuju sertifikasi wajib halal pada produk pangan, makanan, minuman, rumah potong hewan, dan jasa. (Kasanah & Sajjad, 2022, p. 30)

17 Oktober 2019 ditandai dengan dimulainya penerapan kewajiban sertifikasi halal, namun implementasinya masih lambat dan awalnya kewajiban tersebut hanya berlaku untuk makanan dan minuman maupun keduanya. Kedua, kewajiban untuk bersertifikasi halal berlaku untuk obat-obatan, kosmetik, produk kimia, produk biologi, produk manufaktur, dan barang konsumsi lainnya yang sampai pada 17 Oktober 2024 semuanya wajib sudah bersertifikat halal. (Adinugraha, 2022, p. 56)

Sertifikasi dapat disebut sebagai proses penerbitan sertifikat atau sebagai sertifikat resmi seperti pengesahan terhadap suatu produk yang diberikan oleh suatu

lembaga. Sertifikasi halal suatu produk harus sesuai dengan aturan syariah. Saat menentukan apakah suatu produk halal, makanan dan bahan lainnya harus disertifikasi dengan sertifikat standar halal. Untuk pemerolehannya harus melalui pemeriksaan terlebih dahulu untuk memastikan kesehatannya baik dan manfaatnya untuk dikonsumsi. Dengan kata lain, sertifikat halal merupakan proses pencapaian sertifikasi halal melalui beberapa tahapan pengendalian untuk menunjukkan kesesuaian bahan baku, proses produksi dan produk yang digunakan pada perusahaan yang memiliki sistem jaminan halal yang sistematis dengan standar yang berlaku. (Adinugraha, 2022)

Produk bersertifikat dapat dibuat secara rutin atau berkala. Tujuan dari sertifikat adalah untuk menegaskan dan memberikan pedoman keaslian suatu produk agar dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat. (Rahayuningsih & Ghozali, 2021, p. 136) Sertifikat halal bukan sekedar selembar kertas untuk memenuhi regulasi, namun sertifikat halal menjadi tanggung jawab seluruh pemangku kepentingan untuk menjadikan Indonesia sebagai pemimpin dunia dalam industri halal. Oleh karena itu, diperlukan keterikatan semua pihak untuk mencapai sertifikasi halal wajib pada tahun 2024. (Heryani, 2022, p. 10)

“Panduan Sertifikat Halal” yang dibagikan oleh Kementerian Agama memberikan pengertian bahwa barang halal adalah barang yang antara lain telah menutup persyaratan halal sesuai kaidah islam, tanpa kandung babi dan bahan haram, misalnya zat yang berasal dari organ tubuh manusia, darah dan kotoran. Semua bahannya berasal dari hewan yang disembelih sesuai aturan islam. Seluruh wilayah penyimpanan, wilayah transaksi, wilayah penanganan, wilayah pengurusan serta transportasi tidak diperbolehkan digunakan untuk menyimpan daging babi serta barang-barang tidak halal lainnya. Kapan pun digunakan pada daging babi dan produk non-halal lainnya, produk tersebut harus dibersihkan sesuai dengan aturan hukum Islam seperti semua jenis makanan dan minuman non-alkohol. (Faizal, 2020, p. 6)

Terlebih dalam kesehariannya, masyarakat tidak terlepas dari kegiatan membeli sebuah produk baik makanan, minuman maupun barang lainnya. Dan dalam memutuskan untuk membeli produk tersebut terdapat beberapa faktor yang perlu untuk dipertimbangkan. Tujuan dari hal tersebut yaitu untuk meminimalisir kekecewaan atas produk yang dibeli tidak sesuai dengan yang diinginkan, diantaranya yaitu produk makanan yang sudah bersertifikat halal. Dengan memiliki sertifikat halal pada produk yang dibeli maka sudah terjamin akan kehalalannya sehingga aman untuk di konsumsi oleh masyarakat (Yustiani & Ernawati, 2022, p. 113)

Usaha kecil dan menengah yang telah memiliki label halal tidak hanya menarik konsumen tetapi juga memastikan bahwa produk yang dijual aman bagi semua orang. (Paramitha & Suryaningsih, 2022, p. 110) Sertifikasi halal juga dapat membantu masyarakat muslim untuk melindungi diri dari makanan yang tidak baik atau haram dikonsumsi. Pemakaian label halal bisa menjadi sudut pandang pembeli dalam membeli barang yang diinginkan. Sertifikat halal tidak hanya sekedar jaminan dalam pemakaian barang dari bahan halal atau haram. Namun, sertifikasi halal juga berperan penting dalam mencegah penipuan produk. (Hamdani et al., 2021)

Masyarakat Indonesia yang masih belum mengetahui halal dan haramnya suatu makanan cenderung lalai dalam mengkonsumsi berbagai makanan yang tersedia di pasaran. Kondisi seperti itu sangat memprihatinkan karena mayoritas warga negara Indonesia beragama Islam. Selain itu, kesadaran produsen Indonesia yang masih sangat rendah terlihat dari banyaknya produk yang beredar belum memiliki sertifikat halal. Keadaan tersebut terutama diakibatkan kurangnya pemahaman dan pengetahuan, yang membuat kesadaran Sebagian masyarakat muslim di Indonesia semakin berkurang. menyebabkan kurangnya kesadaran sebagian masyarakat muslim di Indonesia. Masyarakat muslim juga harus bisa mengklasifikasikan makanan yang dikonsumsi. Sertifikat halal untuk usaha kecil dan menengah tidak hanya untuk menarik konsumen, tetapi untuk

memastikan bahwa barang yang disediakan aman untuk semua orang, tanpa harus khawatir mengirim lebih banyak bahan baku ke luar negeri atau mencampur satu bahan dengan bahan lain selama proses makanan. (Paramitha & Suryaningsih, 2022, p. 110)

Bagi umat Islam, mengonsumsi makanan halal adalah bagian terpenting dalam hidup mereka. Selain itu, mengonsumsi makanan halal juga merupakan bagian dari perintah Allah sesuai Q.S Al-Mu'minun ayat 51. Dalam Q.S Al-Mu'minun ayat 51, Allah SWT menyuruh rasulnya untuk makan makanan yang baik. Dengan mengabaikan aturan konsumsi Islam maka dapat menimbulkan dampak negatif bagi manusia, baik di dunia maupun di akhirat. (Kusumastuti, 2020, p. 27) Peraturan JPH No. 33 Tahun 2014 mewajibkan barang yang masuk, keluar dan ditukar di wilayah Indonesia harus mempunyai sertifikat halal golongan makanan dan minuman (Pasal 4) meliputi; pengobatan; kosmetik; produk kimia; produk biologis; produk rekayasa genetika; dan barang bekas lainnya. (Azizah, 2021, p. 119)

UU mengenai Jaminan Produk Halal No. 33 Tahun 2014 memuat asas hukum dasar bahwa setiap pemeluk agama agar dapat beribadah dengan aman dan nyaman serta menunaikan ajaran agamanya, sehingga pemerintah mempunyai kewajiban untuk melindungi dan turut serta menjamin legalitas produk yang digunakan masyarakat. UU Sesuai Perpres Nomor 33 Tahun 2014, sangat penting bagi umat Islam untuk selalu menjunjung tinggi perintah agama dalam mengonsumsi makanan halal, sehingga kesadaran menjadi hal penting dalam penerapan merek halal, agar terjadi sinergi dan kesetaraan. Antusias dalam menerapkan dan mendukung penerapan peraturan hukum agar implementasinya efektif. (Rusydia & Kemenag, 2021, p. 6)

Berdasarkan Keputusan Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, ada dua organisasi yang mengambil peran terkait sertifikasi halal. Kedua organisasi tersebut adalah LPPOM MUI dan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). LPPOM merupakan organisasi yang berwenang melakukan penelitian

terhadap produk olahan, sedangkan BPOM berwenang menerbitkan label halal. (Rusydziana & Kemenag, 2021, p. 6) PP No. 31 tahun 2019 mengubah sertifikasi dan labelisasi halal yang semula bersifat opsional menjadi wajib yang mewajibkan semua usaha kecil dan menengah di Indonesia bersertifikat Halal pada tahun 2024. (Azizah, 2021, p. 125) Data sertifikasi halal LPPOM MUI tahun 2012-2019 menunjukkan bahwa pada tahun 2019 dari 13.951 perusahaan jumlah sertifikasi halal mencapai 11.444. Oleh sebab itu, umat muslim akan mencari produk untuk dikonsumsi sesuai dengan ajaran agama yang telah diterima dengan ditandai banyaknya produk halal yang sudah memiliki sertifikat halal khususnya di Indonesia. (Tamara, n.d., p. 8)

Seiring berjalannya waktu, gaya hidup dan kebutuhan masyarakat dapat berubah, salah satunya adalah industri makanan berat. Diversifikasi industri makanan sangat mempengaruhi persaingan perusahaan dari produsen ke konsumen. (Annisa, 2021) Potensi industri halal Indonesia dapat dilihat pada beberapa sektor, yaitu sektor halal *food* dan halal *tourism*. Informasi yang dirilis Kementerian Perindustrian bahwa tingkat konsumsi produk halal di Indonesia akan tumbuh sebesar 6,2% dari tahun 2018 hingga 2024 atau mencapai \$3,2 triliun pada tahun 2024. Peluang sertifikasi halal juga didukung oleh operator UMK dan konsumen sudah mulai memahami pentingnya label halal pada produknya. Sertifikasi halal memberikan perlindungan, jaminan, informasi tentang kehalalan produk, dan menjadi alat etika komersial bagi konsumen dan produsen untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan mengakses pasar global. (Kasanah & Sajjad, 2022, p. 32)

Dengan pesatnya perkembangan khususnya bidang pangan dan teknologi dalam kehidupan masyarakat, keduanya saling berkaitan dan berdampak positif dan negatif bagi masyarakat. Salah satu dampak negatifnya adalah tidak dapat ditentukannya dengan jelas apakah suatu makanan halal atau haram untuk dikonsumsi. (Paramitha & Suryaningsih, 2022, p. 109) Pedagang biasanya menghasilkan berbagai macam jenis produk. Bisnis makanan merupakan bisnis

yang paling potensial karena hampir setiap hari orang membutuhkan makanan. (Annisa, 2021)

Selain itu, manusia juga membutuhkan protein hewani dari daging sapi. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan tersebut, daging sapi diperlukan untuk dikonsumsi oleh manusia. Daging sapi merupakan makanan yang populer di kalangan masyarakat karena daging sapi mengandung nutrisi yang dibutuhkan tubuh, seperti protein tinggi, air, vitamin mineral dan asam amino. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging sapi sebelum dan sesudah dipotong. Kualitas daging sapi dapat dipengaruhi oleh faktor sebelum penyembelihan termasuk genetika, *breed*, etnis, jenis sapi, jenis kelamin, umur dan banyak lagi. Saat memilih daging sapi, konsumen kebanyakan didasarkan pada kondisi fisik daging sapi tersebut. Perilaku konsumen harus dipelajari untuk menentukan karakteristik konsumen saat memasarkan suatu produk. (Syahputra, 2019, p. 2)

Nilai kehalalan pada produk hewan menurut MUI adalah dengan pembacaan basmallah, memotong tiga saluran yaitu *esofagus*, *trakea* dan 2 pembuluh darah dan harus dilakukan dalam satu kali penyembelihan. Proses penyembelihan juga harus memenuhi dua aspek, yakni aspek kehalalan dan aspek kesejahteraan hewan, sehingga daging hewan yang dihasilkan dan disembelih sesuai ketentuan. (Sukoso et al., 2020, p. 105)

UMKM yang sudah memiliki sertifikat Halal semakin meningkat, otomatis sertifikat Halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran dibuktikan pada usaha Dagingbaik pada hasil penjualan yang mulanya hanya 70% saat belum memiliki sertifikat halal. (Ibu Fitri, Karyawan Toko dagingbaik, 27 Januari 2024) Sertifikasi halal dapat meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar terbuka. Hal ini menjadikan sertifikasi halal sangat diperlukan di masyarakat khususnya masyarakat muslim, dan hal ini tentunya berdampak besar bagi pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan penjualan khususnya toko dagingbaik yang merupakan satu-satunya penggilingan dan RPH di Banyumas yang sudah mendapatkan sertifikat Halal sejak bulan Oktober 2021 dengan menjual beraneka

ragam produk seperti daging segar, frozen food dan bumbu-bumbu lainnya dan menjual produknya baik di offline maupun online seperti grab, gojek, shopeefood dan Tokopedia. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Peran Sertifikat Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Daging Sapi di Toko Dagingbaik Purwokerto”**.

B. Definisi Operasional

Untuk menghindari kesalahpahaman terhadap judul penelitian dan untuk memperoleh gambaran mengenai judul penelitian serta memahami tentang pengertiannya, maka penulis sajikan mengenai penegasan istilah:

1. Peran

Peran merupakan tindakan yang dilakukan oleh seseorang dalam posisi sosial. Peran juga termasuk rangkaian reguler yang muncul dari posisi tersebut. Sebagai makhluk sosial, manusia cenderung hidup berkelompok. Peran juga meliputi norma-norma yang dihubungkan dengan posisi atau tempat seseorang dalam masyarakat, peranan dalam artian ini merupakan rangkaian peraturan yang membimbing seseorang dalam kehidupan bermasyarakat.

2. Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal merupakan jaminan keamanan dalam mengkonsumsi makanan sesuai dengan syariat islam. Dalam arti lain, sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum Nasional di Indonesia mempunyai kedudukan yang sentral karena sudah menjadi regulasi dalam peraturan perundang-undangan di Indonesia khususnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal.

3. Tingkat Penjualan

Penjualan adalah interaksi tatap muka antara orang-orang dengan tujuan menciptakan, meningkatkan, mengendalikan atau memelihara hubungan

pertukaran dengan cara yang bermanfaat bagi pihak lain. Penjualan juga merupakan salah satu fungsi pokok yang dilaksanakan dalam kegiatan pemasaran oleh suatu organisasi pemasaran untuk menyampaikan produk barang kepada konsumen. Kegiatan ini sangat penting mengingat semakin kompleks persaingan dalam dunia bisnis.

4. Daging Sapi

Daging sapi adalah bahan makanan hewani yang terdapat zat gizi seperti air, protein, lemak, mineral dan karbohidrat dalam jumlah kecil yang dibutuhkan tubuh manusia guna pertumbuhan dan kesehatan. Daging merupakan salah satu bahan makanan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat karena dalam daging mengandung nilai gizi yang tinggi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis menemukan rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana Proses Sertifikasi Halal di Toko dagingbaik Purwokerto?
2. Bagaimana Peran Sertifikasi Halal di Toko dagingbaik dalam Meningkatkan Penjualan?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui proses sertifikasi halal di Toko dagingbaik Purwokerto.
2. Untuk mengetahui peran sertifikasi halal di Toko dagingbaik dalam meningkatkan penjualan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat :

1. Manfaat Teoritis
 - a. Dari penelitian ini bisa memberikan pengetahuan baru, serta memperkaya hasil penelitian mengenai peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pemilik Usaha

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai keadaan lingkungan usaha dan memberikan rumusan alternatif strategi usaha daging sapi yang harus diperhatikan untuk meningkatkan penjualan.

b. Bagi Penulis

Penelitian ini menjadi pembelajaran, terutama dalam kemampuan menganalisis masalah.

c. Bagi Pembaca

Sebagai bahan review dan kajian literature mengenai strategi pemasaran pada penggilingan daging sapi untuk meningkatkan penjualan

E. Kajian Pustaka

Untuk menghindari asumsi yang sama tentang temuan penelitian, peneliti memberikan penjelasan mengenai beberapa karya yang memiliki kesamaan dengan topik penelitian yang sedang dilakukan.

Peneliti yang pertama ditulis oleh Andri Syahputra (2019) yang berjudul “Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Daging Sapi di Pasar Ulul Albab Syariah Pasir Putih Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Riau”. Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah mengenai kepuasan konsumen terhadap daging sapi di Pasar Syariah Ulul Albab Pasir Putih Kecamatan Sirik Hulu Kabupaten Kampar Riau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa dalam strategi pemasaran daging sapi pada pasar Syariah Ulul Albab Pasir Putih berdasarkan mutu produk yang merupakan salah satu bauran pemasaran yang diutamakan untuk menyediakan daging sapi yang berkualitas dan mutu terjamin, mulai dari tekstur, kesegaran, kebersihan, pengemasan, ketersediaan dan lain-lain harus dipertahankan.

Penelitian yang kedua ditulis oleh Faizal (2020) dengan judul penelitian “Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru”. Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian Kualitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu Memberikan kepastian ketersediaan produk halal, bagi setiap muslim kehalalan suatu produk sangatlah penting terutama pada produk yang kita konsumsi. Dalam upaya meyakinkan konsumen bahwa produk yang di jual halal Fanybella Resto mencantumkan logo Halal dari MUI, dan melakukan pendekatan kepada konsumen dengan menyatakan kondisi dapur serta produk yang di jual tertera disana dan juga dapur dapat dilihat secara langsung dan dapat disimpulkan pada penelitian ini bahwasanya sertifikasi halal sangat berperan penting dalam meningkatkan penjualan pada Restoran Fanybella Resto. Selain itu, dalam memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, Fanybella Resto memberikan standar operasional kepada karyawan dalam memberikan pelayanan terbaik seperti menyapa, tersenyum, bersikap ramah kemudian mengucapkan salam dan berterimakasih kepada konsumen.

Penelitian yang ketiga ditulis oleh Atikah Ramadhani (2022) dengan judul Penelitian “Implementasi Kewajiban Sertifikasi Halal Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kecamatan Beji Depok”. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah dengan adanya penetapan kewajiban pada sertifikasi halal produk makanan dan minuman belum membuat para pelaku usaha sadar untuk dapat mengurus sertifikasi halal pada produk yang dibuatnya. Walaupun mayoritas masyarakat di kecamatan Beji Depok beragama islam, masih banyak dijumpai produk makanan dan minuman yang tidak memiliki sertifikat halal yang disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan pemahaman pelaku UMKM mengenai sertifikasi halal, rendahnya kesadaran dan ketaatan pelaku UMKM untuk mendaftarkan sertifikasi halal pada produknya.

Peneliti yang keempat yaitu ditulis oleh Pujiati (2020) dengan judul penelitian “Sertifikasi Halal pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu”.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian Kualitatif. Kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu dampak dengan adanya sertifikat halal terhadap penghasilan rumah makan siap saji di Kota Bengkulu dapat memikat konsumen muslim, karena di Kota Bengkulu mayoritas penduduk beragama islam maka dengan adanya sertifikat halal maka omset rumah makan semakin meningkat. Tetapi masih ada konsumen yang belum paham mengenai pentingnya jaminan halal pada makanan sehingga rumah makan cepat saji yang belum mendapatkan sertifikat halal masih ada peminatnya.

Peneliti yang terakhir yaitu peneliti karya T. Achmad Fauzan (2019) dengan judul penelitian “Pengaruh Sertifikat Halal dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh)”. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Kuantitatif. Kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu Sertifikat Halal dan Harga secara bersama tidak berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Pelanggan, Sertifikat Halal dan Harga secara bersama berpengaruh signifikan terhadap Kepuasan Pelanggan.

Adapun penjelasan dari beberapa peneliti yang sudah dijelaskan sebelumnya. Sementara yang penulis akan lakukan yaitu meneliti mengenai peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan pada toko daging baik di Purwokerto.

Tabel 1.1
Penelitian Terdahulu

| No | Nama Peneliti | Judul Penelitian | Hasil Penelitian | Persamaan dan Perbedaan |
|----|------------------------|---|---|---|
| 1. | Andri Syahputra (2019) | Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Daging Sapi di Pasar Syariah Ulul Albab Pasir Putih Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Riau | Strategi pemasaran daging sapi pada Pasar Syariah Ulul Albab Pasir Putih berdasarkan mutu produk yang merupakan salah satu bauran pemasaran yang diutamakan untuk menyediakan daging sapi yang berkualitas dan mutu terjamin, mulai dari tekstur daging, kesegaran, kebersihan dan lain-lain. | <p><i>Persamaan :</i> Terdapat persamaan di Subyek yang berupa Daging Sapi</p> <p><i>Perbedaan :</i> Pada penelitian ini membahas mengenai tingkat kepuasan konsumen. Sedangkan penelitian karya penulis lebih membahas ke peran sertifikasi halal dalam upaya meningkatkan penjualan</p> |
| 2. | Faizal (2020) | Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru | Peran sertifikasi halal terhadap peningkatan penjualan usaha restoran Fanybella Resto | <p><i>Persamaan :</i> Sama-sama membahas mengenai peran sertifikasi terhadap tingkat penjualan</p> <p><i>Perbedaan :</i></p> |

| | | | | |
|----|--------------------------------|--|--|--|
| | | | <p>Pekanbaru Riau dalam regulasi UU No. 33 Tahun 2014 memberikan kepastian hukum ketersediaan produk halal, meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha, memberikan keuntungan pada timbal balik dalam perdagangan produk halal.</p> | <p>Perbedaan pada penelitian karya Faizal dan penelitian karya penulis yaitu hanya berbeda di subyek penelitian.</p> |
| 3. | <p>Atikah Ramadhani (2022)</p> | <p>Implementasi Kewajiban Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kecamatan Beji Depok</p> | <p>Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal terhadap kewajiban sertifikasi halal produk makanan dan minuman UMKM di Kecamatan Beji Depok sudah terlaksana meskipun masih belum efektif karena</p> | <p><i>Persamaan :</i> Sama-sama membahas mengenai sertifikasi halal</p> <p><i>Perbedaan :</i> Pembahasan pada penelitian ini cukup meluas mencakup makanan dan minuman. Sedangkan pembahasan pada penelitian penulis hanya berfokus pada makanan saja.</p> |

| | | | | |
|----|-------------------------|---|---|--|
| | | | masih terdapat pelaku UMKM yang belum memiliki sertifikat halal. | |
| 4. | Pujiati (2020) | Sertifikasi Halal pada Rumah Makan Siap Saji di Kota Bengkulu | Dampak adanya sertifikat halal terhadap penghasilan rumah makan siap saji di Kota Bengkulu dapat memikat konsumen muslim, karena di Kota Bengkulu mayoritas penduduk beragama islam maka dengan adanya sertifikat halal maka omset rumah makan semakin meningkat. | <p><i>Persamaan :</i> Cakupan pembahas sama-sama hanya pada sertifikasi halal</p> <p><i>Perbedaan :</i> Penelitian ini hanya berfokus pada sertifikasi halal pada makanan cepat saji. Sedangkan penelitian karya penulis lebih meluas dengan tingkat penjualan</p> |
| 5. | T. Achmad Fauzan (2019) | Pengaruh Sertifikat Halal dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh) | Pada variabel sertifikat halal dan harga berpengaruh signifikan sehingga variabel sertifikat halal, harga secara bersama-sama berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan. | <p><i>Persamaan :</i> Sama-sama membahas mengenai pengaruh pada sertifikasi halal</p> <p><i>Perbedaan :</i> Penelitian ini pembahasannya lebih meluas karena tidak hanya sertifikat halal saja tetapi mencakup harga dalam kepuasan pelanggan.</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | Sedangkan penelitian penulis hanya berfokus pada peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan. |
|--|--|--|--|---|

F. Sistematika Pembahasan

Sebagai gambaran dalam mempermudah pembahasan dalam penelitian penulis, maka disusun sistematika pembahasan dengan membagi isi skripsi ini menjadi tiga bagian yaitu bagian awal, bagian isi, dan bagian akhir.

Bagian awal dari skripsi ini memuat tentang pengantar yang didalamnya terdiri dari sampul depan/luar, halaman judul skripsi, pernyataan keaslian, halaman pengesahan, nota dinas pembimbing, abstrak dan kata kunci, pedoman transliter, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel dan daftar lampiran.

Pada bagian isi dari skripsi ini terdiri dari lima bab, dimana gambaran mengenai tiap-tiap bab dapat dipaparkan sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini memaparkan secara umum mengenai latarbelakang masalah, definisi operasional, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, kajian pustaka dan sistematika pembahasan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini membahas mengenai teori-teori yang relevan dengan penelitian penulis mengenai topik peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan secara umum maupun dalam landasan teologis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini membahas metode penelitian yang digunakan dalam penelitian penulis dengan menjelaskan rencana dan prosedur penelitian yang akan diteliti untuk mendapatkan jawaban dari permasalahan penelitian yang meliputi: jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data serta uji keabsahan data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan membahas mengenai gambaran umum objek penelitian yaitu dagingbaik di Purwokerto Timur serta pembahasan hasil dari penelitian mengenai peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi penutup dan pembahasan yang memuat kesimpulan serta saran dari hasil penelitian.

Kemudian pada bagian akhir, peneliti mencantumkan daftar pustaka yang menjadi referensi dalam penulisan skripsi ini beserta lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Konsep Peran

1. Pengertian Peran

Menurut penjelasan dari Soerjono Soekanto (2002:243), peran merupakan elemen yang dinamis dalam posisi seseorang. Ketika seseorang menjalankan hak dan kewajibannya sesuai dengan posisinya, ia sedang melakukan suatu peran. Pandangan dari Gibson Invancevich dan Donelly (2002) menyatakan bahwa peran melibatkan interaksi antara dua sistem yang berbeda, seringkali terkait dengan organisasi. Peran juga dapat diinterpretasikan sebagai panduan yang diberikan secara struktural, mengarahkan individu dalam menjalankan tugas yang sesuai dengan posisi atau fungsinya dalam lingkungan sosial atau organisasi.

Sutarto (2009) menjelaskan bahwa peran mempunyai tiga komponen utama, sebagai berikut:

- a. Konsepsi peran, yakni keyakinan individu tentang bagaimana seharusnya bertindak dalam situasi tertentu berdasarkan perannya.
- b. Harapan peran, yakni ekspektasi yang dimiliki orang lain terhadap perilaku individu dalam posisi tertentu.
- c. Pelaksanaan peran, yakni perilaku aktual individu yang menduduki suatu posisi.

Dari uraian tersebut, dapat dipahami bahwa peran dan peranan merupakan konsep yang erat kaitannya dalam dinamika kehidupan sosial. Peran merujuk pada serangkaian perilaku yang dianggap sesuai atau diharapkan dari seseorang berdasarkan kedudukan atau posisi sosialnya dalam masyarakat. Sementara itu, peranan mengacu pada tindakan konkret yang dilakukan oleh individu dalam suatu situasi atau kejadian, yang disebabkan oleh berbagai faktor seperti norma, nilai, dan ekspektasi sosial. (Nisa Laely, 2021, pp. 8–10)

B. Konsep Halal

1. Pengertian Halal

Islam memandang penting bagi umatnya untuk mengonsumsi produk yang memenuhi syarat halal. Menurut hukum Islam, terdapat tiga kategori produk yang relevan bagi umat muslim: halal, haram, dan *mushbooh*. (Fauzan, 2019, p. 14) Konsep "halal" berasal dari bahasa Arab yang mengandung makna pembebasan atau kebolehan. Dari segi etimologi, "halal" mengacu pada segala yang diizinkan atau tidak terikat oleh larangan. (Izzuddin, 2018, p. 104) Dalam ranah ekonomi, "halal" merujuk pada semua yang sesuai dengan prinsip syariah dan diizinkan untuk digunakan atau dikonsumsi. Istilah "halal" tidak hanya mencakup bahan dan layanan, tetapi juga mencakup proses yang diperlukan untuk menghasilkan mereka. (Bashir, 2019)

Halal berarti tidak dilarang dan diizinkan untuk dilakukan atau dimanfaatkan. Penentuan kehalalan suatu hal dapat dilakukan apabila terdapat dalil yang secara tegas menghalalkannya dalam Al-Qur'an, serta tidak ada dalil yang melarang atau mengharamkannya. (Fajrina, 2020, p. 14) Konsep "halal" menjadi luas bagi umat Islam, karena mencakup usaha untuk mencapai nilai spiritual dengan memperjuangkan gaya hidup yang seutuhnya sesuai dengan ajaran Islam.

Lingkup konsep halal meliputi segala produk yang mematuhi hukum Islam, mulai dari makanan dan minuman hingga sektor perbankan, keuangan, farmasi, pariwisata, teknologi, kosmetik, pekerjaan, perjalanan dan layanan transportasi lainnya. Oleh karena itu, dalam ajaran Islam, seorang Muslim diwajibkan untuk berperilaku sesuai dengan syariah dan menghindari perilaku yang bertentangan dengan prinsip-prinsip Islam, karena kehalalan suatu hal pada dasarnya ditentukan oleh kesesuaian dengan ajaran syariah. (Adinugraha, 2022, p. 8)

2. Pengertian Produk Halal

Menurut penjelasan dari Majelis Ulama Indonesia, produk yang dianggap halal adalah produk yang dibuat dari bahan-bahan yang sesuai dengan ajaran Islam dan memenuhi syarat-syarat *thayyib*, serta tidak terkontaminasi dengan barang-barang yang haram atau najis. Hal ini menegaskan bahwa aspek kehalalan tidak hanya mencakup bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, tetapi juga memperhatikan kebersihan dan kebersihan selama proses produksi dan distribusi. (Qoniah, 2022, p. 53)

Produk halal merupakan produk yang memenuhi kriteria kehalalan sesuai dengan prinsip-prinsip yang diajarkan dalam Islam. Kriteria ini tercermin dalam Al-Qur'an, di mana Allah SWT menegaskan pentingnya bagi umat manusia untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal serta berkualitas. Hal ini ditegaskan dalam Surat Al-Baqarah ayat 168:

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

Artinya: "*Hai sekalian 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*". (Izzuddin, 2018, p. 105)

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menjelaskan bahwa menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), ruang lingkup produk halal mencakup beragam jenis barang atau layanan, mulai dari makanan, minuman, hingga barang-barang konsumsi sehari-hari seperti obat-obatan, kosmetik, serta produk kimia dan biologi. Bahkan, produk-produk yang melibatkan teknologi canggih seperti rekayasa genetika juga diatur dalam kriteria halal. Hal ini berarti perlindungan terhadap kehalalan produk tidak hanya berlaku untuk aspek-aspek konvensional, tetapi juga mengakomodasi perkembangan zaman dan teknologi yang terus berkembang. (Qoniah, 2022, p. 53) Proses untuk memastikan suatu

produk halal meliputi berbagai tahap, mulai dari pengadaan bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan pendukung, hingga proses penyimpanan, pengolahan, pengemasan, distribusi, dan penjualan produk kepada konsumen. (Qoniah, 2022, p. 54)

Isu kehalalan saat ini menjadi perbincangan umum, karena semakin meningkatnya pengetahuan masyarakat, baik pengetahuan umum maupun agama. Kesadaran akan pentingnya mengonsumsi produk halal mendorong pemerintah untuk turun tangan dalam menangani masalah kehalalan pada produk makanan. (Jannah, 2008, p. 199) Perspektif fikih terhadap kehalalan dan keharaman produk makanan dan minuman, pada dasarnya, mencerminkan prinsip-prinsip sederhana yang tidak selalu memerlukan labelisasi formal. Menurut ajaran fikih, manusia memiliki naluri bawaan yang mampu membedakan antara barang yang halal dan sesuai untuk dikonsumsi dengan yang tidak. Hal ini sejalan dengan keyakinan bahwa fitrah atau kodrat manusia telah dianugerahi oleh Allah dengan kemampuan untuk menilai baik dan buruk sesuatu. Sebagian prinsip fikih dalam prakteknya, meyakini bahwa dengan menggunakan akal sehat dan pertimbangan etis, seseorang dapat membuat keputusan tentang apakah suatu produk makanan atau minuman halal atau haram tanpa harus tergantung pada label formal. (Jannah, 2008, pp. 199–200)

Penilaian terhadap kualitas makanan sepenuhnya diserahkan kepada kelompok, komunitas atau masyarakat. Al-Qur'an, dalam banyak ayatnya, memberikan pedoman yang umum. Misalnya, "*ya ayyuhalladzina 'aman kullu min thayyibati ma razaqnakum.*" Artinya, makanlah hal baik yang telah Kami berikan kepadamu wahai orang yang beriman! Dalam ayat lain, Allah juga menyatakan, "*...wayuharrim 'alaikumul khaba'is.*" Di sini, terdapat dua konsep kunci, yaitu *thayyibat* (makanan yang baik) dan *khaba'is* (makanan yang buruk). (Jannah, 2008, pp. 200–201)

3. Kriteria Halal Menurut Islam

Dalam Islam, prinsip dasar tentang makanan dan minuman adalah bahwa semuanya dianggap halal kecuali yang secara jelas dinyatakan haram oleh Allah SWT dan Rasul-Nya. Secara spesifik, bahan makanan yang diharamkan oleh Allah meliputi bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah. Prinsip ini sesuai dengan keterangan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah Ayat 173 yang berbunyi:

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

Artinya : *“Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang”*.

Dalam pandangan Islam, segala sesuatu yang ada di bumi, termasuk makanan, diciptakan untuk kepentingan manusia. Jika ada makanan tertentu yang diharamkan, hal tersebut tidaklah tanpa alasan. Setiap larangan yang terdapat dalam agama Islam memiliki hikmah di baliknya, dan tujuannya adalah untuk kemaslahatan manusia. Al-Qardawi menjelaskan bahwa masalah makanan dalam Al-Qur'an bukanlah sekadar masalah perifer, tetapi esensial. Ayat-ayat yang mengatur tentang makanan diturunkan untuk memperkuat keyakinan Islam dan menolak pandangan yang salah. Penetapan makanan yang diharamkan merupakan bentuk kasih sayang Allah terhadap manusia. Dalam ajaran Islam, menjaga jiwa dan akal adalah prinsip utama (*dhahuriyah*), sehingga setiap sesuatu yang dapat membahayakan jiwa dan akal termasuk dalam kategori makanan yang diharamkan. (Fajrina, 2020, pp. 17–18)

C. Sertifikasi Halal

1. Pengertian Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi produk halal merupakan tahapan yang tidak bisa diabaikan bagi pengusaha, baik itu individu maupun perusahaan, terlepas dari bentuknya sebagai badan hukum atau entitas non-hukum. Langkah-langkah ini menjadi esensial karena sertifikasi halal adalah bukti formal atas kesesuaian produk dengan prinsip-prinsip kehalalan dalam Islam. (Warto & Samsuri, 2020, p. 101)

Secara umum, sertifikasi halal adalah bentuk pengakuan resmi terhadap kehalalan suatu produk, yang diberikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pengakuan ini didasarkan pada fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia, yang telah disesuaikan dengan ketentuan yang tertuang dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. (Shofiyah & Qadariyah, 2022, p. 250) Adanya Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH) menunjukkan keberadaan regulasi yang tegas mengenai kebutuhan akan sertifikasi halal. Peraturan ini memberikan pijakan hukum yang kuat bagi proses sertifikasi halal, memastikan bahwa setiap produk yang dikonsumsi oleh umat Muslim memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. (Maghfirotn & Wirnyaningsih, 2022, p. 467)

Menurut prinsip-prinsip maqasid syariah, pentingnya pengaturan tentang mekanisme, prosedur, dan tata kelola untuk sektor UMK masih dalam tahap perancangan. Hal ini karena efektivitas penerapan sertifikasi halal setelah diberlakukannya Undang-Undang belum mencapai tingkat maksimal, dan masih banyak pelaku usaha yang memerlukan bimbingan lebih lanjut dari pemerintah karena kurangnya pemahaman mereka. (Maghfirotn & Wirnyaningsih, 2022, p. 470) Dengan demikian, langkah-langkah ini tidak hanya sekadar prosedur administratif, tetapi juga menjadi bagian integral dari upaya untuk memastikan kesucian dan keselamatan konsumen Muslim.

Menurut Shaari dan Arifin (2010), dimensi-dimensi dari sertifikasi halal dapat diuraikan dalam beberapa komponen kunci. Pertama adalah legalitas lembaga sertifikasi, yang menegaskan bahwa sebuah lembaga telah disahkan oleh kementerian yang berwenang, memberikan jaminan terhadap proses sertifikasi yang dijalankan. Kemudian, terdapat keterangan sertifikasi halal, yang biasanya tercetak dalam kemasan produk dalam bentuk logo atau label khusus yang menandakan kehalalan produk tersebut. Komponen terakhir adalah akreditasi lembaga sertifikasi, yang bertugas menetapkan standar mutu dan melakukan penilaian terhadap kinerja lembaga sertifikasi. (Danurwenda Ismaya, 2022, pp. 14–15)

Indikator-indikator yang digunakan dalam sertifikat halal, menurut pandangan Shaari (2010), meliputi beberapa aspek penting. Pertama, pengetahuan atau pemahaman mengenai logo halal sebagai tanda pengenal kehalalan produk. Selanjutnya, penentuan produk halal yang sesuai dengan logo atau label halal yang telah dikeluarkan. Selain itu, penting juga untuk menentukan produk halal berdasarkan pada lembaga yang berwenang. Indikator lainnya termasuk pemahaman mengenai produk yang sesuai dengan sertifikasi halal negara lain, serta berdasarkan lembaga yang terpercaya. (Hamdani et al., 2021, p. 204)

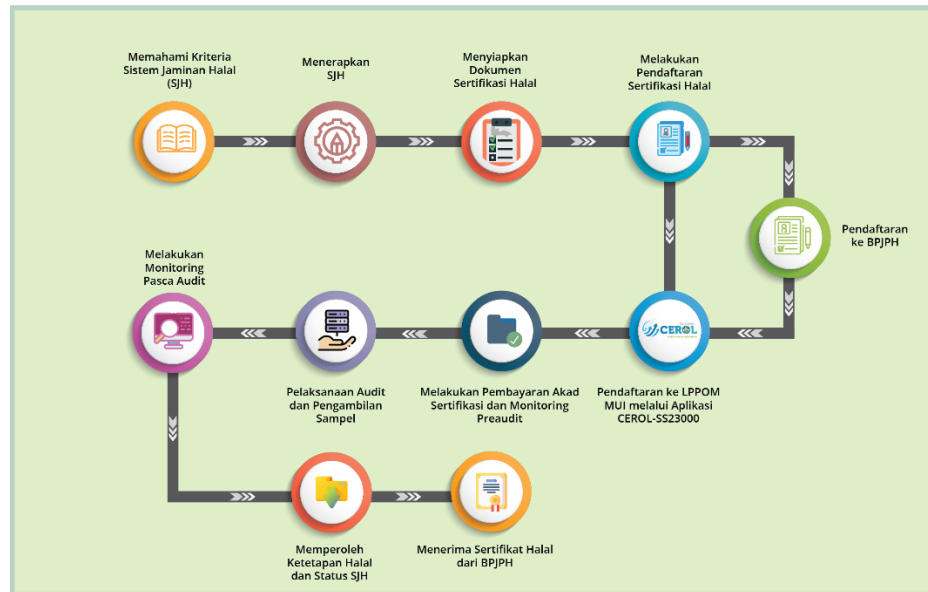
Dalam syariat Islam, adapun syarat kehalalan yang mencakup beberapa kriteria penting. Pertama, produk tidak boleh mengandung bahan hewani yang dilarang menurut syariat Islam, dan harus disembelih dengan cara yang sesuai dengan prinsip syariah. Selain itu, produk juga tidak boleh mengandung bahan yang dianggap najis dalam hukum Islam. Keamanan konsumsi juga menjadi faktor penting, yang menuntut agar produk tidak berbahaya untuk dikonsumsi. Selanjutnya, proses produksi juga harus dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang bersih, tidak tercemar oleh najis. Terakhir, makanan dan bahan-bahannya tidak boleh mengandung bagian hewani yang dilarang oleh syariat Islam. (Fauzan, 2019, p. 19)

Sertifikasi dilakukan untuk menentukan status kehalalan melalui pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor yang memiliki kompetensi di bidangnya. Melalui pemenuhan persyaratan halal, produsen dapat memperoleh sertifikat halal untuk produknya. Produsen memakai sertifikat halal sebagai salah satu syarat menuliskan label halal serta nomor registrasi halal pada kemasan produk. Label tersebut menunjukkan kepada konsumen bahwasanya produk tersebut aman untuk dikonsumsi. (Ramadhani, 2022, p. 17)

Dalam penelitian ini menggunakan teori perilaku terencana (TPB; Ajzen, 1991) dengan teori yang mendukung antara kesadaran halal berupa keyakinan terhadap sertifikat halal. Teori ini diterapkan terkait makanan dan studi mengenai makanan halal. Terdapat tiga komponen yang dapat mempengaruhi sikap manusia dalam berperilaku, yaitu sikap, norma subjektif dan kontrol perilaku. Namun, yang paling relevan adalah sikap dalam perilaku, karena sikap ini muncul dari perilaku yang bersumber pada keyakinan masyarakat bahwa dalam mengkonsumsi produk halal dapat menumbuhkan sikap yang baik, seperti memiliki kesadaran yang berujung pada niat dalam membeli produk yang sudah berlabel halal. (Muarriifah & Ida Puspitarini W, 2023, p. 4)

Dari pembahasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal adalah bukti yang menyatakan bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan menurut prinsip-prinsip Islam. Keberadaan sertifikat halal tidak hanya berdampak pada peningkatan penjualan atau pendapatan, tetapi juga memperkuat kepercayaan konsumen dari berbagai latar belakang sosial dalam mengambil keputusan saat membeli sebuah produk. Ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki peran penting dalam membangun citra positif dan memperluas pasar bagi produsen yang memperhatikan aspek kehalalan dalam produksi mereka.

2. Alur Pembuatan Sertifikat Halal



Gambar 2.1 Proses Sertifikasi Halal

Proses sertifikasi halal didasarkan pada undang-undang no. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk berdasarkan Pasal 29, dimana badan usaha menyajikan permohonan sertifikasi halal secara tertulis kepada (BPJPH). Permintaan Sertifikasi Halal wajib disertai dengan dokumen yang menjelaskan penjual, nama dan jenis produk serta daftar produk dan bahan yang digunakan serta tata cara penanganan produk.

Pengawasan halal dijamin oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). BPJPH memutuskan pengujian halal oleh Lembaga produk Halal (LPH), yaitu lembaga yang berwenang dalam pengujian halal serta menyelidiki barang halal, Pasal 30 ayat 1. Pasal 31 membenahi bahwa peninjauan pemeriksaan barang halal dilaksanakan oleh pemeriksa halal selama proses pembuatan di lokasi. Jika terdapat bahan yang kualitas kehalalannya mencurigakan, dapat dicoba di pusat penelitian.

Sehubungan dengan pemeriksaan auditor halal, pedagang wajib memberikan informasi diperlukan oleh pemeriksa halal. Setelah Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) menetapkan komitmennya untuk melakukan

pengujian kehalalan, hasil pengujian tersebut dikirimkan ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Selanjutnya, BPJPH akan meneruskan hasil tersebut kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) guna memperoleh keputusan mengenai status halal produk tersebut, sebagaimana diatur dalam Pasal 32. Proses penentuan kehalalan produk dilakukan melalui sidang Fatwa yang dipimpin oleh MUI, sebagaimana diatur dalam Pasal 33. Sidang Fatwa MUI dihadiri oleh para ahli, perwakilan dari departemen kementerian atau lembaga terkait, serta instansi terkait lainnya.

Keputusan mengenai status halal suatu produk diambil dalam rapat fatwa, yang biasanya dilakukan dalam waktu paling lambat satu bulan setelah MUI menerima hasil pengujian atau pengiriman dari BPJPH. Setelah keputusan halal ditegaskan, MUI akan menandatangani dan mengirimkan keputusan tersebut kepada BPJPH, yang kemudian akan menerbitkan sertifikat halal. Sertifikat halal berlaku selama empat tahun sejak dikeluarkan oleh BPJPH, kecuali terjadi perubahan dalam komposisi produk. Untuk memastikan kelangsungan status halal, pelaku usaha wajib memperbaharui sertifikat halal minimal tiga bulan sebelum masa berlaku sertifikat tersebut berakhir. (Syafriada, 2020, p. 167)

Memperoleh sertifikat halal sebenarnya bukanlah sesuatu yang sulit dilakukan. Selama kehalalan produk dapat terjamin, proses penerbitan sertifikat dapat berlangsung lebih cepat dari yang diantisipasi oleh para produsen sebelumnya. Prinsip dasarnya adalah bahwa semua bahan makanan dan minuman dianggap halal, kecuali jika diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Bahan-bahan yang diharamkan oleh Allah meliputi bangkai, darah, daging babi, serta hewan yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah, seperti yang disebutkan dalam Surah Al-Baqarah ayat 173. Begitu pula, minuman yang diharamkan termasuk segala bentuk khamar atau minuman yang mengandung alkohol, sesuai dengan Surah Al-Baqarah ayat 219.

Perlu dicatat bahwa status kehalalan suatu hewan dapat berubah menjadi haram dalam beberapa kondisi, misalnya jika hewan tersebut mati karena tercekik, terbentur, jatuh, atau diserang oleh binatang buas, atau jika hewan tersebut disembelih untuk tujuan penyembahan selain Allah, sebagaimana dijelaskan dalam Surah Al-Maidah ayat 3. (Jannah, 2008, p. 262) Sertifikasi halal menjadi suatu langkah penting dalam mengamankan keyakinan konsumen terhadap produk pangan, obat-obatan, dan kosmetik. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang memenuhi kriteria halal sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam dapat diajukan untuk mendapatkan sertifikat halal. Proses penerbitan sertifikat halal dilakukan untuk memberikan keyakinan kepada konsumen, dengan adanya sertifikasi halal, konsumen dapat memiliki kepercayaan lebih terhadap produk yang mereka konsumsi, sehingga memberikan ketenangan pikiran bagi mereka dalam menjalankan tugas konsumsi sehari-hari. (Jannah, 2008, p. 263)

Dalam proses sertifikasi halal, setiap produsen yang meminta permohonan sertifikasi harus mengikuti serangkaian langkah yang sudah ditetapkan. Salah satu langkah penting adalah mengisi formulir yang telah disiapkan, yang mencakup beberapa dokumen dan informasi yang diperlukan, dengan melampirkan:

- a. Produsen harus melampirkan spesifikasi dan sertifikat halal untuk semua bahan baku, bahan tambahan, dan bahan pendukung yang digunakan dalam produksi, serta bagan alir proses produksi.
- b. Jika produk tersebut berasal dari hewan dan turunannya, produsen harus menyertakan sertifikat halal atau Surat Keterangan Halal (SKH) yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Daerah untuk produk lokal, atau sertifikat halal dari lembaga Islam yang diakui oleh MUI untuk produk impor.
- c. Produsen juga diharuskan untuk menjelaskan sistem jaminan halal yang mereka terapkan, termasuk prosedur baku pelaksanaannya, sebagaimana

diuraikan dalam panduan halal yang berlaku. (Jannah, 2008, p. 264)

Pemerintah Indonesia mempunyai program pemberian sertifikat Halal gratis kepada UKM. Sertifikat halal yang diberikan. ini merupakan sertifikat melalui jalur *self declare*. Jalur *self declare* berbeda dengan jalur reguler dimana jalur reguler lebih diutamakan untuk produk pangan yang beresiko tinggi terhadap kehalalan produk. Berikut Perbedaan Sertifikasi halal Jalur Reguler dengan Sertifikasi *Self declare*

Tabel 2.1
Perbedaan Sertifikasi Halal Jalur Reguler dengan Sertifikasi Halal
Jalur *Self Declare*

| No | Kriteria | Reguler | <i>Self Declare</i> |
|-----|--------------------|---|--|
| 1. | Biaya | Berbayar | Gratis |
| 2. | Proses Audit Halal | Dilakukan oleh Auditor Halal External | Dilakukan oleh PPH (Verifikasi dan Validasi) |
| 3. | Jenis/Skala Usaha | Umumnya Usaha Menengah, Usaha/Industri Besar, Bentuk Produk Berupa Jasa atau Barang | Umumnya UKM, Bentuknya Produk bukan Jasa |
| 4. | Proses Produksi | Otomatis, Mesin Pabrik | Sederhana, Manual |
| 5. | Teknologi | Kompleks, UHT, Teknologi Tinggi | Sederhana |
| 6. | Bahan Baku/Produk | Beresiko dan Perlu Lebih Detail Analisisnya | Tidak Beresiko dan Jelas Halalnya |
| 7. | Jumlah Outlet | Lebih dari 1 | Maksimal 1 |
| 8. | Ikrar Halal | Kebijakan Perusahaan | Pernyataan dari Pemilik Usaha |
| 9. | Legalitas | NIB, PT, CV, Firma | Minimal Punya NIB |
| 10. | Omset Usaha | Lebih dari 500 Juta | Maksimal 500 Juta |
| 11. | Modal Usaha | Lebih dari 2 Milyar Rupiah | Maksimal 2 Milyar Rupiah |
| 12. | Proses Pengawetan | Kompleks (Ozonasi, Radiasi, Rekayasa Genetika, Teknolgi | Bukan dari Teknik Radiasi, Rekayasa Genetika, Ozonisasi, |

| | | |
|--|-------------|------------------|
| | Hurdle dll) | Teknologi Hurdle |
|--|-------------|------------------|

3. Biaya Permohonan Sertifikat Halal

Tabel 2.2

Komponen Biaya Permohonan Sertifikasi Halal untuk Barang dan Jasa
(Per Sertifikat)

| Jenis Usaha | Tarif |
|--|-------------------|
| Permohonan Sertifikat Halal dengan Pernyataan Pelaku Usaha Mikro dan Kecil | Rp. 0,00 |
| Permohonan Sertifikasi Halal* | |
| a. Usaha Mikro dan Kecil | Rp. 300.000,00 |
| b. Usaha Menengah | Rp. 5.000.000,00 |
| c. Usaha Besar | Rp. 12.500.000,00 |
| Permohonan Perpanjangan Sertifikasi Halal* | |
| a. Usaha Mikro dan Kecil | Rp. 200.000,00 |
| b. Usaha Menengah | Rp. 2.400.000,00 |
| c. Usaha Besar | Rp. 5.000.000,00 |
| Registrasi Sertifikasi Halal Luar Negeri* | Rp. 800.000,00 |

Keterangan:

*Belum termasuk biaya pemeriksaan kehalalan produk oleh LPH

Sumber: Keputusan Kepala BPJPH No 141 Tahun 2021 (Kemenag, 2023)

4. Masa Berlaku Sertifikat Halal

Masa berlaku sertifikat halal adalah hal yang penting dalam memahami regulasi terkait jaminan produk halal di Indonesia. Menurut Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 42, sertifikasi halal biasanya berlaku selama 4 tahun sejak diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), kecuali jika terjadi perubahan dalam

komposisi bahan produk tersebut. Ketentuan ini juga diperkuat oleh Undang-Undang No 11 Tahun 2020 tentang cipta kerja serta Peraturan Pemerintah No 31 Tahun 2019 tentang penyelenggara Jaminan Produk Halal (JPH). Selanjutnya, Peraturan Pemerintah No 39 Tahun 2021 pada pasal 118 menegaskan tentang kerjasama antara BPJPH dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam penetapan kehalalan produk. Dalam konteks ini, sesuai dengan Kep-49 DHN-MUI/V/2021 yang mengatur perubahan waktu berlakunya penetapan halal oleh MUI, masa berlaku sertifikat halal diperpanjang dari sebelumnya 2 tahun menjadi 4 tahun. Perubahan ini mencerminkan upaya untuk memperkuat kepastian hukum dan memberikan kejelasan mengenai status kehalalan produk bagi konsumen serta pelaku usaha. (Faizal, 2020, p. 23)

Untuk memperpanjang sertifikat halal, ada beberapa langkah yang harus dilakukan oleh produsen agar proses tersebut dapat berjalan lancar, diantaranya yaitu:

- a. Produsen yang ingin memperpanjang sertifikat yang telah dimilikinya harus mengisi formulir pendaftaran yang telah disediakan oleh lembaga penerbit sertifikasi halal.
- b. Pengisian formulir ini penting agar informasi terkait dengan pengembangan produk terbaru dapat tercatat dengan baik.
- c. Jika terdapat perubahan dalam bahan baku, bahan tambahan, atau bahan pendukung, serta ada pengelompokan produk yang baru, produsen harus memberitahukannya kembali kepada pihak Lembaga Pengkajian Organisasi dan Manajemen (LPOM) MUI. Hal ini bertujuan agar informasi yang diberikan kepada konsumen tetap akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.
- d. Produsen juga bertanggung jawab untuk melengkapi dokumen-dokumen terbaru mengenai spesifikasi produk, sertifikat halal, serta bagan alur proses produksi. Dengan mematuhi semua prosedur ini, produsen dapat memastikan bahwa sertifikat halal produk mereka dapat diperpanjang

dengan lancar dan tetap memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan.
(Jannah, 2008, p. 267)

5. Regulasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014

UU Jaminan Produk Halal (JPH) ini terdiri dari beberapa bab yang mengatur berbagai aspek terkait produk halal. Secara garis besar, UU JPH terbagi ke dalam beberapa bab, di antaranya:

- a. Bab mengenai Ketentuan Umum yang menjadi dasar bagi regulasi lebih lanjut.
- b. Bab yang mengatur Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal untuk memastikan proses sertifikasi berjalan dengan baik.
- c. Bab yang mengatur mengenai Bahan dan Proses Produksi Produk Halal.
- d. Bab yang mengatur peran dan kewajiban Pelaku Usaha dalam menjaga kehalalan produk.
- e. Bab tentang Tata Cara memperoleh sertifikat halal untuk memastikan proses penerbitan sertifikasi berjalan sesuai prosedur yang ditetapkan.
- f. Kolaborasi lintas negara dalam menggaransi kehalalan produk halal.
- g. Pengawasan terhadap pelaksanaan regulasi.
- h. Peran serta masyarakat dalam menjaga kehalalan produk.
- i. Ketentuan pidana bagi pelanggaran terhadap regulasi yang ditetapkan guna menjaga kepastian hukum dan menegakkan keadilan di dalam industri produk halal.

Pasal 1 angka 5 dari Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal secara jelas mendefinisikan bahwa Jaminan Produk Halal (JPH) merupakan kepastian hukum mengenai kehalalan suatu produk yang dapat dibuktikan melalui sertifikat halal. Ini menegaskan pentingnya sertifikasi halal sebagai bukti yang sah mengenai status kehalalan produk. Lebih lanjut, dalam Pasal 2 UU tersebut, penyelenggaraan JPH didasarkan pada beberapa prinsip, antara lain perlindungan, keadilan, kepastian hukum,

akuntabilitas, transparansi, efektivitas, efisiensi, dan profesionalitas. Prinsip-prinsip ini menjadi landasan utama dalam menjalankan sistem jaminan produk halal, serta memastikan keberlangsungan dan kepercayaan dalam industri produk halal secara keseluruhan. Dengan prinsip-prinsip tersebut sebagai pedoman, diharapkan pelaksanaan JPH dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat.

Sementara itu, Pasal 3 dari Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menegaskan komitmen dalam penyelenggaraan JPH untuk memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat. Lebih dari itu, regulasi ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha dalam proses produksi dan pemasaran Produk Halal. Salah satu aspek yang menonjol dari UU JPH adalah sifatnya yang wajib atau mandatory. Dalam Pasal 4, disebutkan bahwa produk yang beredar di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikat halal, menegaskan kebutuhan akan perlindungan yang kuat bagi konsumen. Dengan adanya ketentuan ini, diharapkan bahwa konsumen akan merasa lebih aman dan percaya saat membeli dan mengonsumsi produk halal di pasaran, serta mendorong pertumbuhan industri produk halal secara berkelanjutan. Pasal-pasal tersebut menegaskan komitmen pemerintah dalam memastikan ketersediaan produk halal yang berkualitas bagi masyarakat, sekaligus memberikan insentif kepada pelaku usaha untuk berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan pasar yang semakin meningkat terhadap produk halal. (Ramadhani, 2022, pp. 18–20)

Adapun regulasi produk halal menurut undang-undang no 33 tahun 2014 yaitu:

- a. Memberikan kepastian hukum ketersediaan produk halal, regulasi ini memastikan bahwa konsumen dapat dengan yakin memilih produk yang sesuai dengan keyakinan dan kebutuhan mereka.
- b. Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha dengan mendorong mereka untuk memproduksi atau menjual produk halal, yang dapat menjadi *Unique Selling Point* (USP) yang menarik bagi konsumen.

- c. Memberikan manfaat timbal balik dalam perdagangan produk halal dengan membuka peluang bagi pelaku usaha untuk terlibat dalam pasar halal yang semakin berkembang.
- d. Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk.
- e. Menumbuhkan kerjasama internasional dalam perdagangan dengan tujuan untuk memperluas bisnis. (Faizal, 2020, pp. 20–21)

6. Urgensi Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal memiliki sejumlah manfaat yang sangat penting bagi kehidupan umat muslim. Pertama-tama, sertifikasi halal membawa ketentraman dalam kehidupan sehari-hari, karena konsumen dapat yakin bahwa produk yang mereka beli dan konsumsi telah terjamin kehalalannya. Selain itu, dengan memilih produk halal, individu dapat memelihara kesehatan jasmani dan rohani, karena mengikuti ajaran agama Islam yang mengarahkan kepada gaya hidup yang sehat dan bersih. Lebih dari itu, sertifikasi halal juga memberikan perlindungan oleh Allah SWT, sehingga konsumen merasa aman dan dilindungi dalam mengonsumsi makanan dan minuman yang telah disertifikasi halal. Dengan mematuhi aturan-aturan halal, individu memperoleh berkat pada setiap rezekinya.

Sertifikasi halal juga membantu individu untuk bertahan hidup di dunia sesuai dengan waktu yang ditentukan oleh Allah SWT, karena mereka mengikuti pedoman yang diberikan dalam agama Islam. Selain itu, dengan memilih produk halal, individu dapat meraih ridha Allah SWT karena mereka memilih untuk mengonsumsi makanan sesuai dengan petunjuk agama. Tidak hanya itu, makanan dan minuman yang halal juga berpengaruh langsung pada akhlak manusia, membantu individu untuk memperoleh akhlak kharimah.

Terakhir, dengan menghindari makanan dan minuman haram, individu dapat terhindari dari akhlak mazummah yang dapat merusak diri mereka secara spiritual. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya memengaruhi aspek kesehatan dan keberlangsungan hidup fisik, tetapi juga memiliki dampak yang mendalam pada dimensi spiritual dan moral individu. (Rosita et al., 2023, p. 95)

Sertifikasi halal berperan penting dalam industri makanan dan minuman. Adapun urgensi dari sertifikasi halal yaitu:

a. Bagi Konsumen

- 1) Melindungi konsumen Muslim dari risiko mengonsumsi produk yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip agama mereka. Dengan adanya label halal, konsumen dapat memastikan bahwa produk yang mereka beli telah melewati proses yang sesuai dengan syariat Islam.
- 2) Sertifikasi halal juga memberikan rasa tenang dan kedamaian hati bagi konsumen, karena mereka yakin bahwa produk yang mereka konsumsi tidak akan merugikan jiwa dan raga mereka secara spiritual.
- 3) Keberadaan sertifikasi halal memberikan kepastian hukum bagi konsumen, sehingga mereka memiliki perlindungan secara legal jika terjadi masalah terkait dengan produk yang mereka beli.

b. Bagi Produsen

- 1) Sertifikasi halal merupakan bentuk pertanggungjawaban produsen kepada konsumen Muslim. Dengan mengantongi sertifikasi halal, produsen menunjukkan komitmennya dalam memproduksi produk yang sesuai dengan tuntutan agama Islam.
- 2) Meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen, karena mereka memiliki keyakinan bahwa produk yang mereka beli telah melalui proses yang ketat dan sesuai dengan standar kehalalan yang ditetapkan.

- 3) Meningkatkan citra dan daya saing perusahaan di pasar, karena konsumen cenderung lebih memilih produk yang telah bersertifikasi halal.
- 4) Sebagai alat pemasaran yang efektif, karena label halal dapat menarik konsumen Muslim untuk memilih produk tersebut.

Dapat disimpulkan sertifikasi halal memiliki implikasi yang sangat penting bagi konsumen dan produsen. Keberadaan sertifikat halal menciptakan rasa aman dan nyaman bagi konsumen, baik secara fisik maupun spiritual, dalam mengkonsumsi suatu produk. Dengan demikian, konsumen dapat memiliki keyakinan yang kuat bahwa produk yang mereka konsumsi tidak hanya sesuai dengan prinsip-prinsip agama mereka, tetapi juga telah melalui proses yang ketat dan terawasi. Hal ini pada akhirnya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk makanan dalam segala jenisnya, yang pada gilirannya dapat berdampak positif pada industri makanan dan minuman secara keseluruhan. (Oktaviani, 2019, p. 19)

7. Faktor Penghambat Sertifikasi Halal

Ada beberapa faktor internal yang berpengaruh terhadap perolehan sertifikat halal:

- a. Pengetahuan dan kesadaran yang masih kurang di kalangan pelaku usaha mengenai persyaratan halal sering menjadi hambatan dalam memenuhi standar halal. Beberapa di antara mereka mungkin tidak memperhatikan regulasi terkait sertifikasi halal karena kurangnya pemahaman akan pentingnya dan manfaat dari sertifikasi tersebut, atau mungkin menganggap bahwa produk mereka sudah pasti halal.
- b. Kendala dalam manajemen, seringkali disebabkan oleh rendahnya tingkat pendidikan, kurangnya pelatihan, dan keterbatasan waktu, juga menjadi faktor penghambat dalam pengelolaan usaha.

- c. Ketidacukupan fasilitas produksi sering menjadi masalah utama yang menghambat pelaku usaha dalam memperoleh sertifikasi halal.
- d. Kendala finansial juga menjadi hal yang dihadapi oleh pelaku usaha, terutama dalam membeli bahan mentah yang memenuhi standar halal, sehingga mereka lebih memilih membeli dari pemasok yang sudah memiliki label halal.

Di sisi lain, terdapat faktor eksternal yang menghambat pelaku usaha dalam mendapatkan sertifikasi halal, antara lain:

- a. Kurangnya informasi dan sosialisasi dari lembaga terkait membuat pelaku usaha merasa minim pengetahuan terkait sertifikasi halal.
- b. Kurangnya peran pemerintah dalam memberikan bimbingan, arahan, dan bantuan kepada pelaku usaha, baik dari segi pengetahuan maupun biaya yang dibutuhkan.
- c. Tahapan proses sertifikasi yang dianggap terlalu sulit dimengerti oleh pelaku usaha.
- d. Kendala yang muncul dari lembaga sertifikasi sendiri.
- e. Kesadaran dan permintaan konsumen yang masih rendah.
- f. Keterbatasan bahan baku yang memenuhi syarat halal. (Ningrum, 2023, pp. 23–24)

D. Kesadaran Halal

Kesadaran tentang produk halal merupakan aspek penting bagi umat Muslim. Hal ini mencakup pemahaman dan kesadaran mereka terhadap ajaran syariat Islam yang menjadi pedoman hidup mereka. Kesadaran tentang halal tidak hanya tentang mengetahui apa itu halal, tetapi juga memahami tentang bagaimana produk tersebut diproduksi, termasuk proses penyembelihan yang benar menurut ajaran agama. Mengetahui dan memahami proses ini menjadi penting karena umat Muslim memberikan prioritas pada makanan halal dalam konsumsinya. (Danurwenda

Ismaya, 2022, p. 14)

Menurut Ahmad, Abaidah, dan Yahya (2013) tentang halal juga mencerminkan tingkat pengetahuan mereka tentang isu-isu terkait konsep halal, serta pentingnya menjaga kesucian dalam aspek apa pun yang terkait dengan kehidupan sehari-hari mereka. Kesadaran ini tidak hanya tentang menjaga keyakinan, tetapi juga tentang menjaga kesehatan jasmani dan rohani. Oleh karena itu, kesadaran tentang produk halal tidak hanya sekadar pengetahuan, tetapi juga merupakan komitmen untuk hidup sesuai dengan prinsip-prinsip agama yang mereka yakini. (Izzuddin, 2018, p. 105)

Kesadaran, menurut definisi dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), mengacu pada keadaan seseorang yang mampu merasakan, memahami, dan mengetahui sesuatu hal. (KBBI, 2023) Ini mencakup pemahaman dan pengetahuan individu terhadap peristiwa atau konsep tertentu yang mereka rasakan. (Ningrum, 2023, p. 32)

Kesimpulannya, kesadaran akan halal adalah sikap yang dimiliki oleh individu Muslim, baik sebagai produsen maupun konsumen, dalam memahami konsep halal dengan cermat dan menyeluruh. Ini tidak hanya sebatas pengetahuan mendasar tentang apa itu halal, tetapi juga mencakup pemahaman yang mendalam tentang proses produksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Kesadaran halal melibatkan kesadaran akan pentingnya menjaga kesucian dalam aspek apapun yang berkaitan dengan aktifitas sehari-hari mereka, baik dalam produksi maupun konsumsi produk. Ini mencerminkan komitmen mereka untuk hidup sesuai dengan nilai-nilai dan prinsip-prinsip agama yang mereka yakini, serta menunjukkan rasa tanggung jawab mereka terhadap keyakinan dan kesejahteraan jamaah Muslim secara keseluruhan.

Terdapat beberapa indikator umum yang dapat menandai tingkat kesadaran halal pada pelaku usaha, seperti perilaku keagamaan, pengetahuan tentang halal, kesadaran dan tanggung jawab terhadap halal, persepsi mengenai halal, serta pentingnya makanan halal (Ningrum, 2023, p. 33). Ada beberapa faktor yang

menjadi indikator kesadaran konsumen dalam memilih produk halal, yaitu:

1. Bahan baku halal, konsumen menganggap bahan baku yang halal merupakan faktor krusial dan yang harus dipahami dengan baik. Mereka cenderung memperhatikan asal-usul bahan yang digunakan.
2. Kewajiban agama, bagi konsumen Muslim, kehalalan suatu produk bukan hanya sekedar preferensi, melainkan kewajiban agama yang harus dipatuhi. Komitmen terhadap prinsip halal menjadi prioritas utama dalam pemilihan produk.
3. Proses produksi, Konsumen menganggap proses produksi sebagai hal penting dalam menentukan kehalalan suatu produk. Mereka cenderung mencari informasi tentang proses produksi melalui berbagai sumber, seperti internet atau televisi.
4. Kebersihan produk. Kebersihan produk juga menjadi perhatian konsumen. Mereka melihat kemasan produk dan cara penyajiannya sebagai indikator kebersihan dan kehalalan. Produk yang dikemas secara bersih dan steril lebih cenderung dipilih oleh konsumen.
5. Pengetahuan terhadap produk halal internasional, Konsumen yang sadar akan produk halal juga memperhatikan pengetahuan tentang produk halal internasional. (Ningrum, 2023, pp. 33–34)

Oleh karena itu, terdapat beberapa faktor yang menjadi dasar bagi kesadaran halal pada produsen, yaitu:

1. Adanya regulasi yang mengatur proses sertifikasi halal mendorong produsen untuk memahami dan memperhatikan aspek kehalalan dalam produksinya. Hal ini menuntut kesadaran akan pentingnya memperoleh sertifikasi halal sebagai bagian integral dari praktik bisnis mereka.
2. Mayoritas konsumen beragama islam. Karena mayoritas konsumen adalah umat Islam, produsen merasa perlu untuk melindungi dan menjamin kehalalan produk mereka. Kesadaran akan halal menjadi sebuah prioritas dalam upaya memenuhi kebutuhan dan kepercayaan konsumen..

3. Faktor lain yang mendukung kesadaran halal adalah agama dari para produsen sendiri beragama islam. Sebagai individu yang beragama Islam, mereka memiliki pemahaman yang alami mengenai pentingnya makanan halal dalam ajaran agama. Hal ini memotivasi mereka untuk berupaya memperoleh sertifikat halal dan menjaga kehalalan produknya.
4. Sosialisasi yang dilakukan oleh lembaga maupun pemerintah kepada para pelaku usaha tentang sistem halal memiliki peran krusial dalam meningkatkan pemahaman dan kesadaran akan pentingnya kehalalan produk. Melalui kegiatan sosialisasi ini, pelaku usaha dapat memperoleh informasi yang lebih baik mengenai proses sertifikasi halal, persyaratan yang harus dipenuhi, serta manfaat yang diperoleh dari penerapan sistem halal. (Rosita et al., 2023, pp. 94–97)

E. Tingkat Penjualan

1. Pengertian Tingkat Penjualan

Thamrin Abdullah dan Fransiskus Tantri (2016:3) mendefinisikan penjualan sebagai bagian dari periklanan dan periklanan sebagai bagian dari sistem pemasaran secara keseluruhan dan sebagai tujuan dari produsen ke konsumen. Secara umum tujuan wirausahawan adalah mencapai tingkat keuntungan tertentu dan mempertahankannya.

Penjualan selalu dibarengi dengan peningkatan tingkat penjualan. Tingkat penjualan merupakan salah satu buku laba perusahaan. Tercapai atau tidaknya suatu perusahaan dapat dilihat dari jumlah status penjualannya. Tingkat penjualan merupakan salah satu bentuk kemampuan perusahaan dalam kegiatannya, karena tujuan utamanya adalah semua kegiatan bisnis bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. Salah satu solusinya adalah dengan meningkatkan penjualan perusahaan. (Wiguna, 2019, p. 16)

Tingkat penjualan merupakan ukuran kuantitatif, semakin tinggi tingkat

penjualan yang berhasil dicapai, semakin besar pula potensi laba yang dapat diperoleh oleh perusahaan tersebut. Namun, mencapai tingkat penjualan yang tinggi bukanlah hal yang mudah dan dipengaruhi oleh berbagai faktor.. Konsumen cenderung memilih produk atau layanan yang berkualitas baik dan memenuhi kebutuhan atau keinginan mereka. (Sugiarta, 2019, p. 21)

Peningkatan penjualan bukan hanya menjadi target, tetapi juga merupakan cerminan dari keberhasilan manajemen perusahaan dalam menghadapi tantangan persaingan. Sebuah strategi pemasaran yang sukses akan membawa dampak positif pada keseluruhan operasional perusahaan, sementara kurangnya prestasi dalam penjualan dapat menghambat kemajuan perusahaan secara keseluruhan. Oleh karena itu, meningkatkan tingkat penjualan bukan hanya menjadi tugas utama, tetapi juga menjadi tujuan yang harus dicapai oleh setiap perusahaan untuk memastikan pertumbuhan dan keberlanjutan bisnisnya. (Sugiarta, 2019, pp. 21–22)

2. Indikator Tingkat Penjualan

Indikator-indikator tingkat penjualan yang dikemukakan oleh Kotler, sebagaimana yang dikutip oleh Swatha dalam Sasangka dan Rusmayadi (2018), memberikan pandangan yang komprehensif tentang keberhasilan suatu perusahaan dalam menghadapi dinamika pasar, yaitu:

a. Mencapai tingkat penjualan

Menurut Kotler, tingkat penjualan mencerminkan jumlah produk yang terjual dalam periode waktu tertentu. Definisi ini menekankan pada volume penjualan sebagai ukuran keberhasilan dalam menjual produk. William G. Nickles menambahkan bahwa penjualan adalah proses di mana penjual memuaskan kebutuhan dan keinginan pembeli, sehingga menciptakan manfaat bagi kedua belah pihak. Dengan mencapai tingkat penjualan yang tinggi, perusahaan dapat mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya dan mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan.

b. Mendapatkan laba

Laba dapat dipahami sebagai selisih antara omset atau pendapatan yang diperoleh dari penjualan dikurangi dengan modal atau biaya keseluruhan yang digunakan dalam memproduksi dan mendistribusikan produk. Kemampuan perusahaan dalam menciptakan laba yang signifikan sangat bergantung pada kemampuannya dalam menjual produknya dengan harga yang menguntungkan. Penjualan yang tinggi akan berdampak positif pada laba perusahaan, sehingga memastikan kelangsungan dan keberlanjutan bisnis.

c. Menunjang pertumbuhan perusahaan

Persaingan mendorong perusahaan agar terus meningkatkan kinerjanya guna mempertahankan atau meningkatkan pangsa pasar dan pertumbuhan bisnisnya. Perusahaan yang mampu menghasilkan penjualan yang tinggi secara konsisten akan mendukung pertumbuhan perusahaan secara keseluruhan. Pertumbuhan perusahaan yang stabil dan signifikan mencerminkan keberhasilan dalam menghadapi persaingan pasar dan memperkuat posisinya di industri.

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Penjualan

Menurut Kotler, faktor yang mempengaruhi tingkat penjualan diantaranya :

a. Harga Jual

Harga jual adalah jumlah yang diperlukan untuk memperoleh kombinasi jasa dan produk dalam jumlah tetap. Hal ini sangat penting dan mempengaruhi penjualan.

b. Produk

Produk ialah segala sesuatu yang ditawarkan di pasar untuk pembayaran, penggunaan, kepemilikan

c. Biaya Iklan

Biaya iklan secara langsung mempengaruhi tingkat penjualan perusahaan. Semakin tinggi biaya iklan perusahaan, semakin tinggi tingkat penjualan yang diterima.

d. Saluran distribusi

Saluran distribusi adalah kumpulan organisasi atau orang yang memiliki suatu barang atau membantu organisasi dalam memindahkan tanggung jawab atas barang atau administrasi saat barang tersebut berpindah dari produsen ke pelanggan.

e. Mutu dan Kualitas Produk

Kualitas barang adalah salah satu elemen yang dapat memengaruhi tingkat penjualan. Jika kualitas barang bagus maka pembeli akan setia dengan produk perusahaan, namun jika kualitas barang kurang bagus maka pembeli akan beralih ke produk lain. (Sanapsi, 2022, pp. 22–23)

Sedangkan menurut Swasta (2009: 40) terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat penjualan sebagai berikut:

a. Kondisi dan kemampuan penjual.

Penjual perlu memiliki kemampuan untuk meyakinkan calon pembeli tentang nilai dan manfaat produk yang ditawarkan untuk mencapai target. Hal ini melibatkan pemahaman yang mendalam tentang beberapa masalah penting yang sangat relevan dalam proses penjualan, antara lain:

- 1) Jenis dan karakteristik barang: Penjual harus memiliki pemahaman yang komprehensif tentang jenis barang yang ditawarkan, termasuk fitur, keunggulan, dan manfaatnya bagi calon pembeli. Pemahaman yang baik tentang karakteristik produk membantu penjual dalam memberikan penjelasan yang jelas dan meyakinkan kepada calon pembeli.
- 2) Harga produk: Penetapan harga yang tepat merupakan faktor kunci dalam proses penjualan. Penjual harus mampu menjelaskan nilai produk dan alasan di balik harga yang ditetapkan secara meyakinkan kepada

calon pembeli. Pemahaman yang baik tentang harga produk membantu penjual dalam menangani keberatan atau pertanyaan calon pembeli terkait harga.

- 3) Syarat penjualan: Penjual perlu memahami syarat-syarat penjualan yang berlaku, seperti prosedur pembayaran, pengiriman, dan garansi. Penjual yang terampil dapat menjelaskan secara rinci tentang syarat-syarat ini kepada calon pembeli, serta memberikan solusi bagi calon pembeli yang memiliki kekhawatiran atau kebutuhan khusus terkait dengan syarat-syarat tersebut.

b. Kondisi pasar

Pasar, sebagai entitas yang terdiri dari kelompok pembeli atau calon pembeli, memiliki peran yang signifikan dalam menentukan arah kegiatan penjualan suatu produk. Berbagai faktor pasar perlu dipertimbangkan oleh penjual agar dapat mengoptimalkan strategi pemasaran dan penjualan. Beberapa faktor pasar yang penting untuk diperhatikan meliputi:

- 1) Jenis pasarnya: Penjual perlu memahami jenis pasar yang mereka hadapi, apakah itu pasar konsumen atau pasar bisnis (B2B). Setiap jenis pasar memiliki karakteristik dan perilaku pembelian yang berbeda, sehingga strategi pemasaran dan penjualan perlu disesuaikan dengan baik.
- 2) Segmen pasar: Segmentasi pasar menjadi kelompok-kelompok yang lebih kecil membantu penjual dalam mengidentifikasi target pasar yang paling potensial. Memahami karakteristik dan preferensi dari setiap segmen pasar memungkinkan penjual untuk menyesuaikan produk dan pesan pemasaran mereka dengan lebih efektif.
- 3) Daya beli: Tingkat daya beli dari pasar merupakan faktor penting dalam menentukan permintaan terhadap produk. Penjual perlu memperhitungkan kondisi ekonomi dan kemampuan finansial dari calon pembeli untuk menyesuaikan harga dan strategi pemasaran mereka.

- 4) Frekuensi pembeli: Memahami pola pembelian dari pasar membantu penjual dalam merencanakan strategi pemasaran dan persediaan produk. Jika produk memiliki pola pembelian yang berulang, penjual dapat mengembangkan program loyalitas atau promosi yang sesuai.
- 5) Keinginan dan kebutuhan: Dengan memahami kebutuhan dan preferensi calon pembeli, penjual dapat mengembangkan produk dan layanan yang lebih sesuai dengan keinginan pasar, sehingga peluang penjualan dan kepuasan pelanggan dapat meningkat.

c. Modal

Ketika sebuah perusahaan memasuki pasar baru atau menghadapi persaingan yang ketat, mereka seringkali membutuhkan investasi dalam strategi periklanan dan pemasaran untuk meningkatkan kesadaran dan minat pembeli terhadap produk mereka. Modal yang cukup memungkinkan perusahaan untuk melaksanakan kampanye iklan yang efektif, berpartisipasi dalam acara pameran, dan mengembangkan strategi promosi lainnya yang dapat menjangkau calon konsumen secara lebih luas.

d. Kondisi Organisasi Perusahaan

Manajemen penjualan sering kali menjadi tanggung jawab dari departemen khusus, seperti bagian penjualan, yang dipegang oleh staf yang memiliki keahlian dan pengalaman khusus dalam merencanakan, mengimplementasikan, dan mengevaluasi strategi penjualan. Struktur organisasi yang terorganisir dengan baik memungkinkan perusahaan untuk lebih efisien dalam mengelola proses penjualan, mengkoordinasikan aktivitas penjualan dengan departemen lain, serta meningkatkan responsivitas terhadap kebutuhan pasar dan pelanggan. (Sujudi, 2019, pp. 17–19)

4. Dampak Pemberian Sertifikasi Halal Terhadap Tingkat Penjualan

Setiap perusahaan atau produsen bertanggung jawab dalam memproduksi produk dan memastikan kehalalannya. Ini merupakan komitmen penting dari perusahaan kepada konsumen Muslim. Oleh karena itu, perusahaan harus memperoleh legalitas dalam bentuk sertifikat halal. Hal ini memiliki nilai penting dalam praktiknya karena dianggap bahwa produk yang telah mendapat sertifikasi halal akan memberikan manfaat karena akan menambah kepercayaan yang lebih besar bagi konsumen. (Tahliani, 2023, p. 11)

Sertifikat halal tidak sekedar meningkatkan kepercayaan konsumen, namun secara langsung berdampak pada peningkatan omset penjualan. Kepercayaan yang tinggi dari konsumen mengarah pada peningkatan jangkauan pasar, serta memberikan keunggulan kompetitif dengan adanya *Unique Selling Point* (USP) yang menunjukkan standar halal dari produk tersebut. Kemudian, Sertifikasi halal juga memungkinkan produk untuk meraih pasar global yang berkembang pesat, khususnya di pasar halal yang semakin diminati secara global. Dengan demikian, sertifikasi halal bukan hanya merupakan kebutuhan etis, tetapi juga merupakan strategi bisnis yang cerdas dalam industri yang semakin kompetitif. (Tahliani, 2023, p. 12)

F. Daging Sapi

Daging adalah bagian dari hewan yang diambil untuk dikonsumsi manusia, diperoleh dari bagian-bagian tertentu dari hewan yang telah disembelih yang meliputi otot rangka atau bagian lain seperti lidah, diafragma, jantung, dan esofagus, baik dengan atau tanpa kandungan lemak. (Widyawati, 2021, p. 7) Sebagian besar kebutuhan daging di dunia dipenuhi oleh sapi, dengan sekitar 50% dari total produksi daging, serta menyumbang sekitar 95% dari produksi susu dan 85% dari produksi kulit. Ini menegaskan peran vital sapi baik sebagai sumber pangan maupun bahan material lainnya. (Widyawati, 2021, p. 5)

Daging sapi merupakan produk peternakan yang berkontribusi cukup besar dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani, tingkat konsumsi meningkat seiring dengan jumlah penduduk dan pengetahuan masyarakat tentang manfaat gizi dari daging sapi. (Rahma, 2022, p. 35)

Daging segar memiliki beberapa ciri khas yang dapat dikenali untuk memastikan kualitasnya:

1. Warna merah cerah dan bersinar menandakan bahwa daging masih segar. Warna yang cerah menunjukkan adanya kandungan mioglobin yang tinggi, sebuah protein yang memberikan warna merah pada daging.
2. Bau daging segar tidak memiliki aroma yang asam atau busuk. Bau yang khas dari daging segar cenderung netral atau memiliki aroma ringan yang menyenangkan.
3. Teksturnya kenyal, padat, dan tidak kaku saat ditekan dengan tangan. Daging segar akan kembali ke bentuk semula setelah ditekan, menandakan bahwa daging masih dalam kondisi baik.
4. Permukaannya tidak berlendir dan tidak terasa lengket saat disentuh. Kondisi daging segar juga ditandai dengan kekeringan pada permukaannya, tanpa adanya cairan berlebih yang menempel. (Widyawati, 2021, p. 6)

G. Juru Sembelih Halal

Juru Sembelih Halal, atau biasa disingkat JULEHA, merupakan individu yang bertanggung jawab dalam melaksanakan proses penyembelihan hewan, melalui tata cara yang sesuai dengan syariat Islam. Tugas utama JULEHA adalah memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan dengan benar dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah, termasuk dalam hal mengucapkan nama Allah sebelum melaksanakan penyembelihan. Selain itu, JULEHA juga bertugas untuk memastikan bahwa pisau yang digunakan dalam penyembelihan tajam dan bersih agar proses tersebut dapat dilakukan secara cepat dan tanpa menyebabkan

penderitaan yang tidak perlu bagi hewan. Seorang JULEHA juga diharapkan memiliki pemahaman yang mendalam mengenai aturan-aturan yang terkait dengan penyembelihan halal serta kewajiban untuk menjaga kebersihan dan kebersihan lingkungan sekitar tempat penyembelihan. (Riyadi, n.d., p. 159)

Tujuan dari Juru Sembelih Halal (JULEHA) sangatlah beragam, mulai dari mempromosikan sembelihan sesuai syariat Islam, hingga mengembangkan komunitas juru sembelih halal di Indonesia maupun di dunia. Selain itu, JULEHA juga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggotanya melalui usaha produktif, sehingga masyarakat dapat merasakan adil dan makmur. Tidak hanya itu, organisasi ini juga berupaya menggalang persatuan dan kesatuan antara peternak, pengusaha, dan para juru sembelih halal demi menciptakan lingkungan yang harmonis dan kolaboratif. Terakhir, salah satu tujuan utama JULEHA adalah mencetak juru sembelih halal yang memiliki sertifikat resmi, sehingga mereka dapat dipercaya dan diakui oleh masyarakat luas dalam menjalankan tugasnya sesuai ketentuan syariat Islam. (Riyadi, n.d., pp. 159–160)

Penyembelihan merupakan proses penting dalam memperoleh daging yang halal untuk dikonsumsi. Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 telah memberikan panduan standar yang jelas terkait dengan proses penyembelihan halal. Menurut fatwa tersebut, ada kriteria-kriteria yang harus dipenuhi dari hewan yang akan disembelih, antara lain:

1. Hewan tersebut haruslah termasuk dalam jenis hewan yang dihalalkan untuk dikonsumsi.
2. Penyembelihan harus dilakukan ketika hewan masih dalam keadaan hidup. Hal ini penting untuk memastikan bahwa proses penyembelihan dilakukan secara langsung sesuai dengan ajaran Islam.
3. Memastikan bahwa kondisi kesehatan hewan yang akan disembelih memenuhi standar. Standar kesehatan hewan ini mencakup berbagai aspek, termasuk kesejahteraan hewan, kebebasan dari penyakit yang menular, serta kelayakan fisik dan mental hewan tersebut.

Selain memastikan bahwa kondisi kesehatan hewan memenuhi standar yang ditetapkan, terdapat pula standar penyembelihan yang harus dipatuhi. Penyembelihan harus dilakukan oleh individu yang beragama Islam dan sudah baligh, serta memiliki keahlian dan pemahaman yang cukup tentang tata cara penyembelihan. Alat yang dipakai dalam proses penyembelihan juga harus memenuhi standar, yaitu tajam dan tidak boleh terbuat dari bahan seperti kuku, gigi/taring, atau tulang, agar prosesnya dapat berlangsung dengan cepat dan tepat. Proses penyembelihan itu sendiri wajib menyebut nama Allah SWT sebagai niat saat melakukan, diikuti dengan memotong saluran makanan, saluran pernapasan, dan dua pembuluh darah utama, sekali dan dengan tepat, sehingga hewan mati secara cepat dan layak. Setelah penyembelihan, standar pengolahan, penyimpanan, dan pengiriman juga harus diikuti dengan ketat. Hal ini termasuk pemisahan antara hewan yang telah halal dan belum halal, serta memberikan informasi tentang status kehalalan produk. Dengan mematuhi semua standar ini, dapat dipastikan bahwa proses penyembelihan dan pengolahan daging dilakukan sesuai dengan prinsip Islam. (Riyadi, n.d., pp. 161–162)

H. UMKM

1. Pengertian UMKM

Menurut ketentuan dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), UMKM didefinisikan sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha yang telah memenuhi kriteria untuk diklasifikasikan sebagai usaha mikro, sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam undang-undang tersebut (UU No 20 Tahun 2008, n.d.). Selain itu, peraturan tersebut mengatur tentang pentingnya peningkatan kesejahteraan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui UMKM.

Lebih lanjut, terdapat pembaharuan terkait kriteria UMKM, terutama terkait modal usaha, yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah tentang kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Dalam peraturan ini, kriteria modal usaha maksimal untuk usaha mikro telah ditetapkan sebesar Rp. 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah), tanpa termasuk nilai tanah dan bangunan tempat usaha. Pengaturan mengenai modal usaha ini sangat penting dalam mendukung pertumbuhan dan keberlangsungan UMKM di Indonesia. Batasan modal usaha yang jelas membantu menciptakan akses yang lebih mudah bagi pelaku usaha mikro untuk mendapatkan pendanaan dan mendirikan usaha mereka, sehingga mendorong pertumbuhan sektor UMKM secara keseluruhan. Ini juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam memberdayakan sektor UMKM sebagai tulang punggung ekonomi nasional dan sarana untuk mengurangi ketimpangan ekonomi serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat (PP No 7 Tahun 2021, n.d.).

Adapun yang menjadi ciri-ciri dari usaha disebut sebagai usaha mikro diantaranya:

- a. Jenis barang atau komoditas usaha seringkali mengalami perubahan dari waktu ke waktu, mengikuti permintaan pasar atau perubahan musiman.
- b. Tempat usaha cenderung bersifat nomaden, yang berarti dapat berpindah-pindah sesuai dengan kebutuhan atau peluang yang muncul.
- c. Masih terdapat kekurangan dalam administrasi keuangan yang terperinci, dimana pencatatan dan pelaporan keuangan belum dilakukan secara teratur dan sistematis.
- d. Terkadang terjadi pencampuran antara keuangan keluarga dengan keuangan usaha, sehingga sulit untuk memisahkan antara dua aspek ini.
- e. Sumber daya manusia yang terlibat dalam usaha mikro belum sepenuhnya memiliki jiwa wirausaha yang kuat dan memadai untuk mengembangkan usaha dengan lebih baik.

- f. Tingkat pendidikan umumnya relatif rendah, yang kadang membuat pemilik usaha kurang dalam memahami aspek-aspek manajemen yang diperlukan dalam mengelola usaha.
 - g. Meskipun sebagian telah memiliki akses ke perbankan, namun masih banyak juga yang belum memiliki akses ke layanan keuangan formal.
 - h. Umumnya usaha mikro belum memiliki izin usaha resmi, sehingga dapat menyebabkan berbagai masalah hukum dan administratif di kemudian hari.
- (Srijani, 2020, p. 194)

Dalam banyak kasus, usaha mikro sering kali berasal dari inisiatif individu yang sebelumnya bekerja baik di sektor pemerintahan maupun swasta. Kebanyakan pemilik usaha mikro kecil menghadapi kendala dalam mengembangkan usahanya menjadi perusahaan besar karena berbagai faktor, termasuk sulitnya akses terhadap sumber pendanaan, baik itu melalui lembaga perbankan maupun non-bank. (Makhtum & Faraby, 2021, p. 45)

Sertifikasi halal tidak hanya menjadi strategi bagi UMKM untuk mempertahankan basis konsumen mereka, tetapi juga menjadi cara untuk membedakan diri dari pesaing dan menambah nilai pada produk mereka. Proses sertifikasi halal melibatkan serangkaian tahapan pemeriksaan yang membuktikan bahwa secara keseluruhan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh LPPOM MUI.

Pasal 48 No 8 dalam UU Cipta Kerja yang merujuk pada Pasal 22 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, mengatur bahwa pelaku usaha yang tidak memenuhi kewajibannya setelah mendapatkan sertifikat halal akan dikenai sanksi administratif. Selain itu, terkait dengan besaran denda, Pasal 44 No 24 UU Cipta Kerja juga menjelaskan pengusaha yang tidak memelihara kehalalan produk mereka setelah mendapatkan sertifikat halal dapat dikenai hukuman penjara hingga lima tahun atau denda maksimal dua miliar rupiah. Ini menunjukkan bahwa pemerintah memberikan perhatian serius terhadap penegakan standar kehalalan produk dan menegaskan pentingnya kepatuhan

bagi pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk mereka setelah mendapatkan sertifikasi halal. (Shofiyah & Qadariyah, 2022, p. 251)

2. Kriteria UMKM

Kriteria untuk mengelompokkan UMKM telah ditetapkan secara rinci dalam Peraturan Pemerintah tentang UMKM, terutama dalam Pasal 35 hingga Pasal 36. Dalam pasal-pasal tersebut diatur bahwa pengelompokan UMKM dilakukan berdasarkan dua parameter utama, yaitu modal usaha dan hasil penjualan tahunan. Penggunaan kriteria modal usaha khususnya berlaku bagi usaha yang baru didirikan setelah Peraturan Pemerintah tentang UMKM mulai berlaku. Tujuannya adalah memberikan arahan yang tegas dan terperinci bagi para pelaku usaha yang baru memasuki pasar dan memulai kegiatan usaha mereka. Adapun kriteria modal tersebut diuraikan sebagai berikut:

- a. Usaha mikro adalah jenis usaha yang memiliki modal usaha hingga maksimal Rp. 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah). Hal ini ditegaskan bahwa jumlah modal usaha tersebut tidak mencakup nilai tanah dan bangunan tempat usaha yang dimiliki. Dengan batasan modal usaha yang telah ditetapkan, usaha mikro cenderung dimiliki dan dijalankan oleh individu atau kelompok kecil dengan skala yang relatif kecil pula. Meskipun memiliki modal terbatas, usaha mikro sering kali menjadi tulang punggung ekonomi lokal di berbagai daerah, menyediakan lapangan kerja, dan menjadi sarana ekonomi bagi masyarakat yang terbatas aksesnya kepada pasar formal.
- b. Usaha kecil adalah jenis usaha yang memiliki modal usaha di kisaran lebih dari Rp. 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) hingga maksimal Rp. 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah). Penting untuk dicatat bahwa dalam penghitungan modal tersebut, nilai tanah dan bangunan tempat usaha tidak dimasukkan. Usaha kecil seringkali memiliki lebih banyak sumber daya

dan skala operasional yang lebih besar dibandingkan dengan usaha mikro, namun tetap beroperasi dalam skala yang lebih terbatas jika dibandingkan dengan usaha menengah.

- c. Usaha menengah, sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah mengenai UMKM, merujuk pada jenis usaha yang memiliki modal usaha lebih dari Rp. 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) hingga maksimum Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah), tanpa memasukkan nilai tanah dan bangunan tempat usaha dalam penghitungan modal tersebut. Usaha menengah ini berada di antara usaha mikro dan kecil serta usaha besar dalam skala ekonomi. Mereka memiliki sumber daya yang lebih besar dan kapasitas operasional yang lebih luas dibandingkan dengan usaha kecil, namun masih memiliki keterbatasan dalam hal skala operasional jika dibandingkan dengan usaha besar. (Ramadhani, 2022, pp. 27–28)

I. Landasan Teologis

Pentingnya kehalalan dalam setiap produk makanan tidak dapat dipandang remeh oleh umat Muslim. Konsep halal dan haram merupakan istilah yang seringkali menjadi perbincangan di tengah-tengah masyarakat. Secara umum, halal mengacu pada segala sesuatu yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam, sementara haram merujuk pada barang atau makanan yang dilarang atau tidak dibolehkan untuk dikonsumsi. Pengetahuan mengenai konsep ini merupakan bagian integral dari kehidupan sehari-hari umat Islam, yang memandangnya sebagai pedoman dalam menjalani kehidupan beragama yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. (Ridwan, n.d., p. 16)

Telah diriwayatkan dari Abu Abdullah al-Nu'man bin Basyir, Nabi SAW bersabda:

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ التُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: ((إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ

النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى، أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ)). رواه البخاري ومسلم، وهذا لفظ مسلم

“Sesungguhnya halal itu jelas, dan haram juga jelas. Diantara keduanya ada hal-hal yang tidak jelas (syubhat) yang tidak diketahui oleh banyak orang. Barang siapa takut atau menjalani hal-hal syubhat, maka ia telah mencari kebersihan agama dan harga dirinya. Dan barang siapa terjerumus pada hal-hal yang tidak jelas (syubhat), maka ia telah terjerumus kedalam perkara haram, seperti penggembala yang menggembala di sekitar daerah terlarang maka hampir-hampir dia terjerumus kedalamnya. Ingatlah setiap raja memiliki larangan dan ingatlah bahwa larangan Allah apa-apa yang diharamkan-Nya. Ingatlah bahwa dalam jasad ada sekerat daging jika ia baik maka baiklah seluruh jasadnya dan jika ia rusak maka rusaklah seluruh jasadnya. Ketahuilah bahwa segumpal daging itu adalah hati”. (HR. al Bukhari dan Muslim)

Dari hadis tersebut, Yusuf al-Qardhawi menyimpulkan bahwa terdapat suatu prinsip fundamental yang terkait dengan konsep halal dalam Islam. Prinsip ini berlaku dalam berbagai perilaku yang tidak secara langsung terhubung dengan aspek keagamaan, seperti perilaku yang berakar dari tradisi atau kegiatan muamalah sehari-hari. Ini menegaskan bahwa dalam Islam, prinsip kehalalan tidak hanya relevan dalam konteks ibadah atau ritual, melainkan juga mencakup cara kita berperilaku dan melakukan transaksi dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, Islam memberikan pedoman yang luas dan komprehensif untuk memastikan bahwa semua aspek kehidupan seseorang sesuai dengan nilai-nilai moral dan etika yang dijelaskan dalam ajaran agama. Hal ini menunjukkan pentingnya menjaga kehalalan tidak hanya dalam hal makanan atau ritual, tetapi juga dalam setiap tindakan dan interaksi dalam kehidupan sehari-hari umat Islam.. (Ridwan, n.d., p. 19)

Dalil Al-Qur'an tentang makanan halal

Anjuran Al-Qur'an yang menerangkan untuk mengkonsumsi makanan harus halal dan baik yaitu sebagai berikut:

1. Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168

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

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

Arti dari ayat tersebut menegaskan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal agar tidak membahayakan tubuh. Konsep makanan yang halal tidak hanya berkaitan dengan jenis makanannya saja, tetapi juga dengan cara memperolehnya. Jenis makanan yang diperoleh melalui tindakan mencuri, merampok, atau korupsi dianggap sebagai makanan yang haram dalam Islam. Pesan dari ayat ini menyoroti pentingnya tidak hanya memperhatikan jenis makanan yang dikonsumsi, tetapi juga kesucian proses dan sumber dari mana makanan tersebut diperoleh. Dengan mematuhi prinsip-prinsip ini, umat Islam diingatkan untuk menjaga kebersihan moral dan etika dalam kehidupan sehari-hari serta memastikan bahwa makanan yang mereka konsumsi tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga halal secara etis.

2. Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 172

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya : “Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.”

Hadis ini mengajarkan bahwa orang-orang yang beriman seharusnya mengonsumsi makanan yang baik dan halal, dan bersyukur kepada Allah atas rezeki yang diberikan-Nya kepada mereka. Dalam konteks ini, bersyukur kepada Allah tidak hanya berarti mengakui nikmat-Nya, tetapi juga mengekspresikan rasa terima kasih melalui peribadatan dan pengabdian kepada-Nya. Dengan mematuhi perintah Allah untuk mengonsumsi makanan yang baik dan halal, serta bersyukur kepada-Nya, umat Muslim diingatkan

untuk menjaga hubungan spiritual mereka dengan Allah dalam setiap aspek kehidupan mereka, termasuk dalam hal makanan dan minuman yang mereka konsumsi. Ini menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap ajaran agama tidak terbatas pada ritual ibadah semata, tetapi juga mencakup tindakan sehari-hari dan sikap terhadap nikmat-nikmat yang diberikan Allah. Oleh karena itu, menjaga kehalalan makanan dan bersyukur kepada Allah adalah bagian integral dari praktek keimanan yang sejati bagi umat Islam.

3. Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 173

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

Artinya : *“Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”*

Dalam ayat tersebut, Allah SWT memberikan penjelasan mengenai jenis-jenis makanan yang diharamkan bagi umat Islam. Terlarang bagi umat Muslim untuk mengonsumsi bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih dengan menyebut selain nama Allah SWT. Hal ini menunjukkan pentingnya menjaga kebersihan dan kehalalan dalam memilih serta mengonsumsi makanan. Ayat ini menegaskan bahwa makanan yang berasal dari sumber yang tidak halal atau tidak disebut nama Allah SWT dalam proses penyembelihannya tidaklah layak untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Dengan menetapkan batasan-batasan ini, Islam mendorong umatnya untuk hidup sehat secara fisik dan spiritual, serta menjalankan prinsip-prinsip moral dan etika dalam kehidupan sehari-hari.

4. Al-Qur'an Surah Al-Maidah ayat 88

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

Artinya: “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”

Dalam surah Al-Maidah ayat 88 ini memerintahkan kita untuk makan makanan yang halal dan baik, serta bertawakal kepada Allah SWT. Istilah halal disini bukan hanya mengacu pada cara mendapatkannya, tetapi juga berkaitan dengan kandungan dan manfaat yang diperoleh tubuh setelah memakan makanan tersebut.

5. Al-Qur'an Surah Al Anfal ayat 69

فَكُلُوا مِمَّا غَنِمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya: “Maka makanlah dari sebagian rampasan perang yang telah kamu peroleh itu, sebagai makanan yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.”

Dalam ayat tersebut, Allah SWT menegaskan bahwa harta yang diperoleh dari rampasan perang dianggap halal dan baik untuk dikonsumsi atau dimanfaatkan. Perintah ini disampaikan untuk membedakan antara harta yang sah dan harta yang diharamkan seperti daging babi dan bangkai. Allah juga menyerukan kepada umat-Nya agar senantiasa bertakwa kepada-Nya dengan menjalankan segala perintah-Nya dan menjauhi segala larangan-Nya. Dengan menjalankan ajaran-Nya, umat Islam diharapkan dapat hidup sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan-Nya, sehingga mendapatkan rahmat dan kasih sayang-Nya. Dalam pengamalan agama, taqwa menjadi pondasi utama yang harus dimiliki oleh setiap Muslim, karena dengan taqwa itulah seseorang dapat menghindari perbuatan dosa dan mendapatkan keberkahan serta keberlimpahan dari Allah SWT.

6. Al-Qur'an Surah An-Nahl ayat 114

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

Artinya: *“Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.”*

Ayat ini menggariskan prinsip mendasar dalam agama Islam terkait dengan konsumsi makanan yang halal dan baik. Allah SWT memerintahkan umat-Nya untuk mengonsumsi makanan yang memenuhi dua aspek penting, yaitu kehalalan dan kebaikan (thayyib). Konsep halal menegaskan bahwa makanan tersebut tidak termasuk dalam yang diharamkan oleh Allah. Sementara itu, aspek thayyib menunjukkan bahwa makanan tersebut tidak hanya halal secara syariat, tetapi juga memberikan manfaat baik bagi kesehatan tubuh.

Sebagai umat Islam, adalah kewajiban kita untuk mentaati semua perintah yang telah dijelaskan dalam Al-Qur'an dan Sunnah Rasulullah. Meskipun demikian, Allah dalam rahmat-Nya memberikan keringanan kepada kita dalam situasi-situasi darurat. Namun, hal ini tidak berarti bahwa kita bisa sembarangan, karena sebenarnya Allah telah menetapkan batasan-batasan dalam hal makanan dan minuman. Ketika kita melampaui batas tersebut, makanan tersebut bisa menjadi haram hukumnya. Oleh karena itu, penting bagi kita untuk memahami dan menghormati batasan-batasan yang telah ditetapkan Allah dalam hal makanan dan minuman, sehingga kita dapat menjaga kehalalan dan kesehatan jasmani serta spiritual kita (Ningrum, 2023, pp. 37–39).

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian lapangan (*field research*) artinya penelitian dilakukan secara sistematis berdasarkan pengumpulan data di lapangan. Dengan pendekatan yang menggunakan penelitian kualitatif, Penelitian kualitatif merupakan suatu pendekatan dalam melakukan penelitian yang berorientasi pada fenomena atau gejala yang bersifat alami. Menurut Bogdan dan Taylor (1982) menyebutkan bahwa penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. (Abdussamad, 2021, p. 30)

Penelitian kualitatif berakar dari data dan teori berkaitan dengan pendekatan tersebut diartikan sebagai aturan dan kaidah untuk menjelaskan proporsi atau perangkat proporsi yang dapat diformalisasikan secara deskriptif ataupun secara proporsional. (Abdussamad, 2021, p. 64) Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data tidak hanya dipandu oleh teori saja tetapi juga dipandu oleh fakta-fakta yang ditemukan pada saat penelitian dilapangan. Berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan kemudian dapat dikonstruksikan menjadi hipotesis atau teori. (Abdussamad, 2021, p. 81)

Untuk mendukung penelitian, penulis juga menggunakan penelitian kepustakaan yaitu dengan membaca, memahami serta mencatat bahan dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, Al-Qur'an, Al-Hadits dan sebagainya yang berkaitan dengan penelitian penulis. Tujuan dari metode ini yaitu untuk mengkaji kondisi obyek alamiah, dimana peneliti berperan sebagai instrumen utama. (Sugiyono, 2023, p. 9)

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di toko dagingbaik bertempat di Jl. Adipati Mersi No. 04 Kepetek, Mersi Kecamatan Purwokerto Timur Kabupaten Banyumas. Waktu penelitian ini dimulai dari observasi pendahuluan pada tanggal 24 Mei 2023 dan akan selesai pada bulan Februari 2024.

C. Subyek dan Obyek Penelitian

Dalam penelitian kualitatif, subyek penelitian adalah orang dalam latar penelitian yang menjadi sumber informasi. Subyek penelitian juga dimaknai sebagai orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi latar penelitian. (Rahmadi, 2011, p. 62) Subyek sekaligus informan dari penelitian ini adalah owner atau pemilik usaha dagingbaik, karyawan toko dagingbaik, pembeli dan halal center UIN Saizu sebagai mitra sertifikasi halal yang digunakan oleh dagingbaik. Sedangkan obyek dari penelitian ini adalah peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan.

D. Jenis dan Sumber Data

Pada penelitian ini penulis menggunakan beberapa sumber data yakni:

1. Data Primer

Menurut Bungin, data primer adalah data yang langsung diperoleh dari sumber data pertama dilokasi penelitian atau obyek penelitian. Menurut Amirin, data primer adalah data yang diperoleh dari sumber-sumber primer atau sumber asli yang memuat informasi atau data penelitian. Sumber asli yang dimaksud adalah sumber pertama seperti yang dijelaskan oleh Bungin. (Rahmadi, 2011, p. 71) Dalam penelitian ini, data primer yang digunakan didapat dari hasil wawancara kepada informan yang berkaitan dengan masalah dalam penelitian ini yaitu peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan.

2. Data Sekunder

Menurut Bungin, data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber kedua atau sumber sekunder dari data yang dibutuhkan. Menurut Amirin, data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber yang bukan asli memuat informasi atau data penelitian. (Rahmadi, 2011, p. 71) Data sekunder penelitian ini adalah data documenter yang dikumpulkan melalui beberapa sumber seperti internet dan buku-buku yang mendukung data dalam penelitian ini.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan data guna melakukan penelitian. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu:

1. Wawancara

Teknik wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui pengajuan sejumlah pertanyaan secara lisan kepada subyek yang diwawancarai. Teknik wawancara dapat pula diartikan sebagai cara yang digunakan untuk mendapatkan data dengan bertanya langsung secara bertatap muka dengan responden atau informan yang menjadi subyek penelitian. (Rahmadi, 2011, p. 75) Hasil wawancara harus segera dicatat setelah selesai melakukan wawancara agar tidak lupa bahkan hilang. Karena wawancara dilakukan secara terbuka, maka peneliti perlu membuat rangkuman yang lebih sistematis terhadap hasil wawancara. Dari berbagai sumber data, perlu dicatat mana data yang dianggap penting, yang tidak penting. Data yang sama kemudian dikelompokkan, hubungkan satu data dengan data lain yang perlu dikonstruksikan sehingga menghasilkan pola dan makna tertentu. Data yang masih ragu bisa ditanyakan kembali kepada sumber data lama atau yang baru agar memperoleh data yang valid. (Sugiyono, 2016, p. 240) Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan owner atau pemilik usaha dagingbaik, karyawan toko dagingbaik, pembeli dan halal center UIN Saizu sebagai mitra sertifikasi halal

yang dibuat oleh toko dagingbaik.

2. Observasi

Sutrisno Hadi (1986) mengemukakan bahwa, observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis yang psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan. Teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila penelitian berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. (Sugiyono, 2016, p. 145) Dalam konteks penelitian, observasi diartikan dengan cara mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai tingkah laku dengan melihat atau mengamati tingkah laku individu atau kelompok yang diteliti secara langsung. Pengamatan dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Pengamatan secara langsung berarti peneliti langsung melakukan pengamatan terhadap obyek penelitiannya ditempat dan waktu terjadinya peristiwa, sementara pengamatan tidak langsung dilakukan melalui perantara alat seperti rekaman video, film, rangkaian slide dan rangkaian photo. (Rahmadi, 2011, p. 80) Peneliti melakukan observasi ditempat toko dagingbaik.

3. Dokumentasi

Teknik dokumenter atau disebut juga teknik dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data penelitian melalui sejumlah dokumen (informasi yang di dokumentasikan) berupa dokumen tertulis maupun dokumen terekam. Dokumen tertulis dapat berupa arsip, catatan harian, autobiografi, memorial, kumpulan surat pribadi, kliping dan sebagainya. Sedangkan dokumen terekam dapat berupa film, kaset rekaman, microfilm, foto dan sebagainya. Pada era perkembangan teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat saat ini, baik dokumen pribadi maupun dokumen resmi tidak lagi di dokumentasikan secara konvensional dan manual. Tetapi, dokumen-dokumen itu ada yang tersimpan dalam bentuk file flashdisk, CD rom, *e-mail*, *blog*, *website* dan sebagainya yang dapat diakses secara online. Keuntungan dari dokumentasi

adalah biayanya yang *relative* murah, waktu dan tenaga pun akan lebih efisien. (Rahmadi, 2011, p. 86) Dalam penelitian ini peneliti akan mendapatkan dokumentasi berupa bukti tertulis dari obyek penelitian serta beberapa gambar yang peneliti ambil ditempat penelitian.

F. Uji Keabsahan Data

Dalam penelitian ini menggunakan metode triangulasi untuk menguji kevalidan pada data. Dalam penelitian kualitatif, data diperoleh dari berbagai sumber dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang bermacam-macam (triangulasi) dan dilakukan secara terus menerus sampai datanya jenuh. Dengan pengamatan yang terus menerus tersebut mengakibatkan variasi data tinggi sekali. Data yang diperoleh pada umumnya adalah data kualitatif sehingga teknik analisis data yang digunakan belum ada pola yang jelas. (Abdussamad, 2021, p. 159)

Triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber yang telah ada. Jika peneliti melakukan pengumpulan data yang sekaligus menguji kredibilitas data yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data. Tujuan dari triangulasi bukan hanya untuk mencari kebenaran mengenai beberapa fenomena tetapi lebih pada peningkatan terhadap pemahaman peneliti tentang apa yang telah ditemukan. Nilai dari teknik pengumpulan data dengan triangulasi adalah untuk mengetahui data yang diperoleh meluas tidak konsisten atau kontradiksi. Oleh karena itu, dengan menggunakan teknik triangulasi dalam pengumpulan data, maka data yang diperoleh akan lebih konsisten dan pasti. (Abdussamad, 2021, pp. 155–156)

G. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama dilapangan dan setelah selesai dilapangan. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada metode analisis data yang

dikemukakan oleh Miles dan Huberman. Menurut Miles dan Huberman, kegiatan analisis data kualitatif harus dilakukan secara interaktif dan berkelanjutan sampai penyelesaian penelitian. Proses analisis data ini mencakup tiga tahapan utama yaitu reduksi data, penyajian data dan yang terakhir yaitu penarikan kesimpulan. (Abdussamad, 2021, pp. 160–162)

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses berfikir yang memerlukan kecerdasan dan keleluasaan dan kedalaman wawasan yang tinggi. Dalam mereduksi data, setiap peneliti akan dipandu oleh tujuan yang hendak dicapai. Tujuan utama dari penelitian kualitatif adalah pada temuan. Oleh karena itu, jika peneliti dalam melakukan penelitian, menemukan segala sesuatu yang menurutnya asing, tidak dikenal, belum memiliki pola justru itulah yang harus dijadikan perhatian peneliti dalam mereduksi data. Dengan demikian data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya dan mencarinya bila diperlukan alat elektronik seperti computer mini, dengan memberikan kode pada aspek-aspek tertentu yang digunakan. (Abdussamad, 2021, p. 161)

Pada tahap reduksi data peneliti dapat melakukan:

- a. *Selecting and focusing*, yaitu peneliti melakukan seleksi data (dari transkrip wawancara dan catatan observasi) dan hanya memfokuskan pada informasi yang relevan dengan tema.
- b. *Simplifying*, peneliti melakukan penyederhanaan data dengan hati-hati terutama terhadap data yang berbelit-belit. Penyederhanaan ini dilakukan agar data mudah untuk dipahami tanpa mengurangi aspek akurasi.
- c. *Abstracting*, peneliti menggambarkan data secara naratif sebagaimana yang ada dilapangan.
- d. *Transforming*, yaitu peneliti mentransformasikan data pengamatan lapangan dan data wawancara yang panjang lebar menjadi kesimpulan atau inti catatan lapangan dan inti dari hasil wawancara. (Rahmadi, 2011, pp. 91–92)

2. Penyajian Data

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, flowchart dan sejenisnya. Dengan mendisplaykan data maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut. Selanjutnya disarankan dalam melakukan *display* data, selain dengan teks yang naratif juga dapat berupa grafik, matrik, jejaring kerja dan chart. (Abdussamad, 2021, p. 161)

3. Kesimpulan/Verifikasi

Menurut Miles dan Huberman Langkah ketiga dalam analisis data kualitatif adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah bila tidak menemukan bukti-bukti yang kuat dan mendukung pada tahap pengumpulan data selanjutnya. Tetapi jika kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel.

Dengan demikian, kesimpulan dalam penelitian kualitatif mungkin dapat menjawab semua rumusan masalah yang sudah dirumuskan sejak awal, tetapi ada kemungkinan juga tidak arena seperti yang telah dijelaskan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan berkembang setelah peneliti berada di lapangan. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif yaitu merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan tersebut dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya masih remang-remang atau belum jelas sehingga setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal atau interaktif, hipotesis atau teori. (Abdussamad, 2021, p. 162)

BAB IV PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Toko dagingbaik di Purwokerto

1. Sejarah Singkat Toko dagingbaik di Purwokerto



Gambar 4.1 Toko dagingbaik di Purwokerto

Penggilingan daging sapi Pak Suwardi-1979 (dagingbaik) merupakan penggilingan daging sapi ternama yang berada di Purwokerto Timur, usaha ini milik Ibu Meliya Agustina yang didirikan sejak akhir tahun 2019. Pada saat ini usaha dagingbaik belum memiliki cabang dan hanya memiliki 1 toko. Usaha dagingbaik ini berlokasi di Jl. Adipati Mersi No. 04 Kepetek, Mersi Kecamatan Purwokerto Timur Kabupaten Banyumas dan sudah memiliki 15 Karyawan.

Toko dagingbaik menyediakan beraneka ragam olahan daging seperti daging segar, daging *slice*, *frozen food* bermacam-macam merek dan bumbu-bumbu olahan. Untuk produk *best sellernya* ada bakso urat pak Suwardi yang merupakan murni dari daging sapi tidak ada campurannya dan untuk harganya sendiri dari bakso urat juga sebanding dengan kualitas yang diberikan. Harga yang dipasarkan masih standar dengan memberikan kualitas yang terbaik

sehingga tidak heran 40% dari pelanggan dagingbaik yaitu pelajar. Toko ini beroperasi dari pukul 05.00 hingga pukul 21.00. Untuk pemasarannya tidak hanya offline saja melainkan online dengan menyediakan di beberapa *platform* seperti Grabfood, Shopeefood, Gojek dan Tokopedia.

Toko dagingbaik merupakan satu-satunya penggilingan daging sapi di Purwokerto Timur yang sudah memiliki sertifikat halal sejak Oktober 2021. Dengan memiliki sertifikat halal dapat memberikan kepercayaan kepada masyarakat terhadap produk makanan yang dibeli karena terjamin akan kehalalan dan aman untuk dikonsumsi karena pada tanggal 17 Oktober 2024 dimulainya penerapan kewajiban sertifikasi halal pada semua UMKM.

2. Visi dan Misi Toko dagingbaik di Purwokerto Timur

a. Visi

Toko frozen food yang halal, sehat dan inovatif serta unggul baik dari segi kualitas produk maupun pelayanan.

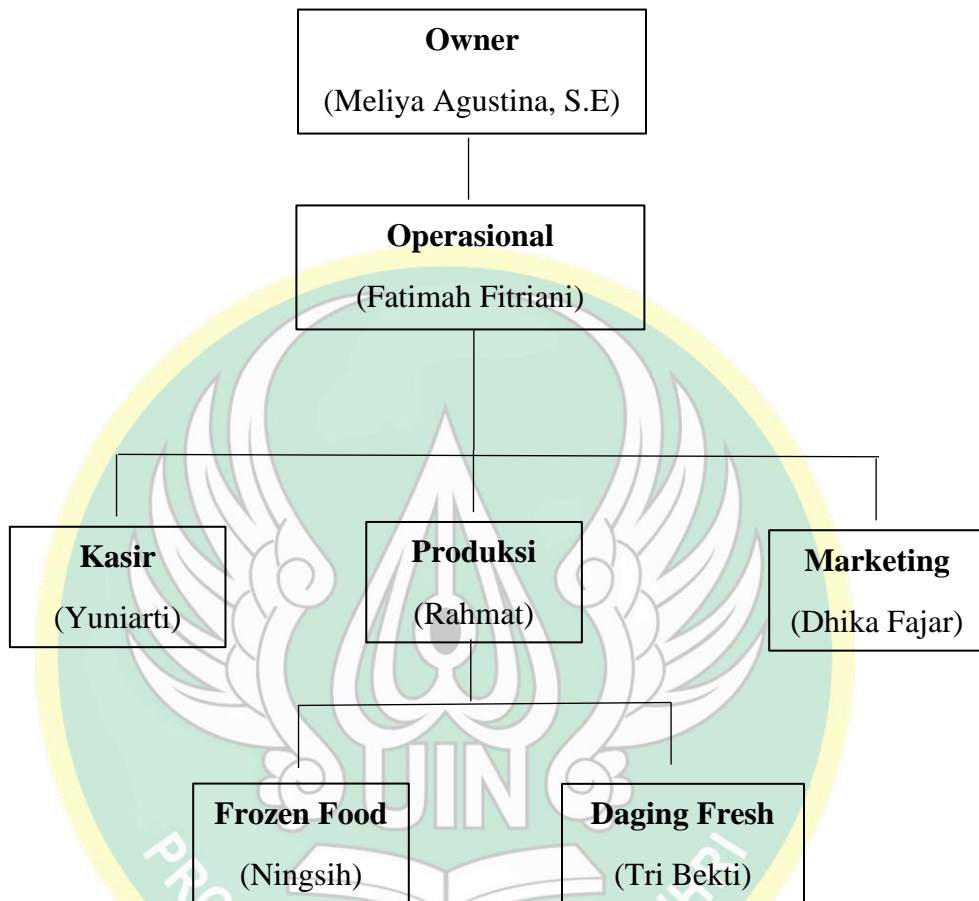
b. Misi

Menyediakan daging sapi yang segar serta memiliki sertifikat halal dari lembaga yang berwenang dan meningkatkan profesionalisme dan efisiensi dalam meningkatkan kepuasan pelanggan melalui penyediaan produk yang berkualitas

3. Struktur Organisasi di Toko dagingbaik Purwokerto

Pada usaha dagingbaik memiliki struktur organisasi dengan tujuan untuk menggambarkan hubungan yang jelas dalam status wewenang dan tanggungjawab pada setiap bagian. Maka, dengan adanya struktur organisasi dapat mempermudah dalam mencapai tujuan yang secara efektif dan efisien.

Berikut gambaran struktur organisasi di toko dagingbaik:



Gambar 4.2 Struktur Organisasi di toko dagingbaik Purwokerto

Tugas pokok dan fungsi elemen organisasi pada usaha dagingbaik

a. Owner/Pemilik Usaha

Owner adalah pemilik usaha yang memperkerjakan para karyawan. Owner bertanggungjawab terhadap seluruh asset perusahaan, baik itu asset finansial maupun asset lainnya.

b. Kasir

Tugas utama dari seorang kasir meliputi menerima pembayaran dari pelanggan, mengelola proses pencetakan struk pembayaran, membungkus barang belanjaan, dan memastikan kelancaran transaksi baik melalui e-

money, kartu kredit, debit, maupun uang tunai. Dengan menjalankan tugasnya dengan cermat dan efisien, seorang kasir tidak hanya membantu memperlancar operasional toko, tetapi juga memberikan pengalaman berbelanja yang menyenangkan bagi pelanggan.

c. Produksi

Pada bagian produksi ini bertanggung jawab untuk mengoperasikan berbagai peralatan dan mesin guna membantu dalam proses pembuatan, perakitan, pengemasan, dan langkah-langkah lainnya yang terlibat dalam jalur produksi. Mereka bertugas memastikan bahwa proses produksi berjalan lancar dan efisien, serta memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Produksi ini dibagi menjadi 2 yaitu:

- 1) Produksi bagian frozen food
- 2) Produksi bagian daging fresh

d. Marketing

Tugas pokok dari seorang marketing tidak hanya terbatas pada menyusun strategi penjualan yang efektif dan tepat, tetapi juga meliputi melakukan riset pasar yang komprehensif untuk memahami dengan baik kebutuhan dan preferensi konsumen. Kemudian, mereka juga harus memastikan bahwa setiap langkah yang diambil dalam proses pemasaran mendukung pencapaian tujuan perusahaan baik dalam jangka waktu mingguan, bulanan, maupun tahunan. Dengan kemampuan analisis dan kreativitas yang tinggi, seorang pemasar menjadi garda terdepan dalam menghadapi tantangan pasar dan menciptakan peluang untuk pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

B. Hasil Penelitian

1. Proses Sertifikasi Halal di Toko dagingbaik Purwokerto

Menurut peraturan yang berlaku, label halal pada produk olahan dalam kemasan harus didasarkan pada sertifikat halal yang sah, yang dikeluarkan oleh

lembaga yang berwenang. Hal ini menegaskan komitmen produsen untuk memastikan bahwa produk yang mereka hasilkan sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan dalam Islam. (Utami, n.d., pp. 91–92) Sertifikasi halal juga penting bagi produsen, karena selain sebagai bentuk pertanggungjawaban kepada konsumen Muslim, juga dapat meningkatkan kepercayaan, kepuasan, serta citra perusahaan. Lebih dari itu, sertifikasi halal juga dapat menjadi alat pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar. Kewajiban mencantumkan sertifikat halal dalam produk halal tersebut juga telah diatur dalam UU JPH, yang menegaskan bahwa produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikat halal. Meskipun demikian, produsen yang belum memiliki sertifikat halal masih diberi kesempatan untuk memperolehnya hingga batas waktu yang telah ditetapkan. (Utami, n.d., p. 89)

Pasal 4 UU JPH menegaskan kewajiban bagi produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia untuk memiliki sertifikat halal. Implementasi proses ini dilakukan secara bertahap, dimulai dengan fokus pada sertifikasi halal untuk produk makanan. Namun, seiring berjalannya waktu, cakupan sertifikasi tersebut juga meluas untuk mencakup semua produk, termasuk kosmetik, obat, dan alat medis. Penting untuk dicatat bahwa produk yang belum memiliki sertifikat halal tidak langsung dikenai sanksi, melainkan diberikan kesempatan untuk mengurus sertifikat halal hingga batas waktu yang telah ditetapkan, yaitu 17 Oktober 2024. Ini memberikan produsen dan pelaku usaha waktu yang cukup untuk memastikan bahwa produk mereka sesuai dengan persyaratan kehalalan yang ditetapkan. (Ramadhani, 2022, pp. 58–59)

Seperti dalam wawancara berikut kepada Bu Dani selaku pendamping UMKM

“Jadi seperti ini mbak, mengenai isu bahwa pada 17 Oktober 2024 semua pelaku usaha UMKM wajib bersertifikat halal, namun kenyataannya tidak semua pelaku usaha UMKM langsung sadar akan pentingnya sertifikat halal, kita yang sebagai pendamping UMKM harus lebih aktif menawarkan kepada pelaku usaha seperti mengadakan sosialisasi

sehingga semakin kesini orang-orang paham akan pentingnya sertifikat halal”

Hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa belum semua pelaku usaha UMKM sadar akan pentingnya sertifikat halal pada produk yang dijual, namun setelah adanya kewajiban bersertifikat halal dan sosialisasi mengenai pentingnya sertifikat halal pada produk yang dijual, saat ini pelaku usaha UMKM menjadi berantusias tinggi untuk segera mengurus sertifikat halal pada produknya.

Undang-Undang Jaminan Produk Halal menjadi landasan hukum yang penting dalam regulasi produk halal, tidak hanya terbatas pada sektor makanan saja. Undang-undang ini mencakup berbagai aspek yang berkaitan dengan produk halal, memberikan kerangka kerja yang komprehensif untuk pengaturan dan pemantauan kehalalan produk. Sertifikat halal dapat bermanfaat untuk menumbuhkan rasa kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi. Masyarakat kabupaten Banyumas sebagian besar merupakan masyarakat beragama Islam, hal ini menunjukkan bahwa penerbitan sertifikasi halal sangat berpengaruh pada setiap produk yang beredar. (Nisa Laely, 2021, pp. 2–4)

Seperti hasil wawancara berikut:

“UMKM di Banyumas yang sudah bersertifikat halal sudah cukup banyak, ada beberapa hambatan atau kendala yang mengakibatkan para pelaku UMKM belum membuat sertifikat halal pada produknya yaitu banyaknya pelaku usaha yang pasif dan masih kurangnya sosialisasi mengenai pentingnya sertifikat halal sehingga masyarakat sekitar masih awam mengenai kegunaan atau manfaat dari sertifikat halal itu sendiri.”

Proses sertifikasi halal melibatkan tiga pihak utama, yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). BPJPH berperan dalam mengelola jaminan produk halal secara keseluruhan. LPH bertugas melakukan proses

pemeriksaan dokumen, penjadwalan audit, pelaksanaan audit, serta menunjuk auditor yang akan melakukan pemeriksaan. Setelah audit selesai, LPH akan menerbitkan nota audit dan menyampaikan hasil audit pada rapat komisi fatwa MUI. Sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal, sebuah usaha harus terlebih dahulu menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah dan menyediakan dokumen-dokumen yang menjadi persyaratan oleh BPJPH. Dengan melibatkan ketiga pihak ini, proses sertifikasi halal diharapkan dapat dilakukan dengan transparan dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. (Ramadhani, 2022, pp. 23–24)

Ibu Dani selaku pendamping pelaku usaha dagingbaik menjelaskan bahwa:

“untuk tahapan dalam mengajukan sertifikat halal ada 4 mbak, yang pertama pelaku usaha mendaftarkan usahanya di www.ptsp.halal.go.id dengan beberapa dokumen yang telah disiapkan seperti data pelaku usaha itu meliputi NIB (Nomor Induk Berusaha) jika belum punya bisa memakai surat izin lainnya seperti NPWP, SIUP, IUMK, NKU dan lain-lain, menyiapkan Salinan KTP dan daftar riwayat hidup, nama dan jenis produk yang akan diajukan untuk mendapatkan sertifikat halal dan melampirkan informasi tentang bahan baku, bahan tambahan yang digunakan untuk proses pengolahan. Selain itu, dokumen proses pengolahan produk yang membuat keterangan cara pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan-bahan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan dalam proses distribusi. Setelah semua dokumen lengkap, selanjutnya pada tahap pemeriksaan dengan maksimal 10 hari kerja, kemudian pada tahap pengujian produk terhadap kehalalan produk biasanya 40-60 hari kerja, setelah menerima hasil pengujian yang dilakukan oleh auditor halal lalu diserahkan kepada BPJPH, selanjutnya pada hasil pengujian yang dilakukan oleh LPH ke BPJPH Langkah berikutnya diajukan kepada MUI untuk mengadakan sidang fatwa MUI. Untuk memutuskan kehalalan produknya membutuhkan waktu maksimal 30 hari kerja. Setelah menerima sertifikat halal, maka pelaku usaha wajib mencantumkan logo halal baik pada kemasan maupun tempat-tempat tertentu.”

Untuk usaha dagingbaik itu sendiri mengajukan sertifikasi halal langsung kepada walisongo tetapi tetap di damping oleh Ibu Dani selaku pendamping usaha UMKM dan hanya memerlukan waktu sekitar 1 bulan untuk terbit sertifikat

halalnya. Dengan awalnya Ibu Meliya selaku pemilik usaha dagingbaik mengikuti workshop mengenai sertifikasi halal sehingga pada saat itu Ibu Meliya tertarik untuk mendaftarkan produknya untuk membuat sertifikat halal. Usaha dagingbaik sudah memiliki sertifikat halal sejak bulan Oktober 2021 dan berlaku untuk 4 tahun kedepan.

2. Peran Sertifikasi Halal di dagingbaik dalam Meningkatkan Penjualan



Gambar 4.3 Produk di Toko dagingbaik

Informasi dari penelitian yang berasal dari wawancara yang dilakukan oleh peneliti, di mana narasumber yang diwawancarai secara mendalam adalah tangan kanan dari pemilik usaha dagingbaik. Namun, selain itu juga ada karyawan dan konsumen dari dagingbaik. Berdasarkan wawancara yang dilakukan kepada informan mengenai peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan daging sapi. Berikut hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada tangan kanan dari pemilik usaha dagingbaik,

“Usaha ini awalnya berdiri sejak 2019 akhir saat jamannya covid sehingga penjualannya pun naik turun, tetapi dengan seiring berjalannya waktu dan ketelatenan hingga saat ini tahun 2024 dagingbaik masih berdiri dan bisa memperkerjakan sebanyak 15 karyawan.”

Kabupaten Banyumas merupakan salah satu kabupaten dengan jumlah

penduduk terbilang cukup banyak dan mayoritas penduduknya beragama Islam, dimana ketentuan dari hukum Islam memerintahkan kepada umatnya untuk menjauhi semua makanan yang haram, seperti daging babi ataupun jenis hewan lainnya yang sudah dilarang dalam Al-Qur'an. Dengan menggunakan sertifikat halal sangatlah penting bagi umat islam dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi sehari-hari. Selain itu, sertifikat halal juga sangat penting dalam membuat keputusan pembelian pada pelanggan dalam memilih produk olahan. (Faizal, 2020, p. 53)

Mbak Fitri selaku tangan kanan dari usaha dagingbaik mengatakan bahwa,

“Sertifikat halal merupakan jaminan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dengan beberapa alur yang harus diikuti. Dari sertifikat halal itu terdapat logo halal pada setiap produknya dan dari label halal kita jadi tau mana produk yang aman untuk dikonsumsi dan mana yang tidak, karena untuk saat ini perlunya kesadaran masing-masing orang untuk lebih mementingkan kehalalan produk yang akan dikonsumsi.”

Mbak Ningsih selaku karyawan dagingbaik juga mengatakan,

“Menurut saya, sertifikasi halal merupakan suatu pengakuan kehalalan produk yang aman untuk dikonsumsi.”

Mbak Silvi selaku konsumen dagingbaik mengatakan bahwa,

“Menurut saya, sertifikasi halal penting untuk memastikan kehalalan suatu produk dan memberikan jaminan kehalalannya kepada konsumen.”

Dapat disimpulkan bahwa proses untuk memperoleh sertifikat halal melibatkan beberapa tahapan pemeriksaan yang bertujuan untuk membuktikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari bahan baku hingga proses akhir, serta sistem jaminan halal yang diterapkan oleh suatu usaha telah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Setelah melalui serangkaian pemeriksaan yang ketat oleh auditor yang memiliki kompetensi di bidangnya, status kehalalan produk ditetapkan dan dihasilkanlah suatu fatwa tertulis dalam bentuk sertifikat halal. Sertifikat halal tersebut menjadi bukti yang meyakinkan bagi konsumen bahwa produk tersebut telah memenuhi persyaratan kehalalan yang diatur oleh agama Islam. (Faridah, n.d., p. 72)

Dijelaskan bahwa persoalan kehalalan produk senantiasa dikaitkan dengan kepentingan dan keselamatan konsumen muslim. Dalam pencantuman label halal pada produk diberikan setelah pelaku usaha melakukan atau menyatakan produk yang diperdagangkan halal untuk dikonsumsi walaupun harus melalui beberapa alur seperti dalam wawancara berikut:

“Usaha dagingbaik ini sudah berdiri sejak tahun 2019 akhir dan pada saat bulan Oktober 2021 pemilik usaha dagingbaik mengikuti workshop mengenai sertifikat halal dan mencoba mendaftarkan produknya dengan dibantu oleh Ibu Dani selaku pendamping pelaku usaha dan semua berkas di kirim ke walisongo.”

Dapat disimpulkan bahwa mengurus sertifikasi halal untuk produk yang diperdagangkan tidaklah sulit dan hanya membutuhkan kurang lebih 30 hari kerja untuk terbit sertifikat halal. Dalam upaya meyakinkan konsumen bahwa produk yang dijual oleh dagingbaik merupakan halal untuk dikonsumsi maka dagingbaik melakukan cara mencantumkan logo halal dari MUI dan melakukan pendekatan kepada konsumen dengan menyatakan kondisi dapur dan produk yang digunakan tertata dan dapat dilihat secara langsung oleh konsumen yang ingin berkunjung. Kemudian, usaha dagingbaik ini memiliki karyawan yang beragama islam semua.

Kesadaran dari pemilik usaha untuk mencantumkan logo halal pada produk yang dijual merupakan suatu kewajiban dan juga tanggung jawab sosial bagi pemilik usaha, terutama di negara dengan mayoritas penduduk beragama Muslim seperti Indonesia. Proses tersebut tidak hanya sebatas pada pencantuman label halal, tetapi juga memerlukan kehati-hatian dalam pemilihan bahan baku yang haruslah berasal dari sumber yang halal dan terpercaya. Selain itu, setelah melewati proses sertifikasi halal, penting untuk ada pengawasan yang terus-menerus dari lembaga yang berwenang guna memastikan bahwa standar kehalalan terus terjaga sepanjang waktu, bukan hanya pada saat pemberian sertifikat halal saja. Hal ini akan memastikan keberlanjutan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. (Mattupuang, 2018, p. 53)

Pentingnya sertifikat halal bagi sebuah usaha olahan daging ini untuk

menjaga pelanggan muslim, melihat dari kasus-kasus yang terjadi belakangan ini banyaknya pelaku usaha yang menjual produknya dari bahan baku yang tidak sesuai dengan syariat islam dengan tujuan untuk mengurangi biaya pengeluaran. Banyak keuntungan yang dinikmati oleh pelaku usaha setelah produknya mendapatkan sertifikasi halal, seperti yang dijelaskan oleh mba Fitri,

“Menurut saya, setelah mendapatkan sertifikasi halal, omset penjualannya lebih meningkat dari sebelum memiliki sertifikat halal. Tujuan membuat sertifikat halal yaitu untuk membuat konsumen lebih percaya terhadap produk yang kami jual.” (Mba Fitri, 2024)

Selain mba Fitri selaku karyawan bagian operasional juga mba ningsih selaku karyawan bagian produksi frozen food mengatakan bahwa

“Dengan adanya sertifikat halal maka dapat menjadikan penjualan lebih meningkat karena konsumen saat ini kebanyakan memikirkan untuk kedepannya dan lebih memperhatikan produk yang dibelinya apakah sudah aman untuk dikonsumsi atau belum.”

Ketika ditanya mengenai manfaat adanya sertifikasi halal, Mas Dhika yang sudah cukup lama menjadi karyawan dagingbaik juga mengatakan,

“Menurut saya, sertifikat halal sangat bagus sekali karena dengan adanya kewajiban tersebut bisa menjamin produk yang beredar sudah mendapat izin dari pemerintah baik dari segi prosesnya maupun dari segi distribusinya sudah tidak perlu di khawatirkan lagi akan kehalalannya. Keuntungan yang dirasakan oleh kami yaitu dari kepercayaan konsumen yang tentunya berpengaruh pada penjualan produk kami dan dengan adanya sertifikat halal juga menyebabkan penjualan meningkat.”

Pelaku usaha dagingbaik beranggapan bahwa sertifikasi halal adalah kunci untuk mendapatkan kepercayaan konsumen. Mereka meyakini bahwa dengan memiliki sertifikasi tersebut, mereka dapat memenangkan kepercayaan pelanggan. Di sisi lain, manfaat yang dirasakan oleh konsumen adalah rasa aman terhadap produk yang mereka beli. Seperti yang disampaikan dalam wawancara berikut ini:

“Menurut saya dengan adanya sertifikasi halal merupakan suatu hal yang penting dimiliki oleh setiap pelaku usaha karena akan menjadi salah satu bukti bahwa produk yang dijual oleh dagingbaik ini memang terbukti akan kehalalannya.” (Mas Dhika, 2023)

Menurut peraturan yang berlaku, sertifikasi halal berlaku selama empat tahun sebelum perlu diperbaharui. Seperti yang diungkapkan Mba Fitri tentang pembaruan secara berkala dalam memastikan kesesuaian produk dengan standar halal yang terus berkembang berikut ini:

“Sertifikat halal terbit pada tahun 2023 dan untuk masa berlaku sertifikat ini selama empat tahun, jika masa berlakunya sudah habis dapat mengurus kembali mengenai perpanjangannya.” (Mba Fitri, 2024)

Berdasarkan hasil pembahasan diatas yang dilakukan oleh penulis mengenai Peran Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Pada Daging Sapi dan hasil wawancara dari tangan kanan pemilik usaha dagingbaik dalam pandangannya tentang kehalalan suatu produk.

Pemerintah mempunyai tanggung jawab untuk memastikan setiap warga negara, terutama pemeluk Agama Islam, dapat menjalankan ibadah dan ajaran agamanya dengan tenang dan aman. Salah satu upaya yang dilakukan adalah memberikan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, khususnya produk-produk halal. Konsumen Muslim, dalam hal ini, perlu memperhatikan kehalalan produk saat akan membeli dan mengonsumsi. Keberadaan UMKM yang belum memiliki sertifikat halal seringkali menimbulkan kekhawatiran dan ketidaknyamanan bagi konsumen, khususnya dalam pembelian produk olahan daging sapi. Jaminan terhadap produk halal haruslah didasarkan pada prinsip-prinsip perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas, transparansi, efektivitas, efisiensi, dan profesionalitas.

Dagingbaik memberikan standar operasional karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen diantaranya dengan menyapa dan tersenyum, bersikap ramah saat memberikan pelayanan. Kemudian mengucapkan terimakasih apabila konsumen telah selesai melakukan pembayaran. Hal tersebut juga memberikan rasa kepuasan terhadap konsumen yang berbelanja di dagingbaik dan jika konsumen merasa puas maka akan mengulangi hal yang sama yaitu berbelanja di dagingbaik dan omset penjualan

pun akan ikut menaik tidak hanya dilihat dari kepunyaan sertifikasi halal saja.

Berkaitan dengan meningkatnya nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi atau menjual produk halal, dagingbaik menyatakan dengan adanya sertifikasi halal dapat menjadi nilai tambah dan dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan, hal ini sesuai yang disampaikan dalam wawancara berikut:

“Dengan adanya sertifikasi halal ini sangat membantu dalam hal penjualan yang awalnya hanya 70% meningkat menjadi 90% setelah memiliki sertifikat halal. Hal ini dikarenakan sekarang masyarakat lebih memilih untuk berbelanja yang sudah terjamin akan kehalalannya. Kami memulai usaha sejak tahun 2019, Namun dikarenakan pandemic, penjualan kami mengalami naik turun dan jika di rata-ratakan dalam sebulan itu membutuhkan daging bersih sekitar 300 sampai 400kg. Dan ditahun 2023 semenjak bersertifikat halal hingga beberapa bulan terakhir ini kami membutuhkan 400 sampai 450kg daging sapi untuk seluruh produk yang kami jual.”

Menurut Databoks (2022) berat hewan ternak sapi rata-ratanya mencapai 390,66 kilogram (kg). Adapun rata-rata karkas sebesar 200,73kg dan daging bersihnya saja seberat 150,56kg.

Jika melihat rata-rata berat sapi menurut data tersebut maka, sebelum mendapatkan sertifikat halal (tahun 2019 hingga 2022) Kebutuhan daging sapi bersih per bulan mencapai 300 hingga 400kg dengan jumlah sapi yang dibutuhkan (berdasarkan berat daging bersih per sapi):

Minimum : $300\text{kg} / 150,56\text{kg} = 1,99$ sapi (dibulatkan menjadi 2 ekor sapi)

Maksimum : $400\text{kg} / 150,56\text{kg} = 2,66$ sapi (dibulatkan menjadi 3 ekor sapi)

Setelah mendapatkan sertifikasi halal (dari february 2023 hingga beberapa bulan terakhir) Kebutuhan daging sapi bersih per bulan mencapai 400 – 450kg dengan jumlah sapi yang dibutuhkan (berdasarkan berat daging bersih per sapi) :

Minimum : $400\text{kg} / 150,56\text{kg} = 2,66$ sapi (dibulatkan menjadi 3 ekor sapi)

Maksimum : $450\text{kg} / 150,56\text{kg} = 2,99$ sapi (dibulatkan menjadi 3 ekor sapi)

Dalam kedua periode tersebut, jumlah sapi yang dibutuhkan perbulan

berkisar antara 2 hingga 3 ekor sapi tergantung pada kapasitas produksi dan permintaan pasar yang berubah.

Menurut mbak Fitri, setelah mendapatkan sertifikat halal penjualannya meningkat sebesar 20% hal tersebut di dukung dengan kebutuhan daging yang diperlukan dalam proses produksi pun meningkat dengan presentasi yang hampir sama, yaitu jika sebelum mendapatkan sertifikat halal membutuhkan daging sapi bersih kisaran 350kg/bulan dan meningkat sebanyak 20% maka penjualan daging sapi rata-rata menjadi 420kg/bulan.

Sertifikat halal telah menjadi alat yang krusial dalam mengembangkan jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk kosmetik secara global. Dalam menghadapi tuntutan pasar yang semakin ketat, pertumbuhan produk halal di pasar internasional menuntut proses penanganan yang lebih efisien dan cepat. Untuk menjawab tantangan tersebut, peningkatan teknologi dalam bidang produk halal menjadi strategi yang sangat penting. Penggunaan teknologi dalam proses sertifikasi halal dapat mempercepat dan meningkatkan efisiensi layanan sertifikasi halal, sehingga memungkinkan produsen untuk lebih responsif terhadap permintaan pasar yang terus berkembang. Dengan demikian, pengembangan teknologi dalam bidang produk halal tidak hanya mendukung pertumbuhan industri halal secara keseluruhan, tetapi juga memperkuat posisi produk halal di pasar global.

Menumbuhkan kerjasama secara internasional dalam perdagangan, dagingbaik dalam upaya untuk memperluas cakupan pemasaran dagingbaik belum melakukan kerjasama secara Internasional, akan tetapi dalam pemasarannya dagingbaik sudah menyediakan produknya dibeberapa *platform* seperti yang dijelaskan dalam wawancara berikut:

“Untuk pemasarannya tidak hanya online, tetapi sekarang kami sudah menyediakan dibeberapa platform seperti shopee, gojek, grab, dan Tokopedia. Semua produk itu ready dan selalu fresh.” (Mba Fitri, 2024)

Peran sertifikasi halal pada usaha dagingbaik, selain berpengaruh dengan meningkatnya jumlah minat pelanggan dan meningkatnya jumlah

pendapatan, juga memberikan produk unggulannya berupa bakso urat pak suwardi yang kerap dicari masyarakat karena produk yang berkualitas dan fresh. Dalam wawancara yang sama oleh ibu Susanti sebagai konsumen juga menyatakan bahwa,

“Sertifikat halal juga saat ini penting dalam menarik para pelanggan, contohnya saja saya, saya lebih mementingkan produk yang sudah halal dengan tujuan agar aman untuk dikonsumsi. Alasan saya mengapa saya lebih suka berbelanja di dagingbaik daripada toko lainnya yaitu yang pertama dagingbaik sudah memiliki sertifikat halal, yang kedua produknya yang berkualitas dan untuk harga masih sangat standar dan pelayanannya yang ramah sehingga membuat konsumen puas berbelanja di dagingbaik.”

Selain ibu Susanti juga ada mbak Silvi sebagai konsumen dalam rentang pelajar mengatakan bahwa,

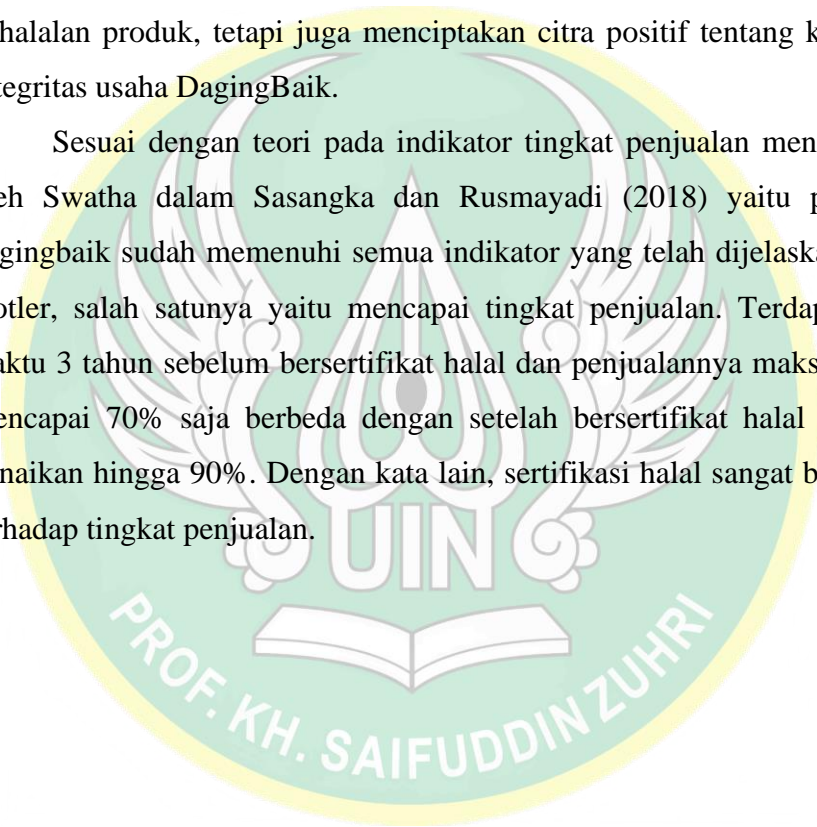
“Menurut saya, saya lebih suka berbelanja di dagingbaik ini karena yang utama pasti sudah bersertifikat halal jadi tidak perlu diragukan lagi, selain itu juga karna harga yang pas untuk dikantong pelajar terutama saya apalagi sering ada acara kelas seperti contohnya kemarin saat taun baru pastinya rame banyak yang merayakan taun baru dengan acara bbq bersama orang-orang terdekat dan saya berbelanja semua kebutuhannya di dagingbaik karna lengkap hanya dengan berbelanja di satu toko semua kebutuhan sudah terpenuhi semuanya.”

Dengan adanya sertifikasi halal, usaha DagingBaik berhasil menarik konsumen yang lebih luas, terutama pelajar, karena harga yang terjangkau dan kepastian akan kehalalan produknya. Sertifikat halal menjadi penanda keamanan dan kepercayaan bagi konsumen muslim, yang secara signifikan meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan.

Dari penjelasan diatas dan hasil observasi peneliti, maka dapat disimpulkan bahwa peran sertifikasi halal pada usaha dagingbaik sangat berpengaruh dalam meningkatkan penjualan dibuktikan dengan hasil penjualan sebelum bersertifikat halal hanya mencapai 70% dan setelah memiliki sertifikat halal meningkat hingga 90%. Hal ini tidak hanya disebabkan oleh minat yang lebih tinggi dari konsumen muslim, tetapi juga

karena citra positif yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku dan kebersihan tempat usaha. Sertifikasi halal menjamin bahwa produk DagingBaik memenuhi standar kehalalan Islam, termasuk tidak mengandung bahan haram seperti babi atau turunannya. Selain itu, semua tahap produksi, mulai dari penyimpanan hingga transportasi, dipastikan tidak menggunakan fasilitas yang digunakan untuk bahan haram tersebut. Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya memberikan keyakinan kepada konsumen tentang kehalalan produk, tetapi juga menciptakan citra positif tentang kualitas dan integritas usaha DagingBaik.

Sesuai dengan teori pada indikator tingkat penjualan menurut Kotler oleh Swatha dalam Sasangka dan Rusmayadi (2018) yaitu pada usaha dagingbaik sudah memenuhi semua indikator yang telah dijelaskan menurut Kotler, salah satunya yaitu mencapai tingkat penjualan. Terdapat rentang waktu 3 tahun sebelum bersertifikat halal dan penjualannya maksimal hanya mencapai 70% saja berbeda dengan setelah bersertifikat halal mengalami kenaikan hingga 90%. Dengan kata lain, sertifikasi halal sangat berpengaruh terhadap tingkat penjualan.



BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai peran sertifikat halal dalam upaya peningkatan penjualan daging sapi di toko dagingbaik Purwokerto, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam proses sertifikasi halal ini melibatkan tiga pihak utama, yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal, sebuah usaha harus terlebih dahulu menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang sesuai dengan regulasi pemerintah dan menyediakan dokumen-dokumen yang menjadi persyaratan oleh BPJPH. Untuk toko dagingbaik sendiri mengajukan sertifikasi halal langsung kepada walisongo tetapi tetap di damping oleh ibu Dani selaku pendamping UMKM dan hanya memerlukan waktu kurang lebih 1 bulan untuk terbit sertifikat halalnya dan berlaku 4 tahun sejak terbit sertifikat.
2. Toko dagingbaik memberikan standar operasional karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen diantaranya dengan menyapa dan tersenyum, bersikap ramah saat memberikan pelayanan. Kemudian mengucapkan terimakasih apabila konsumen telah selesai melakukan pembayaran. Hal tersebut juga memberikan rasa kepuasan terhadap konsumen yang berbelanja di toko dagingbaik. Dari hasil wawancara, bahwasanya sertifikat halal memberikan peningkatan penjualan yang sangat signifikan terhadap usaha dagingbaik, yang awalnya penjualan hanya mencapai 70% kini setelah memiliki sertifikat halal meningkat hingga 90%. Hal ini disebabkan karena mayoritas penduduk di Banyumas penduduknya muslim, sehingga kehalalan suatu produk menjadi nilai utama terhadap produk yang kita berikan. Dan secara tidak langsung, dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal memberikan nilai tambah bagi setiap produk

yang dijual pada dagingbaik serta tidak ada lagi rasa keraguan dalam mengkonsumsi produk olahan dari dagingbaik.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai peran sertifikasi halal dalam upaya peningkatan penjualan daging sapi, penulis mengusulkan beberapa saran yang perlu dipertimbangkan:

1. Untuk pihak dagingbaik hendaknya berkomitmen dalam mempertahankan kehalalan suatu produk dengan melakukan perpanjangan sertifikasi halal jika masa berlakunya sudah berakhir dengan tujuan untuk mempertahankan kepercayaan kepada konsumen serta meningkatkan lagi kualitas produk. Dan untuk bekerjasama dengan pihak-pihak lain dengan cara membuka cabang di daerah lain agar penduduk di daerah tersebut dapat mengkonsumsi produk yang sudah terjamin akan kehalalannya.
2. Kepada masyarakat hendaknya mendukung baik himbauan maupun kegiatan sosialisasi mengenai pentingnya memiliki sertifikat halal pada UMKM agar pelaku usaha termotivasi untuk melakukan sertifikasi halal pada produknya untuk mencapai kehidupan yang sehat dan juga baik.
3. Untuk pihak BPJPH lebih menekankan kembali terhadap kesadaran halal bagi pelaku usaha khususnya dalam bidang makanan agar pelaku usaha melakukan sertifikasi halal pada produk yang dipasarkan.
4. Untuk peneliti selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini sehingga dapat mengkaji lebih dalam mengenai aspek-aspek yang belum dikaji oleh peneliti dan dapat melengkapi kekurangan-kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini. Semoga penelitian ini ke depannya dapat menjadi referensi untuk membahas topik yang sama

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Dr. H. Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif* (1st ed.). CV. Syakir Media Press.
- Adinugraha, H. H. (2022). *Perkembangan Industri Halal di Indonesia.pdf*. <http://repository.uingusdur.ac.id/709/1/EBOOK%20PERKEMBANGAN%20INDUSTRI%20HALAL%20DI%20INDONESIA.pdf>
- Annisa, D. (2021). *Analisis Strategi Marketing Mix Pada UD. Umega Roti Kacang HJ. Eliya Lubis Tebing Tinggi*. 1–78.
- Azizah, S. N. (2021). *Kepastian Pengaturan Label Halal Produk Siap Saji Non Kemasan pada Bisnis Online Bagi Masyarakat dalam Era Pandemi Covid-19*. 6(2), 117–132.
- Bashir, A. M. (2019). Applying the Institutional Theory at the Level of Halal Consumers: The Case of Cape Town in South Africa. *Journal of Food Products Marketing*, 25(5), 527–548. <https://doi.org/10.1080/10454446.2019.1607645>
- Danurwenda Ismaya, A. (2022). Kesadaran Halal Dan Sertifikasi Halal Dalam Menentukan Minat Beli Produk Mie Instan Di Kalangan Konsumen Muslim Di Kabupaten Garut. *Journal Of Entrepreneurship and Strategic Management*, 1(01), 12–22. <https://doi.org/10.52434/jesm.v1i01.95>
- Faizal. (2020). *Peran Sertifikasi Halal Terhadap Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru*. <https://repository.uir.ac.id/13898/1/172310129.pdf>
- Fajrina, N. (2020). *Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Makanan Ringan (Studi Komparatif Pada Masyarakat Kecamatan Kuta Alam dan Kecamatan Ulee Kareng Banda Aceh)*. 1–151.
- Faridah, H. D. (2019). *Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi*. 2(2), 68–78.
- Fauzan, T. A. (2019). *Pengaruh Sertifikasi Halal dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh)*. 1–129.
- Hamdani, A., Sari, N., & Umuri, K. (2021). Pengaruh kesadaran halal dan sertifikat halal terhadap minat beli produk kentucky fried chicken (KFC). *Al-Buhuts*, 17(2), 198–212. <https://doi.org/10.30603/ab.v17i2.2305>

- Heryani. (2022). *Mengejar Tenggat Mandatory Halal 2024*. <https://halalmui.org/wp-content/uploads/2022/09/Jurnal-Halal-157.pdf>
- Izzuddin, A. (2018). Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner.3(2).
- Jakiyudin, A. H., & Fedro, A. (2022). Sehati: Peluang Dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Umk Di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*, 7(2), 182. <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>
- Jannah, A. (2008). *Tinjauan Kehalalan dan Alternatif Produksinya* (1st ed.). UIN-MALANG PRESS (Anggota IKAPI).
- Kasanah, N., & Sajjad, M. H. A. (2022). Potensi, Regulasi, dan Problematika Sertifikasi Halal Gratis. *Journal of Economics, Law, and Humanities*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.21154/jelhum.v1i2.1196>
- KBBI. (2023). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Kemenag. (2023). *Kementrian Agama RI*.
- Kemenkop UKM. (2019). *Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia*. <https://satudata.kemenkopukm.go.id/>
- Kusumastuti, D. K. (2020). Minat Beli Produk Halal di Indonesia: Studi Pemetaan Sistematis. *Mabsya: Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 2(2), 27–50. <https://doi.org/10.24090/mabsya.v2i2.3929>
- Maghfirotnun, & Wirnyaningih. (2022). Kedudukan Penyelia Halal Dalam Sertifikasi Halal Setelah Berlakunya Undang-Undang Cipta Kerja Pada Sektor Umk. *Palar Pakuan Law Review*, 8(1), 463–472. <https://doi.org/10.33751/palar.v8i1.5073>
- Makhtum, A., & Faraby, M. E. (2021). Sertifikasi Produk Halal Untuk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Justisia Ekonomika: Magister Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1). <https://doi.org/10.30651/justeko.v5i1.8761>
- Mattupuang, A. A. (2018). *Peran Sertifikasi Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku')*.
- Muarrafah, S. & Ida Puspitarini W. (2023). Halal Awareness and Halal Literacy Index of Community: A Determinants Study in the Sociocultural Context of Penginyongan. *Mabsya: Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 5(1), 1–20. <https://doi.org/10.24090/mabsya.v5i1.8012>

- Ningrum, H. M. (2023). *Kesadaran Halal dan Persepsi Sertifikasi Halal di Kalangan Pelaku Usaha Mikro Bidang Kuliner Jajanan (Studi Kasus Pedagang Jajanan di Kecamatan Purwokerto Utara)*. 1–129.
- Nisa Laely, M. (2021). *Proses Pengurusan Sertifikasi Halal Oleh Satuan Tugas Layanan Sertifikat Halal (Studi Kantor Kementerian Agama Kabupaten Magelang)*. 1–55.
- Nofianti, K. A., & Rofiqoh, S. N. I. (2019). The Halal Awareness And Halal Labels: Do They Determine Purchase Intention? (Study On Sme's Business Practitioners In Gresik). *Journal of Halal Product and Research*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.1.16-24>
- Oktaviani, N. (2019). *Pengaruh Label Halal dan Gaya Hidup Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Olahan Impor (Pada Masyarakat Muslim Kota Metro)*. 1–122.
- Paramitha, P., & Suryaningsih, S. A. (2022). Analisis Label Halal pada Makanan Cepat Saji dalam Pengembangan Wisata Halal di Surabaya. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis Islam*, 4(3), 108–122. <https://doi.org/10.26740/jekobi.v4n3.p108-122>
- PP No 7 Tahun 2021. (n.d.). *Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan dan Pemberdayaan koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah*.
- Qoniah, R. (2022). Tantangan dan Strategi Peningkatan Ekspor Produk Halal Indonesia di Pasar Global. *Halal Research Journal*, 2(1). <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.246>
- Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). *Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Mashlahah Mursalah*. [https://www.google.com/search?q=Rahayuningsih%2C+E.\(2021\).+Sertifikasi+Produk+Halal+dalam+Perspektif+Mashlahah+Mursalah.+Jurnal+Ilmiah+Ekonomi+Islam%2C+135145.&oq=Rahayuningsih%2C+E.\(2021\).+Sertifikasi+Produk+Halal+dalam+Perspektif+Mashlahah+Mursalah.+Jurnal+Ilmiah+Ekonomi+Islam%2C+135145.&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzg0MGowajSoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Rahayuningsih%2C+E.(2021).+Sertifikasi+Produk+Halal+dalam+Perspektif+Mashlahah+Mursalah.+Jurnal+Ilmiah+Ekonomi+Islam%2C+135145.&oq=Rahayuningsih%2C+E.(2021).+Sertifikasi+Produk+Halal+dalam+Perspektif+Mashlahah+Mursalah.+Jurnal+Ilmiah+Ekonomi+Islam%2C+135145.&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBBzg0MGowajSoAgCwAgA&sourceid=chrome&ie=UTF-8)
- Rahma, S. N. (2022). *Distribusi Daging Sapi Potong di Pasar Induk Bondowoso*. 1–97.
- Rahmadi. (2011). *Pengantar Metode Penelitian*. Antarsari Press.
- Ramadhani, A. (2022). *Implementasi Kewajiban Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kecamatan Beji Depok*. 1–103.
- Ridwan, M. (n.d.). *Nilai Filosofi Halal dalam Ekonomi Syariah*. 3(1), 14–29.

- Riyadi, F. (n.d.). *Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam*. 6(1), 157–174.
- Rohmatillah, I. (2022). *Analisis Penerapan Sertifikasi Halal Dalam Meningkatkan Omset, Ketahanan, dan Pengembangan Usaha yang ditulis oleh Indah Rohmatillah ini, telah disetujui untuk diuji dan dipertahankan di depan dewan penguji*. 1–195.
- Rosita, A., Suzaini, S., Takwa, W. H., & Hasan, Z. (2023). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis. *Primer : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(2), 92–97. <https://doi.org/10.55681/primer.v1i2.54>
- Rusydiana, A., & Kemenag, L. (2021). *Sertifikasi Halal: Yes Or No [Halal Certification: Yes or No]*.
- Sanapsi, S. (2022). *Analisis Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Volume Penjualan Pada Industri Kecil Usaha Genteng*. 1–51.
- Shofiyah, R., & Qadariyah, L. (2022). *Pemaknaan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Umkm Sektor Pangan Yang Telah Bersertifikat Halal Di Kabupaten Bangkalan*. 5.
- Srijani, K., Ninik. (2020). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *EQUILIBRIUM: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembelajarannya*, 8(2), 191. <https://doi.org/10.25273/equilibrium.v8i2.7118>
- Suara Banyumas. (2022). *BPJPH Dorong UMKM Kantongi Sertifikat Halal*.
- Sugiarta, A. (2019). *Analisis Strategi Pemasaran dalam Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Kasus Distro Equaltrev 16C Mulyojati, Kota Metro)*. 1–83.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta CV.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta CV.
- Sujudi, L. (2019). Pengaruh Promosi Penjualan dan Kualitas Pelayanan Terhadap Volume Penjualan Warung Six di Pekanbaru. *Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Pekanbaru*, 1–95.
- Sukoso, Wiryawan, A., Kusnadi, J., & Sucipto. (2020). *Ekosistem Industri Halal*. Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah - Bank Indonesia. <https://www.bi.go.id/id/edukasi/Documents/EKOSISTEM%20HALAL%202020.pdf>
- Syafrida. (2020). *Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim*. 7(2), 159–174.

- Syahputra, A. (2019). *Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Daging Sapi di Pasar Syariah Ulul Albab Pasir Putih Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Riau*. 1–99.
- Tahliani, H. (2023). *Sertifikasi Halal dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan*. 6(1), 1–12.
- Tamara, A. (n.d.). *Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Institut Teknologi Sumatera)*. 1–82.
- Utami, P. (2019). *Sertifikasi Halal Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Komoditas Pertanian Unggulan Daerah*. XIII(1), 86–95.
- UU No 20 Tahun 2008. (n.d.). *Undang-Undang No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah*.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Widyawati, A. (2021). *Kajian Kelayakan Operasional Rumah Potong Hewan (RPH) Desa Muaro Kumpeh dalam Menghasilkan Daging dengan Kualitas Asuh*. 1–111.
- Wiguna, R. A. (2019). *Pengaruh Strategi Promosi Terhadap Tingkat Penjualan Produk (Studi Kasus Di Toko Maya Jalan Raya Sandik Kecamatan Batu Layar Kabupaten Lombok Barat)*. 1–51.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

Pedoman Wawancara

Pedoman Wawancara Untuk Pemilik Usaha Dagingbaik

| | |
|--------------------|---|
| Nama | |
| Usia | |
| Identitas Informan | |
| Waktu Wawancara | |
| a. Pertanyaan Umum | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sudah berjualan sejak kapan? 2. Bagaimana asal mula berdirinya dagingbaik hingga saat ini? 3. Sudah mempunyai cabang atau belum? 4. Memiliki berapa karyawan? 5. Untuk karyawan yang bekerja di dagingbaik apakah karyawan tersebut merupakan orang sekitaran Mersi? 6. Bagaimana SOP karyawan dalam memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen? 7. Bagaimana struktur organisasi dalam usaha ini? 8. Bagaimana visi dan misi dari usaha ini? 9. Produk yang dijual apa saja? 10. Daging tersebut menyembelih sendiri atau bagaimana? 11. Bahan dasar yang digunakan adalah daging, lalu bagaimana kriteria daging yang baik dan masih fresh sehingga layak untuk dikonsumsi? 12. Apakah ada kesulitan atau hambatan dalam memperoleh bahan baku utama? 13. Apa produk unggulan yang dimiliki oleh dagingbaik? 14. Apa yang menjadikan produk ini berbeda dibandingkan dengan produk yang lain? 15. Berapa harga rata-rata produk yang dijual di dagingbaik? |

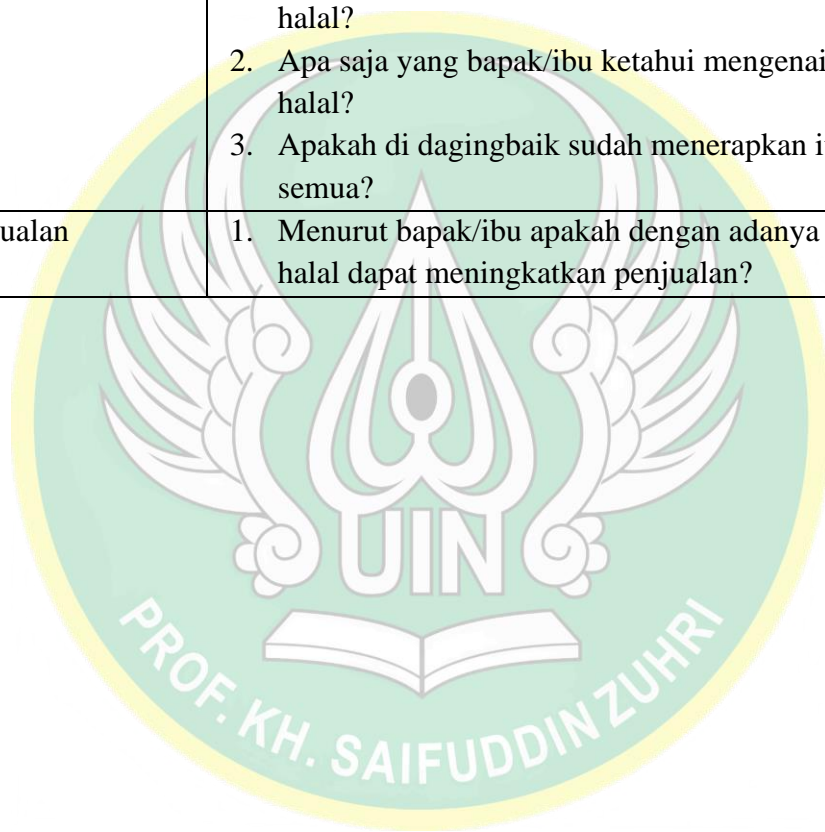
| | |
|----------------------|--|
| | <p>16. Apakah dengan harga tersebut dapat terjangkau oleh konsumen?</p> <p>17. Pemasarannya hanya lewat offline store saja atau online juga?</p> <p>18. Bagaimana sistem pembayaran yang dilakukan oleh pembeli kepada penjual?</p> |
| b. Sertifikasi Halal | <p>1. Menurut Ibu apa itu sertifikat halal?</p> <p>2. Bagaimana pandangan ibu terkait kehalalan suatu produk?</p> <p>3. Menurut ibu apa saja yang termasuk kriteria halal?</p> <p>4. Sejak kapan usaha ini sudah memiliki sertifikat halal?</p> <p>5. Apa motivasi ibu untuk melakukan sertifikat halal pada produk yang dijual?</p> <p>6. Ibu tahu info mengenai sertifikat halal darimana?</p> <p>7. Bagaimana alur pembuatan sertifikat halal sehingga saat ini ibu sudah memiliki sertifikat halal?</p> <p>8. Apakah ibu tahu mengenai biaya dalam pembuatan sertifikat halal?</p> <p>9. Apakah saat ibu membuat sertifikat halal dipungut biaya?</p> <p>10. Menurut ibu dengan memiliki sertifikat halal apakah memiliki banyak keuntungan dari segala aspek?</p> <p>11. Jika iya, apa keuntungannya?</p> <p>12. Berkaitan dengan aturan pemerintah yang mewajibkan pedagang UMKM untuk bersertifikat halal apakah menurut ibu sudah tepat?</p> <p>13. Apakah ibu sudah mengetahui mengenai masa berlaku sertifikat halal?</p> <p>14. Jika masa berlaku sertifikat halal sudah habis, apakah akan diperpanjang?</p> <p>15. Apakah produk yang dijual memiliki logo halal?</p> <p>16. Selama ibu berjualan apakah ada dari pembeli yang menanyakan status kehalalan dari produk yang ibu jual?</p> |

| | |
|--------------|--|
| | 17. Jika iya, bagaimana upaya yang dilakukan untuk meyakinkan konsumen bahwa produk yang dijual itu halal untuk dikonsumsi? |
| c. Penjualan | <ol style="list-style-type: none">1. Apakah sertifikat halal berpengaruh dan memberikan nilai tambah pada suatu produk yang dijual?2. Apakah dengan adanya sertifikat halal dapat meningkatkan penjualan?3. Jika iya, apakah boleh meminta data penjualan dari belum bersertifikat halal sampai bersertifikat halal? |



Pedoman Wawancara Untuk Karyawan Dagingbaik

| | |
|----------------------|--|
| Nama | |
| Usia | |
| Identitas Informan | |
| Waktu Wawancara | |
| a. Pertanyaan Umum | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa alasan bapak/ibu bergabung di dagingbaik? 2. Sudah berapa lama bergabung di dagingbaik? |
| b. Sertifikasi Halal | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa yang bapak/ibu ketahui mengenai sertifikat halal? 2. Apa saja yang bapak/ibu ketahui mengenai kriteria halal? 3. Apakah di dagingbaik sudah menerapkan itu semua? |
| c. Penjualan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menurut bapak/ibu apakah dengan adanya sertifikat halal dapat meningkatkan penjualan? |



Pedoman Wawancara Untuk Konsumen Dagingbaik

| | |
|----------------------|--|
| Nama | |
| Usia | |
| Alamat Informan | |
| Identitas Informan | |
| Waktu Wawancara | |
| a. Pertanyaan Umum | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengapa bapak/ibu memilih produk dari dagingbaik? 2. Apa yang mendasari bapak/ibu memilih produk dari dagingbaik? 3. Bapak/ibu membeli produk di dagingbaik untuk konsumsi pribadi apakah untuk dijual kembali? 4. Sudah berapa lama menjadi konsumen dagingbaik? 5. Bagaimana pelayanan yang diberikan oleh dagingbaik dalam melayani konsumen? Apakah bapak/ibu sudah merasa cukup puas dengan pelayanan yang diberikan oleh dagingbaik? 6. Apa keunggulan produk yang dimiliki oleh dagingbaik dibanding dengan produk yang lain? 7. Apakah dengan harga yang dijual masih terjangkau oleh konsumen? |
| b. Sertifikasi Halal | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah bapak/ibu sudah mengetahui bahwa dagingbaik sudah memiliki sertifikat halal? 2. Menurut bapak/ibu apa itu sertifikat halal? 3. Apa motivasi bapak/ibu membeli produknya di dagingbaik? 4. Apakah bapak/ibu juga memperhatikan kehalalan produknya untuk dikonsumsi? 5. Apakah dengan adanya logo halal pada produk yang dikonsumsi menjadikan bapak/ibu yakin dalam mengonsumsi produk tersebut? 6. Apakah bapak/ibu sudah mendengar isu bahwa pada tahun 2024 semua pelaku UMKM wajib memiliki sertifikat halal? 7. Jika mendengar, bagaimana tanggapan bapak/ibu mengenai hal tersebut? |

| | |
|--|---|
| | <p>8. Apakah dengan dagingbaik sudah memiliki sertifikat halal itu sudah tepat dengan aturan pemerintah yang mewajibkan semua produk yang dijual bersertifikat halal?</p> |
|--|---|



Pedoman Wawancara Untuk Halal Center UIN Saizu

| | |
|--------------------|--|
| Nama | |
| Usia | |
| Identitas Informan | |
| Waktu Wawancara | |
| a. Pertanyaan Umum | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah hanya UMKM di sekitar banyumas saja yang mendaftarkan produknya untuk pembuatan sertifikat halal? 2. Apakah dengan adanya isu 2024 bahwa semua pelaku usaha UMKM wajib bersertifikat halal menjadikan pelaku usaha UMKM berbondong-bondong melakukan sertifikat halal pada produknya? 3. Menurut bapak/ibu sudah berapa persen dari jumlah UMKM yang ada di banyumas yang telah memiliki sertifikat halal? 4. Menurut bapak/ibu hambatan apa saja dalam menerbitkan sertifikat halal? 5. Menurut bapak/ibu seberapa pentingkah dalam mendaftarkan sertifikat halal pada produk yang dijual? 6. Berapa lama proses pembuatan sertifikat halal? 7. Apa saja yang harus dipersiapkan penjual ketika akan mendaftarkan produknya? 8. Bagaimana alur dalam pembuatan sertifikat halal? 9. Bagaimana cara memberitahu kepada masyarakat bahwa sertifikat halal itu penting baik bagi pelaku usaha UMKM maupun bagi konsumen? 10. Menurut bapak/ibu apakah dengan memiliki sertifikat halal menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan penjualan? |

Lampiran 2**DOKUMENTASI PENELITIAN**

Gambar 1.1 Wawancara dengan pendamping UMKM dagingbaik



Gambar 1.2 Peneliti melakukan wawancara dengan tangan kanan owner dagingbaik



Gambar 1.3 Wawancara dengan karyawan dagingbaik



Gambar 1.4 Wawancara dengan karyawan dagingbaik



Gambar 1.5 Peneliti wawancara dengan konsumen dagingbaik



Gambar 1.6 Peneliti wawancara dengan konsumen dagingbaik

Lampiran 3



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

Nomor : 2953/Un.19/FEBI.JES/PP.009/06/2023 Purwokerto, 19 Juni 2023
Lamp. : -
Hal : **Permohonan Izin Observasi Pendahuluan**

Kepada Yth.
Penggilingan Daging Sapi Pak Suwardi (Daging Baik)
Di
Purwokerto

Assalamu 'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka pengumpulan data guna penyusunan Proposal Skripsi yang berjudul Peran Sertifikasi Halal Terhadap Tingkat Penjualan (Studi Kasus Pada Penggilingan Daging Sapi Pak Suwardi) Maka kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin observasi kepada mahasiswa/i kami:

1. Nama : Azzah Alandra Danisalsabila
2. NIM : 2017201101
3. Semester / Program Studi : VI / Ekonomi Syariah
4. Tahun Akademik : 2022/2023
5. Alamat : Perum Tiara Ajimas Permai blok i-7 RT 4 RW 11
Ajibarang Kulon, Kecamatan Ajibarang
Kabupaten Banyumas Jawa Tengah 53163

Adapun observasi tersebut akan dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Obyek yang diobservasi : Peran Sertifikasi Halal Terhadap Tingkat Penjualan
2. Tempat/Lokasi : Jl. Adipati Mersi No. 04 Purwokerto, Banyumas Jawa Tengah
3. Waktu Observasi : Selasa, 20 Juni 2023

Demikian permohonan ini kami buat, atas izin dan perkenan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.



Ket. Prodi Ekonomi Syariah

Laela Hilyatin, S.E., M.S.I.
NIP. 19851112 200912 2 007

Tembusan Yth.
1. Wakil Dekan I
2. Kasubbag Akademik
3. Arsip

Lampiran 4

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Meliya Agustina, S.E

Jabatan : Pemilik Usaha dagingbaik

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Azzah Alandra Danisalsabila

NIM : 2017201101

Program Studi : S1 Ekonomi Syariah

Telah selesai melakukan penelitian dan pengambilan data penelitian di Penggilingan Daging Sapi Pak Suwardi 1979 (dagingbaik) di Purwokerto Timur terhitung mulai bulan September 2023 hingga Februari 2024 untuk memperoleh data penelitian dalam penyusunan tugas akhir yang berjudul "Peran Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Daging Sapi (dagingbaik) di Purwokerto Timur".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sepenuhnya.

Purwokerto, 15 Januari 2024

Pemilik Usaha


Meliya Agustina, S.E

Lampiran 5



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553, Website: febi.uinsaizu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS SEMINAR PROPOSAL

Nomor: 4695/Un.19/FEBI.J.ES/PP.009/10/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini Koordinator Prodi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Profesor Kiai Haji Saifuddin Zuhri Purwokerto menerangkan bahwa mahasiswa atas nama :

Nama : Azzah Alandra Danisalsabila
NIM : 2017201101
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing Skripsi : Muhammad Wildan, S.E.Sy., M.Sy.
Judul : Peran Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Penjualan Daging Sapi (Studi Kasus Pada Penggilingan Daging Sapi dan RPH Pak Suwardi (Dagingbaik) di Purwokerto Timur)

Pada tanggal 23 Oktober 2023 telah melaksanakan seminar proposal dan dinyatakan **LULUS**, dengan perubahan proposal/ hasil proposal sebagaimana tercantum pada berita acara seminar.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat digunakan sebagai syarat untuk melakukan riset penulisan skripsi.

Purwokerto, 26 Oktober 2023
Koord. Prodi Ekonomi Syariah



Dewi Laela Hilyatin, S.E., M.S.I
NIP. 19851112 200912 2 007

Lampiran 6

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Jenderal Ahmad Yani No. 54 Purwokerto 53126
Telp: 0281-635624, Fax: 0281-636553; Website: febi.uinsaizu.ac.id

BLANGKO PENILAIAN UJIAN KOMPREHENSIF

Nama : Azzah Alandra Danisalsabila
NIM : 2017201101
Program Studi : Ekonomi Syariah
Tanggal Ujian : 3 April 2024
Kesimpulan : LULUS

| No | Aspek Penilaian | Rentang Skor | Nilai |
|-------------|----------------------|--------------|---------|
| 1 | Materi Utama | | |
| | a. Ke-Universitas-an | 0 - 20 | 16 |
| | b. Ke-Fakultas-an | 0 - 30 | 24 |
| | c. Ke-Prodi-an | 0 - 50 | 40 |
| Total Nilai | | 0 - 100 | 80 / B+ |

Purwokerto, 3 April 2024

Penguji I,

H. Soehman, Lc., M.Si.

Penguji II,

Safrina Muarrijah, S.E., M.Si.

Lampiran 7

Lampiran 8



The certificate features a decorative header with a green and yellow wave pattern. In the top right corner, there are three logos: the UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri logo, the LPPM logo with the tagline 'Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat', and the KAMPUSMAS logo.

Sertifikat

Nomor Sertifikat : 0375/K.LPPM/KKN.52/09/2023

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM)
Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto menyatakan bahwa:

Nama Mahasiswa : **AZZAH ALANDRA DANISALSABILA**
NIM : **2017201101**

Telah mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan ke-52 Tahun 2024,
dan dinyatakan **LULUS** dengan nilai **94 (A)**.



Certificate Validation

Lampiran 9



IAIN PURWOKERTO

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PURWOKERTO
UPT MA'HAD AL-JAMI'AH

Jl. Jend. A. Yani No. 40A Purwokerto, Jawa Tengah 53126, Telp:0281-635624, 628250 | www.iainpurwokerto.ac.id

SERTIFIKAT

Nomor: In.17/UPT.MAJ/18079/28/2021

Diberikan oleh UPT Ma'had Al-Jami'ah IAIN Purwokerto kepada:

NAMA : AZZAH ALANDRA DANISALSABILA
NIM : 2017201101

Sebagai tanda yang bersangkutan telah LULUS dalam Ujian Kompetensi Dasar Baca Tulis Al-Qur'an (BTA) dan Pengetahuan Pengamalan Ibadah (PPI) dengan nilai sebagai berikut:

| | | |
|------------------------|----------|-----------|
| # Tes Tulis | : | 98 |
| # Tartil | : | 70 |
| # Imla' | : | 90 |
| # Praktek | : | 85 |
| # Nilai Tahfidz | : | 70 |



Purwokerto, 28 Jul 2021



ValidationCode

Lampiran 10

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
PROFESOR KIAI HAJI SAIFUDDIN ZUHRI PURWOKERTO
UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Jenderal A. Yani No. 40A Purwokerto 53126
Telepon (0281) 635624 Faksimili (0281) 636553
Website: <http://lib.uinsaizu.ac.id>, Email: lib@uinsaizu.ac.id

SURAT KETERANGAN SUMBANGAN BUKU

Nomor : B-1258/Un.19/K.Pus/PP.08.1/4/2024

Yang bertandatangan dibawah ini menerangkan bahwa :

Nama : AZZAH ALANDRA DANISALSABILA
NIM : 2017201101
Program : SARJANA / S1
Fakultas/Prodi : FEBI / ES

Telah menyumbangkan (menghibahkan) buku ke Perpustakaan UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dengan Judul, Pengarang, Tahun dan Penerbit ditentukan dan atau disetujui oleh Kepala Perpustakaan.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan seperlunya.

Purwokerto, 1 April 2024



Kepala,

[Handwritten Signature]
Indah Wijaya Antasari

Lampiran 11


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

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID00420000135640721 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
 Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :
 استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :
 LPPOM-02020008560815 Tanggal 8 Oktober 2021

| | | |
|---|---|--------------------------|
| Jenis Produk Type of Product | Rumah Potong Hewan | نوع المنتج |
| Nama Produk Name of Product | -Terlampir / As Attached- | اسم المنتج |
| Nama Pelaku Usaha Name of Company | PT. Ciomas Adisatwa Unit Lampung | اسم الشركة |
| Alamat Pelaku Usaha Company's Address | Jl. Lintas Bakauheni, Desa Talang Baru, Kec. Sidomulyo, Kab. Lampung Selatan, Lampung, 35353, Indonesia | عنوان الشركة |
| Diterbitkan di Jakarta pada Issued in Jakarta on | 11 Oktober 2021 | أصدرت الشهادة بجاكرتا في |
| Berlaku sampai dengan Valid until | 11 Oktober 2025 | سارية المفعول حتى |

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

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


 Muhammad Aqil Irham


 Badan Sertifikasi Elektronik

Dokumen ini telah diunggah secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSSN
 Dipeker dengan Cemburutan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

Yang bertanda tangan dibawah ini:

1. Nama : Azzah Alandra Danisalsabila
2. NIM : 2017201101
3. Program Studi : Ekonomi Syariah
4. Tempat/Tanggal Lahir : Banyumas, 10 Maret 2002
5. Alamat : Perum Tiara Ajimas Permai blok i-7 RT 4 RW
11 Ajibarang Kulon, Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas Jawa
Tengah, 53163
6. E-mail : dsalsabilaa07@gmail.com
7. Nama Orang Tua
 - a. Ayah : Siswanto
 - b. Ibu : Sri Rahayu

B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal

- a. SD : SD Negeri 1 Ajibarang Kulon
- b. SMP : SMP Negeri 2 Ajibarang
- c. SMA : SMA Negeri 1 Ajibarang
- d. Perguruan Tinggi : UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto

2. Pendidikan Non-Formal

- a. Pondok Pesantren Modern El-Mumtaz Panorama Purwokerto

Purwokerto, 23 Februari 2024



Azzah Alandra Danisalsabila

NIM. 2017201101