

BAB I

PENDAHULUAN

a. Kontek Penelitian

Dalam beberapa dekade terakhir, kesadaran masyarakat Muslim akan pentingnya konsumsi makanan halal semakin meningkat. Makanan halal bukan hanya sekadar kebutuhan spiritual, tetapi juga mencerminkan tanggung jawab moral dan etika dalam kehidupan sehari-hari. Konsep halal dalam Islam mencakup seluruh aspek kehidupan, termasuk makanan yang dikonsumsi, yang harus memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan oleh syariah. Namun, di tengah meningkatnya permintaan akan produk halal, masih terdapat banyak rumah makan yang beroperasi tanpa sertifikat halal resmi.¹

Islam dengan tegas memerintahkan umatnya untuk mengonsumsi dan memproduksi makanan yang halal sebagai wujud ketaatan kepada Allah SWT serta untuk menjaga kesejahteraan fisik dan spiritual. Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah ayat 168 yang menunjukkan betapa pentingnya umat Islam untuk memilih makanan yang tidak hanya halal secara syariah tetapi juga *thayyib*, yang berarti baik dan bermanfaat bagi tubuh serta tidak menimbulkan bahaya. Dalam Islam, makanan yang halal harus memenuhi kriteria tertentu, seperti berasal dari sumber yang halal, disembelih dengan menyebut nama Allah, dan diproses tanpa campuran bahan-bahan yang haram. Konsumsi makanan

¹ Buchari Alma, *Dasar-dasar Etika Bisnis Islami*, (Jakarta: Kencana, 2010), 35.

yang halal tidak hanya memberikan dampak positif bagi kesehatan fisik, tetapi juga menjadi sarana untuk menjaga kebersihan jiwa dari pengaruh negatif yang dapat merusak iman dan akhlak seseorang.²

Selain mengonsumsi, Islam juga memerintahkan umatnya untuk memproduksi makanan yang halal dan *thayyib* sebagai bagian dari tanggung jawab moral dan spiritual. Telah di jelaskan dalam Al-Qur'an Surah Al-Maidah ayat 88.³ Dalam Ayat ini dapat digarisbawahi pentingnya memproduksi dan mengonsumsi makanan yang halal sebagai bagian dari ketakwaan dan rasa syukur kepada Allah. Produksi makanan yang halal mencakup seluruh rantai produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi, semuanya harus sesuai dengan hukum syariah. Dengan memproduksi makanan yang halal, seorang Muslim tidak hanya mendapatkan rezeki yang diberkahi, tetapi juga berkontribusi dalam menjaga kebersihan spiritual dan sosial dalam masyarakat. Usaha dalam memproduksi makanan halal juga merupakan bentuk pengabdian kepada Allah dan menunjukkan kesungguhan dalam menjalankan perintah-Nya, sehingga tercipta kehidupan yang seimbang antara kebutuhan jasmani dan rohani

Salah satu indikator utama dari progres prinsip syariah di dunia kuliner adalah meningkatnya jumlah perusahaan yang memperoleh sertifikasi halal. Sertifikasi ini menjadi standar yang diakui untuk menjamin bahwa produk makanan dan minuman yang dihasilkan telah

² Faisal Badroen, *Etika Bisnis dalam Islam*. (Jakarta : Kencana, 2006), 131

³ Departemen Agama RI, *Al-Quran Dan Terjemahannya*, (Jakarta: Yayasan Penyelenggara Penerjemah Al- Quran, 1989), 109.

memenuhi persyaratan syariah. Di Indonesia, misalnya, Majelis Ulama Indonesia (MUI) menjadi lembaga yang berwenang dalam mengeluarkan sertifikat halal, dan semakin banyak perusahaan yang menyadari pentingnya memiliki sertifikasi ini untuk memperluas pangsa pasar mereka.⁴

Sertifikasi halal tidak hanya menjadi syarat bagi konsumen Muslim, tetapi juga mulai menarik perhatian konsumen non-Muslim yang menganggap produk halal lebih higienis dan berkualitas. Tren ini mendorong semakin banyak produsen dan pengusahakuliner untuk mendapatkan sertifikat halal, meskipun prosesnya memerlukan komitmen yang besar dalam hal biaya dan pemenuhan standar.

Namun, disamping progres sertifikasi halal dibidang kuliner yang meningkat tidak jarang pula terdapat rumah makan yang belum atau bahkan enggan mengurus sertifikasi halal untuk produk mereka. Rumah makan yang tidak bersertifikat halal sering kali menjadi pilihan bagi konsumen Muslim karena alasan praktis, seperti lokasi yang strategis, harga yang terjangkau, atau variasi menu yang menarik. Meskipun tidak memiliki sertifikat halal, beberapa rumah makan tersebut mengklaim bahwa mereka telah mengimplementasikan prinsip-prinsip syariah dalam operasionalnya. Mereka berupaya untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan adalah halal dan proses pengolahannya sesuai dengan nilai-nilai Islam. Namun, ketiadaan sertifikat halal menimbulkan

⁴Hayyun Durotul Faridah, Sertifikasi Halal Di Indonesia ‘‘Sejarah Perkembangan, Dan Implementasi’’, *Journal Of Halal Productand Research*, (Vol.2, No.2, Desember, 2019), 69

pertanyaan mengenai sejauh mana implementasi prinsip-prinsip syariah tersebut dapat dipercaya dan diandalkan.

Ketiadaan sertifikat halal pada rumah makan yang mengklaim menerapkan prinsip syariah menimbulkan dilema bagi konsumen Muslim yang ingin memastikan kehalalan makanan yang mereka konsumsi. Sertifikasi halal dari lembaga yang berwenang, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), biasanya diperlukan untuk memberikan jaminan bahwa seluruh proses produksi makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajiannya, telah melalui pengawasan yang ketat sesuai dengan standar syariah. Tanpa sertifikat ini, kepercayaan konsumen terhadap rumah makan tersebut menjadi rentan.⁵

Di sisi lain, bagi rumah makan, memperoleh sertifikat halal bukanlah hal yang sederhana. Proses sertifikasi memerlukan waktu, biaya, dan usaha yang signifikan. Selain itu, beberapa pengusaha mungkin kurang memahami pentingnya sertifikasi halal atau merasa bahwa prinsip syariah yang mereka terapkan sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan konsumen Muslim.

Sebuah rumah makan yang terletak di Jalan Raya Bandungan, Kecamatan Pakong, Kabupaten Pamekasan, meskipun belum memiliki sertifikasi halal resmi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), tetap berkomitmen untuk menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam pengelolaannya. Rumah makan ini dikelola oleh pemilik yang

⁵ Hayyun Durotul Faridah, "Sertifikasi Halal di Indonesia :Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi", 69.

sangat peduli terhadap kehalalan produk yang disajikan kepada konsumen. Setiap bahan baku yang digunakan, seperti daging, ayam, dan bumbu-bumbu, diperoleh dari pemasok yang telah dipercaya memenuhi standar kehalalan. Selain itu, proses pengolahan makanan dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan kesucian, sesuai dengan ajaran Islam. Pemilik rumah makan ini memastikan bahwa tidak ada bahan non-halal atau najis yang masuk dalam dapur dan proses produksi makanan.⁶

Dalam operasional sehari-hari, rumah makan ini juga menerapkan aturan-aturan syariah yang ketat, seperti pemisahan alat-alat masak yang digunakan untuk mengolah daging dan sayuran, serta menjaga agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal. Para karyawan di rumah makan ini juga diberi pemahaman dan pelatihan mengenai pentingnya menjalankan prinsip-prinsip syariah dalam setiap aspek pekerjaan mereka. Mulai dari cara memotong daging sesuai dengan kaidah Islam hingga menjaga kebersihan lingkungan kerja, semua dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan benar-benar sesuai dengan ajaran Islam. Meskipun tanpa sertifikasi halal, rumah makan ini berusaha memberikan rasa aman dan nyaman kepada para pelanggan Muslim yang menjadi mayoritas konsumen mereka.

Selain itu, rumah makan ini juga menjunjung tinggi etika bisnis Islami dalam bertransaksi dengan pelanggan. Etika termasuk watak atau kebiasaan, setiap harga yang ditetapkan adil dan tidak melebihi harga

⁶ Hayyun Durotul Faridah, "Sertifikasi Halal di Indonesia :Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi",⁶⁹

pasar, serta proses transaksi dilakukan dengan jujur dan transparan.⁷ Kejujuran dalam pelayanan dan kualitas makanan menjadi prioritas utama di rumah makan ini. Pemiliknya percaya bahwa dengan menjalankan usaha sesuai dengan prinsip syariah, rezeki yang diperoleh akan lebih berkah dan usaha akan lebih langgeng. Meskipun belum tersertifikasi halal, komitmen rumah makan ini untuk tetap menjalankan bisnisnya sesuai dengan ajaran Islam menjadi salah satu daya tarik utama bagi para pelanggan yang menginginkan makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga dirasa aman secara spiritual.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi implementasi prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah pada rumah makan yang tidak bersertifikat halal. Penelitian ini penting untuk dikaji ulang karena untuk mengetahui proses paraktek halal yang dilakukan oleh beberapa warung yang berada di desa Bandungan tetapi belum memiliki sertifikat Halal. Penelitian juga akan mengkaji bagaimana rumah makan tersebut menjalankan operasional mereka dalam upaya memenuhi tuntutan syariah, serta faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan mereka untuk tidak mengajukan sertifikasi halal. Penelitian ini juga akan mengevaluasi sejauh mana konsumen Muslim mempercayai dan menerima klaim kehalalan dari rumah makan yang tidak bersertifikat tersebut.

Dengan memahami dinamika ini, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan bagi pemilik rumah makan mengenai pentingnya

⁷Munawwir Nasir, *Etika Dakomunikasi Dalam Bisnis*, (Makasar: CV.Social Politik Genius, 2019), 30

sertifikasi halal dan bagaimana mereka dapat meningkatkan kepercayaan konsumen melalui implementasi syariah yang lebih transparan dan terukur. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pihak berwenang dalam menyusun kebijakan yang lebih efektif untuk mendorong sertifikasi halal di sektor kuliner, khususnya bagi rumah makan yang belum bersertifikat.

b. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan di atas, maka fokus penelitian dari proposal ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelolaan bisnis rumah makan tidak bersertikat halal di jalan Raya bandungan kecamatan Pakong Kab. Pamekasan?
2. Bagaimana implementasi prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah pada pengelolaan rumah makan tidak bersertikasi halal di jalan raya bandungan kecamatan pakong Kab. Pamekasan?

c. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengelolaan bisnis rumah makan tidak bersertikat halal di jalan Raya bandungan kecamatan Pakong Kab. Pamekasan.
2. Untuk mengetahui implementasi prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah pada pengelolaan rumah makan tidak bersertikasi halal di jalan raya bandungan kecamatan pakong Kab. Pamekasan.

d. Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dari peneliti ini dibagi menjadi dua yaitu manfaat berbentuk teoritis dan manfaat berbentuk praktis:

a. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan penulis dibidang ekonomi syari'ah khususnya tentang Implementasi prinsip Syariah pada rumah makan yang tidak tersertifikasi halal studi kasus rumah makan Jln.Raya Bandungan kec. Pakong Kab.Pamekasan.

b. Bagi Pembaca

Dapat dijadikan sebagai titik tolak sebagai penelitian lebih lanjut, baik untuk penelitian yang bersangkutan maupun oleh peneliti lain sehingga dapat dilakukan secara berkesinambungan.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi program studi hukum ekonomi syari'ah

Peneliti diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan informasi, serta sebagai referensi bagi semua pihak, khususnya mahasiswa-mahasiswi IAIN Madura, program studi hukum ekonomi syari'ah (HES) serta menjadikannya penelitian sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dibidangnya.

2) Bagi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Madura

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu tambahan literature dipergustakaan di IAIN Madura, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan referensi atau rujukan oleh

mahasiswa mahasiswi IAIN Madura terhadap materi perkuliahan dan penelitian selanjutnya.

3) Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan sebagai informasi bagi para pemilik rumah makan dalam pengimplementasian prinsip syariah pada rumah makan yang tidak bersertifikat halal.

e. Definisi Operasional

Untuk memepermudah pembaca dalam memahami dan menjaga agar tidak salah mengartikan judul proposal skripsi yaitu “Prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah pada rumah makan yang tidak tersertifikasi halal studi kasus rumah makan Jln. Raya Pakong kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, maka diperlukan penjelasan terlebih dahulu dari beberapa istilah kata yang digunakan dalam judul tersebut.

A. Implementasi adalah tindakan–tindakan yang dilakukan oleh individu atau pejabat–pejabat, kelompok–kelompok pemerintah atau swasta yang diarahkan pada terciptanya tujuan–tujuan yang telah digariskan dalam keputusan kebijakan.⁸ Impelementasi juga bisa diartikan sebagai suatu hal yang berkaitan dengan perencanaan, kesepakatan maupun penerapan kewajiban.⁹

B. **Prinsip hukum ekonomi syariah** adalah kumpulan prinsip serta seperangkat aturan atau pedoman yang didasarkan pada ajaran agama Islam, khususnya dari Al-Quran, Hadis, dan sumber hukum Islam

⁸Wirosa, *Penghimpun Dana dan Distribusi Hasil Usaha Bank Syariah*, (Jakarta:PT.Gramedia, 2005), 2.

⁹ Mulyadi, *Implementasi Kebijakan*, (Jakarta: Balai Pustaka, 2015),45

lainnya, yang mengatur berbagai aspek kehidupan umat Muslim. Prinsip ini menghindari transaksi yang merugikan dan tidak sesuai dengan prinsip keadilan, kemanfaatan, dan kemaslahatan dan juga menciptakan sistem ekonomi yang sesuai dengan ajaran islam.

- C. **Rumah makan** adalah tempat usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Rumah makan biasanya memiliki area tempat duduk di mana pengunjung dapat menikmati hidangan yang disajikan. Menu yang ditawarkan di rumah makan dapat bervariasi, mulai dari makanan lokal hingga internasional, dan bisa mencakup berbagai jenis hidangan seperti makanan pembuka, hidangan utama, hingga pencuci mulut. Selain itu, rumah makan juga bisa menawarkan layanan tambahan seperti layanan pesan antar, layanan catering, atau layanan makan di tempat dengan konsep tertentu, seperti prasmanan atau ala carte. Tujuan utama rumah makan adalah memberikan pengalaman kuliner yang nyaman dan memuaskan bagi pengunjung.
- D. Sertifikasi halal merupakan jaminan kehalalan dan keamanan bagi umat muslim dalam mengkonsumsi suatu produk serta tidak ada unsur haram dalam proses dan pembuatan produk, yang dibuat sesuai syariat islam. Sertifikat halal merupakan pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Hal ini merupakan etika bisnis yang seharusnya dijalankan oleh produsen untuk memenuhi standar halal supaya diakui

oleh pihak yang berwenang dan sebagai jaminan halal bagi konsumen. Selain sebagai jaminan halal terhadap konsumen, label halal memberikan keuntungan ekonomis bagi produsen.¹⁰

¹⁰Hayyun Durrotul Faridah, "Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, Dan Implementasi", *Journal Of Halal Product And Research*, (Vol. 2 No. 2, Desember 2019), 69