

BABIV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, PEMBAHASAN

A. Paparan Data

Paparan data merupakan suatu bagian yang cukup penting dan tidak terpisahkan dalam sebuah penelitian, dimana dalam bagian ini akan dipaparkan data berdasarkan hasil catatan lapangan yang berasal dari wawancara dengan informan hasil observasi dan analisis dokumentasi sebagai penguat dalam penelitian ini. Dalam hal ini deskripsi data yang diteliti meliputi tentang bagaimana prinsip-prinsip syariah pada rumah makan tidak bersertifikat halal di jln.raya Bandungan Kec.Pakong Kab.Pamekasan.

1. Profil Objek Penelitian Desa Bandungan

Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa Timur. Usaha Rumah Makan Desa Bandungan merupakan perkumpulan pengusaha-pengusaha Rumah makan. Sejarah berdirinya Usaha-usaha rumah makan di desa Bandungan menurut informasi dari bapak Sabar salah satu pemilik Usaha warung makan di desa bandungan mulai dirintis pada tahun 2017.¹ Untuk Usaha rumah makan desa bandungan sudah ada sejak lama akan tetapi untuk pelatihan dan pengorganisasinnya kurang diperhatikan sehingga masing-masing pengusaha hanya mengandalkan kemampuan sendiri

¹ Observasi, Rumah Makan Mewah, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 27 2024

dalam pengelolaan produk pelaku usaha tersebut. Sejak tahun 2017 semakin berkembangnya pemberdayaan masyarakat maka perjalanan Usaha warung makan desa Bandungan semakin terarah dan jelas.² Para pelaku Usaha di Desa Bandungan dapat memproduksi makanan yang beraneka ragam, dan ketika peneliti meneliti ke lokasi tempat pelaku usaha masing-masing dengan berbagai jenis produk olahan pelaku usahadan juga menurut pengamatan peneliti di tempat pemasaran, peneliti menemukan bahwasanya para pelaku Usaha di desa Bandungan masih banyak yang belum atau tidak memiliki izin dan bahkan izin halal. Berikut beberapa tempat warung makan yang diteliti oleh penulis:

a. Rumah Makan Mewah

1) profil rumah makan mewah

Pamekasan Madura, tepatnya di Jl. Raya Pakong Bandungan Kabupaten Pamekasan Madura, terdapat sebuah rumah makan unik yang mengusung konsep makan di tengah sawah, yang bernama rumah makan Mewah. Pemilik rumah makan ini merupakan Salah satu kiyai Dari Salah satu pesantren yang berada di Bata-bata Dan di manageri oleh Salah satu kiyai pemilik pondok pesantren di desa Bandungan Al-Mukarrom kiyai Abdul Kadir,

²Observasi, Desa Bandungan, Tanggal 26 Desember 2024

adapun jam operational pada rumah makan Mewah yaitu Dari pukul 09:00-21:00. Tidak hanya itu saja, suasana yang nyaman dan asri serta serba hijau pemandangannya juga mempunyai lokasi yang luas. Di bukanya rumah makan Mewah ini bukan karena mewah lokasinya, tapi karena posisi warung yang mepet sawah atau dikelilingi oleh sawah.

2) Sejarah Rumah Makan Mewah

Sebelum terbentuk menjadi rumah makan mewah memang ini dulunya merupakan sebuah sawah yang cukup luas. meskipun sudah menjadi dan terbentuk sebuah warung ala cafe dan resto, yang menjadi keunikan dari rumah makan Mewah ini adalah tetap mempertahankan suasana sawah seperti kondisi sebelum adanya rumah makan. Meskipun lokasinya berada di tengah sawah, warung ini menyajikan menu kulinernya dengan bahan makanan yang halal serta mengikuti aturan prinsip agama islam.³

Selain itu rumah makan mewah ini sangat memperhatikan kehalalan makanan yang disajikan dalam menu-menu yang berada di rumah makan mewah, dimulai dari bahan-bahan makanan yang digunakan serta

³Observasi, Rumah Makan Mewah, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 27 2024.

proses penyajian makanan yang sangat memperhatikan kebersihan yang bebas dari kotoran ataupun najis dan juga proses, dan pendistribusian dilakukan secara sederhana dengan alat modren maupun alat lainnya mengikuti prinsip-prinsip Syariah yang ada.⁴

3) Motto Rumah Makan Mewah

makan nikmat, suasana hangat dan harga bersahabat.

4) Menu Rumah Makan Mewah



b. Rumah Makan Sabar

1) Profil Rumah Makan Depot Sabar

Rumah makan sabar merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak dalam bidang makanan yang terletak di Jalan raya Bandungan kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan. Nama rumah makan Sabar diambil dari nama sipemilik warung Sabar yaitu bapak

⁴Observasi, Rumah Makan Mewah, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 27 2024

Sabar, adapun Jam oprasiinal rumah makan Sabar dari pukul 07:00 pagi sampai pukul 21:00 malam.⁵

2) Sejarah Rumah Makan DepotSabar

Mulanya rumah makan sabar tersebut beroperasi di depan rumahnya sendiri seperti warung warteg biasa, akan tetapi setelah menjalani dan menekuni usaha makanannya tersebut dan semua masyarakat cocok dengan sajian yang ditawarkan. Rumah makan sabar mampu berkembang dan membuka sebuah warung yang cukup di gemari oleh masyarakat sekitar karena masakan yang memberi nuansa ala rumahan. Namun usaha mereka bukan berarti tanpa hambatan, bisnis warung mereka sudah melewati masa-masa sulit selama menekuni usahanya tersebut tapi berkat kesabaran yang luar biasa mereka mampu dan bisa bersaing dengan kompetitor dalam bisnis yang sama.⁶

Rumah makan sabar merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang makanan yang menyajikan beberapa menu hidangan ala rumahan yang bisa dipilih sesuai dengan selera lidah masyarakat. Dan dalam Bisnis itu tak selamanya penjualan terus mengalami kenaikan, pasti akan ada juga mengalami penurunan atau fluktuasi

⁵ Observasi, Rumah Makan Mewah, di Jalan Raya Bandung, Wawancara, Desember 27 2024

⁶ Observasi Rumah Makan Depot Sabar di Jalan Raya Bandung, Desember 23 2024.

dalam penjualan. Terjadinya penurunan penjualan disebabkan karena adanya persaingan yang begitu ketat akibat munculnya banyaknya warung makan yang berada di jalan raya Banungan Kec.Pakong Kab.Pamekasan.

Selain itu Rumah makan Sabar ini sangat memperhatikan kehalalan makanan yang disajikan dalam menu-menu yang berada di rumah makan sabar, dimulai dari bahan-bahan makanan yang digunakan serta proses penyajian makanan yang sangat memperhatikan kebersihan yang bebas dari kotoran ataupun najis dan juga proses, dan pendistribusian dilakukan secara sederhana dengan alat modren maupun alat lainnya mengikuti prinsip-prinsip Syariah yang ada.⁷

Selain itu pada rumah makan Sabar ini juga memiliki beberapa karyawan yang beragamakan agama Islam adapun visi misi dari depot warung sabar yang berada di jalan raya Bandungan kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan yaitu:

3) Visi Dan Misi Rumah Makan Depot Sabar

Visi Menjadikan salah satu depot rumah makan yang terkenal akankhas menu makanan dan pelayanannya,

⁷Observasi Rumah Makan Depot Sabar di Jalan Raya Bandungan, Desember 23 2024

sedangkan pada Misi ialah Mengutamakan kenyamanan pembeli.

4) Menu Rumah Makan Depot Sabar



c. Rumah Makan Madyaf

1) Profil Rumah makan Madyaf

Rumah makan Madyaf merupakan salah satu tempat usaha yang bergerak dalam bidang makanan yang terletak di Jalan raya Bandungan kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan. Nama rumah makan Madyaf dan memiliki Jam orprasiinal rumah makan Madyaf dari pukul 08:00 pagi sampai pukul 21:00 malam.⁸

2) Sejarah Rumah makan madyaf

Rumah makan Madyaf ini merupakan sebuah usaha di bidang kuliner siap saji yang menjual makanan dan minuman ala cave dan resto. Adapun saat ini rumah

⁸Observasi, Rumah Makan Madyaf, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 28 2024

makanMadyaf yang berada di desa Bnadungan merupakan cabang keempat yang di buka pada tahun 2024 dimana pusat pertama berada di desa Ganding kabupaten Sumenep. Rumah makan Madyaf juga memiliki berbagai macam menu atau varian produk dalam memkasimalkan bisnis kulinernya.⁹

Adapun dari rumah makan Madyaf ini hampir sama persis dengan beberapa rumah makan yang di paparkan diatas yaitu begitu sangat memperhatikan tentang kehalalan produk makanan yang akan disajikan dalam menu-menu yang berada di rumah makan, dimulai dari pemilihan bahan-bahan makanan yang digunakan serta proses penyajian makanan yang sangat memperhatikan kebersihan yang bebas dari kotoran ataupun najis dan juga proses, dan pendistribusian dilakukan secara sederhana dengan alat modren maupun alat lainnya mengikuti prinsip-prinsip Syariah yang ada.¹⁰

2) Motto Rumah Makan Madtaf

Makan Dulu Diet Kemudian

3) Menu Rumah Makan Madyaf

⁹Observasi Rumah Makan Madyaf, di Jalan Raya Bandungan, Desember 23 2024

¹⁰ Observasi, Rumah Makan Mewah, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 27 2024



Bedasarkan paparan data diatas dapat disimpulkan bahwasanya beberapa masyarakat Desa Bandungan bermata pencaharian sebagai pengusaha rumah makana.¹¹ Adapun dari usaha tersebut dipengaruhi dari banyaknya jumlah masyarakat yang masih berpendidikan rendah serta belum dapat memanfaatkan fasilitas yang tersedia secara maksimal ataupun adanya sertifikat halal, karena masing-masing pengusaha warung makanan hanya mengandalkan kemampuan sendiri dalam pengelolaan warung makanan tersebut. ketika peneliti meneliti ke warung-warung makanan pelaku usaha masing-masingdengan berbagai jenis olahan makanan pelaku usahadan juga menurut pegamatan peneliti di tempat pemasaran, peneliti menemukanbahwasanya pelaku-pelaku Usaha warung makanan di desa Bandungan masih banyak yang belum memiliki sertifikat halal. Untuk produk makanan yang dihasilkan bermacam-macam sesuai dengankreativitasyangdimilikimasing-masingpelaku-pelakuusaha warung makanan

¹¹ Observasi, di Desa Banungan Kecaatan Pakong Kabupaten Paekasan, Pukul 09:20, Tanggal 27 Deseber 2024

dan selainitu juga menyesuaikan dengan keadaan pada zaman sekarang misalnya seperti makanan yang lagi viral dikalangan anak muda pada zaman sekarang.¹²

2. Pengelolaan Rumah Makan Tidak Bersertifikat Halal di Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan

Pengelolaan Rumah Makan tidak bersertifikat halal di desa Bandungan kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, sebagai permasalahan yang dimana masih membutuhkan adanya sebuah pemecahan. Pada saat mencari adanya permasalahan maka peneliti akan lebih lanjut menggali dari akar permasalahan dimana yang lebih utama yakni yang sangat berhubungan dengan pengelolaan rumah makan yang berada di desa Bandungan.

Penemuan peneliti dari beberapa lokasi pengelola usaha rumah makan, terdapat pengelolaan bahan makanan yang memang sangat steril, aman dan bersih. Untuk tenaga kerja nya juga memperkerjakan karyawan masyarakat sekitar. Serta adanya pengelola rumah makan yang sangat antusias dan hati-hati sekali dalam penjagaan kualitas dan amanannya makanan dari prses pengolahan, pembuatan dan penyajian tersebut, hal inidapat ditemuka peneliti pada saat peneliti sedang observasi dan mewawancarai pengelola usaha yang sedang dalam mengolah makanan.¹³ menurut informasi dari salah satu pelayan rumah

¹²Observasi, di Desa Banungan Kecaatan Pakong Kabupaten Paekasan, Pukul 09:20,Tanggal 27 Deseber 2024

¹³ Observasi, warungMakan, di Jalan Raya Bandungan, Wawancara, Desember 27 2024.

makan mewah di jln.raya Bandungan Kec.Pakong Kab.Paemekasan ialah:

“Bahan yang digunakan bukan dari barang subhat atau haram mbk, melaikan menggunakan daging ayam, beras gandum yang sudah matang menjadi nasi. Selain proses pembuatannya menggunakan alat-alat modern seperti kompor gas yang dulunya menggunakan kayu bakar,dan cara penggorengannya semuanya menggunakan alat moderen lainnya, dan tidak lupa menggunakan sarung tangan plastik atau alat lainnya seperti sendok pada saat mengolah makanan dan minuman”.¹⁴

Adapun juga menurut informasi dari hasil wawancara salah satu pelayan rumah makan depot sabar di jln.raya Bandungan Kec.Pakong Kab.Paemekasan hampir sama dalam meninformasikan bahwasanya:

“kami mengolah bahan makanan secara bersih dan higenis juga bahan yang kami gunakan bukan dari barang haram mbk, melaikan menggunakan daging sapi, ayam, beras gandum yang sudah matang menjadi nasi. Selain proses pembuatannya menggunakan alat-alat modern seperti kompor gas yang dulunya menggunakan kayu bakar,dan cara penggorengannya semuanya menggunakan alat moderen lainnya, dan tidak lupa menggunakan sarung tangan plastik atau alat lainnya seperti sendok pada saat mengolah makanan dan minuman”.¹⁵

Hasil dari observasi dan wawancara diatas peneliti dapat memahami bahwasanya dalam pengelolaan rumah makan Mewah ini para karyawan dan pekerja lainnya sangat memperhatikan kehalalan pada bahan makanan sampai proses pembuatan dan penyajian

¹⁴ Wawancara, Warung Meawah DI Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 10.00 Tanggal 25 Deseber 2024.

¹⁵ Wawancara, Warung Meawah DI Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 10.00 Tanggal 25 Deseber 2024.

makanan Dan minuman yang diperjual belikan di di rumah makan Mewah yang berada di jalan raya Bandungan kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan.

Perijinan usaha yang diterapkan pengelola usaha pada umumnya tidak jauh bedanya dengan pengelola usaha lainnya sama tidak memiliki perijinan. Karena pengelola usaha berfikir bahwa produk yang pengelola usaha produksi tanpa adanya perijinan sangat memastikan aman. Beberapa pengelola usaha tersebut tidak mau mengurus perijinan karena pengelola berfikir bahwa mereka hanyalah pengusaha biasa, dengan seadanya modal bahwa pikiran mereka mengurus perijinan membutuhkan biaya yang besar, terlebih lagi untuk sertifikat halal. Seperti pendapat dari bapak Sabar sebagai berikut:

“Perijinan pengelolaan usaha atau rumah makan saya ini memang belum dibuatkan adanya ijin atau belum ada sertifikasi halal, meskipun rumah makan saya sudah lumayan lama di buka tapi karena menurut saya sudah tidak apa-apa tanpa ada ijin. Karena saya liat-liat sudah enak dan juga banyak pembeli yang makan dan berkunjung kesini, dan saya juga gak mau nambah beban dan membuang-buang waktu saja, karena saya juga berfikir nanti kalau diwawancarai dari pihak dinas akan makin nambah beban dan banyak kebingungan harus bagaimana. Apalagi klo masih mengeluarkan dana. Jadi sudah begini saja tak harus nambah beban untuk mengurus perijinn, sayapun tak masalah tanpa adanya perijinan. Kalau masalah amanya makanan dan kehalalannya sudah dipastikan semuanya halal, karena tidak mengandung barang haram”¹⁶

¹⁶ Wawancara, Rumah Makan Sabar DI Jalan Raya Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 10.00 Tanggal 25 Deseber 2024.

Dengan demikian dapat peneliti pahami para pemilik usaha rumah makan di jalan raya Bandungan kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan belum mendaftarkan sertifikasi halal karena belum adanya kesadaran dari pelaku usaha rumah makan serta adanya ketakutan dengan masalah pihak dinas BPJH atau menyulitkan para pelaku usaha rumah makan pada saat mengurus sertifikasi halal, dan para pelaku usaha tidak mau diribetkan dengan masalah itu, karena yang terpenting bagi para pelaku usaha rumah makan tetap ramai pengunjung tanpa memikirkan adanya pertanyaan mengenai sertifikasi halal pada rumah makan tersebut. Tetapi berbeda pendapat dengan salah satu konsumen luar yang sedang berkunjung ke rumah makan madyaf yang di sampaikan langsung oleh abapak Rijali:

“Makanan disini enak dan pengelola atau pelayan sangat ramah pada pembeli yang datang, pelayanan sangat nyaman dan tempatnya juga nyaman dan bersih, juga menu yang ada disini juga terjangkau. Cuma yang menjadi kekurangan adalah ketika tampak dari luar belum ada ciri -ciri bahwa rumah makan ini dikelola tanpa adanya sertifikasi halal, jadi sedikit ada keraguan dalam proses pembuatan dan bahan yang digunakan pada menu-menu makanan”¹⁷

Menjamin kehalalan makanan cukup sulit karena bahan yang diolah tidaklah hanya satu saja akan tetapi, juga dengan alat pendukungnya yang juga harus diperhatikan. Tapi pengelola usaha sangat memperhatikan pengelolaan dari pembuatan sampai ke

¹⁷ Wahyudi (31 tahun), Konsumen Muslim Rumah Makan Madyaf DI Jalan Raya Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 10.00, 28 Desember 2024.

penyajian makanan. Hal penting dalam pengelolaan makanan tidak seenaknya saja meski cuma sekedar pengelola usaha biasa juga sangat menjaga aspek kelebihan atau pun kekurangannya yang mana hal ini pengelola usaha karena terdapat kekurangan sumber daya manusia yang masih kurang.

Pada prinsipnya semua bahan makanan dan minuman adalah halal, kecuali yang diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Bahan yang di haramkan Allah adalah bangkai, darah, babi dan hewan yang disembelih dengan nama selain Allah (QS. Al-Baqarah 173). Sedangkan minuman yang diharamkan allah adalah semua bentuk khamar (minuman beral kohol) (QS. Al-Baqarah: 219). Hewan yang dihalalkan akan berubah statusnya menjadi haram apabila mati karena tercekik, terentur, jatuh ditanduk, diterkam binatang buas dan yang disembelih untuk berhala (QA. AI-Maidah: 3). Jika hewan-hewan ini sempat disembelih dengan menyebut nama Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali diperuntukan bagi berhala.¹⁸

Bahan-bahan yang masuk ke kategori halal seperti yang telah diuraikan di atas dan menerangkan bahwa harus sangat dipersiapkan serta diolah mengikuti aturan halal dalam syari'at umat muslim produknya dapat diajukan perijinan untuk memperoleh Sertifikat Halal MUI.

¹⁸ Departemen Agama RI, *Al-Hikmah Al-Quran dan Terjemahannya*, (Bandung: Diponogoro, 2010), 25

Tujuan pelaksanaan Sertifikat Halal yaitu untuk mengutamakan kesehatan dan keselamatan saat mengolah makanan termasuk juga untuk menjaga kebersihan serta untuk memberi suatu kepastian halalnya suatu olahan makanan, sehingga dapat menentramkan batin para pembeli yang mengkonsumsi makanan tersebut.¹⁹

B. Temuan Penelitian

Berdasarkan temuan yang di dapat dari paparan data diatas dengan menggunakan wawancara dan observasi yang dilakukan oleh peneliti, maka dapat dirumuskan beberapa temuan dari hasil penelitian yang terdiri dari sejumlah preposisi sebagai dari hasil kajian topik-topik penelitian ini maka peneliti dapat mengambil beberapa penemuan penelitian sebagai berikut antara lain :

1. Pengelolaan rumah makan tidak bersertifikat halal dilakukan secara bersih dan higienis. Mulai dari bahan dan proses penyajian makanan.
2. Pelayanan rumah makan tidak berssertifikat halal dilakukan secara baik oleh pemiik dan karyawan rumah makan.
3. Kenyamanan konsumen yang berkunjung ke rumah makan tidak bersertifikat halal merasa aman dan nyaman, meski terdapat

¹⁹Departemen Agama RI, *Al-Hikmah Al-Quran dan Terjemahannya*, (Bandung: Diponogoro, 2010), 25

sedikit keraguan dalam proses pembuatan dan bahan pada makanan.

4. Pelaku usaha tidak mau mendaftarkan sertifikat halal karena tidak mau nambah beban dan hanya membuang-buang waktu saja.
5. Rumah makan di jalan raya Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan terdapat satu rumah makan bersertifikat halal dan 3 rumah makan belum bersertifikat halal.

C. Pembahasan

Peneliti akan membahas beberapa hal yang menjadi fokus skripsi ini, yaitu tentang fungsi pengawasan rumah makan di Jln.raya Bandungan Kec. Pakong Kab. Pamekasan yang belum memiliki sertifikat halal.

Di antara berbagai tantangan yang dihadapi oleh mereka yang bertugas mengawasi rumah makan yang belum memiliki sertifikat halal adalah:

1. Pengelolaan Bisnis Pada Rumah Makan Yang Belum Mempunyai Sertifikat Halal Di Desa Bandungan Kec.Pakong Kab.Pamekasasn

Pengelolaan rumah makan di Jalan Raya Bandungan, Kecamatan Pakong, Kabupaten Pamekasan yang belum memiliki sertifikat halal. Untuk mengetahui akar permasalahannya, peneliti akan mengkaji industri rumah

makan di Desa Bandungan, Kecamatan Pakong. Kabupaten Pamekasan khususnya.²⁰

Hasil penyajian data tentang pengelolaan usaha dalam bentuk langkah dan strategi yang digunakan telah memungkinkan dilakukannya pengamatan dan identifikasi lingkungan terkait dengan kondisi yang terjadi. Berdasarkan hal tersebut, para pelaku usaha yang mengelola rumah makan di sepanjang Jalan Raya Bandungan telah menyusun rencana untuk mengembangkan usahanya dan tetap kompetitif.

Agar pemilik rumah makan dapat terus menjalankan apa yang menjadi keahliannya, yaitu bertahan hidup dan tetap tumbuh berkembang, maka para pengusaha rumah makan menciptakan keunikan serta daya saing untuk menarik perhatian pelanggan, dan juga menciptakan menu-menu yang menarik dengan harga yang sangat terjangkau, menggunakan bahan-bahan lokal atau menciptakan suasana tempat yang nyaman dan unik.

Untuk melayani pelanggan di daerah tersebut yang sangat khawatir tentang keamanan atau kehalalan bahan makanan, rumah makan di Jalan Raya Bandungan ini mempertimbangkan kondisi setempat saat merancang menunya. Ini termasuk tidak hanya makanan yang harus

²⁰ Observasi, di Desa Bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 09:20, Tanggal 27 Desember 2024.

mematuhi hukum Syariah, tetapi juga makanan yang bersih dan terjamin kehalalannya. Rumah makan di Desa Bandungan, Kecamatan Pakong, Kabupaten Pamekasan ini, menerapkan pengelolaan makanan Islami sesuai dengan hukum Syariah karena cara mengolah makanan dengan cara mencuci terlebih dahulu sampai benar-benar bersih dari kotoran, dan memproses masakan secara langsung di rumah makan.²¹

Memiliki sejumlah pekerja Muslim dapat membantu manajemen perusahaan dan mempercepat penyajian menu makanan dan minuman, yang pada gilirannya membantu menjaga kepuasan pelanggan. Pelanggan di rumah makan sangat peduli dengan seberapa cepat mereka menerima pesanan makanan.. Akibatnya, rumah makan dengan staf yang banyak dapat menyajikan menu dengan cepat, memastikan bahwa pelanggan memiliki pengalaman yang menyenangkan dan terus mengunjungi kembali tempat tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian, untuk membuat konsumen kembali lagi ke rumah makan ini. Rumah makan di jalan raya Bandungan sangat menjaga hubungan baik yang harus terus terjalin, serta layanan ditingkatkan, makanan tetap terasa lezat, dan fasilitas memadai harus disediakan. Salah satu cara untuk membuat pelanggan senang adalah dengan memberikan layanan

²¹Observasi Rumah Makan di Jalan Raya Bandungan, Desember 23 2024

yang berkualitas. Salah satu faktor terpenting bagi pelanggan ketika memilih restoran di Jalan Raya Bandungan adalah rasa makanan. Untuk menarik dan mempertahankan pelanggan, pelaku usaha kuliner harus menawarkan hidangan dengan rasa yang khas tanpa mengorbankan konsistensi. Ditambah lagi, penambahan fasilitas seperti WIFI dan bangunan yang dapat berfungsi ganda sebagai latar belakang foto akan membuat pelanggan merasa seperti di rumah sendiri dan mendorong mereka untuk menghabiskan lebih banyak waktu di restoran. Agar restoran ini tetap kompetitif, restoran ini harus meningkatkan fasilitasnya. Selain itu, restoran ini juga menyediakan mushola bagi pelanggan dan staf yang ingin menggunakannya untuk keperluan keagamaan.²²

Mengingat keunikan menu rumah makan ini, termasuk metode penyediaan, makanan halal dengan biaya murah, banyaknya informasi yang tersedia menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan muslim. Layanan pelanggan yang sangat baik, pemenuhan pesanan yang sangat cepat, serta perhatian yang cermat terhadap detail dalam menjaga kesegaran dan kualitas semua bahan. Di sisi lain, tidak ada tanda-tanda lahiriah yang menunjukkan rumah makan ini tidak mengikuti standar halal, yang menjadi kekurangannya.

²² Observasi Rumah Makan di Jalan Raya Bandungan, Desember 23 2024

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti di lokasi rumah makan di Jalan Raya Bandung, Kecamatan Pakong, Kabupaten Pamekasan, sertifikasi halal tidak dimiliki oleh para pelaku usaha rumah makan. Hal ini menjadi kendala utama bagi pembeli yang memperhatikan hal ini, karena hal tersebut merupakan unsur utama dalam sebuah rumah makan serta merupakan tulang punggung setiap tempat makan.²³

2. Penerapan Prinsip Syariah Pada Rumah Makan Tidak Bersertifikat Halala di Desa Bandung Kec.Pakong Kab.Pamekasan

Penerapan prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah pada rumah makan tidak bersertifikat halal di jalan raya bandungan Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan. Untuk mengetahui penerapan prinsip hukum ekonomi syariah peneliti akan mengkaji secara jelas bagaimana penerapan prinsip-prinsip hukum ekonomi syariah yang dilakukan di rumah makan yang terletak di Jalan Raya Bandung Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan.²⁴

Berdasarkan hasil yang telah disajikan dalam paparan data peneliti menemukan bahwasanya rumah makan di jalan raya Bandung Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan

²³ Observasi, di Desa Bandung Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 09:20, Tanggal 27 Desember 2024

²⁴ Observasi di Jalan Raya Bandung, 23, Desember 2024

menerapkan prinsip *tauhid* karena mengandalkan usahanya sebagai bekal ibadah dan mengakui bahwa rezeki serta kesuksesan berasal dari Allah SWT. Sehingga tujuan mendirikan rumah makan tersebut bukan hanya untuk mencari keuntungan, melainkan untuk mereka bertahan hidup.²⁵

Pelayan untuk melayani para pelanggan yang berkunjung ke rumah makan di jalan raya Bandungan juga menerapkan prinsip keadilan dalam melayani para konsumen yang datang ke rumah makan tanpa membedakan status sosial kaya atau miskin, semua konsumen dilayani secara baik dan adil, serta menjalankan kemaslahatan untuk kenyamanan para konsumen, yaitu mengutamakan kebersihan rumah makan serta menyajikan makanan bersih dan halal untuk memenuhi kepentingan kesehatan para konsumen yang datang berkunjung.²⁶

Menurut perkembangannya, usaha rumah makan di jalan raya Bandungan mempunyai beberapa standar, diantaranya standar kehalalan suatu makanan minimal harus memenuhi tiga standar, yaitu halal bahan, cara memperoleh halal, dan cara pengolahan halal, Hal ini menunjukkan bahwasanya Rumah Makan tersebut menggunakan prinsip *amar ma'ruf nahi*

²⁵ Yusuf Qardawi, *Norma Dan Etika Ekonomi Islam*, 31

²⁶ Observasi di Jalan Raya Bandungan, 23, Desember 2024

mungkar, dengan menyajikan menu makanan yang halal dan sehat, serta menunjukkan prinsip kejujuran dalam menginformasikan harga di menu rumah makan dan tidak menambahkan biaya tambahan tanpa sepengetahuan para pelanggan, dan juga menginformasikan bahwasanya makanan yang terdapat di menu merupakan makanan halal.²⁷

Menurut hakikatnya, makanan halal mengacu pada makanan halal yang pada dasarnya dapat dimakan. Al-Qur'an dan Hadits adalah dua teks Islam yang menegaskan status halalhnya. Daging sapi, ayam, kambing, kurma, anggur, apel, dan berbagai buah-buahan hanyalah beberapa contoh. Makanan yang bersumber secara etis dianggap halal oleh hukum syariah; makanan yang bersumber dengan cara yang tidak sehat dianggap haram, atau dilarang, oleh hukum, karena berbahaya bagi tubuh kita dan tubuh orang lain. Membeli dengan uang sendiri, berkebun, dan menjual barang dagangan sebagai kenang-kenangan adalah cara yang sangat baik untuk mendapatkan makanan.

Makanan yang sebelumnya halal bisa saja menjadi haram karena cara pengolahannya yang tidak sesuai dengan syariat Islam, sebagaimana disebutkan dalam teknik pengolahan halal. Misalnya, anggur itu sendiri halal, tetapi

²⁷ Yusuf Qardawi, *Norma Dan Etika Ekonomi Islam*, 32

proses pembuatan alkoholnya membuatnya haram.²⁸

Mengingat bahan makanan tersebut bersumber dari daerah setempat dan diolah secara sederhana, maka dapat diasumsikan bahwa rumah makan yang dibuka oleh pelaku usaha tanpa izin tersebut sepenuhnya aman dan halal. Dengan demikian, pelaku usaha tersebut menyimpulkan bahwa izin usaha tidak diperlukan. Berdasarkan keterangan peneliti di lapangan, pelaku usaha juga mengutamakan kesehatan dan keselamatan saat mengolah makanan. Termasuk membersihkan segala kotoran yang dapat membahayakan kesehatan. Pelaku usaha rumah makan tetap memperhatikan keselamatan dan kesehatan makanan olahannya, bahkan saat berhadapan dengan situasi dan kondisi yang biasa-biasa saja.²⁹

²⁸ Sucipto, Strategi Pengembangan Restoran Halal Sebagai Penunjang Hotel Syariah (Studi Kasus Di Unida Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo)", *Journal Tronujoyo*, (Vol 6, No.2 Agustus 2019), 171.

²⁹ Observasi, di Desa Bandungan Kecaatan Pakong Kabupaten Pamekasan, Pukul 09:20, Tanggal 27 Desember 2024