



PERCEPTIONS OF UPI'S STUDENT ABOUT HALAL CERTIFIED GASTRONOMICAL RESTAURANTS

PANDANGAN MAHASISWA UPI TENTANG RESTORAN GASTRONOMI YANG BELUM BERSERTIFIKAT HALAL

Received: 21/12/2022; Revised: 24/12/2022; Accepted: 25/12/2022; Published: 30/12/2022

Helvy Siti ZF*, Anne Nuraini, Maisya Hasna

Program Studi Manajemen Industri Katering
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia
Jl. Setiabudhi No.229, Bandung 40154, Indonesia

*Corresponding author: helvyszf2316@gmail.com

ABSTRACT

Halal certificates are important for Muslims in general. However, because we are in a Muslim-majority country of Indonesia, sometimes halal certification in restaurants is often forgotten. This is because the possibility of restaurants that produce non-halal products is very small because there are not as many enthusiasts as halal products. The purpose of this study is to find out the views of UPI students about gastronomic restaurants that have not been certified halal. The method used is qualitative with a descriptive approach with data collection in the form of questionnaires. It consists of 7 questions regarding related titles, with a total of 35 respondents. Although there are non-Muslim respondents, some people agree that there is a halal certificate at a restaurant. However, it is possible that some argue that halal certificates are not very important in Indonesia, which is majority Muslim, automatically the raw materials for products will adjust to the largest market.

Keywords: Gastronomi, restoran, halal

ABSTRAK

Sertifikat halal adalah hal yang penting bagi umat muslim pada umumnya. Tetapi, karena kita berada di negara Indonesia yang mayoritas muslim, kadang kala sertifikasi halal pada restoran sering terlupakan. Hal tersebut dikarenakan kemungkinan restoran yang menghasilkan produk non-halal sangatlah kecil sebab peminatnya yang tidak sebanyak produk halal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pandangan mahasiswa UPI tentang restoran gastronomi yang belum bersertifikat halal. Metode yang digunakan yaitu kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan pengumpulan data berupa kuesioner. Terdiri dari 7 pertanyaan mengenai judul terkait, dengan jumlah responden sebanyak 35 orang. Walaupun terdapat responden non-muslim, akan tetapi sebagian orang setuju akan adanya sertifikat halal pada suatu restoran. Tetapi, tidak menutup kemungkinan ada yang berpendapat bahwa sertifikat halal tidak terlalu penting di negara Indonesia yang mayoritas beragama Islam, otomatis bahan baku produk pun akan menyesuaikan dengan pasar yang terbesar.

Kata kunci: Gastronomi; Restoran; Halal

How to cite: Helvy et al. 2022. Perceptions Of UPI's Student About Halal Certified Gastronomical Restaurants. *Journal of Halal Product and Research*. 5(2), 79-87, <https://dx.doi.org/10.20473/jhpr.vol.5-issue.2.79-87>

PENDAHULUAN

Sesuai dengan data dari Kementerian Dalam Negeri (Kemendagri) Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk yakni 86,9% penganut agama Islam atau sejumlah 237,53 juta jiwa per 31 Desember 2021 (Data Indonesia 2022). Hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia yakni 202,867,000 atau setara dengan 13% populasi muslim di dunia. Tingginya populasi masyarakat Indonesia yang beragama Islam membentuk segmen pasar yang potensial dikarenakan pola khusus dalam mengkonsumsi makanan harus mengikuti syariat agama Islam, sehingga dengan adanya aturan yang tegas ini maka para pemasar memiliki kesempatan sekaligus hambatan untuk mengincar pasar khusus masyarakat muslimin.

Masyarakat muslim meyakini bahwa menghindari sesuatu yang dilarang Tuhan adalah ibadah. Ajaran tegas Islam membuat konsumen muslim bukan menjadi konsumen yang *permissive*, dalam pola konsumsi masyarakat muslim dipengaruhi oleh identifikasi halal dan haram sebuah produk sesuai dengan ketentuan Al-Qur'an dan Al-Hadist yang menjadi panduan utama mereka. Selain pakaian dan tempat tinggal, kebutuhan dasar manusia adalah makanan dan minuman. Islam mengajarkan bahwa setiap manusia tidak hanya sekedar mengonsumsi makanan dan minuman, tetapi ada aturan yang harus dipatuhi tentang makanan yang harus dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan perintah pada Allah Qs. Abasa [80] ayat 24 yang artinya : "*Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya*". Konsumen muslim membeli dan memakai suatu produk yang halal dan baik. Mereka juga meyakini bahwa semua produk halal membawa kebaikan bagi seluruh manusia dan aman bila dikonsumsi juga bagi non-muslim. Untuk memilih tempat makan atau sebuah restoran yang terjamin kehalalannya, setiap muslim memperhatikan sertifikat atau label halal pada restoran tersebut yang didasarkan pada kegiatan sertifikasi halal.

Adapun sertifikasi halal sendiri dimaknai sebagai sebuah kegiatan penelusuran dan atau/ pengujian secara sistematis untuk mengetahui suatu makanan atau barang yang diproduksi oleh perusahaan tersebut apakah sudah memenuhi ketentuan halal atau belum. Jika produk telah memenuhi ketentuan sertifikasi halal maka akan diterbitkannya sertifikasi halal bagi produk atau perusahaan yang mengelolanya.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal, disebutkan bahwa label halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk. Syarat dalam pencantuman label halal dalam setiap produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika harus dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Sertifikasi atau label halal diterbitkan apabila produk tersebut sudah memenuhi ketentuan sebagai produk halal. Pada sisi lain, sejak 1989, Indonesia memiliki lembaga yang concern terhadap sertifikasi halal, yakni Lembaga Pengawasan dan Peredaran Obat dan Makanan – Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sejalan dengan pola konsumsi yang selektif, LPPOM-MUI memiliki peran penting dalam pengawasan produk yang beredar di masyarakat. Menurut LPPOM-MUI, 63% produk Indonesia belum memiliki sertifikat halal (tempo.co 2011).

Produk yang mengikuti dan sesuai dengan syariat atau ajaran Islam adalah produk yang memiliki sertifikat halal atau label halal, produk yang secara proses dan kandungannya telah lulus diperiksa, bermutu, tidak berbahaya bagi kesehatan dan terbebas dari unsur-unsur yang dilarang oleh ajaran agama Islam (Syafitri et al 2022, Astutik et al 2021). Jika produk sudah sesuai tanpa ada unsur lain maka produk tersebut akan dinyatakan lulus dan mendapat sertifikasi halal sehingga masyarakat muslim aman dan diperkenankan untuk mengkonsumsi produk tersebut, itulah produk yang benar untuk dikonsumsi menurut syariat Islam. Namun demikian, konsumen muslim acap kali mengalami kesulitan dalam memilih produk yang harus dikonsumsi, apakah produk tersebut termasuk dalam kategori halal atau haram. Maka dari itu, keberadaan label halal, memudahkan konsumen muslim untuk memastikan produk yang boleh mereka konsumsi, terutama bagi pemeluk agamaislam yang taat, mereka memiliki kecenderungan untuk memilih produk makanan halal yang diwakili dengan label halal pada kemasannya.

Pada era globalisasi, arus media informasi semakin maju yang mempengaruhi pola konsumsi konsumen saat ini. Kepercayaan dalam mengkonsumsi sebuah produk bagi konsumen muslim dapat dilihat dari adanya label halal dalam suatu produk karena label tersebut memberikan informasi mengenai kandungan atau unsur-unsur yang terdapat pada suatu produk yang telah diuji secara syariat. Sebaliknya, jika konsumen muslim tidak melihat label halal pada kemasan suatu produk maka



mereka akan ragu untuk mengkonsumsinya, karena hal tersebut dianggap belum mendapat persetujuan dari lembaga berwenang untuk dikategorikan kedalam daftar produk halal.

Setiap kaum muslimin diwajibkan mengonsumsi makanan dan minuman yang halal. Sertifikasi atau label halal menjadi hal penting dan perlu diperhatikan sebelum memilih makanan atau minuman yang akan dibeli, sertifikasi halal juga merupakan penjaminan kehalalan suatu produk dari bahan yang digunakan. Salah satu cara yang bisa dilakukan oleh konsumen muslim adalah dengan menerapkan sejak dini untuk mengonsumsi segala sesuatu yang sudah pasti kehalalannya dengan melihat dan memperhatikan ada atau tidaknya sertifikat halal pada kemasan produk dan produk yang ada di restoran.

Beberapa hal yang harus diwaspadai yaitu terkait dengan bahan yang akan digunakan, saat proses pembuatan, campuran yang digunakan dalam proses pembuatan hingga sampai pada tangan konsumen merupakan tanggung jawab produsen maupun pedagang harus terjaga kehalalannya. Permasalahan yang ada saat ini adalah kehidupan masyarakat muslim sebagai konsumen kurang memperdulikan bahkan ada yang beranggapan tidak penting tentang pencantuman sertifikat atau logo halal pada produk yang disajikan oleh produsen ke konsumen, padahal sertifikasi atau logo halal merupakan penjaminan kehalalan bagi suatu produk dari bahan yang digunakan sesuai prinsip bisnis syariah.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, untuk memperoleh data, informasi, dan hasil risetnya. Kriyantono (2020) mengungkapkan mengenai tujuan penelitian kualitatif bahwa tujuannya adalah untuk menjelaskan suatu fenomena sedalam-dalamnya dengan mementingkan kedalaman dan data yang terperinci.

Data diperoleh melalui kuesioner yang terdiri dari 7 pertanyaan mengenai judul terkait, dengan jumlah responden sebanyak 35 orang baik 2 dua orang non muslim dan 33 orang muslim. Data tersebut berupa perspektif dan pengalaman dari beberapa mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia (UPI). Setelah mengumpulkan data, penulis mengelompokkan data berdasarkan kesamaan variabel. Selanjutnya, penulis menganalisis dan mengkritisi data tersebut serta mengkajinya dengan fakta yang ada agar hasil penelitian yang didapat lebih komprehensif dan relevan. Hasil dan temuan penelitian tersebut dianalisis untuk menyimpulkan mengenai pandangan mahasiswa UPI tentang restoran gastronomi yang belum bersertifikat halal.

Teknik analisis data yang digunakan penulis adalah metode analisis data kualitatif dengan menggunakan pendekatan naratif, tujuannya yakni agar data dapat dikaji lebih mendalam. Adapun definisi yang dikemukakan oleh Moeloeng (2004) yang mendefinisikan bahwa laporan rinci dari naskah wawancara, catatan lapangan, kaset video, dokumen pribadi, catatan atau memo, dan dokumen resmi lainnya merupakan sumber data dalam pendekatan kualitatif. Sedangkan, Webster dan Metrova (2009) mengungkapkan bahwa metode narrative inquiry adalah kemampuan metode untuk memahami identitas dan pandangan dunia seseorang dengan mengacu pada cerita-cerita (narasi) yang ia dengar ataupun tuturkan di dalam kehidupannya sehari-hari.



DISKUSI DAN PEMBAHASAN

Urgensi Sertifikasi Halal terhadap Restoran Gastronomi di Negara Indonesia yang Mayoritas Muslim

Manusia memiliki kebutuhan primer yaitu kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap orang, baik dari golongan bawah, menengah atau atas. Semua berhak mendapat kebutuhan pokok ini. Fungsi dari kebutuhan pokok ini yaitu untuk memenuhi keberlangsungan hidup saat ini esok dan yang akan datang. Salah satu kebutuhan primer adalah makanan dan minuman, jika salah satunya tidak kita miliki maka hidup manusia tidak akan bertahan lama. Islam mengajarkan bahwa manusia tidak bisa sembarangan mengonsumsi setiap makanan dan minuman yang ada di dunia ini, umat muslim harus selektif dalam memilihnya sesuai dengan petunjuk dari Allah dalam Al-Qur'an dan hadits serta baik, sehat (*thayyib*).

Makanan merupakan terjemahan dari kata *tha'am* dalam bahasa Alquran dan dalam keseharian dapat dimaknai sebagai segala sesuatu yang boleh dimakan seperti lauk pauk, penganan dan kue-kue. Pengertian dari makanan juga adalah segala sesuatu yang berasal dari hayati atau laut yang dapat manusia konsumsi baik sudah diolah maupun belum, termasuk bahan pangan, bahan pokok pangan, bahan tambahan pangan dan bahan lain saat proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan atau minuman itu sendiri. Adapun minuman yang merupakan terjemahan Qur'ani dari kata *Syarab* dimaknai sebagai sesuatu yang dapat diminum dan tidak dapat dikunyah, sesuatu yang diminum, baik berupa air biasa atau air yang sudah diolah dan berubah warna atau rasa. Pangan halal adalah makanan dan minuman yang tidak mengandung unsur dan bahan yang diharamkan bagi umat Islam, mulai dari bahan pokok, bahan tambahan atau bahan pangan yang sudah di rekayasa genetika tidak boleh ada unsur haramnya.

Halal merupakan kata dari bahasa Arab yang artinya melepaskan atau tidak terikat dan secara etimologis halal merupakan hal-hal yang boleh dilakukan atau bebas karena tidak terikat dengan ketentuan yang melarangnya dan pengertian lainnya yaitu sesuatu yang terbebas dari bahaya duniawi dan akhirat (Nurhasna et al 2017; Wati dan Ridwan 2020). Sedangkan *thayyib* memiliki arti baik, makanan yang tidak kotor dan rusak dalam segi zatnya atau tidak bercampur dengan sesuatu yang najis, ada pula yang mengartikan makanan tersebut adalah makanan yang menyehatkan karena selain mengundang selera kita, makanan tersebut tidak membahayakan bagi fisik dan akal (Faturrohmah 2019; Buana dan Nashar 2022). Maka dari itu, sertifikasi halal pada sebuah restoran ataupun produk makanan sangatlah penting terlebih lagi bagi konsumen yang beragama Islam (Izzuddin 2018). Hal ini merupakan bagian dari perlindungan terhadap konsumen terutama yang beragama Islam sesuai undang-undang yang berlaku di Indonesia, yakni Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sertifikasi halal adalah sebuah bukti yang sudah ditetapkan oleh pemerintah atas suatu produk yang dipasarkan oleh produsen atau perusahaan yang sudah memenuhi syarat kehalalannya, jadi produk yang mereka kelola bisa di sebar luas kan di kalangan masyarakat. Tidak mudah untuk mendapatkan sertifikasi halal, produk tersebut harus dinilai melalui tahapan yang ketat mulai dari awal pembuatan hingga produk tersebut terjual.

Kebutuhan dan hak konsumen harus dipenuhi oleh setiap produsen, jika terjadi ketidaknyamanan atau adanya sebuah penyelewengan terkait dengan produk yang di dapat atau dikonsumsi oleh konsumen, mereka bisa melaporkan pihak produsennya karena ada peraturan perlindungan terhadap konsumen yang berlaku. Pada UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan PP Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, terdapat pasal yang mengatakan wajib bagi produsen untuk memeriksa kehalalan produk sebelum mencantumkan label halal. Kelebihan jika suatu produk memiliki label halal (Nurhasnah et al 2017; Izzuddin 2018; Legowati dan Albab 2019) yaitu:

1. Lebih banyak peminat

Di Indonesia penduduknya mayoritas beragama islam hal ini menjadi peluang besar bagi para pebisnis untuk menjual produk halalnya karena dalam hukum Islam diwajibkan mengonsumsi makanan yang jelas kehalalannya, konsumen muslim sadar akan hal tersebut, sehingga mereka akan memilih makanan sesuai dengan kehalalannya.

2. Lebih sehat, aman dan terjamin kehalalannya.



Label dan sertifikasi halal merupakan bukti bahwa produk tersebut sudah melalui proses pengawasan yang ketat dan terjamin sehingga aman untuk dikonsumsi serta terhindar dari hal yang menyeleweng dan haram.

3. Besar peluang untuk bersaing.

Sertifikasi dan label halal pada sebuah produk membuat peluang produk tersebut di persaingan pasar akan lebih tinggi, dibandingkan dengan produk yang belum ada sertifikasi halalnya. Produsen juga dapat bersaing di pasar global muslim karena jumlah penduduk muslim di dunia cukup besar, sebuah kesempatan besar bagi produsen untuk bersaing dengan negara lain.

4. Mendapatkan kepercayaan dari konsumen.

Kepercayaan menjadi poin utama karena dengan konsumen mempercayai produk kita yang tentunya sudah terjamin kehalalannya maka mereka akan selalu membeli produk yang kita buat.

Kesadaran pentingnya sebuah label halal pada suatu produk bagi para produsen masih terbilang kurang karena mereka mencantumkan label halal tetapi belum mendapatkan sertifikasi halal, pencantuman tersebut hanya berdasarkan inisiatif produsen semata. Tindakan tersebut tidak benar, dalam pemberian izin sertifikasi halal mereka harus mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan oleh pihak yang berwenang.

Hal tersebut menjadi salah satu kelemahan dan tantangan di industri pangan Indonesia, banyak produsen yang menganggap sertifikasi label halal tidak terlalu penting hanya dijadikan sebagai pelengkap bukan dijadikan sebagai kewajiban. Agar mereka tidak berpandangan demikian, maka dari pemerintah seharusnya melakukan kontrol, pengawasan yang ketat dan berkelanjutan terhadap produk makanan, terutama yang sudah bersertifikasi halal.

Persepsi Mahasiswa UPI terhadap Restoran Gastronomi yang Belum Bersertifikat Halal

Transparansi kehalalan dari sebuah restoran di Indonesia sangatlah penting, karena mayoritas penduduk di Indonesia memeluk agama Islam (Windikusuma dan Widiyanto 2015). Di posisi konsumen, sertifikasi halal dipersepsikan sebagai salah satu indikasi keseriusan dari pengusaha dalam menawarkan produk halal baik berupa barang, makanan, maupun jasa. Akan tetapi masih banyak restoran yang kurang memperhatikan sertifikasi halal dari sebuah restoran tersebut karena beberapa hal. Kami meneliti bagaimana persepsi mahasiswa UPI terhadap restoran gastronomi yang belum bersertifikat halal. Maka dari itu, kami menanyakan pendapat para mahasiswa UPI terhadap makanan yang berbahan baku halal namun belum memiliki sertifikat halal. Sebagian responden beranggapan bahwa walaupun makanan tersebut berasal dari bahan makanan yang halal, akan tetapi memang lebih baik sebuah makanan terdapat sertifikat halal agar tidak mendatangkan keraguan dari masyarakat.

Selain itu juga, ada yang berpendapat bahwa makanan non-halal lah yang perlu diberi sertifikat non-halal secara jelas sehingga orang-orang akan lebih fokus mana yang haram dan mana yang bukan, mengingat di Indonesia kuantitas makanan haram yang lebih sedikit. Diibaratkan jika semua kendaraan bisa lewat di ruas jalan, maka tidak mengharuskan adanya rambu yang membolehkan kendaraan tertentu lewat. Hanya saja, jika ada jenis kendaraan tertentu yang tidak dapat melewati suatu ruas jalan tertentu, maka rambu larangan harus dipasang. Berdasarkan hal ini, makanan non-halal atau restoran yang menjual makanan non-halal perlu memiliki sertifikat "non-halal", bukan sebaliknya. Dengan regulasi sertifikat halal dan non-halal oleh otoritas tertentu, hal ini dapat digunakan sebagai usaha untuk melindungi hak-hak konsumen Muslim, mengingat masih ada rasa ragu apakah yang mereka konsumsi itu halal atau tidak. (Nurdahniar, I 2021)

Berdasarkan hal di atas, maka kajian ini akan membahas pandangan responden terhadap restoran gastronomi yang belum bersertifikat halal. Beberapa responden berpendapat bahwa tidak semua restoran memiliki kemampuan finansial untuk melakukan sertifikasi halal seperti restoran yang baru dirintis atau restoran kecil berskala mikro. Hal tersebut diperparah dengan tata kelola pengurusan sertifikasi yang dianggap tidak efektif sehingga malah menghambat beberapa restoran. Hambatan dalam proses pengurusan sertifikasi seperti yang dikemukakan oleh Maryati *et al.* (2016) salah satunya yaitu hambatan untuk mendapatkan Izin Usaha Industri (IUI) 30% dirasa rumit secara kontraktual. Ada banyak dokumen yang harus dilampirkan saat mengajukan IUI. Dua alasan lainnya yang menghambat permohonan izin industri IUI adalah proses yang memakan waktu dan mahal.

Satu responden belum memahami tata cara pengurusan secara daring. Mereka menyatakan



perlu pengurusan bersifat online. Katena waktu yang dibutuhkan saat ini relatif singkat, dan disediakan kemampuan *tracking* sehingga rekan bisnis dapat memantau sendiri bila tersedia keterlambatan pemrosesan dokumen. Maka dari itu, responden tersebut menawarkan sertifikasi atas produk tidak halal, karena bisa dikatakan bahwa restoran yang menawarkan produk tidak halal akan lebih sedikit dibandingkan dengan yang menawarkan produk halal. Hal ini jika dilihat dari mayoritas masyarakat Indonesia yang beragama Islam. Dengan demikian, proses sertifikasipun tidak akan memakan banyak waktu dan tidak perlu menunggu bagian kita terlalu lama karena tidak akan terlalu banyak yang membutuhkan sertifikasi produk tidak halal. Jika restoran tersebut menjual produk tidak halal, maka wajib bagi pemilik restoran tersebut untuk mencantumkan keterangan “tidak halal” di tempat yang mudah terlihat sesuai dengan UU JPH (pasal 26 ayat 2).

Sebagian dari responden pula berpendapat tidak apa-apa jika belum ada sertifikat halal, karena memang restoran di Indonesia notabene memproduksi makanan yang halal karena berada di negara yang penduduknya mayoritas beragama Islam, kecuali restoran tersebut di lokasi mayoritas non-muslim. Tetapi, tidak menutup kemungkinan masih banyak orang yang masih ragu akan mengunjungi restoran tersebut karena menunggu tersedianya sertifikat halal restoran tersebut. Pada kondisi inilah kejujuran dari pihak restoran sangat diharapkan oleh para konsumen. Makanan tidak halal bukan hanya yang selalu dari unsur-unsur babi, bahkan dari ayam yang tidak disembelih sesuai syariat Islam. Ini yang sering kali dikhawatirkan saat mendatangi restoran halal, terlebih jika pemiliknya adalah orang non-muslim. Maka dari itu, pada akhirnya sertifikat halal menjadi keniscayaan di negeri mayoritas muslim.

Responden lainnya sudah mengetahui bahwa sertifikasi halal merupakan jaminan halal yang dapat dijadikan bukti bahwa suatu produk sudah diteliti oleh lembaga yang berwenang. Peneliti mengklasifikasikan jawaban responden tersebut sebagai persepsi pentingnya sertifikasi halal. Responden menyatakan bahwa sertifikasi adalah jaminan kehalalan suatu produk. Sehingga konsumen muslim dapat menilai untuk memilih rumah makan atau restoran yang halal dan sesuai dengan kebutuhan dari konsumen muslim. Selain itu dengan adanya sertifikasi halal dapat memberikan jawaban apakah makanan yang dibelinya sudah aman dikonsumsi atau belum baik dari segi kesehatan maupun dari segi agama yang diyakininya.

Minat Konsumen terhadap Restoran Gastronomi yang Belum Bersertifikat Halal

Berdasarkan hasil kuesioner, dapat disimpulkan bahwa responden sangat mementingkan dan memprioritaskan kehalalan suatu makanan pada restoran gastronomi terutama pada konsumen muslim. Hal tersebut mempengaruhi minat mereka dalam memilih restoran gastronomi yang akan dikunjungi. Makan di restoran yang jelas akan kehalalannya dipersepsikan dapat menentramkan hati umat Islam. Restoran gastronomi yang memiliki sertifikat halal sangat diutamakan daripada restoran gastronomi yang belum memiliki sertifikat halal. Bagi responden yang mayoritas muslim, mengonsumsi makanan dan minuman yang halal merupakan sebuah kewajiban. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi salah satu pertimbangan atau hal yang sangat diperhatikan bagi konsumen, khususnya umat muslim.

Sertifikasi halal memiliki hubungan yang signifikan pada niat pembelian makanan halal, hal ini sesuai dengan temuan dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Muhammad et.al (2020). Penelitian tersebut mengatakan bahwa umat Islam sadar dan menggunakan sertifikasi halal sebagai alat untuk memastikan kualitas dan keamanan tentang apa yang mereka konsumsi, mereka percaya bahwa produk yang memiliki sertifikat halal telah diperiksa oleh otoritas produk halal. Selain itu, hal ini juga menunjukkan bahwa sertifikasi halal menjadi pertimbangan pertama dalam membeli produk makanan halal. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi bagian penting yang memberikan pengaruh positif bagi konsumen muslim pada niat pembelian makanan halal di masa depan.

Selain itu, sertifikasi halal merupakan jaminan keamanan dari suatu produk yang menandakan bahwa produk tersebut aman dikonsumsi atau tidak. Jika restoran belum memiliki sertifikat halal atas produk yang dibuatnya, akan menimbulkan keraguan terhadap mereka. Sebaliknya, jika restoran memiliki status kehalalan maka akan meningkatkan kepercayaan konsumen pada restoran tersebut, terutama konsumen muslim. Hal ini sejalan dengan penelitian Aziz dan Chok (2012). Penelitian tersebut mengemukakan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap intensi pembelian. Hal ini



mencerminkan bahwa sertifikasi halal yang dimiliki sebuah restoran sangat menjadi hal yang penting bagi konsumen dalam memilih restoran, konsumen akan mengutamakan membeli di restoran yang jelas-jelas memiliki sertifikasi halal.

Selain itu, tingginya minat konsumen terhadap produk halal disebabkan oleh semakin meningkatnya populasi Muslim tiap tahunnya, maka hal tersebut juga berdampak pada meningkatnya permintaan konsumen atas produk makanan halal. Dilihat dari fungsinya, Pencantuman label halal ini penting tidak hanya untuk konsumen, tapi juga untuk para produsen. Tujuan label halal ini adalah untuk memberikan rasa aman kepada konsumen. Selain itu, kami meyakinkan mereka bahwa produk yang mereka gunakan halal dan diproduksi secara etis melawan unsur-unsur non-halal. Bagi produsen, merek halal ini membantu meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produknya. Produk bersertifikat halal juga lebih kompetitif dibandingkan produk yang tidak bertanda halal. Sehingga, restoran gastronomi yang belum memiliki sertifikat halal, kurang dipercaya oleh responden mereka pun pada akhirnya menjadikan restoran tersebut sebagai opsi terakhir.

Menurut Wandel dan Bugge (1997) sebagian besar konsumen sangat menyadari bahwa sangat penting mengetahui terkait hal-hal yang mereka konsumsi dan informasi tersebut sering ditemukan pada label makanan. Pada bagian pelabelan makanan inilah umumnya tercantum komposisi atau bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam membuat makanan. Hal ini juga yang mempengaruhi perilaku membeli konsumen terhadap produk. Konsumen biasanya melihat label komposisi untuk memutuskan dan mempertimbangkan apakah mereka akan membeli suatu produk tersebut atau tidak. Dalam pemikiran Islam, makanan halal tidak hanya persoalan tentang mengandung bagian hewan yang tidak halal untuk dimakan atau digunakan oleh umat Islam. Namun, ada juga kriteria tertentu yang harus dianggap seperti makanan halal juga mencakup aspek keselamatan dan kualitas yang sangat terkait dengan penanganan, pengolahan, peralatan, alat bantu pengolahan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, distribusi dan ritel (Ardayanti *et al*, 2013). Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Yunus *et al* (2014) terkait minat membeli produk halal menunjukkan bahwa komposisi bahan-bahan yang terdapat dalam produk berpengaruh positif secara signifikan terhadap minat membeli konsumen muslim.

KESIMPULAN

Sertifikasi halal menjadi salah satu jaminan pada sebuah produk yang menandakan bahwa produk tersebut aman atau tidak untuk dikonsumsi. Hal ini sesuai dalam Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) bahwa sertifikat merupakan syarat bagi pengusaha untuk memasarkan produk yang mereka jual. Berdasarkan data dan hasil penelitian menunjukkan bahwa responden baik muslim maupun non-muslim sangat mementingkan dan membutuhkan sertifikasi halal pada sebuah restoran gastronomi, dilihat dari penduduk Indonesia dan masyarakat kota Bandung yang mayoritas merupakan muslim. Mereka pun lebih memercayai produk yang jelas status kehalalannya daripada produk yang belum memiliki sertifikasi halal. Namun, hal ini tidak menjadi masalah saat restoran gastronomi berada di wilayah yang merupakan mayoritas non-muslim. Maka dari itu, restoran gastronomi sangat penting untuk memiliki sertifikasi halal, terutama pada restoran-restoran yang memiliki nama besar, hal itu pula akan mempengaruhi citra pada sebuah restoran. Selain itu, sertifikasi halal akan meningkatkan minat beli dan intensi pembelian pada konsumen

Hasil penelitian menunjukkan bahwa restoran gastronomi yang belum bersertifikat halal mempengaruhi minat beli konsumen, terlebih lagi di negara mayoritas beragama Islam. Oleh karena itu, para pelaku usaha makanan dan minuman di restoran gastronomi Indonesia yang memiliki peminat cukup luas sebaiknya segera mengurus pembuatan sertifikat halal. Hal ini disarankan agar perusahaan mampu memberikan perasaan aman dan nyaman bagi konsumen pada umumnya dan konsumen muslim pada khususnya dalam mengonsumsi produk-produk gastronomi. Perasaan aman dan nyaman ini pada akhirnya akan meningkatkan minat beli.



DAFTAR PUSTAKA

- Ardayanti, A., Nashril, T.T. A., & Helmi, A. (2013), A Study on Halal Food Awareness among Muslim Customers in Klang Valley, 4th International Conference on Business and Economic Research, Bandung, Indonesia, paper 1073.
- Agus, P. A. (2017). Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(1), 149-165.
- Astutik, N. D., Mawardi, A. A. K., & Mahardiyanto, A. (2021). Persepsi Konsumen Muslim terhadap Sertifikasi Halal pada De Dapoer Rhadana Hotel Kuta Bali. *Jurnal Al-Qardh*, 6(1), 67-75.
- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. (2013). The Role of halal awareness, halal certification, and marketing components in determining halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A Structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1–23. doi: 10.1080/08974438.2013.723997
- Buana, M. T. L., & Nashar, M. (2022). Pengenalan Proses Sertifikasi Halal Sebagai Suatu Standar Pada Barang Dagangan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia p-ISSN*, 2655, 6227.
- [Data Indonesia]. 2022. Sebanyak 86,9% Penduduk Indonesia Beragama Islam. [online] via <https://dataindonesia.id/varia/detail/sebanyak-869-penduduk-indonesia-beragama-islam> diakses pada 20 Februari 2022
- Faturohman, I. (2019, August). Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli terhadap Makanan Halal. Studi pada Konsumen Muslim di Indonesia. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 10, No. 1, pp. 882-893).
- Izzuddin, A. (2018). Pengaruh label halal, kesadaran halal dan bahan makanan terhadap minat beli makanan kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3(2), 100-114.
- Kriyantono, R. (2020). Teknik praktis riset komunikasi kuantitatif dan kualitatif disertai contoh praktis Skripsi, Tesis, dan Disertai Riset Media, Public Relations, Advertising, Komunikasi Organisasi, Komunikasi Pemasaran. Rawamangun: Prenadamedia Group
- Legowati, D. A., & Albab, F. N. U. (2019). Pengaruh Attitude, Sertifikasi Halal, Promosi dan Brand terhadap Purchase Intention di Restoran Bersertifikasi Halal. *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 2(1), 39-54.
- Mangkarto, M. (2016). Sertifikat halal dan pengaruhnya terhadap Kepercayaan Konsumen pada Restoran (Studi Kasus Restoran Kentucky Fried Chicken Cabang Manado). *Jurnal Ilmiah Al-Syir'ah*, 3(2).
- Maryati, T., Syarif, R., & Hasbullah, R. (2016). 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), 364-371.
- Muhammad MA, Elistina AB, Ahmad, S. 2020. The challenges faced by halal certification authorities in managing the halal certification process in Malaysia. *Food Research*, 4(S1), 170–178. doi: 10.26656/fr.2017.4(S1).S17
- Nurdahniar, I. (2021). Label non halal sebagai upaya perlindungan hak konsumen muslim. *Wacana Paramarta: Jurnal Ilmu Hukum*, 20(1), 34-51.
- Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16-42.
- [Tempo.co]. 2011. MUI: 63 Persen Produk Beredar Tak Bersertifikat Halal. Artikel 6 Januari 2011 [online] via <https://nasional.tempo.co/read/304216/mui-63-persen-produk-beredar-tak-bersertifikat-halal> diakses pada 10 Desember 2022
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- Wandel, M., & Bugge, A. (1997). Environmental Concern in Consumer Evaluation of Food Quality. *Food Quality and Preference*, 8, 19-26.
- Windikusma, D. K., & Widiyanto, I. (2015). Sikap Masyarakat Muslim Terhadap Produk Makanan Non-



- Halal Di Kota Semarang. Diponegoro journal of management, 512-523.
- Webster L, Metrova P. 2007. *Using Narrative Inquiry as a Research. Method*. Oxon: Routledge.
- Yanggo, H. T. (2013). Makanan dan Minuman dalam perspektif hukum islam. *Tahkim IX (2)*, 2.
- Yunus, N.S.N.M., Rashid, W.E.W., Ariffin, N.M., & Rashid, N.M. (2013). Umat beragama Islam's purchase intention towards non-umat beragama Islam's halal 182 packaged food manufacturer. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 130, 145-154.

