

POTENSI PENGEMBANGAN HALAL *FOOD* PADA UMKM IGGO KULINER JAMBI

SKRIPSI



Oleh:

NAMA: SASLINA
NIM : 501180066

PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM UNIVERSITAS
ISLAM NEGERI SULTHAN THAHA SAIFUDDIN J A M B I
2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Surat Pernyataan Orisinalitas Skripsi

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Saslina
Nim : 501180066
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar sarjana Strata Satu (S.1) di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Thaha Saifuddin Jambi.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan penelitian ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Univeritas Islam Negeri (UIN) Sultan Thaha Saifuddin Jambi.
3. Jika kemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan hasil karya asli saya atau merupakan hasil ciplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Thaha Saifuddin Jambi.

Jambi,

2023



Saslina

501180066

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultan Thaha Saifuddin
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi



Pembimbing I : Titin Agustin Nengsih,S.Si.,M.Si.,Ph.D
Pembimbing II : Nurfitri Martaliah,M.E.K
Alamat : Jl. Arif Rahman Hakim No. 111, Simpang IV Sipin,
Kec. Telanai Pura, Kota Jambi 36124
Telp./Fax: (0741)60731 wesbsite: febi.uinjambi.ac.id

Jambi, Juli 2023

Kepada : Yth
Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam
Di
Jambi

NOTA DINAS

Assalamualaikum.Wr.Wb

Setelah membaca dan mengadakan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa skripsi saudara: Saslina 501180066 yang berjudul: **“Potensi Pengembangan halal Food Pada UMKM IGGO Kuliner Jambi”**, telah dapat diajukan untuk dimunaqasahkan guna melengkapi tugas-tugas dan syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana strata satu (S1) dalam Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi. Maka dengan ini kami ajukan skripsi tersebut agar dapat diterima dengan baik.

Demikianlah, kami ucapkan terima kasih, semoga bermanfaat bagi kepentingan agama, nusa dan bangsa.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Yang menyatakan,

Pembimbing I

Pembimbing II

Titin Agustin Nengsih ,S.Si.,M.Si.,Ph.D
NIP. 198208162006042002

Nurfitri Martaliah,M.E.K
NIP. 199104202020122015



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTHAN THAHA SAIFUDDIN JAMBI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Arif Rahman Hakim No.1 Telanaipura Jambi 36122 Telp./Fax: (0741) 65600 Website: uinjambi.ac.id

PENGESAHAN SKRIPSI

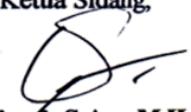
Nomor : B-235/D.V/PP.00.967/2023

Skrripsi dengan judul “Potensi Pengembangan Halal Food Pada UMKM IGGO Kuliner Jambi ”
yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Saslina
NIM : 501180066
Tanggal ujian skripsi : 24 juli 2023
Nilai munaqasyah : 70

Dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Sarjana Strata Satu
Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.

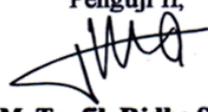
Tim Penguji
Ketua Sidang,


H. Sissah, S.Ag., M.H.I
NIP.196502151999031001

Penguji I,


Erwin Saputra Siregar, M.E
NIP. 199012312019031019

Penguji II,


M. Taufik Ridho, S.E., M.Sc
NIP.199501112020121009

Pembimbing I,


Titin Agustin Nengsih, S.Si., M.Si., Ph.D
NIP.198208162006042002

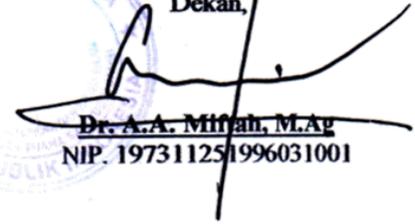
Pembimbing II,


Nurfitri Martaliah, M.E.K
NIP. 199104202020122015

Sekretaris Sidang,


Aguslandi, SE., ME
NIDN. 2016089501

Jambi, Juli 2023
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi
Dekan,


Dr. A.A. Miftah, M.Ag
NIP. 197311251996031001

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultha Jambi

MOTTO

قَدْ أَفْلَحَ الْمُؤْمِنُونَ ۗ الَّذِينَ هُمْ فِي صَلَاتِهِمْ خَشِعُونَ وَالَّذِينَ هُمْ عَنِ اللَّغْوِ
مُعْرِضُونَ ۗ وَالَّذِينَ هُمْ لِلزَّكَاةِ فَاعِلُونَ ۗ

Artinya: “*Sesungguhnya beruntunglah orang-orang yang beriman, (yaitu) orang-orang yang khusyu’ dalam shalatnya, dan orang-orang yang menjauhkan diri dari (perbuatan dan perkataan) yang tiada berguna, dan orang-orang yang menunaikan zakat.*”¹ (QS: Al-Mu’minun: 118)

“orang lain tidak akan paham akan masa sulit yang kita jalani yang mereka ingin tahu hanya bagaimana cerita dalam kesuksesnya. Maka berjuanglah untuk diri sendiri meskipun tidak ada yang akan tepuk tangan. Kelak diri kita dimasa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita capai dan kita perjuangkan hari ini”

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi

¹Departemen Agama RI, Al-Mu’minun ayat 118, (Bandung: Cv Darus, 2015).

PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillahirobbilalamin puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Sholawat dan salam selalu terlimpahkan kepada Rasulullah SAW, semoga kelak Rasulullah SAW memberikan safaatnya.

Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orangtuaku tercinta, Ayah Wahidin dan Ibu Paridah, kakak Kasmanidar abang fajri dan Adik Kartiwi serta seluruh keluarga besar saya. Terimakasih atas doa dan dukungan serta kasih sayang yang tidak terhingga sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Terimakasih kepada kelas B Ekonomi Syariah angkatan 2018 UIN Sulthan thaha syaifuddin Jambi atas segala bantuan serta dukungan sehingga memberikan motivasi dan pengalaman yang terbaik selama menjadi bagian dari perjalanan saya dikampus. Terimakasih kepada sahabat saya atas segala bantuan serta dukungan sehingga dapat mempermudah dan memberitahu dalam pengerjaan skripsi. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu kelancaran dalam penyusunan skripsi. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkannya. Semoga Allah SWT melimpahkan keberkahan serta didekatkan pada jalan kebaikan dalam menggapai ridho-Nya, Aamiin.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultha Jambi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Untuk mengetahui potensi pengembangan Halal *Food* yang dilakukan UMKM IGGO Kuliner Jambi, serta untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal *Food*, penelitian ini berjenis kualitatif. Objek penelitian ini adalah pemilik, karyawan dan konsumen tetap UMKM IGGO Kuliner Jambi. Adapun sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data skunder. Data didapat langsung dari responden yang berjumlah 15 orang dengan melakukan metode analisis data yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi secara personal, kemudian data diolah dengan teknik pengolahan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Dalam melakukan potensi pengembangan halal *food* UMKM IGGO Kuliner Jambi melakukan empat item yang menjadi indikator keberhasilan UMKM IGGO Kuliner Jambi, yaitu sebagai berikut, Meningkatkan Komponen-komponen produk pangan yang digunakan, Meningkatkan keanekaragaman dalam produksi, Meningkatkan distribusi dan penyediaan produk (*halal logistic*), meningkatkan keseimbangan komposisi produk, Dalam penerapan potensi pengembangan yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi, terdapat kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi, berikut kendala-kendalanya: Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk, Adanya persaingan yang tidak sehat, Adanya pemasok yang melakukan kecurangan terhadap logo halal pada produk.

Kata Kunci: Potensi, Pengembangan Halal *Food* dan UMKM

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

ABSTRACT

This study aims to find out the potential for developing Halal Food by Jambi IGGO Culinary UMKM, as well as to find out the obstacles faced by Jambi IGGO Culinary UMKM in implementing Halal Food, this research is of a qualitative type. The objects of this research are the owners, employees and regular consumers of UMKM IGGO Culinary Jambi. The data sources used are primary data and secondary data. Data were obtained directly from 15 respondents using data analysis methods, namely observation, interviews and personal documentation, then the data was processed using data processing techniques. The results showed that: In carrying out the potential for developing halal food, UMKM IGGO Culinary Jambi carried out four items that became indicators of the success of UMKM IGGO Culinary Jambi, namely as follows, Increasing the components of food products used, Increasing diversity in production, Increasing distribution and supply of products (halal logistics), Increasing the balance of product composition, In implementing the development potential carried out by UMKM IGGO Culinary Jambi, there are obstacles faced by UMKM IGGO Culinary Jambi, along with the obstacles: Lack of availability of product food ingredients, Unfair competition , There are suppliers who commit fraud against the halal logo on the product.

Keywords: Potential and Development of Halal Food

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil'alamin, Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini yang berjudul "**Potensi Pengembangan Halal Food Pada UMKM IGGO Kuliner Jambi**". Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana ekonomi pada program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan baik dalam metode penulisan maupun dalam pembahasan materi. Hal ini dikarenakan keterbatasan penulis, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang memperbaiki segala kekurangan. Dengan penulisan skripsi ini, penulis selalu mendapatkan bimbingan, dorongan, serta semangat dari banyak pihak. Penulis juga banyak mendapat bimbingan, arahan, motivasi, dan dukungan baik moril maupun materi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Su'aidi Asyari, MA.,Ph.D sebagai Rektor Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.
2. Dr. A.A.Miftah, M. Ag selaku Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.
3. Ibu Titin Agustin Nengsih S.Si., M.Si., Ph.D selaku Wakil Dekan II, dan Bapak Dr. Addiarrahman, S.H.I., M.S.I Selaku Wakil Dekan III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.
4. Ibu Dr. Elyanti Rosmanidar, S.E., M.Si dan Bapak Dr. H. Eja Armaz Hardi, Lc., M.A selaku Ketua dan Sekretaris Program Studi Ekonomi Syariah di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultha Jambi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

5. Ibu Titin Agustin Ningsih, Ph.D selaku pembimbing I dan Ibu Nurfitri Martaliah, M.A.K selaku pembimbing II, terimakasih atas arahan dan bimbingannya semoga Allah SWT senantiasa membalas kebbaikannya.

6. Bapak dan Ibu dosen di lingkungan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah mengajar dan memberikan ilmunya kepada peneliti sehingga peneliti menjadi lebih dewasa dalam bersikap, berfikir, dan bertindak.

7. Pejabat dan Para Pustakawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.

8. Semua pihak yang terlibat dan tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan dukungan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Dalam penyusunan skripsi ini, jika terdapat banyak kekurangan dan kesalahan baik dalam penulisan ataupun penyebutan nama, instansi, dan lain sebagainya mohon untuk dimaafkan. Selain itu juga penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat di perlukan agar bisa menjadi catatan yang lebih baik untuk kedepannya. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi penelitian selanjutnya dan pembaca.

Jambi, 1 April 2023
Penulis



Saslina
NIM: 501180066

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN	ii
NOTA DINAS.....	iii
PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK	vii
ABTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
G. Sistematika Penelitian	8
BAB II LANDASAN TEORI DAN STUDI RELEVAN	
A. Landasan Teori.....	10
B. Studi Relevan	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	44
B. Lokasi dan Objek Penelitian	44
C. Jenis dan Sumber Data	41
D. Teknik Pengumpulan Data.....	42
E. Teknik Pengecekan Keabsahan Data	45

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntho Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntho Jambi

F. Metode Analisi Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum dan Objek Penelitian	51
B. Hasil Penelitian	54
C. Pembahasan Hasil Penelitian	64
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	70
B. Implikasi.....	71
C. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	
CURICULUM VITE	
LAMPIRAN	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:
 1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultthan Jambi
 2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultthan Jambi

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Halal Food, haram Food dan Syubhat.....	19
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	33
Tabel 3.1 Tabel Target Informan	44
Tabel 4.1 Fasilitas IGGO Kuliner Jambi.....	54

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Pengembangan Potensi Halal Food.....	17
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	52
Gambar 4.2 Skema Potensi Pengembangan Halal Food.....	64
Gambar 4.3 Skema Kendala-Kendala Potensi Pengembangan Halal Food.....	68

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya akan tradisi dan budaya disetiap daerahnya menyimpan ragam tradisi yang pembuatannya lebih berwarna. Salah satu yang kini hangat diperbincangkan adalah mengenai perkembangan bisnis dibidang kuliner di Indonesia yang semakin hari semakin baraneka ragam. Indonesia salah satu Negara dengan mayoritas masyarakatnya yang beargama Islam, sebagaimana informasi Direktorat Jendral Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil), jumlah penduduk Indonesia yang beragama Islam sebanyak 236,5 juta jiwa atau 86,87% dari total populasi sebanyak 272,23 juta jiwa di Indonesia. Potensi demografi ini memberikan peluang bagi Indonesia untuk meningkatkan potensi produksi sehingga dapat meraih peran utama dalam Industri halal global. Banyaknya perusahaan-perusahaan mengeluarkan berbagai produk dengan label halal. Umat muslim diwajibkan untuk mengkonsumsi sesuatu yang halal selain karena perintah agama, mengkonsumsi makanan yang halal juga baik untuk kesehatan. Label halal pada produk makanan menjadi indikator yang penting dalam menentukan kehalalan.²

Pengembangan industri halal akan menjadi kompetitif dengan keterlibatan dari sektor industri keuangan dan perbankan syariah. Halal menjadi indikator universal untuk jaminan kualitas produk dan standar hidup. Halal biasanya dikaitkan dengan hal-hal terkait kebendaan saja. Namun demikian dalam Islam halal mencakup perbuatan dan pekerjaan atau biasa disebut dengan muamalah. Banyaknya produk yang belum mempunyai sertifikasi halal mengakibatkan konsumen muslim sulit untuk membedakan produk mana yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dengan produk yang tidak halal. Hal ini disebabkan karena kurangnya pendidikan konsumen dan rendahnya kesadaran hak dan

² Andi Adhlu Mattupuang, *Peran Sertifikasi Halal Pada Usaha Kuliner*, (Makassar: Nass Media Pustaka, 2018), 3.

kewajibannya. Oleh karena itu sertifikasi halal dapat memberikan nilai tambah, tidak hanya bagi kesehatan tetapi juga pada nilai ekonomi.³

Usaha mikro, kecil, dan menengah merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional. Selain itu, usaha mikro, kecil, dan menengah adalah salah satu pilar utama ekonomi nasional yang harus memperoleh kesempatan utama, dukungan, perlindungan, dan pengembangan seluas-luasnya sebagai wujud keberpihakan yang tegas kepada kelompok usaha ekonomi rakyat, tanpa mengabaikan peranan usaha besar dan Badan Usaha Milik Negara.⁴

Pertumbuhan Industri halal di Indonesia ini tidak lain adalah adanya kontribusi dari UMKM di Indonesia sebagaimana kita ketahui UMKM menempati peranana prioritas dalam perekonomian Indonesia, berdasarkan data kementerian koperasi UMKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai Rp 8.573,89 triliun, selain itu UMKM juga bereperan dalam penyerapan tenaga kerja karena jumlah pelaku usaha mikro dan kecil mencapai 99,9% dari total pelaku usaha di Indonesia. UMKM merupakan sesuatu yang bersifat padat karya, yang dapat dilihat dari kemampuan UMKM dalam menyerap tenaga kerja dengan memperluas lapangan pekerjaan dan menyuguhkan service yang luas kepada masyarakat sehingga berkontribusi dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, hal ini menjadi pendorong tumbuhnya perekonomian serta terwujudnya stabilitas nasional.⁵

³ Taufiq Rahman, *Tinjauan Yuridis Terhadap Sertifikasi Halal Suatu Produk di Indonesia*, (Makassar: Fakultas Syariah, 2017), 2.

⁴ Putu Krisna Adwitya Sanjaya, *Tata Kelola Manajemen dan Keuangan UMKM*, (Bali: Universitas Hindu Indonesia, 2021), 15.

⁵ Latifah Hanim, *UMKM dan Bentuk-bentuk Usaha*, (Semarang: Unissula Pres 2018), 9.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthra Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthra Jambi





Agar mampu meningkatkan potensi halal *Food* di Indonesia terutama di Kota Jambi (IGGO Kuliner Jambi) serta perlu adanya fokus penguatan UMKM menuju industri halal dengan adanya pembinaan dan pendampingan sehingga dapat bersaing di pasar global. Industri halal mengalami perkembangan pesat pada beberapa sektor antara lain, makanan halal (Halal Food), keuangan, travel, fashion kosmetik, obat-obatan, media dan hiburan, serta sektor lain seperti health care dan pendidikan.⁶

Hal ini sesuai dengan Anjuran Al-Qur'an tentang makan dan minum yang halal, (QS al Maidah: 88 dan Al-Nahl:114):

QS. Al-Maidah: 88 yang berbunyi:

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

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikkan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada Nya”.⁷

QS. Al-Nahl: 114 yang berbunyi:

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

Artinya: Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeqi yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.⁸

LPPOM-MUI mulai mengeluarkan sertifikasi halal bagi Bisnis-bisnis kuliner yang telah lulus dari pemeriksaan, hingga saat ini LPPOM-MUI telah mengeluarkan lebih dari 500 sertifikasi halal untuk berbagai jenis produk dari 200 bisnis kuliner yang terbesar diseluruh Indonesia. Sertifikat halal berlaku hanya untuk produk yang dibuat oleh Negara yang mengeluarkan sertifikat halal tersebut.⁹ Penjamin kehalalan suatu barang yang dilakukan oleh

⁶ Hendri Saparini, *Bisnis Halal*, (Jawa Barat: Rajagrafindo Persada, 2014), 67.

⁷Tim Penyusun Al-Qur'an Terjemahan Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: PT. Sygma Axamedia Arkanleema, 2009), 116.

⁸Tim Penyusun Al-Qur'an Terjemahan Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: PT. Sygma Axamedia Arkanleema, 2009), 206.

⁹ <https://halalmui.org/ebook/>

LPPOM-MUI langsung memiliki fatwa sendiri yang telah memenuhi persyaratan dan pendaftaran yang ditetapkan oleh MUI.¹⁰ Sertifikat halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan Syariat Islam. Dalam upaya memenuhi harapan masyarakat muslim khususnya terhadap kepastian kehalalan produk makanan saat mendaftarkan produknya, produsen harus mengikuti tahapan yang ditentukan LPPOM-MUI.¹¹

Iwan Goreng-Goreng (IGGO) Kuliner Jambi yang merupakan salah satu UMKM di Jambi yang telah memiliki ragam dan macam produk. Iwan Goreng-goreng merupakan salah satu UMKM yang mampu memasarkan produk-produknya menggunakan media digital marketing dan bekerja sama juga dengan berbagai marketplace seperti *Go-Food Partner*, *Grab-food*, dan bekerja sama dengan akun-akun Jasa titip atau yang lebih populer dikenal dengan sebutan Jastip. Sehingga konsumen tidak perlu bersusah payah untuk mendapatkan makanan yang mereka inginkan, hanya bermodalkan smartphone dan aplikasi konsumen sudah bisa dengan mudah memesan barang yang diinginkan.¹²

Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa produk-produk yang dihasilkan langsung dari IGGO telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, luar dan dalam Kota Jambi. Menelaah tentang hal tersebut bahwa pentingnya potensi halal *food* yang harus dimiliki oleh IGGO Kuliner Jambi agar dapat mampu memberikan kualitas yang baik, terutama mengenai kualitas produk serta kehalalan dalam produk yang digunakan. Namun tidak semua Usaha Mikro Kecil Menengah menerapkan sertifikasi halal, tetapi salah satu usaha mikro kecil menengah di bidang makanan harus mengutamakan sertifikasi halal pada setiap produknya ini disebabkan karena produsen mengutamakan produk mereka sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah diterapkan oleh MUI sesuai dengan syariat-syariat Islam untuk meningkatkan

¹⁰ Tiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*, (Jogjakarta: Diva Press, 2012), 2.

¹¹ M Djakfar, *Hukum Bisnis, Membangun Wacana Integrasi, Perundangan Nasional Dengan Syariah*, (Malang: UIN Malang Press, 2019), 90.

¹² Instagram: IGGO kuliner1

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthra Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthra Jambi



kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka. Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Adapun tujuan sertifikasi halal yaitu untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk sebagai bentuk pemenuhan hak konsumen.

Manusia dalam menjalani kehidupan tidak pernah lepas dari kebutuhan sehari-hari. Sebagai dasar kebutuhannya, manusia membutuhkan makanan yang baik dan sehat. Pentingnya makanan bagi seluruh mahluk hidup di muka bumi ini sebagai bentuk pemenuhan kebutuhan primer. Selain sebagai ajang pemenuhan kebutuhan, mengkonsumsi makanan bagi umat islam juga sebagai ibadah kepada Allah SWT. Karena dengan memenuhi kebutuhan makan dan minum manusia akan mendapatkan energi untuk beribadah kepada-Nya. Kriteria makanan dalam islam berbeda dengan mengkonsumsi makanan lainnya. Islam mewajibkan umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyib.

Berdasarkan hasil Pra-riset awal yang dilakukan dengan wawancara, Bang Iwan mengatakan *“Saya sangat mengutamakan kehalalan pada produk yang kami hasilkan, dan saya juga sangat memastikan bahan-bahan pokok yang saya gunakan untuk memproduksi produk saya harus benar-benar bahan yang sudah tersertifikasi halal namun UMKM yang saya tekuni belum memiliki sertifikasi halal secara resmi, kami hanya menjamin dari produk yang kami berikan (berkualitas)”*.¹³ Berdasarkan pemaparan dari bang Iwan IGGO Kuliner Jambi, bahwa IGGO Kuliner Jambi hanya mengutamakan kehalalan dan mengandalkan kehalalan hanya dari produk-produk yang digunakan untuk memproduksi produknya. Hal tersebut membuktikan bahwa IGGO Kuliner Jambi belum memiliki sertifikasi halal dikarenakan baginya menggunakan produk-produk yang bersertifikasi halal saja sudah cukup, namun tidak dapat dipungkiri bahwa Sertifikasi halal sangat bermanfaat untuk menghilangkan

¹³ Iwan, “Wawancara Dengan Owner IGGO Jambi” Direct 12 Desember, 2022.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



keraguan konsumen terhadap kehalalan produk makanan di IGGO Kuliner Jambi sendiri. Permasalahan tersebut merupakan permasalahan mengenai potensi terkait kehalalan dalam IGGO Kuliner Jambi.

Kemudian dilanjutkan kembali oleh Dewi selaku karyawan (Kepala Produksi), beliau mengatakan: *“penggunaan bahan-bahan pokok untuk kebutuhan produksi menggunakan bahan yang bersertifikasi halal, contoh nya seperti penggunaan tepung tapioca yang sudah memiliki label halal serta penggunaan bahan-bahan makanan lainnya, namun untuk penggunaan ayam, ikan, dan daging sapi memang tidak yang bersertifikasi halal, namun sudah dipastikan bahan daging-daging tersebut fresh dan bahan baru”*. Kehalalan suatu produk makanan tidak hanya bergantung kepada kehalalan bahan utama yang dipergunakan untuk membuat produk tersebut tetapi juga memperhatikan bahan-bahan campuran lainnya yang ada sejak awal produksi hingga ke tangan konsumen. Oleh karenanya, penting bagi para pelaku usaha makanan memberikan kejelasan status halal atau tidaknya sebuah produk yang dijualnya.

Dalam menjamin dan memberikan kepastian terhadap kehalalan suatu produk tersebut diperlukan suatu proses pemeriksaan komprehensif yang dilakukan oleh lembaga terpercaya yang dikenal dengan istilah Sertifikasi Halal atau pengawasan yang signifikan terkait produksi makanan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa IGGO Kuliner Jambi belum mampu memberikan bukti terkait sertifikasi halal atau belum memiliki sertifikat halal terhadap produk makanan yang mereka jual. Hal tersebut merupakan suatu permasalahan yang dapat mempengaruhi konsumen dalam bertransaksi di IGGO Kuliner Jambi. Maka dari itu perlunya sertifikasi halal UMKM iggo Kuliner Jambi agar dapat menjadi salah satu wisata kuliner yang amann bagi masyarakat Kota Jambi.

Halal didefinisikan sebagai salah satu standar kualitas yang harus memenuhi hukum syariat islam serta dimanfaatkan pada setaip kegiatan yang di anut oleh umat Islam. Aspek-aspek yang menentukan kehalalan yaitu halal zatnya, halal dalam memprosesnya, halal penyimpanannya, halal penyajiannya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



atau transportasinya, dan halal cara memperolehnya.¹⁴ Barang serta jasa halal dipilih oleh umat islam sebagai jenis ketaatan terhadap hukum Syariah Islam.¹⁵ Dalam dinamika pengembangan industri halal, kurang dari 10% UMKM yang memiliki sertifikat halal, hal ini akan semakin membuat permasalahan dalam industri Halal *Food*, UMKM di Jambi diharapkan dapat bersaing dengan menghasilkan produk yang berkualitas, bersertifikasi halal dan berdaya saing tinggi. Permasalahan yang dihadapi oleh industri Halal *Food* memerlukan keterlibatan semua pihak, terutama peran Pemerintah sebagai regulator dan pengawas beserta instansi terkait diharapkan menjadi lembaga tertinggi yang menjamin dan selalu mengawasi terwujudnya Halal *Food* beserta potensinya.¹⁶

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk mengetahui lebih dalam terkait Halal *Food* yang ada di IGGO Kuliner Jambi. Oleh karena itu dalam penelitian ini, penulis mengangkat judul terkait: "**Potensi Pengembangan Halal *Food* Pada UMKM IGGO Kuliner Jambi**".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, maka permasalahan tersebut dapat dikenali sebagai berikut:

1. IGGO Kuliner Jambi belum memiliki sertifikasi halal dari pihak LPPOM-MUI. IGGO kuliner memang belm memberikan penjelasan terkait sertifikasi halal yang dimiliki, namun tidak terlepas dari hal tersebut IGGO Kuliner tetap menjamin kehalalan produk-produk yang digunakan.
2. Kurang pengawasan yang seharusnya dilakukan oleh pihak LPPOM-MUI terhadap IGGO Kuliner Jambi. Kurangnya pengawasan oleh pihak LPPOM-MUI ini dapat menjadi suatu problematika pada diri masyarakat yang mana akan menimbulkan keraguan pada masyarakat itu sendiri terkait produk yang digunakan oleh IGGO Kuliner Jambi.

¹⁴ M Ali, "Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal" *Jurnal Ahkam* 15, no 2 (Juli, 2016), 124.

¹⁵ Yusuf Qhardhawi, *Halal dan Haram*, (Bandung: Jabal 2007), 7.

¹⁶ Dyah Sulistyawati, "Dinamika Usaha Kecil dan Menengah" *Jurnal Ekonomi Pembangunan* no 4 Malang, Juni 8, 2021): 143-144.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntha Jambi



3. Kinerja pengembangan halal *food* yang dilakukan oleh IGGO Kuliner Jambi serta beberapa kendala-kendala yang dihadapi. Dalam melakukan pengembangan halal food IGGO kuliner Jambi menghadapi beberapa masalah terkait produk-produk yang digunakan.

C. Batasan Masalah

Supaya penelitian ini menjadi fokus terhadap persoalan yang dikaji maka diperlukan untuk membentuk suatu batasan masalah sehingga kajian tidak melebar dan mengembang dalam rangka agar penelitian menjadi sebuah penelitian yang utuh dan komprehensif tentang persoalan yang di bahas. Maka untuk mempermudah penelitian ini penulis akan membatasi masalah yang akan di bahas dalam skripsi ini adalah tentang Pengembangan Halal *Food* di UMKM IGGO Kuliner Jambi.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana potensi pengembangan Halal *Food* yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi?
2. Bagaimana kendala-kendala yang dihadapi IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal *Food*?

E. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Mengingat dasar dan definisi masalah, motivasi di balik pemeriksaan ini adalah untuk:

- a. Untuk mengetahui potensi pengembangan Halal *Food* yang dilakukan UMKM IGGO Kuliner Jambi.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan Halal *Food*.

2. Manfaat Penelitian

- a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam hal prinsip dan aplikasi untuk memperluas pengetahuan pembaca, khususnya untuk berbagai mahasiswa dan akademisi. Demikian pula, para ahli ingin dapat menambah dan melengkapi deposit serta berbagai karya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunha Jambi



logis. dengan menyumbangkan ide-ide yang berkaitan dengan keuangan Islam dan aspek bisnis untuk ujian ini.

- b. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Peneliti

Dapatkan informasi yang dapat diverifikasi yang terjadi dalam latihan usaha bisnis dengan tujuan akhir untuk bekerja pada ekonomi, serta meningkatkan informasi dan lebih fokus pada pentingnya label halal.

- b. Bagi Akademis

Pemeriksaan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi informasi dan informasi logis bersama dengan kerjasama dan dukungan dalam kemajuan aspek Keuangan Islam dan Bisnis

- c. Bagi UMKM IGGO Jambi

Penelitian ini diharapkan dapat dipikirkan dan dinilai untuk menumbuhkan ekonomi dan bisnis Islam yang unggul dan dapat terus memperluas kapabilitas bisnis makanan halal di UMKM IGGO Kuliner Kota Jambi.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini, penulis membagi proposal skripsi ini menjadi beberapa bab dan setiap bab nya terdiri atas sub bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini merupakan bagian yang dijadikan acuan pembahasan bab-bab berikutnya sekaligus mencerminkan isi skripsi yang berisikan tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN STUDI RELEVAN

Bab ini merupakan landasan teori yang memuat: pengertian dampak, pengertian tentang potensi dan halal *Food* teori tersebut yang diambil dari beberapa kutipan buku serta memberi gambaran tentang penelitian terdahulu.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang, jenis penelitian, lokasi penelitian, jenis dan sumber data penelitian, teknik pengumpulan data dan teknik keabsahan data. Hal tersebut merupakan analisis mengenai suatu cara atau metode yang akan digunakan pada skripsi.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini memaparkan tentang gambaran umum dan objek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian

BAB V PENUTUP

Bab terakhir berisi kesimpulan, saran-saran atau rekomendasi. Kesimpulan menyajikan secara ringkas seluruh penemuan penelitian yang ada hubungannya dengan masalah penelitian. Saran-saran atau rekomendasi ditujukan kepada pihak-pihak terkait.

DAFTAR PUSTAKA

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



BAB II

LANDASAN TEORI DAN STUDI RELEVAN

A. Landasan Teori

1. Potensi

a. Pengertian Potensi

Potensi berasal dari bahasa Inggris yaitu *potency*, *potential* dan *potentiality*. Masing-masing kata tersebut mempunyai arti tersendiri. Kata *potency* yang berarti kekuatan, daya, tenaga dan kemampuan. Kemudian kata *potential* memiliki arti kemampuan yang terpendam dan memiliki kemungkinan untuk bisa dikembangkan serta dapat menjadi aktual.¹⁷ Sedangkan kata *potentiality* berarti karakteristik atau ciri khas yang mempunyai satu kemampuan, daya atau kekuatan bertingkah laku untuk masa mendatang yang dilakukan dengan cara tertentu.¹⁸

Menurut Sri Habsari potensi adalah kemampuan dan kekuatan seseorang baik secara fisik maupun mental dapat berkembang ketika adanya suatu latihan dan tunjangan sarana yang baik.¹⁹ Secara umum potensi dapat diartikan sebagai kemampuan manusia yang dapat dikembangkan dan dioptimalkan. Jadi potensi berarti kemampuan secara dasar yang manusia miliki dan diperlukan latihan agar dapat berkembang secara optimal.

Dalam Syariat Islam, potensi diistilahkan dengan *fitrah*. *Fitrah* berasal dari bahasa Arab yaitu *fithrah* jamaknya *fithar*, yang berarti *tabi'at*, perangai, kejadian, asli, agama, ciptaan. Istilah *fitrah* diambil dari akar kata *al-fithr* yang memiliki arti belahan. *Fitrah* juga dapat diartikan sebagai ciptaan, setiap sifat yang maujud disifati dengan masa awal penciptaannya, sifat manusia yang ada sejak lahir, agama dan *as-sunnah*. Apabila pengertian potensi dikaitkan dengan pencipta manusia, maka potensi merupakan kemampuan dasar yang diberikan Allah kepada manusia sejak dalam kandungan sampai pada akhir hayat, yang masih terpendam dalam dirinya untuk diwujudkan menjadi sesuatu yang

¹⁷ Kartono, dkk, *Kamus Psikologi*, (Bandung: Pionir Jaya, 2000), 364.

¹⁸ Chaplin, James P, *Kamus Lengkap Psikologi*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2009), 378.

¹⁹ Sri Habsari, *Psikologi Pendidikan*, (Jakarta: PT Remaja Rosdakarya, 2015), 92.

manfaat nyata dalam kehidupan baik di dunia maupun akhirat nanti.²⁰

Menurut pandangan ulama dan ilmuwan Islam makna fitrah berarti kemampuan dasar dalam setiap perkembangan yang dianugerahkan kepada manusia oleh Allah. Komponen-komponen penting yang terdapat dalam fitrah diantaranya yaitu: pertama, kemampuan dasar untuk beragama Islam (addin al qayyimah). Kedua, bakat (muwahib) dan kecenderungan (qabiliyah) yang mengacu terhadap iman kepada Allah. Ketiga, naluri dan wahyu. Keempat, kemampuan dasar untuk beragama. Kelima, kemampuan untuk merespon terhadap pengaruh luar. Sehingga fitrah merupakan komponen yang dinamis, responsif terhadap pengaruh lingkungan luar, termasuk juga pengaruh pendidikan. Komponen dasar tersebut yaitu bakat, insting, nafsu dan karakter. Jadi potensi atau fitrah adalah kemampuan manusia sejak lahir yang perlu dikembangkan khususnya lewat kependidikan untuk menjadi lebih baik yang ditupkan oleh Allah sejak masih dalam kandungan.²¹

b. Jenis-jenis Potensi

Manusia merupakan makhluk yang potensial. Potensi yang ada pada diri manusia merupakan keseluruhan badan yang utuh dan suatu sistem yang sempurna dibandingkan dengan makhluk ciptaan Allah lainnya. Secara garis besar potensi manusia terdiri atas 4 pokok utama yang dianugerahkan Allah kepadanya.²² Di antaranya yaitu :

1) Hidayat al-Ghariziyat (potensi naluriah)

Potensi ini merupakan dorongan primer yang memiliki fungsi untuk memelihara keutuhan maupun kelanjutan hidup manusia. Diantara dorongan tersebut yaitu pertama, berupa insting untuk memelihara diri, misalnya makan, minum, penyesuaian tubuh terhadap lingkungan dan lain-lain. Kedua, yaitu dorongan untuk mempertahankan diri. Dorongan ini dapat berbentuk nafsu amarah, menghindar dari gangguan baik sesama makhluk atau oleh lingkungan alam yang mengancam terhadap dirinya. Kemudian ketiga, dorongan

²⁰ Slamet Wiyono, *Manajemen Potensi Diri*, (Jakarta: Grasindo, 2004), h. 37-38.

²¹ Arifin, *Ilmu Pendidikan Islam*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2003), 49

²² Slamet Wiyono, *Manajemen Potensi Diri*, 2004.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

untuk mengembangkan jenis. Bentuk dorongan ini berupa naluri seksual. Pencapaian manusia pada tahap kematangan fisik (dewasa) yang menjadikan tertarik terhadap lain jenis.²³

Ketiga dorongan tersebut melekat pada diri manusia secara fitrah, diperoleh tanpa melalui proses belajar. Karena itu dorongan ini disebut dorongan ghariyah atau insting yang merupakan bawaan sejak lahir. Dalam psikologi pendidikan ini termasuk kapabilitas, yaitu kemampuan tanpa melalui belajar dalam berbuat sesuatu.²⁴

2) Hidayat al-Hassiyat (potensi inderawi)

Potensi ini berkaitan erat dengan peluang manusia untuk mengenal sesuatu yang ada di luar dirinya. Melalui alat indera yang manusia miliki dapat mengenal suara, rasa, warna, bau, aromamapun sesuatu lainnya. Indera ini merupakan sarana penghubung antara manusia dengan dunia yang ada di luar dirinya. Potensi inderawi ini secara umum terdiri atas indera penglihat, pendengar, peraba, pencium dan perasa. Selain inderaindera tersebut masih ada indera lainnya yang ada dalam tubuh manusia seperti indera keseimbangan dan taktil. Potensi tersebut dapat berfungsi melalui alat indera yang siap pakai yaitu mata, telinga, kulit, lidah, hidung, otak maupun fungsi syaraf.²⁵

3) Hidayat al-Aqliyyat (potensi akal)

Potensi ini hanya dianugerahkan oleh Allah untuk manusia. Dengan potensi ini menjadikan manusia dapat meningkatkan dirinya melebihi dengan makhluk-makhluk ciptaan Allah lainnya. Potensi akal memberi pengaruh terhadap kemampuan manusia seperti untuk memahami hal-hal abstrak, simbol-simbol, menganalisa maupun menarik kesimpulan sehingga mampu memilih atau memisahkan antara yang benar dengan yang salah. Kemampuan akal selain

²³ Akhirin, *Pengembangan Potensi Anak Perspektif Pendidikan Islam*, 209.

²⁴ M. Arifin, *Ilmu Pendidikan Islam; Tinjauan Teoritis dan Praktis Berdasarkan Pendekatan Interdisipliner*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2014), 141.

²⁵ Ibid, 142.

mendorong manusia untuk berkreasi dan berinovasi juga mampu menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi, merekayasa lingkungan, menuju kehidupan yang lebih baik serta aman dan nyaman.²⁶

4) Hidayat ad-Diniyyah (potensi keagamaan)

Potensi keagamaan sudah ada pada diri manusia, yaitu berupa dorongan untuk mengabdikan kepada sesuatu yang dianggap memiliki kekuasaan yang lebih tinggi. Dorongan ini dari berbagai unsur emosi, seperti perasaan kagum, perasaan takut, perasaan ingin dilindungi, perasaan tak berdaya, perasaan bersalah dan lainlain.⁶⁵ Potensi ini menunjukkan bahwa sejak asal kejadiannya manusia membawa potensi beragama yang lurus dan juga potensi dasar dalam Islam yang berfungsi untuk mengarahkan potensipotensi yang ada dari insting, inderawi dan aqli.

Keempat potensi ini terdapat pada potensi dasar yang dimiliki manusia, yaitu: jasmani, akal, nafs dan ruh. Dalam diri manusia terdapat hidayat al-ghariziyah dan hissiyah sebagai makhluk biologis (basyr dan nafs). Sedangkan dalam ruh (bukan ruh) terdapat hidayat al-aqliyah (akal) dan hidayat ad-diniyyah Potensi yang bersifat fitrah ini memang nampak menandai karakteristik dasar kehidupan manusia. Potensi atau kemampuan dasar manusia sejak lahir memiliki komponen-komponen dasar yang dapat dikembangkan melalui pendidikan. Komponen-komponen tersebut bersifat dinamis serta responsive terhadap pengaruh lingkungan juga pengaruh pendidikan. Komponen-komponen tersebut meliputi:²⁷

- a. Bakat Secara umum, bakat merupakan kemampuan seseorang untuk mencapai keberhasilan pada masa yang akan datang. Sebenarnya setiap orang pasti memiliki bakat untuk mencapai sebuah prestasi sampai pada tingkat tertentu sesuai dengan kemampuan masing-masing. Pada perkembangan selanjutnya, bakat dianggap sebagai kemampuan untuk melakukan tugas tertentu tanpa banyak bergantung pada upaya

²⁶ Ibid, 143.

²⁷ Ibid, 143-145.

pendidikan dan latihan. Sehingga ini disebut dengan bakat khusus, yang tidak dapat dipelajari karena karunia yang terbawa sejak lahir.

- b. Insting atau gharizah Insting atau gharizah merupakan suatu tingkah laku tanpa melalui proses belajar yang sudah dibawa sejak lahir.
- c. Nafsu dan dorongan-dorongannya (drives) Nafsu adalah tenaga potensial berupa dorongan untuk berbuat dan bertindak kreatif dan dapat berkembang secara dinamis yang mengarah kepada kebaikan maupun kejahatan. Menurut Al-Ghazali, nafsu manusia dibagi menjadi dua, yaitu nafsu malakiah yang condong pada arah kebaikan sebagaimana nafsu malaikat, dan nafsu bahimiyah yang cenderung pada perbuatan rendah layaknya nafsu binatang.
- d. Karakter atau tabiat manusia Karakter atau tabiat manusia ialah sejak kelahirannya sudah membawa kemampuan psikologis. Tingkah laku moral, sosial serta etis seseorang merupakan yang berkaitan dengan karakter ini. Terbentuknya karakter ini adanya kekuatan dalam diri manusia, bukan terbentuk karena pengaruh dari luar. Karakter berhubungan erat dengan kepribadian seseorang. Sehingga ciri-ciri keduanya sulit untuk dibedakan. Berbagai-macam potensi yang ada pada diri manusia selayaknya dikelola dengan baik, selain itu juga perlu adanya kendali agar potensi-potensi tersebut dapat memberikan kesuksesan, kebaikan, kebahagiaan dan keberuntungan baik di dunia maupun di akhirat nanti bagi manusia.

c. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Potensi

Ada beberapa faktor yang menentukan dan berpengaruh pada perkembangan potensi manusia. Faktor pertama dikenal dengan potensi bawaan (heredity), sedangkan faktor kedua yaitu lingkungan (environment):²⁸

1. Faktor Pembawaan (heredity)

Pembawaan yaitu potensi-potensi baik yang aktif maupun pasif yang terus berkembang hingga mencapai perwujudannya. Berbagai-

²⁸ Purwanto, M. Ngalim, *Psikologi Pendidikan*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2006), 21-22.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



macam potensi yang ada pada diri anak tentu tidak begitu saja dapat diwujudkan. Untuk mewujudkannya agar menjadi nyata, potensi-potensi tersebut harus mengalami perkembangan serta diperlukan adanya latihan-latihan, sehingga setiap potensi memiliki masa kematangan masing-masing. Sifat-sifat potensi bawaan tersebut tidak semuanya mampu berkembang atau diwujudkan secara nyata. Ada juga sifat-sifat yang terpendam. Sehingga hanya sebagai kemungkinan saja, yang tidak dapat diwujudkan.

2. Faktor Lingkungan (environment)

Lingkungan yaitu segala sesuatu yang ada di luar diri anak yang berpengaruh terhadap perkembangan kemampuan. Dalam arti yang luas, lingkungan mencakup iklim dan geografis, tempat tinggal, adat istiadat, pengetahuan, pendidikan dan alam atau mencakup seluruh yang ada baik manusia, benda buatan manusia maupun sesuatu yang berhubungan dengan manusia. Faktor lingkungan sangat besar pengaruhnya terhadap individu. Proses yang besar pengaruhnya yaitu proses belajar (learning) yang menjadi penyebab perbedaan perilaku individu dengan individu lainnya.

d. Indikator Potensi Produk Halal Food

Menurut Hendri saparini adapun yang dimaksud dengan produk halal *Food* adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Alat ukur atau indikator dalam kehalalan suatu produk harus memiliki beberapa item, diantaranya:²⁹

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi. Halal food harus terbebas dari indikasi yang berhubungan dengan babi, baik itu daging, darah atau bahkan minyak sekalipun tidak diperbolehkan dalam penerapan halal food.
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain

²⁹ Hendri Saparini, *Bisnis Halal Teori dan Praktik*, (Jawa Barat: Raja Grafindo Persada, 2018), 78.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



sebagainya. Dalam hal ini jelas bahwa haram bagi penerapan halal food menggunakan bahan-bahan atau produk yang dihasilkan dari organ tubuh manusia.

- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat islam. Kemudian dalam hal ini, daging-daging hewan yang digunakan harus dapat dipastikan mengenai bagaimana cara sistem syariat yang dilakukan dalam proses pemotongan. Hal tersebut harus dilakukan untuk meminimalisir keharaman bak 1% dalam makanan.
- 4) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat islam.

2. Halal Food

Makanan merupakan keperluan yang penting bagi manusia. Dalam memilih makanan, kebanyakan konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan kurang memperdulikan kehalalannya. Sejalan dengan ajaran syariah Islam konsumen Muslim menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi terjamin kehalalannya dan kesuciannya. Dalam ketentuan halal, haram, *thayyib*, dan *syubhat* terkandung nilai spritual serta mencerminkan keluhuran budi pekerti dan akhlak seseorang. Oleh karenanya, syariah Islam menaruh perhatian yang sangat tinggi dalam menentukan makanan minuman itu halal, haram, atau meragukan (*syubhat*). Indonesia sebagai negeri dengan penduduk muslim terbesar di dunia, yaitu 190.113.060 dari total jumlah penduduk 237.641.326 jiwa atau 80 % (BPS, 2020), isu makanan halal menjadi isu yang sensitif bagi masyarakat. Selain itu, Indonesia juga merupakan pasar konsumen muslim yang sangat potensial. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk (*product liability*) atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan.

Kata “halal” dan ”haram” merupakan istilah Alquran dan ini digunakan dalam pelbagai tempat dengan konsep berbeda, dan sebagiannya berkaitan dengan makanan dan minuman. Hadis Nabi juga menggunakan kedua istilah ini. Beberapa orang percaya bahwa kata "halal" berasal dari akar kata bahasa Arab "halal", yang berarti sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum Syariah.³⁰ Menurut tulisan Al-Jurjani, kata “halal” berasal dari kata “terbuka.” Hal ini merujuk pada segala sesuatu yang tidak dapat dipidana karena penggunaannya atau suatu perbuatan yang dikecualikan dari pelaksanaan syariat.³¹ Menurut Abu Muhammad al-Husain bin Mas'ud al-Baghawi dari mazhab Syafi'i, istilah "halal" mengacu pada segala sesuatu yang cukup besar untuk diizinkan oleh syariat.³² Menurut Muhammad ibn Ali al-Syawkani, fakta bahwa seutas tali tabu atau ikatan telah dilepas, yang mencegahnya, membuatnya sah.³³

Sesuai dengan penilaian al-Syawkani. Peneliti kontemporer, seperti Yusuf al-Qaradawi, menggolongkan halal sebagai sesuatu yang dengannya tandan yang tidak aman dipatahkan, dan Allah mengizinkannya untuk diselesaikan.³⁴ Sementara itu, Abd al-Rahman bin Nashir bin al-Sa“di“ dengan ciri "halal" menonjolkannya pada cara yang paling mahir untuk mendapatkannya, bukan melalui ghashab, pengambilan, dan bukan karena muamalah yang haram atau sebagai haram.³⁵ Premis yang digunakan untuk

³⁰Muhammad Rawas Qal“aji dan Muhammad Shadiq Qanaybi, *Mu‘jam Lughah al-Fuqaha*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Bayrut: Dar al-Fikr, 1405H-1985M), Cet. I, 84.

³¹Ali ibn Muhammad ibn Ali al-Jurjani, Al-Ta‘rifat, *Tahqiq Ibrahim al-Abyari*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, Cet I, 124.

³²Abu Muhammad al-Husayn ibn Masud al-Baghawi, *Ma‘alim Tanzil*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, Cet. IV, jilid I, 180

³³Imam al-Syawkani, *Fath al-Qadir*, (Bayrut: Dar al-Ma‘rifah, 2007), Cet. IV, 216

³⁴Yusuf al-Qaradhawi, *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Solo: Era Intermedia, 1424H-2003 M), Cet III, 31.

³⁵Abd al-Rahmân ibn Nashir ibn al-Sa“di, *Taysîr al-Karîm al-Rahmân fi Tafsîr Kalm al-Mannân*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Mu“assasah al-Risâlah, Mâlik Fahd, 1420H-2000H), Cet. I, 80.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntho Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntho Jambi



menunjukkan perlunya pemolesan makanan dan minuman, tumbuhan dan makhluk/makhluk yang halal dan thayyib (agung) tercatat dalam Al-Qur'an dan Hadist. Berikut ini adalah contoh perintah untuk menggunakan dan mengkonsumsi yang halal: Qas.Al-Baqarah (2): 168 dan 172, Al-Midah (5): 87, dan Al-Anfâl 114 dari 69, al-Nahl (16) ayat, “halal” menjadi alasan perintah untuk memoles makanan dan minuman yang halal dan thayyib.

Tentang surah al-Baqarah [2]: 168 yang dibaca dengan teliti:

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

Artinya: Makanlah yang baik dan benar dari bumi, hai kalian, dan jangan lakukan apa yang iblis lakukan karena iblis adalah musuhmu yang sebenarnya.

Mengenai surah al-Anfâl (8): 69 yang berbunyi:

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.

Mengenai surah Al-Nahl (16):114 yang berbunyi:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ 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.

Al-Sa'di memaknai bahwa pertunjukan (khithab) menahan diri ini sebagai daya pikat yang ditujukan kepada semua orang, dua penganut dan non-pemuja.³⁶ Selain itu, Muhammad Ali al-Shâbûnî juga memahami bagian

³⁶Abd al-Rahmân ibn Nashir ibn al-Sa'di, *Taysîr al-Karîm al-Rahmân*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Surabaya: Appoolo,tt), 80.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNTHHAN THAHA SAIFUDDIN
J A M B I

tersebut dengan pemahaman yang sangat bahwa khithab reff itu bersifat umum, khususnya bagi semua orang sehingga mereka mengkonsumsi apa yang telah dihalalkan Allah bagi mereka.³⁷

a. Proses Pengembangan Halal *Food*

Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, terutama Ilmu Pangan, persoalan kehalalalan produk makanan, minuman, kosmetik maupun obat tidak lagi dipandang secara sederhana. Dengan rekayasa teknologi pangan pada saat ini, telah memungkinkan semua yang ada di muka bumi ini dijadikan sebagai bahan baku makanan yang dikonsumsi oleh setiap manusia. Dalam era globalisasi ini, produk diproses dan diproduksi melalui berbagai operasi dan tahap sebelum mereka mencapai konsumen akhir dan mereka dikonsumsi. Konsumen akhir biasanya tidak tahu tentang proses manufaktur yang terlibat serta bahan-bahan yang digunakan dalam produk yang menyebabkan ketidakpastian dan kecurigaan diantara konsumen tentang keamanan pangan. Proses pengembangan produk halal *food* dapat dilihat dari beberapa indicator berikut:³⁸

- 1) Meningkatkan Komponen-komponen produk pangan yang digunakan.
- 2) Meningkatkan Keanekaragaman dalam produksi.
- 3) Meningkatkan Distribusi dan penyediaan produk pangan.
- 4) Meningkatkan Keseimbangan komposisi produk halal.

³⁷Muhammad Alî al-Shâbûnî, *Shafwah al-Tafâsîr*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam (Bayrût: Dâr al-Fikr), jilid I, 113.

³⁸Hasan S, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi Di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2014), 127.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



Gambar 2.1
Pengembangan Proses Halal *Food*



b. Sertifikasi Halal Di Beberapa Negara

Dunia sedang dibersihkan dengan cara hidup halal, tidak hanya di negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim tetapi juga di negara-negara dengan populasi Muslim kecil. Dalam hal konfirmasi, setiap negara memiliki strateginya sendiri. Pemasok afirmasi bisa datang dari pemerintah atau lembaga swadaya masyarakat. Di Malaysia, misalnya, sertifikat dikeluarkan oleh lembaga administrasi sertifikat yang diawasi langsung oleh pemerintah. Sertifikat diambil alih oleh pemerintah karena negara itu menyatakan diri sebagai negara Islam dan sangat prihatin tentang aturan dan jaminan kehalalan bagi seluruh warganya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



Mulai sekitar tahun 1965, Malaysia telah melakukan konfirmasi halal oleh Selangor Islamic Office (JAIS). Sebaliknya, akreditasi halal dikelola oleh otoritas publik pada tahun 1974, Divisi Kemajuan Islam Malaysia, juga dikenal sebagai JAKIM. Semua hal yang berkaitan dengan sertifikat halal di Malaysia secara eksplisit ditugaskan ke Divisi Administrasi Halal JAKIM dan Cabang Agama Islam negara bagian.

Berbeda dengan Malaysia, sertifikat halal di Thailand dilakukan oleh organisasi non-administratif. Thailand adalah negara dengan sebagian besar penduduk Buddhis. Faktanya, konfirmasi makanan halal telah berhasil dilakukan. Focal Islamic Committee of Thailand (CICOT), sebuah organisasi hubungan penelitian tingkat publik Thailand, sekarang mengawasi sertifikasi halal di Thailand. Organisasi Standar Halal Thailand di CICOT bertanggung jawab atas memeriksa dan memverifikasi barang-barang Thailand. Demikian juga di Thailand ada juga komunitas penjelajahan halal yang terletak di *Chulalongkorn College*, khususnya *The Halal Science Place di Workforce of Applied Science*. Terlepas dari kenyataan bahwa Thailand jelas bukan negara Muslim, otoritas publik menjunjung tinggi sertifikat halal karena kepentingan finansial. Otoritas publik sangat bersemangat dan menjunjung tinggi program yang berhubungan dengan konfirmasi halal sehingga mereka dapat memasuki pasar dunia, terutama dengan sebagian besar penduduk Muslim.

c. Bentuk-bentuk Perbandingan

Tabel 2.1

Perbandingan Halal *Food*, Haram *Food* dan *Syubhat*

Halal <i>Food</i>	Haram <i>Food</i>	<i>Syubhat</i>
Daging Sapi	Daging babi	Bangkai
Daging Ayam	Daging ular	Darah
Daging Kambing	Daging katak	Binatang dalam keadaan mati
Seafood	Daging buaya	Rokok

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Buah-buahan	Daging anjing	Buah hasil curian
Sayur-sayuran	Daging Hewan Mati dengan tidak menyebut nama allah	Daging sapi yang dikonsumsi di masyarakat minoritas muslim
Daging ikan (dilaut ataupun di sungai)	Daging hewan yang bertaring	Es Cream menggunakan bahan Emulsifer
Daging burung buruan	Daging hewan yang makan kotoran	Keraguan makanan yang dimiliki
Daging Unggas	Daging burung yang berkuku tajam	-
Daging Belalang	Daging bangkai (Mati Kemarin)	-

d. Sejarah dan Perkembangan Sertifikasi Di Indonesia

Dinas Kesehatan Indonesia mulai menamakan bahan makanan halal pada akhir tahun 1976, jauh sebelum Majelis Ulama Indonesia (MUI) menyelesaikan penetapan halal pada tahun 1989. Sejak 10 November 1976, semua makanan dan minuman yang mengandung babi atau turunannya. harus menyatakan hal ini dengan jelas. Hal itu tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 280/Men.Kes/Per/XI/76, yang mengatur tentang peredaran dan pemeriksaan pangan yang mengandung bahan baku turunan babi. Pembuat makanan yang menggunakan daging babi atau anak perusahaannya harus mengingat tanda peringatan pada kompartemen atau penutupnya, baik yang tercetak atau tempel pada bundlingnya. Gambar babi dan tulisan “Mengandung Babi” yang diarsir dengan warna merah dan dimasukkan ke dalam kotak merah harus disertakan dalam tanda peringatan.³⁹

Pada saat itu, pilihan tanda haram dipandang lebih kuat daripada

³⁹ Hidayat, “Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal”, XVI no 3, 2015.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

penamaan halal karena dikaitkan dengan angka sederhana dengan barang-barang yang mengandung babi. Jadi, Anda hanya perlu menandai beberapa item yang jelas menahan daging babi. Untuk mempercepat distribusi, Pendeta Sejahtera membantu GAPMMI untuk menyampaikan nama-nama kepada organisasi yang kurang beruntung. Setelah satu dekade, pada tanggal 12 Agustus 1985, terjadi penyesuaian merek, yang awalnya bergabung dengan nama "Mengandung Babi" akhirnya diganti dengan nama yang bertuliskan "HALAL".

Pemerintah memberikan Surat Pernyataan Bersama Pendeta dan Pendeta Agama No.42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dan negatif. 68 Tahun 1985 tentang Pertimbangan Kehalalan Komposisi Pada Tanda Pangan. Merek tersebut dapat dimasukkan setelah pembuat melaporkan sintesis bahan dan teknik penanganan barang tersebut kepada Dinas Kesehatan (Depkes). Penatalaksanaan dilakukan bersama oleh Dinas Kesejahteraan dan Dinas Keagamaan melalui kelompok penilai pendaftaran makanan Ditjen Bina Obat dan Pengawasan Pangan Dinas Kesejahteraan. Pemerintah menetapkan Undang-Undang Tidak Resmi Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Merek dan Iklan Pangan yang mengatur tentang penetapan nama halal pada bundling yang pada awalnya harus diperiksa oleh lembaga pemeriksa sertifikasi dengan memperhatikan aturan dan sistem yang ditetapkan oleh Pendeta. Agama. Tanda makanan adalah data yang berisi data tentang makanan dan dapat berupa gambar, komposisi, atau campuran keduanya yang diikat atau diingat untuk bundling. Untuk melingkari kembali pengaturan tersebut, KMA 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001 menetapkan bahwa Pendeta MUI sebagai lembaga pengukuhan halal yang melakukan pengkajian, penanganan, dan penjaminan Sertifikat Halal. Soal penetapan logo halal pada bundling, MUI membantu BPOM.⁴⁰

e. Sertifikasi dan Labelisasi Halal

Pasokan barang Indonesia, baik domestik maupun impor, sangat

⁴⁰ Ibid.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



beragam. Untuk memudahkan pelanggan memilih produk halal, setiap barang harus memiliki penanda halal. Alhasil, untuk memberikan jaminan ke daerah, khususnya penduduk muslim, mengenai kehalalan barang diperlukan sertifikat dan penandaan. Penamaan dan penegasan adalah dua kegiatan yang berbeda namun saling berkaitan.

Cara paling umum untuk mendapatkan pernyataan halal adalah melalui konfirmasi halal, yang melibatkan melalui beberapa tahap peninjauan untuk menunjukkan bahwa bahan baku organisasi, siklus manufaktur, dan kerangka konfirmasi halal mematuhi standar yang ditetapkan (LPPOM MUI 2008). kehalalan barang disusun sebagai pengesahan kehalalan setelah dilakukan serangkaian penilaian oleh pemeriksa yang ahli di bidangnya. Sertifikat dikeluarkan setelah barang dievaluasi. Pengesahan halal sah untuk jangka waktu empat tahun. Kemudian cenderung meluas. Organisasi harus memberikan konfirmasi kehalalan dengan terus menjaga konsistensi kehalalan barang. Kadang-kadang secara berkala harus melaporkan pelaksanaan Kerangka Afirmasi Halal (SJH) kepada organisasi.

Penandaan halal adalah pertimbangan nama atau logo halal pada bundling barang halal. Tanda ini secara efektif menunjukkan kepada pembeli bahwa barang tersebut adalah barang dengan status halal. Lembaga yang disetujui untuk memberikan izin pencantuman nama halal adalah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Akreditasi dan penamaan adalah dua hal yang saling terkait. Pengesahan halal yang diberikan oleh MUI merupakan prasyarat untuk mengingat logo atau tanda halal untuk barang tersebut.

f. Sertifikasi Pasca UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Untuk memastikan keamanan, kesejahteraan, dan aksesibilitas barang halal bagi setiap orang Indonesia, khususnya Muslim, Jaminan Barang Halal harus disahkan. Menurut Pasal 3 Peraturan JPH, organisasi akan menerima insentif tambahan untuk menjual dan mengirimkan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

barang-barang mereka. produk jika ada sertifikat. Sebagai akibat dari Undang-Undang Jaminan Barang Halal (UU JPH), secara umum diterima bahwa setiap barang yang diimpor dan diedarkan di Indonesia memiliki pernyataan halal. Perubahan disebabkan oleh penerbitan UUJPH, khususnya berkaitan dengan organisasi yang membawahi akreditasi halal.⁴¹

BPJPH memberikan bantuan kepada Dinas, LPH, dan MUI dalam memahami Peraturan JPH. Lembaga Pengkajian Halal (LPH) menerima bantuan dari BPJPH untuk mengarahkan tinjauan produk. Sementara itu, dalam memutuskan fatwa, BPJPH membantu MUI dengan memberikan Pilihan Dalam Memutuskan Barang Halal melalui Musyawarah Fatwa Halal LPH dapat ditetapkan oleh otoritas publik atau landasan Islam yang kokoh dengan unsur halal. LPH di lingkungan Perguruan Tinggi Negeri, misalnya, adalah LPH yang ditetapkan oleh badan publik (Pasal 12 Perpres JPH). Menurut Pasal 15 Perpres JPH, LPH memiliki tiga pemeriksa halal yang dipercaya untuk memeriksa SJH perusahaan serta bahan yang digunakan, penanganan, proses pemotongan, pembuatan perangkat keras, ruang, kinerja, kapasitas, dan dispersi.

BPJPH memiliki beberapa kewajiban antara lain mengawasi kehalalan barang, mengarahkan LPH, kehadiran bos halal dalam organisasi, penetapan logo halal dan non-halal, waktu legitimasi deklarasi halal, pemisahan antara pembuatan bahan halal dan non-halal, bundling, kapasitas pertunjukan, pengiriman, penawaran, dan berbagai latihan sehubungan dengan jaminan barang halal.

Penghibur bisnis yang akan mengajukan konfirmasi halal pada awalnya harus memiliki pengelola halal. Bos bertanggung jawab untuk mengatur jalannya barang halal dan menjamin bahwa semua bagian dari interaksi penciptaan tidak direndahkan dengan bahan-bahan non-halal. Selain itu, ia juga melaporkan perubahan pada bagian materi jika ada perubahan. Organisasi harus menggabungkan beberapa catatan lengkap

⁴¹ Undang-Undang, Nomor 33 Tahun 2014.

yang berisi data tentang organisasi seperti nama dan jenis barang, informasi tentang bisnis penghibur, ikhtisar bahan-bahan perhiasan, dan proses pembuatan (Pasal 24 Peraturan JPH).

BPJPH akan benar-benar melihat kulminasi laporan. Apalagi kajian halal dilakukan oleh Badan Penyelidik Halal yang dipilih oleh BPJPH. Jika ada masalah kehalalan, pengujian dilakukan di fasilitas penelitian. Hasil uji ini diserahkan ke BPJPH dan dikirim ke MUI untuk diputuskan kehalalannya melalui Musyawarah Fatwa Halal (Pasal 32 Perpres JPH).

Setelah hasil review dikirim ke MUI, konsekuensi pemilihan item harus diketahui dalam waktu 30 (tiga puluh) hari kerja. Individu MUI, pakar, organisasi afiliasi, dan agen atau lembaga layanan juga hadir dalam pertemuan ini. Menurut Pasal 33 Dalam Perpres JPH, seleksi yang dilakukan dalam Musyawarah Fatwa Halal disetujui oleh MUI dan selanjutnya dikirim ke BPJPH untuk pengesahan kehalalan. Surat wasiat diberikan selambat-lambatnya 7 (tujuh) hari kerja (Pasal 35 Peraturan JPH). Surat wasiat ini berlaku selama 4 (empat) tahun dan dapat diperpanjang dengan mengajukan permohonan pengisian kembali pengesahan halal selambat-lambatnya 90 hari sebelum berakhirnya jangka waktu sah pernyataan (Pasal 42 Peraturan JPH). Dalam hal pelaku usaha telah mendapatkan endorsement halal, diharapkan mencantumkan logo halal pada bundling atau potongan barang (Pasal 25 Perpres JPH).⁴²

Tanda seharusnya tidak sulit dilihat dan tidak mudah rusak atau bebas. Hasil dari mendapatkan halal endorsement adalah Anda harus terus mengikuti kehalalan barang tersebut. Penghibur bisnis memenuhi syarat untuk mendapatkan:

- 1) Sosialisasi, penyuluhan, dan pendataan tentang kerangka jaminan barang halal,
- 2) Arah dalam penciptaan barang halal.

⁴² LPPOM MUI, *Panduan Auditor Halal*, LPPOM MUI.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





- 3) Memperoleh administrasi untuk mendapatkan deklarasi halal secara efektif, cepat, tidak diskriminatif, dan dengan biaya yang wajar (Pasal 23 Peraturan JPH).

Bagi pelaku bisnis yang benar-benar membuat barang yang didapat dari bahan non halal, tidak diharapkan untuk mengajukan sertifikat halal. Bagaimanapun, harus diingat pernyataan bahwa barang itu tidak halal (Pasal 26 Peraturan JPH). Ketidakmampuan untuk menyetujui pedoman ini akan membawa peringatan lisan atau tertulis atau peringatan serta denda manajerial (Pasal 27 Peraturan JPH). Pelaksanaan barang halal memastikan tidak dapat diselesaikan secara ideal tanpa partisipasi dan dukungan dari daerah. Orang pada umumnya dapat mengasumsikan bagian yang berfungsi dengan mengelola item yang tersedia untuk digunakan. Fokus pada waktu keabsahan pernyataan halal pada barang yang dibeli, pertimbangan logo halal dan nonhalal pada bundling. Selain itu, kamu juga bisa ikut serta dalam memadukan jaminan produk halal di lingkungan umum, seperti keluarga dan lingkungan kerja. Peraturan Nomor 33 Tahun 2014 tentang Penegasan Barang Halal memerintahkan berdirinya Badan Penyelenggara Penegasan Barang Halal (BPJPH).

Dalam menjalankan kewajibannya, BPJPH secara langsung dapat diandalkan kepada Pendeta Agama. Dalam pandangan hukum, BPJPH memiliki beberapa usaha antara lain:

- a. Bentuk dan lay out pengaturan JPH
- b. Susun standar, prinsip, strategi, dan model JPH
- c. Memberi dan menolak Pengesahan Halal dan Tanda Halal pada Barang
- d. Mendaftar Pengesahan Halal pada barang-barang yang tidak dikenal
- e. Memimpin sosialisasi, sekolah, dan distribusi Barang Halal
- f. Otorisasi LPH
- g. Mendaftar Penguji Halal
- h. Mengawasi JPH
- i. Persiapan Penguji Halal Terkemuka

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

- j. Membantu yayasan-yayasan dalam negeri dan asing di bidang penyelenggaraan JPH (Pasal 6 Perpres JPH). BPJPH menetapkan logo atau nama yang berlaku di seluruh Indonesia.

Selain itu, juga disetujui untuk mengeluarkan dan melepaskan logo halal. Konfirmasi halal di Indonesia telah tercipta seiring dengan meningkatnya keakraban dengan halal secara lokal. Untuk memastikan keberadaan barang halal, khususnya untuk makanan, produk perawatan kecantikan, dan obat-obatan, pemerintah memberikan Undang-Undang Jaminan Barang Halal. Akreditasi yang awalnya dibuat oleh MUI melalui LPPOM, kemudian dipindahkan ke BPJPH yang merupakan lembaga pemerintah yang berwenang di bawah naungan Dinas Agama.

Kemajuan ini juga diikuti oleh beberapa perubahan pada aliran sertifikat dan pertemuan yang terkait dengan siklus sertifikat. Diperlukan kerjasama dan partisipasi antara otoritas publik, pelaku bisnis, dan daerah dalam mengawasi arus barang sehingga dapat memahami jaminan barang halal di Indonesia.

3. Konsep Makanan Halal

a. Definisi dan Dasar Hukum Makanan Halal

Menurut etimologi, makanan adalah tindakan memakan sesuatu. Ath'imah, bentuk jamak dari tha'am, berarti makanan dalam bahasa Arab. Itu semua yang dikonsumsi oleh individu, termasuk makanan non-esensial.⁴³ Padahal dalam kitab rujukan syariat Islam, semua itu tanpa henti bisa dimakan orang, atau semua itu tanpa henti bisa menghilangkan rasa lapar.⁴⁴ Istilah halal dalam Al-Qur'an menyiratkan apa yang diperbolehkan.⁴⁵ Sesuai al-Jurjān, kata alāl berasal dari akar kata الحل dan itu berarti "terbuka" (الفتح). Dalam kata-kata, itu berarti sesuatu yang tidak dikenakan sanksi untuk digunakan atau demonstrasi yang dibebaskan oleh syariat untuk dilakukan. Menurut Abu Ja'far al-Tabari (224-310 H), kata alāl terlepas atau bebas yang dikemukakan

⁴³Sayyid Sabiq, *Fiqh Sunnah*, terj. Mujahidin Muhayan, (Jakarta: PT. Pena Pundi Aksara, 2017), 241.

⁴⁴ Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 2019), 1071

⁴⁵ John L. Esposito, *Ensiklopedi Oxford, Dunia Islam Modern*, terj. Eva YN, (Bandung: Mizan, 2002),

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





Muhammad ibn Ali al-Shaukanī, dinyatakan halal karena telah disampaikan dan terlepasnya ikatan tali atau ikatan terlarang. yang mencegah.⁴⁶

Sedangkan kata halal dalam kitab rujukan syariat Islam, secara khusus: Segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dapat dinafikan jika memanfaatkannya, atau sesuatu yang boleh menurut syara'.⁴⁷ Segala sesuatu yang diizinkan oleh Allah dan Rasul-Nya dalam Al-Qur'an dan hadits, baik dengan konfirmasi yang tegas maupun sebagai standar yang diminta oleh Allah dan Rasul-Nya, tidak haram, munkar, atau serupa. Ini adalah definisi lain dari halal. Allah dan Rasul-Nya dibungkam.⁴⁸

Menurut Al-Qur'an dan Al-Hadits, makanan halal pada dasarnya adalah makanan yang benar-benar baik untuk manusia dan memiliki nilai positif. Thayyib, atau keagungan, adalah sesuatu yang membuat fakultas atau jiwa merasa jauh lebih baik daripada sesuatu yang menyakiti tubuh.⁴⁹

Kecuali yang bersifat racun dan mengancam kehidupan manusia, sebenarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayuran, produk organik, dan makhluk hidup dianggap halal. Segala sesuatu yang tidak bijaksana tidak akan dilarang oleh Allah. yang dimakan secara halal dianggap baik karena mencari makanan yang enak dan halal adalah hal yang lumrah. Di sisi lain, makanan yang beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia tidak baik untuk tubuh.

Sebagaimana dengan firman Allah SWT:

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

Artinya: Maka makanlah yang halal dan besar dari makanan yang diberikan Allah kepadamu; Dan bersyukurlah atas nikmat Allah, dengan

⁴⁶Muchtar Ali, "Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produs Atas Produsen Industri Halal", (*Jurnal Ahkam: Kementerian Agama Republik Indonesia*, 16(2), 2016. 292

⁴⁷Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Cet. ke-1 (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 2019), 505-506

⁴⁸Hasbi Indra, *Halal Haram dalam Makanan*, (Jakarta: Penamadani, 2004), 32

⁴⁹Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, (Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009), 12

asumsi kamu hanya mencintai-Nya. (QS: An-Nahl: 114).⁵⁰

Bait di atas tidak hanya mengartikan bahwa mengkonsumsi halal adalah wajib karena merupakan perintah yang ketat, namun juga merupakan bentuk penghargaan dan keyakinan kepada Allah SWT atas segala sesuatu yang diberikan kepada manusia.

4. Indikator Makanan Halal

- a) Zat yang terkandung harus halal
- b) Diperoleh dengan cara halal
- c) Diproses dengan cara halal
- d) Disajikan dan disimpan dengan cara halal

5. Syarat- Syarat dan Kriteria Makanan Halal

Halal dalam makanan ada dua golongan keterikatan, yaitu kehalalan khusus dalam mendapatkannya dan kehalalan substansi atau substansi barang dagangannya. Halal dalam memperolehnya mengandung arti kenyataan dalam mencari dan memperolehnya, baik dengan cara yang palsu maupun dengan cara yang haram. Makanan yang pada dasarnya halal atau zat-Nya halal namun cara memperolehnya dengan cara yang haram tidak dapat dikategorikan sebagai makanan halal. Ada beberapa cara mendapatkannya dengan cara yang haram, misalnya riba terus, pengambilan, curang, taruhan kembali, kekotoran terus, dan demonstrasi ilegal lainnya.⁵¹ Bait tersebut masuk akal bahwa ada empat jenis makanan tabu, lebih spesifiknya:⁵²

Abangkai/mayat yang dikenang untuk kelas sisa-sisa adalah makhluk yang menggigit debu tanpa disembelih, termasuk makhluk yang menendang ember dari pencekikan, dipukul, jatuh atau dihancurkan oleh makhluk liar dengan pengecualian individu memiliki kesempatan untuk menyembelih. mereka.

⁵⁰ Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), 242

⁵¹ Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima, 2016), 97-100

⁵² Qamaruddin Shaleh, *Ayatul Ahkam Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam AlQur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*, (Bandung: Penerbit Diponegoro, 2004), 476-477.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNTHHAN THAHA SAADUDIN
J A M B I

- a. Darah, artinya darah yang mengalir dari makhluk yang disembelih.
- b. Daging babi, segala sesuatu yang berasal dari babi diharamkan baik itu darah, daging, tulang, dan seluruh bagian tubuh babi.
- c. Makhluk yang disembelih dengan nama selain Allah.

Minuman yang ditabukan/diharamkan adalah jenis khamr. Seperti dalam firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ
الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: Hai orang-orang yang menerima, sesungguhnya (meminum) minuman keras, bertaruh, (merampas) ikon, menggambar takdir dengan baut, adalah sebagian dari aktivitas setan. Jadi hindari kegiatan tersebut agar Anda mendapatkan keberuntungan. (QS. Al-Maidah: 90).⁵³

Klarifikasi lain mengatakan bahwa makanan halal menurut syariat Islam adalah makanan yang pada dasarnya halal, halal dalam perolehannya, atau cara mendapatkannya, dan halal dalam sistem penanganannya. Karena itu, makanannya harus benar-benar halal.⁵⁴

Hal ini sesuai firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ
تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu (QS: An-Nisa: 29).

Dari ayat diatas dapat diketahui bahwasanya Allah menganjurkan kepada umat islam untuk memakan segala sesuatu yang halal, yang

⁵³Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), 124

⁵⁴Masthu, *Makanan Indonesia Dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), 55

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





perolehannya pun dengan cara halal bukan dengan cara bathil, salah satu cara untuk mendapatkannya yaitu dengan cara perdagangan.

Sesuai dengan klarifikasi di atas, sehubungan dengan keadaan makanan halal untuk memenuhi kehalalannya dalam perspektif syariat Islam, secara spesifik:

- a. Tidak mengandung babi dan bahan-bahannya didapat dari babi.
- b. Tidak mengandung khamr dan barang-barang turunannya.
- c. Semua bahan awal makhluk hidup harus berasal dari makhluk halal yang disembelih dengan metodologi syariat Islam.
- d. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang tabu atau disebut berantakan, misalnya bangkai, darah, bahan-bahan yang didapat dari organ tubuh manusia, pupuk, dll.
- e. Semua tempat kapasitas, kesepakatan, penanganan, papan dan cara pengangkutan barang halal tidak boleh digunakan untuk barang dagangan babi atau non-halal. Jika telah digunakan untuk daging babi atau non halal lainnya dan akan digunakan untuk barang halal, maka terlebih dahulu harus dibersihkan sesuai teknik yang diatur oleh syariat Islam. Penggunaan kantor kreasi pengganti untuk barang halal dan nonhalal tidak diperbolehkan.⁵⁵

Dalam bisnis makanan, mulai dari rumah hingga dapur harus halal. Secara keseluruhan, jika makanan tidak dirawat atau disimpan dengan benar, itu dianggap tidak halal. Jadi ide halal dalam makanan tidak hanya dibatasi oleh tanda halal pada bundling item, namun harus ditangani sesuai dengan prinsip-prinsip Islam.

Seiring dengan perkembangan zaman dan pesatnya perkembangan inovasi, para pembuat makanan memproduksi makanan melalui bundling, yang tidak menutup kemungkinan untuk mencampurkan bahan makanan olahan dengan bahan yang disangkal oleh agama. Jadi kehalalan barang yang ditangani tidak pasti. Sejumlah besar bahan yang melanggar hukum ini digunakan sebagai bahan mentah, bahan tambahan atau bahan pembantu dalam berbagai barang

⁵⁵Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, (Jakarta: LP POM MUI, 1998), 124-125

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

yang ditangani, karena dianggap lebih praktis.

Sebelum teknologi pengolahan pangan pesat berkembang seperti sekarang, persepsi masyarakat tentang keharaman sebuah produk masih sangat sederhana. Masalah halal haramnya makanan atau minuman hanya terkait dengan ada atau tidaknya produk yang mengandung babi atau mengandung alkohol. Jika makanan atau minuman yang bebas dari kedua bahan tersebut, otomatis dianggap halal. Namun kini, teknologi pengolahan pangan telah mengubah persepsi tersebut. Sebab produksi makanan untuk barang konsumsi (*consumer goods*) tidak lagi hanya mengandalkan bahan utama saja, tetapi juga memerlukan bahan tambahan.

Konsumen muslim dalam membeli produk makanan dan minuman atau produk lain ada kecenderungan khawatir dengan status kehalalannya, tetapi dengan melihat komposisi (*ingredients*) yang tertera pada produk tersebut akan mengetahui adanya bahan haram atau tidak. Jika tidak ada bahan haram atau yang meragukan tertulis disana, maka dapat dipastikan produk tersebut halal. Masalahnya untuk mengecek komposisi produk itu membutuhkan pengetahuan tentang bahan-bahan tersebut, tetapi dengan pengetahuan inipun belum tentu dapat menjamin kepastian halal seratus persen. Karena produk makanan atau minuman tersebut biasanya diperkaya dengan bahan aditif (bahan tambahan) seperti, perisa (*flavor*), pewarna makanan, dan zat aditif lainnya. Dan tidak menutup kemungkinan bahan aditif tersebut dapat menjadikan haram suatu produk makanan.⁵⁶

6 Karakteristik Wirausaha (Pemilik Usaha)

Kata-kata Latin Karakter, Kharassein, dan Kharax menggambarkan pentingnya kata karakter. Karakter adalah jumlah kualitas positif seseorang, yang membuatnya menarik dan memikat:2) posisi seseorang; dan, ketiga, seseorang dengan kepribadian yang unik.⁵⁷ Sementara pemikiran bisnis adalah seseorang yang dapat melihat peluang untuk melacak aset, karena kebutuhan

⁵⁶Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), 20

⁵⁷Yuyus Suryana dan Kartib Bayu, *Kewirausahaan: Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2011), 50

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



mungkin telah muncul untuk melompati semua peluang ini dan mulai menghadapi tantangan yang bertekad untuk mencapai bantuan pemerintah individu dan insentif tambahan bagi masyarakat.⁵⁸

Totok S. Wiryasaputra dalam bukunya tentang bisnis oleh Yuyus Suryana dan Kartib Bayu, menyatakan bahwa ada sepuluh perspektif (karakter) wirausaha yang mendasar untuk menjadi spesifik: visioner, pandangan yang menggembirakan, pasti, unik, fokus pada tujuan, aman untuk ujian, berani mengambil risiko. disposisi, imajinatif dalam melompati semua peluang. , jadilah penantang yang layak, perintis berbasis popularitas.⁵⁹

David McClelland dalam buku *Building Character and Enterprising Character* karya Mudjiarto, Aliaras Wahid, menyatakan bahwa ada 9 atribut utama yang dilacak dalam seorang visioner bisnis sebagai berikut: dorongan pencapaian, kerja keras, perhatian terhadap kualitas, benar-benar dapat diandalkan, imbalan yang diatur, penuh harapan, terletak dengan pekerjaan yang hebat, siap untuk berkoordinasi, terletak tunai.⁶⁰

Sementara itu, Geoffrey G. Merideth dalam buku serupa juga merekomendasikan kualitas dan karakter usaha bisnis, untuk lebih spesifik: keberanian, tugas dan hasil terletak, pengambilan risiko, inisiatif, kreativitas, dan masa depan diatur.⁶¹

Beberapa anggapan dan kesimpulan dari para spesialis tentang kualitas pebisnis berbeda. Bagaimanapun, faktanya adalah, bahwa seorang pebisnis adalah orang yang memiliki atribut dan karakter untuk berprestasi lebih tinggi daripada kebanyakan orang lain. Pernyataan tersebut berkaitan dengan sifat-sifat usaha swasta yang dimiliki oleh pengusaha, khususnya keterlibatan administratif dalam berurusan dengan organisasi masih sangat terbatas.

Pengusaha atau pengusaha semua harus dimulai dari broker. Item iklan adalah sesuatu yang harus dilalui oleh semua pengusaha, mulai dari mempromosikan hingga akhirnya membuat semua item mereka sendiri.

⁵⁸Mudjiarto, Aliaras Wahid, *Membangun Karakter dan Kepribadian Kewirausahaan*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006), 2.

⁵⁹Yuyus Suryana dan Kartib Bayu, *Kewirausahaan.*, 54.

⁶⁰Mudjiarto, Aliaras Wahid, *Membangun Karakter.*, 4.

⁶¹*Ibid.*, 5

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntho Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntho Jambi



Bagaimanapun, setelah itu semua terjadi, mintalah kelompok yang bertanggung jawab atas semua tugas bisnis hingga penciptaan.

Banyak pengusaha bahkan langsung ambil bagian dalam menjalankan bisnisnya. Alasan yang dalam banyak kasus diberikan adalah bahwa tidak ada yang mengatur presentasi perwakilan mereka, mereka khawatir jika mereka ditinggalkan, para pekerja akan mengisi sesuka mereka, tidak ada yang bisa memutuskan untuk pergi. kemungkinan bahwa pengawas tidak berada di dekat. Sebagai seorang pengusaha, Anda memiliki kewajiban untuk mengembangkan bisnis Anda dan melacak pintu terbuka baru atau lompatan ke depan. Harus menunjuk tugas masa lalu untuk perwakilan.

Dengan menunjuk tugas kepada perwakilan, mereka dapat membidik peningkatan bisnis, seperti membuat lompatan baru ke depan atau memperluas wilayah promosi. Ini layak untuk portabel dan sering meninggalkan tempat kerja.

B. Studi Relevan

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Nama	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan dan perbedaan
1	Dian Febriyani, Elsa dan Ma'mun Nawawi ⁶²	Penguatan Umkm Upaya Peningkatan Industri Halal Di Indonesia	Indonesia Negara yang memiliki potensi yang sangat besar di industri halal dengan jumlah penduduk muslim terbanyak, serta	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu sama-sama membahas potensi terkait upaya UMKM

⁶² Dian Febriyani, Elsa dan Ma'mun Nawawi, "Penguatan Umkm Upaya Peningkatan Industri Halal di Indonesia" *Jurnal Keislaman Kemasyarakatan dan Kebudayaan* 23, no 1 (Juni 7, 2022):

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suftha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suftha Jambi

			<p>di dukung oleh UMKM yang memiliki bagian penting dalam perekonomian Indonesia dengan jumlah penyerap tenaga kerja terbesar yaitu 99,9% dari total pelaku usaha di Indonesia. Potensi yang sudah dimiliki oleh Indonesia ini kalau tidak segera dimanfaatkan maka akan tertinggal oleh negara lain, karena perkembangan industri halal ini juga di ikuti oleh negara lain walaupun negara tersebut mayoritas bukan muslim dan perkembangan industri halal ini</p>	<p>dalam meningkatkan indstri halal atau halal food, sedangkan perbedaannya yaitu pada penelitian ini lebih mendalam membahas penguatan upaya yang harus dilakukan oleh pembisnis UMKM di Indonesia.</p>
--	--	--	---	--



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi

			terus meningkat dengan seiring meningkatnya permintaan terhadap produk-produk halal, yang menjadi gaya hidup.	
2	Ulya Fuhaidah Ramlah ⁶³	Implementasi produk pangan halal di Jambi	Adapun hasil penelitian menunjukkan bahwa regulasi jaminan pangan halal sudah diatur sejak lama di Indonesia, namun belum dapat diaplikasikan dengan baik. Hambatan dan tantangan implementasi jaminan produk halal muncul di lapangan terkait dengan tiga faktor yakni keterbatasan kewenangan	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu sama-sama membahas dan meneliti terkait potensi halal pada sistem pangan atau produk-produk yang diperdagangkan sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu penelitian ini lebih cenderung kepada bagaimana

⁶³Ulya Fuhaidah Ramlah, (2018). Implementasi jaminan produk pangan halal di Jambi. *Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*. 18(2), 211-226, 10.18326/ijtihad.v18i2.211-226

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntha Jambi

			stake holder di daerah, kurangnya anggaran, sumber daya manusia, dan infrastruktur yang kurang memadai.	penerapan atau pengimplementasian suatu produk pangan dalam halal food.
3	May Lim Charity ⁶⁴	Potensi Produk Halal Di Indonesia (Halal <i>Products Guarantee In Indonesia</i>)	Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa kehalalan suatu barang merupakan kebutuhan wajib bagi setiap pelanggan, khususnya pembeli Muslim. Dalam kerangka pertukaran global, isu konfirmasi kehalalan barang dan stempel telah mendapat perhatian besar untuk memberikan	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu sama-sama melakukan penelitian tentang produk halal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas, sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu penelitian ini lebih cenderung memahami dan meneliti tentang jaminan pada

⁶⁴May Lim Charity. (2017). Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(1).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi

			<p>keamanan kepada pembeli Muslim di seluruh dunia serta sebagai teknik untuk menghadapi kesulitan globalisasi. Di Indonesia, peraturan dan pedoman telah disusun beberapa waktu sebelum adanya Peraturan Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Barang Halal (UUJPH). Makalah ini menganalisis pedoman barang halal sebelum UUJPH dan pedoman barang halal dalam UUJPH. Dengan pedoman ini semakin menggarisbawahi kesungguhan isu halal-haram</p>	<p>produk-produk halal yang di perjual belikan di Indonesia.</p>
--	--	--	--	--



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntho Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntho Jambi

			dalam ikatan ciptaan dari pelaku bisnis hingga muncul dan dikonsumsi oleh pembeli dan merupakan tanda nyata negara dalam menjaga pelanggan.	
4	Dwi Widianingsih dan Ashlihah ⁶⁵	Potensi Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang	Hasil dari penelitian dikatakan halal food atau makanan yang halal didasarkan pada cara yang baik dan sah dalam proses mendapatkannya. Sementara makanan yang tidak halal cenderung salah dalam proses mendapatkannya atau justru menimbulkan kerugian ketika	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu sama-sama membahas mengenai pengembangan industry halal food yang dilakukan oleh para pemilik UMKM sedangkan perbedaannya yaitu pada penelitian ini lebih membahas dan meneliti terkait model atau cara pengembangan suatu industry halal.

⁶⁵ Dwi Widianingsih dan Ashlihah, "Model Pengembangan Industri Halal Food UMKM Di Jombang" *Jurnal Of Islamic Studies* , no 2 (Juni 18, 2022): 100.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthha Jambi

			dimakan. Meskipun terdapat halal, tapi para pemilik usaha benar-benar yakin akan kebersihan dalam proses pembuatan makanannya, karena dipantau langsung oleh pelaku usaha tersebut.	
5	Hisyam Ahyani ⁶⁶	Potensi Halal Food Terhadap Perekonomian Masyarakat	<i>Halal Food</i> di tiga Kabupaten yakni Kabupaten Ciamis dan Kabupaten Banyumas serta Kabupaten Cilacap mampu mendogkrak perekonomian di wilayah tersebut meliputi aneka makanan yang sudah berlabel halal maupun belum berlabel	Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu sama-sama meneliti terkait potensi halal food yang banyak dikonsmsi oleh masyarakat, namun perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu dalam penelitian ini

⁶⁶ Hisyam Ahyani, "Potensi Halal Food Terhadap Perekonomian Masyarakat" *Jurnal IAIN Batu Sangkar* 3, no 1 (Januari 3, 2021): 2.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suntha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suntha Jambi

			<p>halal. Diantaranya dari bahan singkong (Ciu, Tape, Kripik, Cimplung/Kulub), dari bahan kedelai (Tempe Mendoan, dan Sule), dari bahan Nira Kelapa/ (legen dalam bahasa Jawa) dapat dijadikan (Gula Merah/Gula Jawa dan Campuran Apem).</p>	<p>potensi halal food di pergunakan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan dapat mendongkrak perekonomian banyak masyarakat luas.</p>
--	--	--	--	---

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

Penelitian kualitatif tidak menggunakan istilah populasi, tetapi menggunakan “social situation” atau situasi sosial yang terdiri atas tiga elemen yaitu : tempat (place), pelaku (actor), dan aktivitas (activity) yang berinteraksi secara sinergis. Penelitian kualitatif secara umum dapat digunakan untuk penelitian tentang kehidupan masyarakat, sejarah, tingkah laku, fungsionalisasi organisasi, aktivitas sosial, dan lain-lain.⁶⁷

B. Lokasi dan Objek Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis lakukan di UMKM IGGO Kuliner Jambi yang beralamatkan di Pematang Sulur Kecamatan Telanai Pura Kota Jambi.

2. Objek Penelitian

Adapun yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah UMKM IGGO Kuliner Jambi.

C. Jenis dan Sumber Data

Sumber data berupa responden dan informan dikatakan juga sebagai sumber data berupa orang (*person*). Sumber data peristiwa-peristiwa atau kejadian-kejadian selama observasi berlangsung dikatakan juga sebagai sumber data berupa tempat (*place*). Sedangkan sumber data berupa dokumen-

⁶⁷ Wiratna Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2020). 21-22.

Nengsih, Titin Agustin, Bella, A. dan Yuliana, S., *Statistika Deskriptif Dengan Program R*, (Jambi : PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2022), Hlm. 16

dokumen atau berupa literature-literatur pustaka dikatakan juga sebagai sumber data dan berupa huruf, angka, gambar dan symbol-simbol (*paper*). Data adalah bagian terpenting dari sebuah penelitian, karena dengan data penulis dapat mengetahui hasil dari penelitian yang sudah dilakukan. Penulis menggunakan dua sumber data untuk mendukung hasil penelitian yang telah penulis lakukan, diantaranya menggunakan:⁶⁸

1. Data Primer

Data primer adalah data pokok yang diperoleh atau yang dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data primer juga disebut data asli atau data baru yang memiliki sifat. Untuk mendapatkan data primer, peneliti harus mengumpulkan secara langsung antara lain dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi.⁶⁹ Data primer didapatkan langsung dari pemilik, karyawan serta konsumen yang berhubungan langsung di UMKM IGGO Kuliner Jambi, data primer di dapatkan berupa wawancara secara personal serta melakukan observasi atau pengamatan secara langsung.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau yang dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang sudah ada (peneliti sebagai tangkapan kedua). Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti: buku-buku yang berkaitan judul skripsi, jurnal, maupun internet.⁷⁰ Data skunder yang peneliti gunakan yaitu didapatkan dari jurnal-jurnal internasional maupun nasional, buku-buku yang bersangkutan dengan judul penelitian, serta data-data yang diberikan oleh pemerintahan setempat yang berupa informasi.

D. Teknik Pengumpulan Data

⁶⁸ JR Raco, *Metodologi Penelitian Kualitatif Jenis Karakteristik Dan Keunggulannya* (Yogyakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia, 2010).

⁶⁹ Hardani Dkk, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*, (Yogyakarta: CV Pustaka ilmu, 2020), 245-247.

⁷⁰ *Ibid.*,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunthra Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunthra Jambi



Teknik pengumpulan data merupakan langkah paling utama dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Maka teknik pengumpulan data Maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan observasi (pengamatan), interview (wawancara), dan dokumentasi.⁷¹

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan indra, sehingga tidak hanya dengan pengamatan menggunakan mata saja. Mendengarkan, mencium, mengecap meraba termasuk salah satu bentuk dari observasi. Pengumpulan data melalui teknik observasi merupakan salah satu teknik operasional pengumpulan data melalui proses pencatatan secara cermat dan sistematis terhadap objek yang diamati secara langsung. Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati perilaku, kejadian atau kegiatan orang atau sekelompok orang yang diteliti. Kemudian mencatat hasil pengamatan tersebut untuk mengetahui apa yang sebenarnya terjadi.⁷² Observasi langsung dilakukan di UMKM IGGO Kuliner Jambi.

2. Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan atau metode pengumpulan data yang dilakukan dengan teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan responden untuk menggali informasi dari responden. Pada saat wawancara peneliti tidak harus bertatap muka secara langsung tetapi melalui media tertentu misalnya melalui telepon, *teleconverence* atau *chatting* melalui internet. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi secara langsung maupun tidak langsung yaitu dengan cara melakukan tanya jawab dengan narasumber yang bersangkutan dengan harapan mendapatkan hasil yang maksimal.⁷³ Penulis memutuskan untuk menggunakan teknik ini karena perlunya informasi

⁷¹ Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis Ekonomi*. 89.

⁷² Rahmadi, *Pengantar Metodologi Penelitian*, (Banjarmasin: Antasari Press, 2011), 80.

⁷³ *Ibid.*, 81.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



dari pemilik, karyawan dan konsumen yang berhubungan langsung terkait proses pembuatan produk di UMKM IGGO Kuliner Jambi. Berikut dapat dilihat dari tabel 3.1.

Tabel 3.1
Tabel Target Informan

No	Informan	Jumlah	Keterangan
1.	Pemilik atau Owner IGGO Kuliner Jambi	1	Informan Utama
2.	Karyawan Produksi atau Kepala Dapur IGGO Kuliner Jambi	2	Informan Kunci
3.	Karyawan Biasa IGGO Kuliner Jambi	5	Informan Pendukung
4.	Konsumen Tetap IGGO Kuliner Jambi	7	Informan Pendukung
-	Total	15	-

Adapun kriteria pemilihan konsumen sebagai informan pendukung yaitu karena mereka memiliki pengetahuan terkait produk-produk yang dihasilkan oleh IGGO Kuliner Jambi. Konsumen merupakan ujung tombak suatu usaha, konsumen juga dapat memberikan review terkait produk-produk yang dihasilkan oleh IGGO Kuliner Jambi sehingga dapat dipastikan informasi yang diperoleh bisa dikatakan akurat. Berikut ciri-ciri konsumen yang dapat dijadikan sebagai informan:

- 1) Konsumen tetap
- 2) Konsumen yang dapat memberikan review secara jujur
- 3) Konsumen dengan tingkat citra rasa yang tinggi
- 4) Serta konsumen yang paham dan peka terhadap kualitas makanan atau produk.

3. Dokumentasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Dokumentasi yaitu mengumpulkan data berdasarkan laporan yang didapat dari lembaga yang diteliti atau laporan lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dalam pengumpulan data, penulis menggunakan metode dokumentasi dengan tujuan untuk mendapatkan informasi yang mendukung analisis dan interpretasi data yang sudah didapatkan oleh penulis.⁷⁴ Dalam hal ini, dokumentasi yang didapat berupa foto-foto selama observasi di UMKM IGGO Kuliner Jambi.

E. Teknik Pengecekan Keabsahan Data

Pemeriksaan terhadap keabsahan data pada dasarnya, selain digunakan untuk menyanggah balik yang dituduhkan kepada penelitian kualitatif yang mengatakan tidak ilmiah, juga merupakan sebagai unsur yang tidak terpisahkan dari tubuh pengetahuan penelitian kualitatif. Keabsahan data dilakukan untuk membuktikan apakah penelitian yang dilakukan benar-benar merupakan penelitian ilmiah sekaligus untuk menguji data yang diperoleh. Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji, *credibility*, *transferability*, *dependability*, dan *confirmability*. Agar data dalam penelitian kualitatif dapat dipertanggungjawabkan sebagai penelitian ilmiah perlu dilakukan uji keabsahan data. Adapun uji keabsahan data yang dapat dilaksanakan.⁷⁵

1. *Credibility* (kreadibilitas)

Uji *credibility* (kredibilitas) atau uji kepercayaan terhadap data hasil penelitian yang disajikan oleh peneliti agar hasil penelitian yang dilakukan tidak meragukan sebagai sebuah karya ilmiah dilakukan.

- a. Perpanjangan Pengamatan dapat meningkatkan kredibilitas atau kepercayaan data. Dengan perpanjangan pengamatan berarti peneliti kembali ke lapangan, melakukan pengamatan, wawancara lagi dengan sumber data yang ditemui maupun sumber data yang lebih baru. Perpanjangan pengamatan berarti hubungan antara peneliti dengan

⁷⁴ *Ibid.*, 82.

⁷⁵ Sugiono, *Metode Penelitian, Kualitatif Dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2007). 270-276.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagai bahan dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



sumber akan semakin terjalin, semakin akrab, semakin terbuka, saling timbul kepercayaan, sehingga informasi yang diperoleh semakin banyak dan lengkap. Perpanjangan pengamatan untuk menguji kredibilitas data penelitian difokuskan pada pengujian terhadap data yang telah diperoleh. Data yang diperoleh setelah dicek kembali ke lapangan benar atau tidak, ada perubahan atau masih tetap. Setelah dicek kembali ke lapangan data yang telah diperoleh sudah dapat dipertanggungjawabkan/benar berarti kredibel, maka perpanjangan pengamatan perlu diakhiri.

- b. Meningkatkan kecermatan atau ketekunan secara berkelanjutan maka kepastian data dan urutan kronologis peristiwa dapat dicatat atau direkam dengan baik, sistematis. Meningkatkan kecermatan merupakan salah satu cara mengontrol atau mengecek pekerjaan apakah data yang telah dikumpulkan, dibuat, dan disajikan sudah benar atau belum. Untuk meningkatkan ketekunan peneliti dapat dilakukan dengan cara membaca berbagai referensi, buku, hasil penelitian terdahulu, dan dokumen-dokumen terkait dengan membandingkan hasil penelitian yang telah diperoleh. Dengan cara demikian, maka peneliti akan semakin cermat dalam membuat laporan yang pada akhirnya laporan yang dibuat akan semakin berkualitas.
- c. Triangulasi, Wiliam Wiersma mengatakan triangulasi dalam pengujian kredibilitas diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai waktu. Dengan demikian terdapat triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, dan waktu .
 1. Triangulasi Sumber Untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Data yang diperoleh dianalisis oleh peneliti sehingga menghasilkan suatu kesimpulan selanjutnya dimintakan kesepakatan (member check) dengan tiga sumber data.
 2. Triangulasi Teknik Untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

teknik yang berbeda. Misalnya untuk mengecek data bisa melalui wawancara, observasi, dokumentasi. Bila dengan teknik pengujian kredibilitas data tersebut menghasilkan data yang berbeda, maka peneliti melakukan diskusi lebih lanjut kepada sumber data yang bersangkutan untuk memastikan data mana yang dianggap benar.

3. Triangulasi Waktu Data yang dikumpulkan pada jam kerja karena tidak sedang istirahat responden, akan memberikan data lebih valid sehingga lebih kredibel. Selanjutnya dapat dilakukan dengan pengecekan dengan wawancara, observasi atau teknik lain dalam waktu atau situasi yang berbeda. Bila hasil uji menghasilkan data yang berbeda, maka dilakukan secara berulang-ulang sehingga sampai ditemukan kepastian datanya.

2. *Transferability*

Transferability merupakan validitas eksternal dalam penelitian kualitatif. Validitas eksternal menunjukkan derajat ketepatan atau dapat diterapkannya hasil penelitian ke populasi di mana sampel tersebut diambil. Pertanyaan yang berkaitan dengan nilai transfer sampai saat ini masih dapat diterapkan atau dipakai dalam situasi lain. Bagi peneliti nilai transfer sangat bergantung pada si pemakai, sehingga ketika penelitian dapat digunakan dalam konteks yang berbeda di situasi sosial yang berbeda validitas nilai transfer masih dapat dipertanggung jawabkan.

3. *Reliabilitas*

Reliabilitas yaitu penelitian yang dapat dipercaya, dengan kata lain beberapa percobaan yang dilakukan selalu mendapatkan hasil yang sama. Penelitian yang *dependability* atau *reliabilitas* adalah penelitian apabila penelitian yang dilakukan oleh orang lain dengan proses penelitian yang sama akan memperoleh hasil yang sama pula. Pengujian *reliabilitas* dilakukan dengan cara melakukan audit terhadap keseluruhan proses penelitian. Dengan cara auditor yang independen atau pembimbing yang independen mengaudit keseluruhan aktivitas yang dilakukan oleh peneliti dalam melakukan penelitian. Misalnya bisa dimulai ketika bagaimana

peneliti mulai menentukan masalah, terjun kelapangan, memilih sumber data, melaksanakan analisis data, melakukan uji keabsahan data, sampai pada pembuatan laporan hasil pengamatan.

F. Metode Analisis Data

Analisis data menurut Sugiono dalam buku Statistik untuk penelitian adalah suatu metode yang digunakan untuk memproses kumpulan data atau sekelompok data agar mendapatkan informasi. Metode analisis data kualitatif adalah proses analisis data yang tidak melibatkan atau berbentuk angka. Data yang diperoleh untuk penelitian menggunakan teknis analisis data kualitatif umumnya bersifat subjektif.⁷⁶

Adapun metode analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Proses analisis bersifat induktif, yaitu menggunakan data sebagaipijakan awal melakukan penelitian, bahkan dalam format induktif tidak tidakmengetahui teorisasi sama sekali, artinya teori dan teorisasi bukan hal yang yang penting untuk dilakukan. Sebaliknya, data adalah segala-galanya untuk memulai sebuah penelitian ini.

Analisis data merupakan proses mengorganisasikan dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan temadan dapat dirumuskan hipotesis seperti yang disarankan data. Analisis data kualitatif dilakukan apabila data yang diperoleh adalah data kualitatif berupa kumpulan berwujud kata-kata dan bukan rangkaian angka serta tidak dapat disusun dalam kategori-kategori/struktur klasifikasi. Data bisa saja dikumpulkan dalam (observasi, wawancara, dan dokumentasi) dan biasanya diproses terlebih dahulu sebelum siap digunakan (melalui pencatatan, atau pengetikan), tetapi analisis kualitatif tetap menggunakan kata-kata yang disusun ke dalam teks yang diperluas, dan tidak menggunakan perhitungan matematis atau statistika sebagai alat bantu analisis.

⁷⁶ Sugiono, *Statistik Untuk Penelitian* (Bandung: Alfabeta, 2004). 12.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Menurut Miles dan Huberman, kegiatan analisis terdiri dari tiga alur yang terjadi secara bersamaan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Terjadi secara bersamaan berarti reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi sebagai sesuatu yang saling jalin menjalin merupakan proses siklus dan interaksi pada saat sebelum, selama, dan sesudah pengumpulan data dalam bentuk sejajar yang membangun wawasan umum yang disebut “analisis”. Berikut ini teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian ini :⁷⁷

1. ReduksiData

Reduksi data bukanlah suatu hal yang terpisah dari analisis. Reduksi data diartikan sebagai pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstraksian, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Kegiatan reduksi data berlangsung terus-menerus, terutama selama proyek yang berorientasi kualitatif berlangsung atau selama pengumpulan data. Selama pengumpulan data berlangsung, terjadi tahapan reduksi, yaitu membuat ringkasan, mengkode, menelusuri tema, membuat gugus-gugus, membuat partisi, dan menulis memo.

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi data sedemikian rupa sehingga kesimpulan-kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverifikasi. Reduksi data atau proses transformasi ini berlanjut terus sesudah penelitian lapangan, sampai laporan akhir lengkap tersusun. Jadi dalam penelitian kualitatif dapat disederhanakan dan ditransformasikan dalam aneka macam cara: melalui seleksi ketat, melalui ringkasan atau uraian singkat, menggolongkan dalam suatu pola yang lebih luas, dan sebagainya.

2. Triangulasi

⁷⁷ Sugiono, *Statistik Untuk Penelitian* (Bandung: Alfabeta, 2004). 13.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
 SUTHAN THAHA SAIFUDDIN
 J A M B I

Triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian. triangulasi merupakan proses yang harus dilalui oleh seorang peneliti disamping proses lainnya, dimana proses ini menentukan aspek validitas informasi yang diperoleh untuk kemudian disusun dalam suatu penelitian. Murti menyatakan bahwa tujuan umum dilakukan triangulasi adalah untuk meningkatkan kekuatan teoritis, metodologis, maupun interpretatif dari sebuah riset. Dengan demikian triangulasi memiliki arti penting dalam menjembatani dikotomi riset kualitatif, sedangkan menurut Yin R.K menyatakan bahwa pengumpulan data triangulasi (*triangulation*) melibatkan observasi, wawancara dan juga dokumentasi.

3. Menarik Kesimpulan

Kegiatan analisis data selanjutnya adalah menarik kesimpulan dan verifikasi data. Ketika kegiatan pengumpulan data dilakukan, seorang penganalisis kualitatif mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan yang mulamulanya belum jelas akan meningkat menjadi lebih terperinci. Kesimpulan-kesimpulan “final” akan muncul bergantung pada besarnya kumpulan-kumpulan catatan lapangan, pengkodeannya, penyimpanan, dan metode pencarian ulang yang digunakan, kecakapan peneliti, dan tuntutan pemberi dana, tetapi sering kali kesimpulan itu telah sering dirumuskan sebelumnya sejak awal.⁷⁸

⁷⁸ Suharsami Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Dan Praktek* (Jakarta: Rineka Cipta, 2002). 132.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah Singkat IGGO Kuliner Jambi

IGGO berdiri sejak tahun 2005 oleh sang owner yang akrab di panggil bang Iwan. Awalnya owner hanya sewa tempat seluas 2x3 meter dan memiliki modal Rp 150.000 saat memulai usaha. Awalnya hanya menjual mie rebus dengan untung paling banyak mendapat 50 ribu dalam sebulan. Dalam merintis usahanyapun IGGO sudah 5 kali pindah sewa hingga akhirnya sekarang sudah memiliki tempat tetap yang cukup besar dan sudah memperkerjakan 33 karyawan hingga tahun 2020 lalu, namun sekarang hanya tinggal 28 orang karyawan yang masih bekerja.

IGGO merupakan sebuah rumah makan dengan konsep kekinian yang menyediakan berbagai menu olahan seafood yang menjadi ciri khasnya. Sebelum seperti sekarang ini awalnya sajian di IGGO ini dengan konsep prasmanan, namun seiring berjalannya waktu IGGO mengubah menu menjadi menu sajian panas atau menu yang baru di masak ketika ada pesanan sehingga makanan yang di sajikan masih dalam kondisi panas. Dari hasil riset, menu yang ada di IGGO saat ini sudah sekitar 70 menu yang bervariasi dari berbagai bahan dasar daging, ayam, aneka seafood, dan sayur-mayur serta berbagai minuman segar dari buah-buahan.⁷⁹

IGGO menjadi terkenal dan ramai seperti sekarang ini berkat kegigihan sang owner yang selalu aktif mempromosikan restorannya menggunakan media digital marketing seperti media sosial, marketplace, akun-akun jastip dan platform jual beli lainnya. Dan yang paling ditonjolkan sekarang ini adalah promosi menggunakan media sosial *instagram* dengan alasan feedback dari konsumen lebih besar dari pada melalui akun yang lain. Menariknya IGGO sering memberikan promo dan give away menu gratis kepada konsumen pada hari-hari tertentu melalui

⁷⁹ Iwan, "Wawancara Dengan Pemilik IGGO Kuliner Jambi", Direct 31 Maret 2023.

akun instagramnya. Saat ini lokasi restoran IGGO beralamat di Jl. Kapten Ahmad Chatib, Pematang Sulur, Kecamatan Telanaipura, Kota Jambi.

2. Visi dan Misi IGGO Kuliner Jambi

a. Visi IGGO Kuliner Jambi

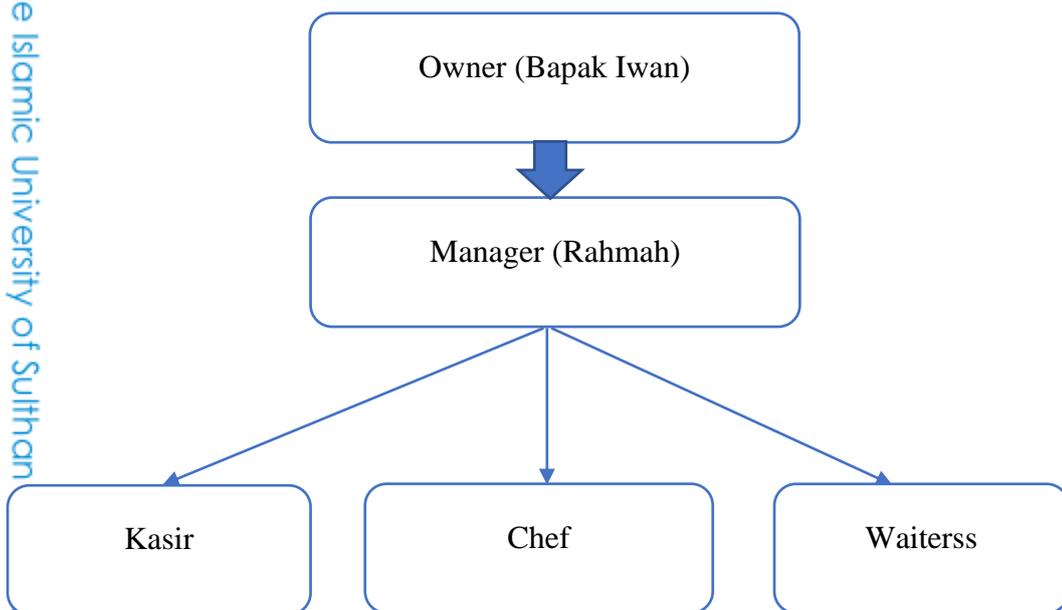
“Menjadi salah satu restoran seafood terkenal di Jambi dengan kualitas makanan dan pelayanan yang unggul”.

b. Misi IGGO Kuliner Jambi

- 1) Mengutamakan kualitas dalam hal makanan yang di sajikan maupun pelayanan.
- 2) Terus mengembangkan inovasi-inovasi baru pada produk yang di sajikan
- 3) Meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan karyawan guna mencapai performa yang maksimal.
- 4) Mengembangkan usaha di berbagai wilayah yang strategis untuk menjadi salah satu restoran terbaik di Indonesia.

3. Struktur Organisasi IGGO Kuliner Jambi

Gambar 4.1
Struktur Organisasi



Sumber: IGGO Kuliner jambi

Adapun penjelasan mengenai tugas masing-masing bagian dari struktur organisasi diatas yaitu:

a) Owner

Pemilik restoran sekaligus pimpinan yang menaungi seluruh bagian dalam restoran.

b) Manager

Seseorang yang dipilih sebagai kepala operasional restoran, adapun tugasnya yaitu:

1. Mengawasi jalannya kegiatan operasional perusahaan sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan.
2. Merancang gagasan yang kreatif dan inovatif dalam mempertahankan citra perusahaan agar dapat meningkatkan laba.
3. Memberikan pelatihan dan membimbing karyawan untuk terus memberikan pelayanan yang terbaik.
4. Memantau kelengkapan bahan baku.

c) Kasir

- 1) Melaksanakan proses transaksi penjualan.
- 2) Mencatat semua data-data penjualan restoran secara teliti.
- 3) Memberikan informasi ketersediaan produk kepada customer
- 4) Membuat laporan dan merekap semua data untuk di berikan kepada atasan.

d) Chef

- 1) Bertanggung jawab atas seluruh kelancaran operasional di dapur.
- 2) Menjaga dan mengecek kualitas bahan baku yang akan diolah.
- 3) Memasak dan menyajikan makanan sesuai pesanan customer dengan baik dan memuaskan.

e) Waitress

- 1) Menyapa dengan ramah setiap customer yang datang dan mengarahkan duduk di meja yang sudah di sediakan.
- 2) Menanyakan dan mencatat pesanan customer.
- 3) Memberikan catatan order ke bagian dapur.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultna Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultna Jambi

4) Kemudian mengantarkan pesanan ke meja customer.

4. Fasilitas yang tersedia di IGGO Kuliner Jambi

Tabel 4.1
Fasilitas IGGO Kuliner Jambi

No	Fasilitas IGGO Kuliner Jambi	Jumlah
1.	Tempat Ibadah atau mushola	1
2.	Kamar mandi pria dan wanita	2
3.	Tempat parkir yang luas	1
4.	Ruang makan yang dilengkapi AC	4
5.	Smoking area	2
6.	Mes karyawan	3
7.	Wastafel cuci tangan	6
8.	Spot foto untuk customer	1

Sumber: IGGO Kuliner Jambi

B. Hasil Penelitian

1. Potensi Pengembangan Halal *Food* UMKM IGGO Kuliner Jambi

Halal kini tidak lagi hanya murni urusan agama. Dalam kehidupan masyarakat dunia, halal menjadi simbol global yang mencerminkan jaminan kualitas dan pilihan gaya hidup. Karena dalam bisnis, produk berlabel halal dapat membuat keuntungan yang signifikan bagi produsen. Produk halal secara essensial berfungsi membentuk masyarakat berakhlak mulia dan sejahtera. Kehalalan merupakan hal sangat penting, karena makanan mempunyai implikasi terhadap perilaku. Perilaku yang baik atau buruk itu ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makanannya halal, maka itu akan mendorong kepada perilaku yang baik. Sebaliknya, jika makanannya haram maka akan mendorong perilaku yang kurang baik.⁸⁰ Oleh karena itu diperlukan indikator-indikator yang tepat dalam proses pengembangan Halal Food di UMKM IGGO Kuliner Jambi.

⁸⁰ Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT Al-Mawardi Prima, 2002), 46.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara dengan owner UMKM IGGO Kuliner Jambi, berikut Indikator-indikator yang mereka terapkan dalam meningkatkan pengembangan Halal *Food* pada UMKM IGGO Kuliner Jambi:

a. Meningkatkan Komponen Produk Pangan Yang Digunakan

Meningkatkan komponen produk pangan halal yaitu tidak Mengkonsumsi atau mencampurkan bahan makanan halal dengan bahan makanan haram karena makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap Muslim. Oleh karena itu mendapatkan pangan halal seharusnya merupakan hak bagi setiap konsumen Muslim. Pangan yang baik di sini dapat diartikan sama dengan pangan yang memiliki cita rasa baik, sanitasi higine baik dan kandungan gizinya yang baik.⁸¹ Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Iwan selaku Owner beliau mengatakan:⁸²

“Produk pangan yang kami gunakan yang tidak mencampurkan produk-produk nya dengan bahan-bahan yang dilarang dalam islam, terutama kami juga lebih memperhatikan penggunaan daging giling, penggunaan kuas yang tidak terbuat dari kuas babi, tidak menggunakan gelatin sebagai bahan pengental, menggunakan margarin dengan label halal MUI, menggunakan keju dengan kualitas terbaik, serta menggunakan cokelat dan TBM yang tidak mengandung Monoglyseride dan Diglyseride”.

Kemudian dilanjutkan dengan wawancara Arman yang merupakan kepala produksi atau chef di UMKM IGGO Kuliner Jambi.⁸³

“Komponen-komponen produk pangan yang kami gunakan pasti selalu dengan pengecekan yang detail, sesuai dengan kata pak Iwan kami selalu memperhatikan setiap produk

⁸¹ M Rusli Amin, *Waspadai Makanan Haram di Sekitar Kita, Panduan Meraih Hidup Sehat*, (Jakarta: PT Al-Mawardi Prima, 2004), 132.

⁸² Iwan, “Wawancara Dengan Pemilik IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.

⁸³ Arman, “Wawancara Dengan Chef IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.

pangan yang kami gunakan terutama komposisi-komposisi yang terkandung didalamnya”.

Berdasarkan wawancara tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM IGGO Kuliner sangat memperhatikan produk pangan yang mereka gunakan dalam membuat produk-produk mereka yang dipasarkan, terutama mereka selalu memperhatikan komposisi-komposisi dalam produk pangan tersebut untuk menjamin kehalalan pada produk yang akan mereka hasilkan.

b. Meningkatkan Keanekaragaman Dalam Produksi

Industri halal merupakan proses kegiatan pengolahan barang yang didasarkan pada jaminan syariah, sehingga produk yang dihasilkannya baik (*thayib*), sehat, aman dan tidak membahayakan, karenanya halal untuk dikonsumsi, dinikmati atau digunakan. Konsep halal tidak semata hanya menjauhi zat yang tidak boleh dikonsumsi (haram) tetapi juga termasuk aspek keselamatan dan kualitas yang terkait dengan proses pengolahan, penanganan, peralatan yang digunakan dan penyimpanan. Industri Halal membutuhkan adanya proses produksi sesuai dengan anjuran islam agar industri halal tetap berjalan dan berkembang.⁸⁴ Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara dan observasi. Berikut hasil wawancara dengan Inna selaku karyawan dapur, beliau mengatakan:⁸⁵

“Proses produksi yang kami terapkan yaitu dengan memperhatikan segala hal tidak hanya dengan produk pangan tapi bagaimana pengolahan, penanganan dan peralatan yang kami gunakan, kami selalu menghindari hal-hal buruk dalam kegiatan memproduksi terutama kami lebih memperhatikan terkait pemotongan (penyembelihan) bahan makan daging seperti ayam dan sapi harus sesuai dengan syariah islam”.

⁸⁴Abdurahman Ar-Rasyid, *Halal Haram Menurut Al-Qur'an dan Hadist*, (Jakarta: Prestasi Pustaka, 2012), 15.

⁸⁵Inna, “Wawancara Dengan Karyawan IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Kemudian dilanjutkan wawancara dengan Rahma selaku manager IGGO Kuliner Jambi, mengatakan: ⁸⁶

“Produksi yang dilakukan oleh chef dan karyawan dapur selalu dalam perhatian saya dan owner, kami juga selalu memperhatikan produksi-produksi yang dilakukan tidak tercampur dengan bahan-bahan yang haram, kemudian air yang digunakan dalam memproduksi merupakan air yang bersih dan terbebas dari bahan-bahan kimia, kemudian kami selalu memperhatikan peralatan dan tempat penyimpanan bersih tidak terkena najis (bersih higienis).

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa produksi yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi menerapkan produksi dengan standar kehalalan, yaitu selalu memperhatikan setiap produksi-produksi yang lakukan seperti memperhatikan bahan campuran yang digunakan, memperhatikan penyembelian bahan daging ayam dan sapi yang digunakan, memperhatikan penggunaan air tidak terkandung zat kimia serta memperhatikan penyimpanan dan penggunaan alat produksi tidak terkena najis.

c. Meningkatkan Distribusi Dan Penyediaan Produk (Halal Logistik)

Sistem halal logistik harus menjamin bahwa produk-produk yang sampai ke tangan konsumen tetap terjamin kehalalannya selama proses kegiatan logistik, baik di gudang bahan baku, di pabrik, di gudang barang jadi, alat angkut, pengemasan, retail dan sampai kepada konsumen akhir. Logistik halal merupakan proses mengelola pengadaan, pergerakan, penyimpanan, dan penanganan material, ternak, dan persediaan barang setengah jadi baik makanan dan bukan makanan bersama dengan informasi terkait dan aliran dokumentasi melalui organisasi perusahaan dan rantai pasok yang patuh terhadap

⁸⁶ Rahma, “Wawancara Dengan Manager IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

prinsip-prinsip umum Syariah.⁸⁷ Berdasarkan penelitian dengan melakukan wawancara bersama Dina selaku karyawan tetap beliau mengatakan:⁸⁸

“Distribusi dan penyediaan produk yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi yaitu dengan memperhatikan tanggal dan tahun expired produk-produk kemasan yang telah disediakan atau distok untuk beberapa waktu kedepan, kemudian menghindari kesalahan-kesalahan pada distribusi, serta menjamin konsistensi syariah yang diterapkan”.

Kemudian ditambahkan dengan Alim selaku konsumen tetap UMKM IGGO Kuliner Jambi, dengan mengatakan:⁸⁹

“Saya yakin dengan UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam pendistribusian produk, mereka sangat menjamin kebersihan dan kualitas produk, dan produk-produk yang dihasilkan selalu melebihi ekspektasi yang saya harapkan dari awal, penggunaan daging-dagingan ayam dan sapi selalu fresh sert tidak sedikitpun tercium aroma tidak sedap maka dari itu saya yakin terkait penyediaan produk dan pendistribusian pada UMKM IGGO Kuliner Jambi ini”.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa keberadaan UMKM IGGO Kuliner Jambi merupakan suatu UMKM yang sangat menjamin keberhasilan suatu produk terutama kualitas-kualitas yang Produk yang dihasilkan UMKM IGGO Kuliner Jambi, kemudian UMKM IGGO Kuliner Jambi juga memperhatikan tanggal dan expired produk yang mereka stok, kemudian menghindari kesalahan-kesalahan pada saat proses produksi, kemudian yang paling penting UMKM IGGO Kuliner Jambi selalu konsistensi dengan

⁸⁷ Qurtubi dan R Abdul Jalal, “Pengembangan Logistik Halal di Indonesia” *Jurnal Pengembangan Industri Halal* Vol 7, 1 (April, 27-29 2017), 321.

⁸⁸ Dina, “Wawancara Dengan Karyawan IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.

⁸⁹ Alim, “Wawancara Dengan Konsumen IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.

penerapan Syariah sesuai dengan harapan pelanggan atau konsumen muslim.

d. Meningkatkan Keseimbangan Komposisi Produk

Umumnya produk hasil UMKM belum dilakukan pengujian karena keterbatasan sarana yang dimiliki oleh pemilik UMKM sehingga produk yang dihasilkan tidak memiliki keterangan nilai gizi yang dikandung oleh produk tersebut. Komposisi yang ditampilkan pada produk memuat nilai gizi tersendiri dalam produk tersebut. Seiring perkembangan teknologi, pengolahan produk telah banyak berkembang secara pesat. Berbagai teknik atau cara pengolahan produk telah dikembangkan seperti penggorengan dengan sedikit minyak, penggorengan tanpa minyak, dan sebagainya.⁹⁰ Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara bersama ibu Rini selaku konsumen tetap, mengatakan:⁹¹

“Saya berlanggan di IGGO Kuliner Jambi sudah kurang lebih 3 tahun ini, kadang saya juga mengajak seluruh keluarga besar say ajika ada hari penting untuk makan bersama di IGGO kuliner Jambi, mengenai komposisi produk yang ada di UMKM IGGO Kuliner Jambi beliau menyeimbangkan komposisi produk dari pengurangan penggunaan minyak, misalnya untuk menu ayam goreng mereka lebih menggunakan Erfrayer untuk menggoreng untuk pelengkapan gizi menurut saya menu-menu yang tersedia disana memiliki komposisi gizi yang baik”.

Kemudian dilanjutkan dengan ibu Anjar selaku konsumen tetap juga, beliau mengatakan:⁹²

“Untuk komposisi produk-produk yang dihasilkan oleh IGGO Kuliner Jambi memang tidak tertera dengan jelas, tapi bagi

⁹⁰ Tjitroesmi, “Tingkat Pemahaman Produsen Terhadap Makanan Halal dan Sertifikasi Halal”, Lipi Press (2014).

⁹¹ Rini, “Wawancara Dengan Konsumen IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023.

⁹² Anjar, “Wawancara Dengan Konsumen IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



kami komposisi produk tertera dalam setiap bahan-bahan pangan yang digunakan untuk menghasilkan produk-produk di IGGO kuliner Jambi, seperti dalam menu yang berkaitan dengan daging sapi, ikan nila, seafood dan ayam, karena bahan-bahan yang digunakan oleh IGGO Kuliner Jambi selalu menggunakan bahan-bahan fresh”.

Kemudian ditambahkan oleh Arman selaku Chef, beliau mengatakan:
93

“Untuk komposisi-komposisi yang digunakan dalam produk memang tidak kami buat secara jelas, kami menghasilkan komposisi produk terbaik melalui produk pangan yang kami gunakan, seperti menggunakan bahan-bahan kualitas terbaik serta menggunakan daging-dagingan yang fresh untuk menghasilkan produk terbaik dengan komposisi dan kualitas baik (Gizi).

Berdasarkan penelitian tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM IGGO Kuliner Jambi telah memberikan komposisi produk terbaik dengan setiap produk yang dihasilkan. UMKM IGGO Kuliner Jambi meski pun tidak menerangkan secara jelas tapi mereka memberikan fakta-fakta melalui produk yang dihasilkan. Kemudian UMKM IGGO Kuliner Jambi juga melakukan yang terbaik seperti pengurangan penggunaan minyak dengan metode penggorengan menggunakan Erfrayer.

2. Kendala-Kendala Dalam Potensi Pengembangan Halal Food

Islam sebagai *Rahmatan Lil Alamin* telah mengatur kehidupan umatnya tidak hanya tentang ibadah tetapi mencakup seluruh bagian kehidupan seperti memenuhi kebutuhan hidup umat Islam. Halal secara terminologi berarti sesuatu yang dapat berguna dan tidak menyakiti tubuh, pikiran dan agama. Konsumsi menjadi salah satu pilar dalam ekonomi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

islam yang harus sesuai dengan konsep halal.⁹⁴ Berdasarkan penelitian diatas UMKM IGGO Kuliner Jambi telah menerapkan potensi pengembangan halal *Food*, namun itu semua tidak berjalan dengan lancar, memiliki beberapa kendala. Berdasarkan penelitian dengan melakukan wawancara dengan pemilik, karyawan serta konsumen menghasilkan kendala sebagai berikut:

a. Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk

Pengertian Bahan pangan produk adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat produk-produk yang dihasilkan. Dalam sebuah perusahaan bahan pangan produk memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.⁹⁵ Berdasarkan hasil wawancara dengan Owner , beliau mengatakan: ⁹⁶

“Ketersediaan bahan pangan yang kami lakukan memang tidak terlalu banyak, karena takut ada bahan-bahan pangan yang tidak dapat bertahan dengan lama, takutnya sudah stok banyak tapi tidak digunakan”.

Kemudian dilanjutkan dengan karyawan tetap, Aini mengatakan: ⁹⁷

“Dari dulu memang pak iwan tidak mau menyetok bahan pangan terlalu banyak, dulu pernah karena takut kenaikan harga yang tidak dimungkinkan namun kenyataannya ada produk-produk yang tidak mampu bertahan lama sehingga dibuang dan mubazir”.

Ditambahkan oleh kepala dapur atau Chef, Arman mengatakan: ⁹⁸

“Memang pernah ada kejadian kekurangan produk, yang mana hal tersebut menjadikan kendala bagi kami dalam menghasilkan produk IGGO Kuliner Jambi, namun kami

⁹⁴ Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat dan Kosmetik Menurut Al-Qur'an dan Hadist*, (Jakarta: PT Pustaka Firdaus, 2019), 243.

⁹⁵ Ibid, 244.

⁹⁶ Iwan, “Wawancara Dengan Pemilik IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

⁹⁷ Aini, “Wawancara Dengan Karyawan IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

⁹⁸ Arman, “Wawancara Dengan Chef IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



memilih untuk tidak membuat produk IGGO kuliner tersebut karena tidak mau menggunakan bahan pangan yang sembarangan, karena bahan pangan yang kami sediakan merupakan bahan pangan pilihan”.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa kekurangan bahan pangan merupakan kendala bagi UMKM IGGO Kuliner Jambi, karena kekurangan bahan pangan atau kehabisan stok membuat IGGO Kuliner Jambi tidak dapat menghasilkan produk yang diinginkan, sehingga beberapa konsumen merasa kurang puas atau kecewa atas pelayanan tersebut.

b. Adanya persaingan tidak sehat

Berdasarkan hasil penelitian bahwa persaingan tidak sehat terjadi antara UMKM IGGO Kuliner dengan UMKM kuliner lainnya, hal tersebut dijelaskan oleh karyawan IGGO Kuliner Jambi, Fauzan mengatakan:⁹⁹

“Pernah terjadi pengurangan pendapatan yang dikarenakan pengurangan konsumen, hal ini terjadi karena adanya persaingan keta tantara UMKM Kuliner, yang mana salah satu UMKM kuliner Jambi bersaing menggunakan persaingan yang tidak sehat, hal tersebut terbukti karena dilakukan penyelidikan oleh Owner langsung”.

Ditambah oleh karyawan lainnya, Zella mengatakan:¹⁰⁰

“Persaingan tidak sehat karena adanya UMKM Kuliner jambi yang merasa tersaingi segala-galanya”.

Ditambah oleh konsumen tetap, Bapak Wardi, mengatakan:¹⁰¹

“Saya tidak pernah mendengarkan isu tersebut, tapi saya tetap menyukai dan menjadi pelanggan tetap di IGGO Kuliner Jambi dikarenakan menurut saya penyajiannya yang cepat ,

⁹⁹Fauzan, “Wawancara Dengan Karyawan IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

¹⁰⁰Zella, “Wawancara Dengan Karyawan IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

¹⁰¹Wardi, “Wawancara Dengan Konsumen IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

bahan yang digunakan bahan terbaik serta kehygienisan yang selalu terjaga”.

c. Pemasok yang melakukan kecurangan logo halal produk

Pemasokan produk selalu dilakukan setiap minggunya, karena stok barang dilakukan setiap seminggu sekali untuk meminimalisir kualitas bahan pangan. Berdasarkan hasil penelitian dengan kepala dapur atau Chef, Arman mengatakan:¹⁰²

“Kecurangan bahan pangan pernah terjadi pada IGGO Kuliner Jambi, pada saat itu terjadi pengiriman bahan daging dengan pemasok baru dikarenakan pemasok lama lagi libur, pada saat itu daging yang dikirim tidak fresh bahkan sudah terlihat pucat, namun kami tidak tinggal diam yaitu bergerak mengecek ketempat dimana toko tersebut ternyata benar toko tersebut tidak memiliki logo halal yang membuktikan bahwa daging tersebut tidak dikelola dengan baik”.

Kemudian ditambahkan oleh Bapak Iwan, selaku pemilik mengatakan:

¹⁰³

“Terjadi kecurangan dalam pemasokan daging yang tidak berlogo halal diketahui oleh chef saya, karena saya selalu menekankan untuk mengecek ulang seluruh bahan-bahan pangan sebelum di produksi untuk meminimalisir hal-hal seperti ini”.

Dalam penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa ada beberapa kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi yaitu, kurangnya ketersediaan bahan pangan produk, persaingan tidak sehat, serta pemasok melakukan kecurangan logo halal pada bahan pangan produk. Dengan beberapa kendala tersebut tapi tidak meruntuhkan niat UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan

¹⁰² Arman, “Wawancara Dengan Chef IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023

¹⁰³ Iwan, “Wawancara Dengan Pemilik IGGO Kuliner Jambi”, Direct 31 Maret 2023



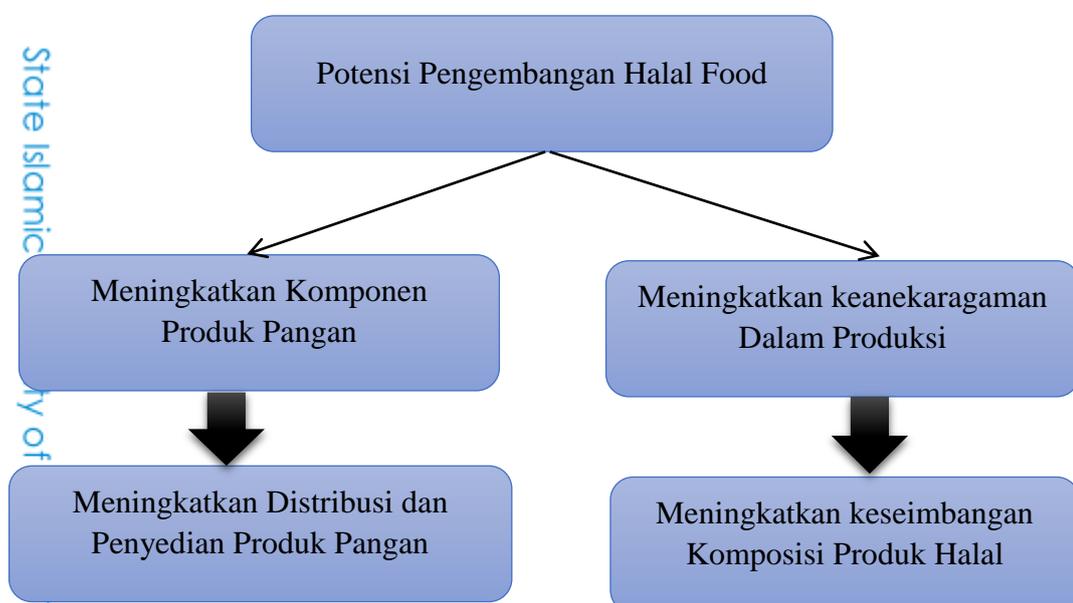
potensi halal *food*. Berdasarkan wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa UMKM IGGO Kuliner Jambi selalu meminimalisir kecurangan yang terjadi karena hal ini tidak dapat dipungkiri terjadi.

Pembahasan Hasil Penelitian

1. Potensi Pengembangan Halal *Food* UMKM IGGO Kuliner Jambi

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa UMKM IGGO Kuliner Jambi melakukan potensi pengembangan yaitu dengan meningkatkan komponen-komponen produk pangan yang digunakan, meningkatkan keanekaragaman produk, meningkatkan distribusi dan penyediaan produk halal dan meningkatkan keseimbangan komposisi produk. UMKM IGGO Kuliner Jambi menerapkan empat item tersebut dengan baik, hal tersebut dibuktikan dari beberapa hasil wawancara yang peneliti lakukan. Berikut skema potensi pengembangan halal *food* yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi:

Gambar 4.2
Skema Potensi Pengembangan Halal *Food* UMKM IGGO Kuliner



Menurut Hendri Saparini adapun yang dimaksud dengan produk halal *Food* adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Alat ukur atau indikator dalam kehalalan suatu produk harus

memiliki beberapa item, diantaranya:¹⁰⁴

- a. Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat islam.

Produk halal merupakan kebutuhan Muslim dan potensi pengembangannya merupakan suatu keharusan yang diterapkan oleh UMKM yang berada di Negara Muslim. Quantaniah mengemukakan bahwa agama memainkan salah satu peran yang paling berpengaruh menentukan pilihan makanan. Sementara Ahmad mengatakan bisnis halal untuk Muslim merupakan bisnis yang berkomitmen dengan agama. Mayoritas masyarakat Indonesia adalah beragama Islam maka mereka lebih memikirkan tentang aturan dalam agama seperti kehalalan sesuatu. Halal adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama islam.¹⁰⁵

Bagi masyarakat muslim halal menjadi patokan dalam kehidupan sehari-hari sebagai contoh dalam hal pemilihan makanan yang menjadi suatu keharusan umat muslim untuk memakan makanan yang halal. Halal food adalah sebuah makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara

¹⁰⁴ Hendri Saparini, *Bisnis Halal Teori dan Praktik*, (Jawa Barat: Raja Grafindo Persada, 2018),

¹⁰⁵ Abdurahman Ar-Rasyid, *Halal Haram Menurut Al-Qur'an dan Hadist*, (Jakarta: Prestasi Pustaka, 2012), 18.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



memperolehnya.¹⁰⁶ Dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 172-173 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
 إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Artinya: “Hai orang-orang beriman makanlah diantara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.” Dan 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. (Al-Qur’an Surat Al-Baqarah ayat 172-173).

Dalam hal konsumsi makanan, halal menjadi faktor yang penting dalam mengonsumsi sesuatu yaitu makanan yang boleh di konsumsi atau tidak boleh dikonsumsi oleh kaum muslim. Dijelaskan dalam Keputusan Menteri Agama R.I Nomor 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman Dan Tata Cara Pemeriksaan Dan Penetapan Pangan Halal, menyebutkan bahwa Pangan Halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam, bagi umat Islam persoalan makanan bukan hanya harus sehat melainkan juga harus halal.¹⁰⁷ Makanan halal adalah makanan yang tidak haram, yaitu makanan yang tidak dilarang oleh agama, namun tidak semua makanan yang baik adalah makanan yang diperbolehkan dimakan oleh ilmu kesehatan. Makanan yang diperbolehkan untuk dimakan oleh ilmu kesehatan sangat banyak dan

¹⁰⁶ Ibid, 19.

¹⁰⁷ Keputusan Menteri Agama RI, “Nomor 518 Tahun 2001”.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

pada dasarnya diperbolehkan memakannya. Adapun kriteria makanan tersebut halal (diperbolehkan), haram (dilarang) maupun *syubhat* (samar).

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, dalam memilih makanan, mayoritas konsumen lebih mengutamakan cita rasa makanan dan masih kurang mempedulikan kehalalannya. Perihal makanan bagi umat Islam selain harus memperhatikan aspek kesehatan juga harus sesuai dengan tuntunan syariat (Hukum Islam).¹⁰⁸ Hal tersebut pertegas dalam Al-Qur'an Surat Aal-Maidah ayat 88:

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

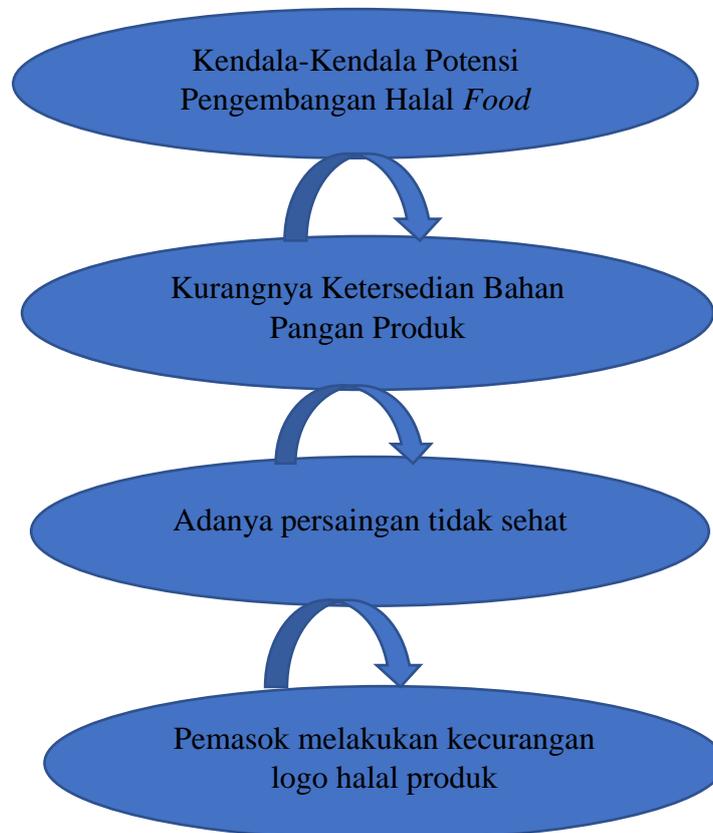
Artinya: *Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.* (Al-Qur'an Surat Al-Maidah 88)

2. Kendala-Kendala Dalam Potensi Pengembangan Halal Food

Berdasarkan hasil penelitian terkait kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan potensi pengembangan halal *Food* terdapat beberapa kendala antara lain yaitu, kurangnya ketersediaan bahan pangan, adanya persaingan tidak sehat sesama UMKM Kuliner, pemasok yang melakukan kecurangan logo halal *food*. Berdasarkan hal tersebut UMKM IGGO Kuliner Jambi harus lebih waspada terkait beberapa kendala yang akan terjadi kedepannya, harus mampu meminimalisir segala kegiatan yang dilakukan untuk mengurangi segala kendala-kendala yang terjadi. Berikut skema kendala-kendala yang terjadi di UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam menghadapi potensi pengembangan halal *food*:

¹⁰⁸ Yusuf Qhardawi, *Halal dan Haram Dalam Islam*, (Bina Ilmu), 67.

Gambar 4.3
Kendala-Kendala Potensi Pengembangan Halal *Food*



Kendala merupakan suatu faktor yang sifatnya menghambatnya jalannya suatu kegiatan dan bersifat menggagalkan suatu hal atau bahkan menghentikan sesuatu dari sebelumnya. Program pengembangan Usaha Mikro, Kecil, serta Menengah (UMKM) merupakan sebagai salah satu instrumen buat meningkatkan energi daya beli konsumen. Produk halal secara essensial berfungsi membentuk masyarakat berakhlak mulia dan sejahtera.¹⁰⁹ Hal tersebut sesuai dengan Al-Qur'an Surat Al-Insyirah ayat 5-6:

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا
إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

¹⁰⁹ Hartoto dan Hanim, "Analisis Pengembangan Potensi Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kabupaten Banyuwangi", *Jurnal Pengembangan* 2, 1 (2015), 234.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

Artinya: *Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan dan Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.* (Surat Al-Insyirah ayat 5-6).

Kehalalan merupakan hal sangat penting, karena makanan mempunyai implikasi terhadap perilaku. Perilaku yang baik atau buruk itu ditentukan oleh makanan yang dikonsumsi. Jika makanannya halal, maka itu akan mendorong kepada perilaku yang baik. Sebaliknya, jika makanannya haram maka akan mendorong perilaku yang kurang baik. Oleh karena itu diperlukan pemahaman pada setiap kendala-kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM.

Dalam bidang pangan halal, permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM terutama UMKM Kuliner berawal dari bagaimana upaya produsen memberikan informasi yang jelas dan meyakinkan kepada konsumen muslim untuk membedakan halal dari haram, untuk menjamin halal yang benar-benar halal dan haram benar-benar haram. Informasi yang disampaikan produsen harus memberikan keyakinan kepada konsumen muslim sehingga mereka dapat membuat pilihan yang tepat dalam mengkonsumsi makanan. Tumbuhnya kesadaran masyarakat terhadap kehalalan produk yang dikonsumsi merupakan salah satu indikasi peningkatan kesadaran beragama di masyarakat. Peningkatan kesadaran perlu seiring dengan upaya peningkatan pelayanan pemerintah mengenai perlindungan dan penyuluhan jaminan produk halal.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan, mengenai Potensi Pengembangan Usaha Mikro Menengah Kecil IGGO kuliner Jambi dalam meningkatkan Halal *Food* serta kendala-kendala yang dihadapi oleh IGGO Kuliner Jambi dalam menerapkan potensi pengembangan halal *Food*. Dapat penulis Tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam melakukan potensi pengembangan halal *food* UMKM IGGO Kuliner Jambi melakukan empat item yang menjadi indikator keberhasilan UMKM IGGO Kuliner Jambi, yaitu sebagai berikut:
 - a. Meningkatkan Komponen-komponen produk pangan yang digunakan.
 - b. Meningkatkan keanekaragaman dalam produksi.
 - c. Meningkatkan distribusi dan penyediaan produk (halal logistic).
 - d. Meningkatkan keseimbangan komposisi produk.
2. Dalam penerapan potensi pengembangan yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi, terdapat kendala-kendala yang dihadapi oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi, berikut kendala-kendalanya:
 - a. Kurangnya ketersediaan bahan pangan produk.
 - b. Adanya persaingan yang tidak sehat.
 - c. Adanya pemasok yang melakukan kecurangan terhadap logo halal pada produk.

B. Implikasi

1. Implikasi Praktis

Temuan penelitian ini diharapkan dapat membantu dan memberikan gambaran kepada seluruh UMKM Kuliner terutama UMKM IGGO Kuliner Jambi dalam mengembangkan potensi pada setiap produk-produk yang dihasilkan (halal Food), serta dapat memberikan gambaran terkait kendala-kendala yang akan dihadapi dalam menerapkan pengembangan potensi halal food pada UMKM.

2. Implikasi Teoritis

Dengan adanya penelitian yang penulis lakukan dapat memberi gambaran teori-teori terkait halal food yang harus diterapkan oleh seluruh pelaku UMKM Kuliner. Serta dapat memberikan pemahaman kepada seluruh pelaku UMKM bahwa pentingnya potensi pengembangan halal food pada UMKM Kuliner.

Saran

Adapun saran-saran yang dapat penulis berikan terkait potensi UMKM dalam menerapkan halal Food:

1. Bagi Pelaku UMKM IGGO Kuliner Jambi

- a. Hendaknya pelaku UMKM melakukan pendaftaran sertifikasi halal food pada produk-produk yang diperjualbelikan.
- b. Hendaknya pelaku UMKM melakukan pemahaman ulang terkait kendala-kendala yang dihadapi.
- c. Hendaknya pelaku UMKM melakukan pemahaman pada seluruh konsumen dan calon konsumen terkait produk-produk yang dihasilkan sehingga tidak terjadi kesalahpahaman mengenai produk yang digunakan.

2. Bagi Peneliti selanjutnya

- a. Lebih menambah jumlah respondenn dalam meneliti potensi halal food.
- b. Meneliti lebih dari dua objek.

3. Bagi Masyarakat Kota Jambi

Untuk masyarakat Kota Jambi agar lebih cermat dan teliti dalam memilih tempat makan terutama UMKM Kuliner terkhusus konsumen muslim di Jambi, yaitu dengan mengutamakan melihat dari kehalalan suatu produk yang dijual saat berbelanja.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi



DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Cet ke-1 (Jakarta: Ikhtiar Baru VanHoeve, 1996), 505-506.
- Tim Penyusun Al-Qur'an Terjemahan Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: PT. Sygma Axamedia Arkanleema, 2009), h. 6.
- Tiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*, (Jogjakarta: Diva Press, 2012), h. 2.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Ensiklopedi Indonesia* (Jakarta: Pakhi Pamungkas, 1997), h. 358.
- Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: PT.GramediaPustaka Utama, 2008), h. 1096.
- Farida Hamid, *Kamus Ilmiah Populer Lengkap*, (Surabaya: Apollo, 2010), h. 504.
- Muhammad Rawas Qal'aji dan Muhammad Shadiq Qanaybi, *Mu'jam Lughah al-Fuqaha*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Bayrut: Dar al-Fikr, 1405H-1985M), Cet.I, h. 184.
- Ali ibn Muhammad ibn Ali al-Jurjani, Al-Ta'rifat, *Tahqiq Ibrahim al-Abyari*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, Cet I, h. 124.
- Abu Muhammad al-Husayn ibn Masud al-Baghawi, *Ma'alim Tanzil*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, Cet. IV, jilid I, h. 180.
- Imam al-Syawkani, *Fath al-Qadir*, (Bayrut: Dar al-Ma'rifah, 2007), Cet. IV, h. 216.
- Yusuf al-Qaradhawi, *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Solo: Era Intermedia, 1424H-2003 M), Cet III, h. 31.
- Abd al-Rahmân ibn Nashir ibn al-Sa'di, *Taysîr al-Karîm al-Rahmân fî Tafsi'r Kalm al- Mannân*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Mu'assasah al-Risâlah, Mâlik Fahd, 1420H-2000H), Cet. I, h. 80.
- Abd al-Rahmân ibn Nashir ibn al-Sa'di, *Taysîr al-Karîm al-Rahmân*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam, (Surabaya: Appoolo,tt), h. 80.
- Muhammad Alî al-Shâbûnî, *Shafwah al-Tafâsîr*, terjemah Wahid Amadi dkk, Halal Haram dalam Islam (Bayrût: Dâr al-Fikr), jilid I, h. 113.
- Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 2019), h. 1071



- John L. Esposito, *Ensiklopedi Oxford, Dunia Islam Modern*, terj. Eva YN, (Bandung: Mizan, 2002), h. 143
- Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Cet. ke-1 (Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 2019), h. 505-506
- Hasbi Indra, *Halal Haram dalam Makanan*, (Jakarta: Penamadani, 2004), h. 32
- Ali Mustofa Yaqub, *Kriteria Halal-Haram Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, (Jakarta: PT. Pustaka Firdaus, 2009), h. 12
- Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), h. 242
- Thobieb Al-Asyhar, *Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, (Jakarta: PT. Al-Mawardi Prima, 2016), h. 97-100
- Al-Jumanatul Ali, *Al-Qur'an dan terjemahnya*, (Bandung: Departemen Agama RI, 2004), h. 27
- Qamaruddin Shaleh, *Ayatul Ahkam Ayat-ayat larangan dan Perintah dalam AlQur'an Pedoman Menuju Akhlak Muslim*, (Bandung: Penerbit Diponegoro, 2004), h. 476-477
- Al-Imam Abi Abdrrahman Ahmad bin Syu'aib An-Nasai, *As-Sunan Al-Kubra*, Juz. III, (Beirut: Darul Kutub Al-Ilmiyyah, 1991), h. 212
- Masthu, *Makanan Indonesia Dalam Pandangan Islam*, (Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, 1995), h. 55
- Aisjah Girindra, *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, (Jakarta: LP POM MUI, 1998), h. 124-125
- Burhanuddin, *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal*, (Malang: UIN-Maliki Press, 2011), h. 20
- Yuyus Suryana dan Kartib Bayu, *Kewirausahaan: Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2011), h. 50
- Mudjiarto, Aliaras Wahid, *Membangun Karakter dan Kepribadian Kewirausahaan*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2006), h. 2
- Nengsih, Titin Agustin, Bella, A, dan Yuliana, S., *Statistika Deskriptif Dengan Program R*, (Jambi : PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2022
- Imam Gunawan, *Metode Penelitian Kualitatif (Teori dan Praktik)*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2014), h. 143.
- Hendri Tanjung dan Abrista Devi, *Metodologi Penelitian Ekonomi Islam*, (Jakarta: Grama Publisinh, 2010), h. 83.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suttha Jambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suttha Jambi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:
 1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunan Thaha Saifuddin Jambi
 2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunan Thaha Saifuddin Jambi

@ Hak cipta milik UIN Sunan Thaha Saifuddin Jambi

Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kualitatif dan R&D)*, (Bandung:CV Alfabeta, 2014), h. 91-95.

Jurnal

Debbi Nukeriana. Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu. *Jurnal Qiyas*. 3(1). 2018. 155

Muchtar Ali. Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Ahkam: Kementerian Agama Republik Indonesia*. 16(2). 2016. 292.

Ilman Alanton Sudarwan, Aceng Abdullah, dan Nunik Maharani, “Wacana Keislaman dalam Antropologi Kuliner Indonesia Kajian Jurnalisme. (3)1, (2019).

Ma’ruf Amin, *Solusi Hukum Islam (Makharij Fiqhiyah) Sebagai Pendorong Arus Baru Ekonomi Syariah di Indonesia (Kontribusi Fatwa DSN-MUI dalam Peraturan Perundangundangan RI)*. ORASI ILMIAH Disampaikan dalam Pengukuhan Guru Besar Bidang Ilmu Ekonomi Muamalat Syariah. Kementerian Agama UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. 2017.

Faqiatul Mariya Waharini dan Anissa Hakim Purwantini. Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Jurnal Muqtasid*, 9(1) 2018: 1-12.

May Lim Charity. Jaminan Produk Halal Di Indonesia (Halal Products Guarantee In Indonesia). *Jurnal Legislasi Indonesia*. 14(1). 2017.

Maryati. Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3). 2016. 2303-2227

Ulya Fuhaidah Ramlah. Implementasi jaminan produk pangan halal di Jambi. *Jurnal Wacana Hukum Islam dan Kemanusiaan*. 18(2), 2018. 211-226, 10.18326/ijtihad.v18i2.211-226

Skripsi

Meika Wahyuni, *Persepsi Konsumen Muslim Terhadap Sertifikat Halal (Studi Kasus pada PT. Rocket Chicken Indonesia Cabang Boja Kendal)*. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang. 2015.

Website

Abi Hafiz, <http://www.abihafiz.wordpress.com>, Mei, 2013.

Ste Islamic University of Sunan Thaha Saifuddin Jambi

DAFTAR WAWANCARA

Data Pemilik

Nama :

Jabatan :

Tanggal Wawancara :

Profil Perusahaan

1. Bagaimana awal berdirinya IGGO Kuliner Jambi?
2. Apa visi dan misi serta tujuan dalam mendirikan IGGO Kuliner Jambi?
3. Bagaimana Struktur Organisasi yang diterapkan di IGGO Kuliner Jambi?

Dimensi	Ukuran	Butir Pertanyaan
1. Penggunaan Produk Halal	- Tidak Berbohong dalam Penggunaan produk halal	<p>a. Dalam menjalankan UMKM IGGO kuliner jambi, apakah bahan-bahan yang anda gunakan sudah memiliki sertifikasi halal ?</p> <p>b. Bagaimana penggunaan bahan daging-dagingan yang anda gunakan dalam memenuhi produk di IGGO kuliner Jambi?</p> <p>c. Bagaimana</p>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN SunanDjambi

2. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN SunanDjambi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

		<p>potensi halal food yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi?</p>
<p>2. Proses Pengembangan Produk Halal Food</p>	<p>- Tidak melakukan kecurangan dalam produksi</p>	<p>a) Bagaimana cara proses pengembangan yang dilakukan oleh IGGO Kuliner Jambi dalam meningkatkan halal Food?</p> <p>b) Bagaimana strategi yang dilakukan IGGO kuliner dalam meningkatkan produk halal food?</p>

Data Karyawan

Nama :

Umur :

Lama bekerja:

Jabatan :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sunan Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sunan Jambi

Dimensi	Ukuran	Butir Pertanyaan
1) Penggunaan Produk Halal	- Tidak Berbohong dalam Penggunaan produk halal	<p>A. Dalam bekerja di UMKM IGGO kuliner jambi, apakah bahan-bahan yang di berikan oleh owner untuk gunakan sudah memiliki sertifikasi halal ?</p> <p>B. Bagaimana penggunaan bahan daging-dagingan yang diberikan owner untuk gunakan dalam memenuhi produk di IGGO kuliner Jambi?</p> <p>C. Bagaimana potensi halal food yang tim lakukan untuk memenuhi kualitas di UMKM IGGO Kuliner Jambi?</p>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

		<p>a. Bagaimana cara atau proses pengembangan</p>
2) Proses Pengembangan Produk Halal Food	- Tidak melakukan kecurangan dalam produksi	<p>yang dilakukan oleh IGGO Kuliner Jambi dalam meningkatkan halal Food?</p> <p>b. Bagaimana strategi yang dilakukan IGGO kuliner dalam meningkatkan produk halal food?</p>

Data Konsumen

Nama :

Umur :

Lama berlangganan :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sulttha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sulttha Jambi

Dimensi	Ukuran	Butir Pertanyaan
1. Penggunaan Produk Halal	- Tidak Berbohong dalam Penggunaan produk halal	<p>a. Dalam berlangganan dengan UMKM IGGO kuliner jambi, menurut anda apakah bahan-bahan yang gunakan sudah memiliki sertifikasi halal atau memenuhi kualitas terbaik?</p> <p>b. Bagaimana penggunaan bahan daging-dagingan yang gunakan IGGO Kuliner Jambi dalam memenuhi produk yang anda inginkan?</p> <p>d. Bagaimana menurut anda potensi halal</p>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sutha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sutha Jambi

		food yang dilakukan oleh UMKM IGGO Kuliner Jambi?
3. Proses Pengembangan Produk Halal Food	- Tidak melakukan kecurangan dalam produksi	<p>c) Bagaimana menurut anda proses pengembangan yang dilakukan oleh IGGO Kuliner Jambi dalam meningkatkan halal Food?</p> <p>d) Bagaimana strategi yang dilakukan IGGO kuliner dalam meningkatkan produk halal food?</p>

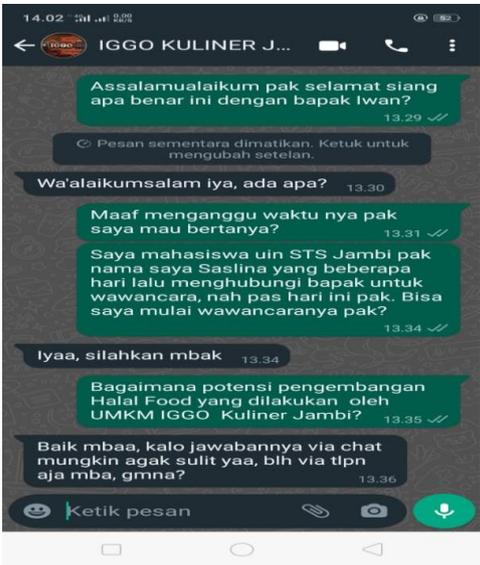
LAMPIRAN 2

DOKUMENTASI

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:

1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Surtha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Surtha Jambi





- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:
1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da menyebutkan sumber asli:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Sultha Jambi
 2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Sultha Jambi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang:
1. Dilarang mengutip sebagian dan atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber asli;
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suftha Jambi
2. Dilarang memperbanyak sebagian dan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suftha Jambi

RIWAYAT HIDUP



A. Identitas Diri

Nama : Saslina
NIM : 501180066
Tempat, Tanggal Lahir : Rantau Panjang, 14 juli 1999
Alamat :Rantau Panjang RT.03 Kec Muaro Siau,
Kab . Merangin
No. HP : 082380515744
E-mail : saslinaaja@gmail.com
Nama Ayah : Wahidin
Nama Ibu : Paridah

B. Latar belakang Pendidikan

1. 2006 – 2012 : SD N 140 Desa Rantau Panjang
2. 2012 – 2015 : MTS Laboratorium Kota Jambi
3. 2015 – 2018 : SMAN 5 Kota Jambi

Motto Hidup : *“orang lain tidak akan paham akan masa sulit yang kita jalani yang mereka ingin tahu hanya bagaimana cerita dalam kesuksesnya. Maka berjuanglah untuk diri sendiri meskipun tidak ada yang akan tepuk tangan. Kelak diri kita dimasa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita capai dan kita perjuangkan hari ini”*