

# PEMAHAMAN PRODUSEN MAKANAN TENTANG SERTIFIKASI HALAL (Studi Kasus di Surakarta)

*Nurul Huda*

Prodi Syari'ah Fakultas Agama Islam Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Jl. A. Yani Tromol Pos 1 Pabelan Surakarta 57102  
E-mail: Mashuda\_af@yahoo.com

**Abstract:** *The certification of allowed from Indonesian Council of Ulama (MUI) is guarantee legality for food product. In Surakarta, meted many food product is not allowed certification from MUI, whereas, majority of consumer is muslim. For that, this research to purpose be able information, why knowledge of producen's food about certification of allowed from MUI.*

*This research use observation, interview, and documentation methode to collecting date. While, approach of this research is cualitative. There is technique of date analysis is conceptual inductive.*

*In this research, meted something, that is: the knowledge of food producen in Surakarta can maked two group. First, producen to understand certification of allowed, the purpose and urgency of allowed sertification. Second, producen not understand sertification, the purpose and urgency of allowed sertification. The producen understanding the urgency of allowed sertification, that is: guarantee of allowed from food product, their product believed people, provite from marceting, more sure of consumer, be of the opinion not importen because the allowed is not at label. The while, producent get the information from some manner, that is: media print and electronic, BPPOM, Helt's Departement, seminary, brother or friend, and based on label.*

**Key words:** allowed certification, Indonesian Council of Ulama, BPPOM

**Abstrak:** *Sertifikasi halal MUI merupakan legalitas jaminan halxal bagi produk makanan. Di wilayah Surakarta banyak dijumpai produk makanan yang belum bersertifikasi halal MUI, padahal mayoritas konsumen adalah umat Islam. Untuk itu penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang pemahaman produsen makanan tentang sertifikasi halal MUI*

*Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan pendekatan penelitian ini adalah kualitatif. Adapun teknik analisis data dalam penelitian ini adalah induktif konseptual.*

*Beberapa temuan dalam penelitian ini antara lain: pemahaman produsen makanan di wilayah Surakarta dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu: pertama, produsen makanan memahami sertifikasi halal, maksud, tujuan, dan urgensi sertifikasi halal. Kedua, produsen makanan belum memahami sertifikasi, maksud, tujuan, dan urgensi sertifikasi*

*halal. Diantara urgensi sertifikasi halal menurut produsen makanan antara lain: terjaminnya kehalalan produk makanan, produknya lebih dipercaya masyarakat, Menguntungkan dari sisi marketing, lebih meyakinkan konsumen, beranggapan tidak terlalu penting karena kehalalan tidak terletak pada label. Sementara informasi produsen makanan tentang sertifikasi halal diperoleh dari beberapa cara, diantaranya: Media cetak dan elektronik, BPPOM, Departemen Kesehatan, seminar, saudara atau teman, dan berdasarkan pada label di kemasan.*

**Kata kunci:** Sertifikasi halal, Majelis Ulama Indonesia, BPPOM.

## PENDAHULUAN

Bagi umat Islam, kehalalan terhadap produk makanan merupakan sesuatu yang *urgen*. Produk makanan halal yang dimaksud adalah makanan yang telah memenuhi standar dan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Standar kehalalan tersebut meliputi, halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, dan halal dalam penyajiannya.<sup>1</sup>

Berdasarkan penjelasan dari Departemen Agama Republik Indonesia telah memberikan petunjuk dan syarat tentang jaminan halal, diantaranya:

- a. Tidak mengandung bagian atau benda dari binatang yang diharamkan dikonsumsi umat Islam.
- b. Tidak mengandung sesuatu yang dihukumi najis oleh hukum syara'.
- c. Tidak diproses dengan menggunakan alat yang tidak bebas dari najis.
- d. Dalam proses penyimpanan tidak bersentuhan dan tidak berdekatan dengan benda yang dihukumi najis oleh hukum syarak.<sup>2</sup>

Jaminan kehalalan suatu produk makanan dapat diwujudkan dalam bentuk sertifikat halal yang menyertai suatu produk makanan. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis dari *Majelis Ulama Indonesia* (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syari'at Islam.<sup>3</sup>

Dengan adanya sertifikat halal, produsen boleh mencantumkan logo atau label "halal" pada kemasan produk makanannya. Logo atau label tersebut diterbitkan oleh tiga lembaga yaitu, MUI, Depkes, dan Depag berdasarkan SKB (Surat Keputusan Bersama) tiga lembaga tersebut pada tahun 1996.<sup>4</sup> Sehingga, dengan disertakan label atau logo "halal" pada kemasan tersebut, produk makanan dijamin kehalalannya. Konsumen tidak perlu menguji terlebih dahulu sebelum membeli dan mengkonsumsinya.

Melihat *urgensitas* terhadap kehalalan produk makanan, diperlukan jaminan dan kepastian kehalalan setiap produk makanan olahan.<sup>5</sup>

Jaminan halal adalah syarat mutlak yang harus dipenuhi oleh produsen makanan dalam memproduksi makanan hasil olahan. Pemenuhan atas jaminan halal harus dilakukan, untuk memenuhi standar produksi pangan sekaligus memberi jaminan perlindungan kepada konsumen. UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menjelaskan, perlindungan konsumen diwujudkan untuk memberikan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum.<sup>6</sup>

UU Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, pasal 30 ayat (1) dan (2) menggariskan bahwa setiap orang yang memproduksi atau memasukkan ke dalam wilayah Indonesia pangan yang dikemas untuk diperdagangkan

wajib mencantumkan label halal agar konsumen terhindar dari mengonsumsi yang tidak halal.<sup>7</sup>

Bentuk keamanan dan keselamatan terhadap konsumen direalisasikan melalui jaminan halal pada produk yang dihasilkan produsen makanan. Produsen tidak boleh hanya mementingkan keuntungan materiil (*profit oriented*) tanpa memperhatikan kewajiban memberikan jaminan halal. Tujuan produksi adalah untuk meningkatkan kesejahteraan manusia tidak hanya kondisi materialnya, tetapi juga moral sebagai sarana untuk mencapai tujuan di hari akhirat.<sup>8</sup> Pendapat tersebut mengisyaratkan proses produksi tidak berhenti pada perolehan keuntungan, tetapi juga berkaitan dengan kelangsungan tanggung jawab produsen dalam memenuhi hak konsumen, tidak hanya kepuasan tetapi juga keselamatan dan kesehatannya.

Dalam tataran praktis, di wilayah Surakarta masih banyak dijumpai produk makanan yang tidak mencantumkan label halal. Kenyataan ini menyisakan permasalahan terutama bagi konsumen muslim, sebagai pihak yang membutuhkan dan menikmati produk makanan tersebut. Konsumen tidak mengetahui status kehalalan produk yang dibeli, baik menyangkut bahan yang digunakan maupun proses produksinya. Konsumen menjadi pihak yang paling dirugikan karena tidak mendapat informasi yang jelas berkaitan dengan produk yang akan dibeli.

Sosialisasi tentang pentingnya mengajukan sertifikasi halal sebenarnya sudah dilakukan oleh Lembaga Pengawasan dan Peredaran Obat dan Makanan-Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI), yang bertugas melakukan pemeriksaan, pengawasan, dan memberikan sertifikasi halal terhadap produk makanan.<sup>9</sup> Namun belum mendapat tanggapan serius oleh produsen makanan. Ini mengindikasikan adanya permasalahan seputar proses sertifikasi halal. Padahal, ketika suatu

produk makanan telah memperoleh sertifikat halal, keberadaannya menjadi halal dan legal bisa dikonsumsi masyarakat tanpa diragukan kembali.

Tidak adanya respon positif dari produsen untuk mengajukan sertifikasi halal menunjukkan adanya faktor-faktor yang mempengaruhi sikap tersebut. Untuk mengungkap faktor-faktor tersebut diperlukan penelitian mendalam terhadap persoalan tersebut, sehingga permasalahan yang melingkupinya akan terungkap dan dapat diberikan solusi yang akurat. Oleh sebab itu, penelitian ini akan mengungkap tentang pemahaman produsen tentang perlunya legalisasi produk makanan halal.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dikategorikan sebagai penelitian lapangan (*field research*), atau penelitian survei yang mengungkap studi kasus (*case studies*), untuk mencermati persoalan yang melatarbelakangi timbulnya fenomena sosial.<sup>10</sup> Terkait fokus penelitian ini, kajian yang akan diungkap adalah persoalan sertifikasi halal pada produk makanan.

Pendekatan penelitian ini adalah kualitatif. Menurut John W. Creswell, pendekatan kualitatif merupakan sebuah proses investigasi. Secara bertahap peneliti berusaha memahami fenomena sosial dengan membedakan, membandingkan, meniru, mengkatalogkan, dan mengelompokkan objek studi. Peneliti memasuki dunia informan dan melakukan interaksi terus-menerus dengan informan, dan mencari sudut pandang informan.<sup>11</sup>

Pada penelitian kualitatif, peneliti merupakan instrumen utama dalam mengumpulkan data. Fokus penelitiannya ada pada persepsi dan pengalaman informan dan cara mereka memandang kehidupannya. Sehingga tujuannya bukan untuk memahami realita tunggal, melainkan realita majemuk. Penelitian kualitatif memusatkan perhatian pada proses yang

berlangsung dan hasilnya.<sup>12</sup> Dengan demikian, secara kualitatif penelitian ini menggunakan analisis mendalam (*in-depth analysis*) untuk memperoleh data dan informasi yang berkaitan dengan pemahaman produsen terhadap sertifikasi halal, faktor-faktor penyebab produsen makanan belum mengajukan sertifikasi halal.

Di samping itu, pendekatan penelitian ini adalah pendekatan sosiologis, yaitu menjelaskan hubungan-hubungan sosial manusia sebagai pendukung obyek.<sup>13</sup> Dalam hal ini berupaya mencari relasi sosial terkait permasalahan seputar sertifikasi halal, terutama terhadap produsen makanan.

Subyek penelitian adalah sumber utama penelitian yang akan digali informasinya sebagai sumber data. Dalam penelitian survei sosial, subyek penelitian adalah manusia.<sup>14</sup> Adapun yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah produsen makanan.

Berdasarkan UU Nomor 20 Tahun 2008, klasifikasi unit usaha dibagi tiga, yaitu usaha mikro, kecil, dan menengah. Produsen makanan yang menjadi subyek dalam penelitian adalah produsen makanan yang masuk kategori usaha mikro dan kecil, karena banyak produk makanan dari usaha mikro dan kecil yang belum bersertifikasi halal.

Obyek penelitian ini adalah produk makanan yang diproduksi oleh produsen makanan yang masuk kategori usaha mikro dan usaha kecil. Makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan oleh manusia serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan.<sup>15</sup>

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di kota Surakarta. Pemilihan kota Surakarta dilandasi alasan bahwa:

- a. Kota Surakarta banyak dijumpai makanan khas daerah yang tidak dijumpai di daerah lain. Di antara makanan khas daerah tersebut masih dijumpai makanan yang

tidak mencantumkan label halal.

- b. Surakarta merupakan kota yang strategis dan mempunyai banyak tempat yang ramai dikunjungi banyak wisatawan domestik maupun mancanegara. Makanan khas menjadi salah satu obyek yang dicari dan diminati para wisatawan.

Data yang akan digali dalam penelitian ini bisa dilakukan melalui instrumen interview, maupun dokumentasi. Data yang terkumpul dapat dikategorikan sebagai data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari sumber pertama, melalui prosedur wawancara mendalam (*in depth interview*) kepada produsen makanan, prosedur observasi berupa pengamatan terhadap produk makanan tersebut, serta prosedur dokumentasi dilakukan dengan mendokumentasikan sumber data sekunder yang diperoleh dari informan, jurnal, penelitian, maupun arsip.<sup>16</sup>

Penelitian ini menggunakan sumber data sekunder yang diambil dari data bibliografis (kepuustakaan). Data digali dari buku-buku, artikel, dan tulisan ilmiah, kemudian dirumuskan dalam konsep yang terstruktur. Selanjutnya, data sekunder tersebut dikorelasikan dengan data-data primer berupa temuan empiris yang digali dari informasi produsen makanan. Guna mendukung temuan empiris tersebut, teknik pengumpulan data menggunakan tahapan-tahapan sebagai berikut:

Wawancara mendalam (*in depth interview*). Metode wawancara digunakan untuk mengumpulkan data primer. Penggunaan pada data primer lebih pada hal-hal yang bersifat teknis penelitian, dengan melakukan wawancara kepada produsen makanan kemasan dan konsumen. Dalam teknis pelaksanaan metode wawancara, penelitian ini akan menggunakan metode wawancara semi terstruktur, dengan mengajukan pertanyaan yang telah disiapkan kepada informan. Kemudian, satu-persatu pertanyaan tersebut diperdalam dengan

mengorek keterangan lebih lanjut. Dengan demikian jawaban yang diperoleh bisa meliputi semua variabel dengan keterangan yang lengkap dan mendalam.<sup>17</sup>

Pengolahan data dalam penelitian kualitatif yang mengambil data melalui metode wawancara, sehingga diperlukan langkah-langkah sebagai berikut: *pertama*, perlu dilakukan transkripsi untuk menuangkan data interview ke dalam bentuk tulisan. *Kedua*, pengorganisasian data<sup>18</sup>, untuk dikelompokkan ke dalam beberapa bagian, sehingga dapat diperoleh analisis kritis secara akurat terhadap data tersebut.

Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis induktif konseptual, yaitu melakukan analisis terhadap obyek penelitian bertolak dari fakta atau informasi empiris untuk membangun konsep, hipotesis dan teori. Jadi analisis dilakukan berangkat dari fakta atau informasi untuk kemudian ditransformasikan ke dalam sebuah konsep. Dengan metode analisis ini akan diperoleh makna atas dasar inter-relasi dalam sistem kategori yang lebih alamiah, di mana sebab keseluruhan kategori tetap dipertahankan sebagai fakta nominal dalam jalinan sistem kategorial masing-masing tanpa reduksi ke dalam ukuran-ukuran pengangkaan.<sup>19</sup>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pemahaman Tentang Kehalalan Produk Makanan.

Kata *halal* dalam al-Qur'an disebut sebanyak enam kali. Dua di antaranya dalam konteks kecaman, yaitu: QS. Yunus ayat 59 dan QS. an-Nahl: 116-117. Sedangkan empat lainnya disebut dalam al-Qur'an mempunyai dua ciri yang sama yakni; *pertama*: dikemukakan dalam konteks perintah makan, dan *kedua*; kata *halal* ini digandengkan dengan kata *thayyibah* (baik), terdapat dalam QS. al-Baqarah: 168, al-Maidah: 88, al-Anfal: 69, dan an-Nahl 114.<sup>20</sup>

Ketika berbicara tentang makanan, selalu ditekankan kepada makanan yang memiliki salah satu dari dua kata tersebut, yakni *halal* dan *thayyib*. Terkait dengan kata *halal* dan *thayyib* dalam al-Qur'an diulang sebanyak 27 kali dalam berbagai konteks dan arti. Rangkaian kedua sifat *halal* dan *thayyib* ini menunjukkan bahwa yang diperintahkan untuk dimakan adalah yang memenuhi kedua syarat tersebut. Sebab dapat saja sesuatu yang bersifat *halal*, tetapi tidak *thayyib* bagi orang yang mengkonsumsinya. Sebaliknya sesuatu yang dinilai *thayyib* tetapi tidak *halal*, juga sering ditemukan masyarakat. Kedua persyaratan *halal* dan *thayyib* menjadi dua hal yang tidak bisa dipisahkan dalam menentukan kualitas makanan dan menjadi pertimbangan dalam menentukan status makanan, *legal* secara *syar'i* maupun baik bagi kesehatan.<sup>21</sup>

Terkait dengan penelitian ini, penulis telah melakukan pengumpulan data dengan cara *interview* kepada para produsen makanan di wilayah Surakarta, khususnya makanan yang memiliki potensi dipertanyakan kehalalannya, meskipun terbuat dari bahan dasar *halal*. Berdasarkan data dilapangan ditemukan sebanyak 20 produsen makanan yang memenuhi syarat sebagai responden.

Tabel No. 1: data produsen makanan yang menjadi responden:



Adapun produsen makanan yang semula akan dijadikan responden, namun tidak bersedia diwawancarai. Adapun alasan mereka pada umumnya karena kesibukan.

Tabel No. 2: data produsen makanan yang tidak bersedia diwawancarai:

Berdasarkan data di atas, penulis melakukan *interview* kepada 30 responden. Dari jumlah tersebut yang bersedia menjadi responden ada 20, sedangkan yang tidak bersedia diwawancarai ada 10. Terhadap produsen makanan yang dapat dijadikan responden digali beberapa pertanyaan untuk menjawab permasalahan tentang pemahaman mereka terhadap sertifikasi halal.

Untuk mengetahui pemahaman mereka tentang sertifikasi halal, perlu digali terlebih dahulu tentang pemahaman produsen terhadap kehalalan produk makanan. Adapun kriteria yang dijadikan acuan untuk mendapatkan informasi tentang kehalalan produk makanan adalah kemampuan produsen menjelaskan tentang konsep "*halal*". Berdasarkan *interview* terhadap produsen makanan, pada umumnya mereka memahami tentang makanan halal. Meskipun disampaikan dengan bahasa dan redaksi yang berbeda. Seperti yang disampaikan Bapak Pur (48 tahun) yang memproduksi "abon" dan memiliki toko oleh-oleh khas Solo

menjelaskan bahwa makanan halal adalah makanan yang tidak bercampur daging babi, berbahan asli daging pilihan, diproses sesuai dengan komposisi serta isi kemasan tidak menipu konsumen. Pernyataan menunjukkan bahwa makanan halal disamping terletak pada bahan dasar pilihan dengan kualitas yang baik, juga meliputi proses pembuatan hingga sampai pada pengemasan makanan tersebut. Sehingga kalau bahan dasarnya halal, namun ketika proses produksinya dicampur dengan bahan yang haram (membahayakan kesehatan konsumen), maka makanan tersebut termasuk makanan haram.

Sementara pernyataan yang lain, sebagaimana disampaikan Ibu Sar (44 tahun) memproduksi "abon sapi dan abon ayam", serta memiliki toko oleh-oleh khas Solo menjelaskan bahwa makanan halal adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar yang halal, yaitu daging asli, disembelih dengan *bismillah*, serta tidak dicampur bahan lain yang dilarang agama. Pernyataan ini menunjukkan bahwa bahan daging yang digunakan harus berasal dari daging yang kehalalannya terjamin, yaitu yang disembelih dengan membaca *bismillah*.

Menurut Ibu An (30 tahun) memproduksi "cake & brownies" menjelaskan, makanan halal adalah makanan yang baik untuk kesehatan dan yang tidak dilarang oleh agama. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa aspek kesehatan menjadi pertimbangan dalam memproduksi makanan. Sehingga makanan yang membahayakan kesehatan termasuk haram.

Ketiga pernyataan di atas merupakan petikan hasil wawancara ke seluruh responden yang semuanya mampu memberi penjelasan tentang konsep "*halal*", meskipun disampaikan dengan menggunakan redaksi yang berbeda, namun dapat disimpulkan bahwa produsen sebenarnya sudah memahami tentang makanan halal dan menganggap penting terhadap kehalalan suatu makanan dalam

produk mereka.

## 2. Pemahaman Tentang Sertifikasi Halal

Kalau berkaitan dengan pemahaman produsen tentang makanan halal pada umumnya mereka memahami, namun berkaitan dengan permasalahan pemahaman produsen tentang sertifikasi halal MUI berbeda dan beragam pula cara mereka mendapatkan informasi tentang sertifikasi halal MUI.

Untuk mendapatkan data mengenai pemahaman produsen tentang sertifikasi halal digunakan kriteria sebagai berikut.

Tabel No. 3: Kriteria pemahaman produsen tentang sertifikasi halal:

Menurut tabel diatas, kriteria tentang tingkat pemahaman produsen dapat diukur dari kemampuan menjelaskan maksud, tujuan, serta urgensi sertifikasi halal. Berdasarkan interview kepada responden memperoleh jawaban yang beragam, antara lain sebagaimana dijelaskan bapak Ygk (35 tahun), bahwa sertifikasi halal sangat penting, karena kehalalan produk makanannya mendapat legalitas dari MUI. Menurut Ibu Er menjelaskan, bahwa sertifikasi halal sangat penting karena produknya lebih dipercaya masyarakat terutama konsumen muslim yang membutuhkan jaminan halal. Menurut pandangan Deni sebagai produsen “roti” menjelaskan, bahwa selain menjamin kehalalan produk, label halal juga menguntungkan dari segi marketing, karena produsen yang

sudah bersertifikasi halal omzetnya meningkat.

Pendapat diatas menunjukkan, bahwa sertifikasi halal disamping memberi jaminan halal bagi konsumen terutama muslim, juga memiliki nilai ekonomi bagi produsen yaitu peningkatan nilai jual produk tersebut. Hal ini menjadi sisi menarik dari perspektif bisnis, terutama bagi produk makanan yang kemungkinan berpotensi tidak halal dan juga makanan yang diproduksi oleh kalangan non muslim. Keberadaan label halal menjadi jaminan kalau produknya benar-benar halal. Karena konsumen terbesar di wilayah Surakarta adalah kalangan muslim.

Di samping beberapa komentar positif tentang keberadaan sertifikasi halal, juga ada beberapa responden yang memandang kehalalan produk makanan tidak ditentukan pada label halal yang tercantum pada kemasannya. Kehalalan makanan sebenarnya terletak pada kandungan makanannya. Sebagaimana disampaikan oleh Bapak Har (45 tahun) berpendapat bahwa sertifikasi halal tidak terlalu penting, karena bukti label tidak bisa menjamin kehalalan makanan tersebut. Bisa jadi ketika sedang mengajukan sertifikasi halal kandungan makanan memenuhi syarat sertifikasi, namun setelah mendapatkan sertifikasi komposisi produk makanan mengalami perubahan. Hal senada juga disampaikan oleh Bapak Ga (47 tahun) yang memandang sertifikasi halal hanya sebagai *kedok* yang dimanfaatkan untuk meyakinkan konsumen, namun komposisi aslinya tidak diketahui. Sehingga keberadaan sertifikasi halal hanya labelisasi saja.

Pendapat diatas terkesan bertolak belakang dengan kebijakan MUI yang berupaya merealisasikan penjaminan produk makanan yang halal. Namun melihat realitas yang berkembang, kehalalan makanan tidak semata-mata menjadi hak prerogatif MUI. Makanan yang tidak bersertifikasi bukan berarti hukumnya haram. Untuk mengantisipasi kekhawatiran sebagian masyarakat yang memiliki pandangan

demikian, MUI yang mempunyai kewenangan melakukan sertifikasi seharusnya melakukan kontrol yang ketat dan berkelanjutan terhadap produk makanan, terutama yang sudah tersertifikasi. Cara demikian bisa menepis anggapan bahwa sertifikasi halal hanya bentuk label saja.

Berdasarkan beberapa hasil wawancara di atas dapat disimpulkan, bahwa *urgensi* sertifikasi halal antara lain:

- a. Menjamin kehalalan produk makanan.
- b. Lebih dipercaya masyarakat.
- c. Menguntungkan dari sisi marketing.
- d. Tidak terlalu penting, karena kehalalan tidak terletak pada label.

Berkaitan dengan sumber informasi tentang sertifikasi halal, produsen makanan memperoleh dengan beragam cara, diantaranya: Media cetak dan elektronik, BPPOM, Departemen Kesehatan, seminar, saudara atau teman, dan berdasarkan pada label di kemasan. Melalui cara demikian, para produsen makanan mendapatkan informasi tentang sertifikasi halal. Berdasarkan data, 50% produsen makanan yang menjadi responden belum memahami sertifikasi halal. Melihat masih minimnya pemahaman produsen tentang sertifikasi halal, menunjukkan minimnya informasi yang mereka peroleh, menjadi tugas MUI untuk lebih gencar lagi melakukan sosialisasi tentang sertifikasi halal dalam berbagai media, termasuk kerjasama dengan lembaga lain, misalnya: instansi pemerintah, swasta, organisasi masyarakat dan lain-lain.

Dengan demikian, informasi produsen tentang sertifikasi halal dapat dilihat dari dua faktor: *pertama*, faktor internal dari produsen sendiri dalam upaya menggali pengetahuan tentang standar makanan halal, dalam hal ini LPPOM-MUI. *Kedua*, faktor eksternal meliputi sosialisasi MUI tentang pentingnya makanan halal. Dua faktor ini menurut penulis yang mempengaruhi pengetahuan produsen

tentang sertifikasi halal.

## KESIMPULAN

Berdasarkan beberapa penjelasan di atas, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- a. Produsen makanan di wilayah Surakarta sebenarnya sudah memahami tentang makanan halal dan menganggap penting terhadap kehalalan suatu makanan dalam produk mereka.
- b. Pemahaman produsen makanan terhadap sertifikasi halal dikelompokkan menjadi dua, yaitu: *pertama*, produsen makanan memahami sertifikasi halal, maksud, tujuan, dan urgensi sertifikasi halal. *Kedua*, produsen makanan belum memahami sertifikasi, maksud, tujuan, dan urgensi sertifikasi halal. Diantara urgensi sertifikasi halal menurut produsen makanan antara lain: terjaminnya kehalalan produk makanan, produknya lebih dipercaya masyarakat, Menguntungkan dari sisi marketing, lebih meyakinkan konsumen, tidak terlalu penting, karena kehalalan tidak terletak pada label. Sementara informasi produsen makanan tentang sertifikasi halal diperoleh dari beberapa cara, diantaranya: Media cetak dan elektronik, BPPOM, Departemen Kesehatan, seminar, saudara atau teman, dan berdasarkan pada label di kemasan.

## Saran

Berpijak pada beberapa kesimpulan di atas, dikemukakan beberapa saran berikut:

1. Bagi MUI diharapkan lebih intensif melakukan sosialisasi tentang pentingnya sertifikasi halal, mempermudah administrasi, birokrasi dalam mengurus sertifikasi halal, dan meningkatkan kontrol terhadap produsen yang telah mensertifikasikan



- halal produk makanannya.
2. Bagi produsen perlu legalitas kehalalan produk makanannya sebagai jaminan halal kepada konsumen.
  3. Bagi peneliti selanjutnya, untuk lebih memperdalam kajian tentang sertifikasi halal MUI.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsini. 1998. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar, Saifuddin. 2003. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Alie, Imam Masykoer. 2003. *Bunga Rampai Jaminan Halal di Negara Anggota Mabims*. Jakarta :Bagian Proyek Sarana & Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam & Penyelenggaraan Haji Departemen Agama Republik Indonesia.
- Departemen Agama RI. 2003. *Tanya Jawab Seputar Produksi Halal*. Jakarta: Bagian Proyek Sarana & Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam & Penyelenggaraan Haji Departemen Agama Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Panduan Sertifikasi Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta: Departemen Agama RI.
- Effendi, Rustam 2003. *Produksi Dalam Islam*. Yogyakarta. Magistra Lusania Press.
- Muhammad. 2009. *Label Halal dan Spiritualitas Bisnis: Interpretasi Atas Bisnis Home Industri*, dalam <http://www.daneprairie.com>, diakses tanggal 16 Februari 2012.
- Muslimin. 2002. *Metode Penelitian di Bidang Sosial*. Malang: Bayu Media & UMM Press.
- Nurbowo, Anton Apriyantono. 2003. *Panduan Belanja dan Konsumsi Halal*. Jakarta: Khairul Bayan.
- Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, dalam [.kemenag.co.id](http://kemenag.co.id). diakses tanggal 29 Mei 2012.
- Patilima, Hamid. 2005. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Ratna, Nyoman Kutha, 2010. *Metodologi Penelitian: Kajian Budaya dan Ilmu sosial Humaniora Pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sakr, Ahmad H. 1996. *Understanding Halal Foods, Fallacies & Facts*. t.t.: Foundation For Islamic Knowledge.
- Shihab, M. Quraish. 1998. *Membumikan al-Qur'an*. Bandung: Mizan.

\_\_\_\_\_. 1997. *Wawasan al-Qur'an*. Bandung: Mizan.

Soekanto, Soerjono. t.th. *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: UI Press.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1999 Tentang Pangan.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.

<sup>18</sup>Hamid Patilima,  
*Metode Penelitian kualitatif*  
..., hlm. 92.

<sup>19</sup>Muslimin,  
*Metode Penelitian di Bidang Sosial*

.  
(Malang: Bayu Media  
& UMM Press, 2002

)  
, hlm. 142.

<sup>20</sup>M. Quraish Shihab,  
*Membumikan al-Qur*  
'an.

(Bandung: Mizan, 1998), hlm. 287.

<sup>21</sup>M. Quraish Shihab,  
*Wawasan al-Qur*  
'an.

(Bandung: Mizan, 1997), hlm 148.



