



REVIEW OF THE ALL-YOU-CAN-EAT RESTAURANT CONCEPT BASED ON ISLAMIC BUSINESS ETHICS TO ASSIST THE DEVELOPMENT OF THE NATIONAL HALAL ECOSYSTEM

KAJIAN KONSEP RESTORAN ALL-YOU-CAN-EAT BERDASARKAN ETIKA BISNIS ISLAM GUNA MENDUKUNG PEMBANGUNAN EKOSISTEM HALAL NASIONAL

Received: 08/10/2023; Revised: 2/10/2023; Accepted: 01/12/2023; Published: 30/06/2024

Zaydan Muhammad*, Nuril Laila Maghfuroh, Ariza Qanita
Pascasarjana Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

*Corresponding author: 220504220021@student.uin-malang.ac.id

ABSTRACT

All you can eat is a restaurant or restaurant service that has a menu sales system based on only one payment for all available menus with a buffet or buffet concept with a certain time limit. In Indonesia, many restaurants or places to eat have provided all you can eat because of the pretext of attracting customers and increasing turnover. However, there are still many places to eat that provide non-halal menus that are contrary to Indonesia's vision as a global halal center in 2024. In this study, a qualitative descriptive method was used with literature and Islamic business ethics as a supporting study. The purpose of this study is to conceptually describe all you can eat in accordance with Islamic business ethics and support the creation of a halal ecosystem in Indonesia. So that it can produce research output that can be used as a reference later for restaurants or restaurants that provide an all you can eat menu that is in accordance with the principles of Islamic business ethics and still maintains halal status.

Keywords: All You Can Eat, Halal Center, Islamic Business Ethics, Indonesian

ABSTRAK

All you can eat atau AYCE adalah layanan restoran atau rumah makan yang memiliki sistem penjualan menu berdasarkan hanya satu kali pembayaran untuk semua menu yang tersedia dengan konsep prasmanan atau buffet dengan batasan waktu tertentu. Di Indonesia, all you can eat sudah banyak disediakan restoran atau tempat makan karena dalih untuk menarik pelanggan dan menambah omset. Namun, masih banyak tempat makan yang menyediakan menu non-halal yang bertentangan dengan visi Indonesia sebagai pusat halal global pada tahun 2024. Dalam penelitian kali ini, menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan studi pustaka dan menggunakan etika bisnis Islam sebagai kajian penunjangnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk memaparkan all you can eat secara konseptual yang sesuai dengan etika bisnis Islam dan mendukung terciptanya ekosistem halal di Indonesia. Sehingga dapat menghasilkan output penelitian yang dapat dijadikan sebagai acuan nantinya bagi restoran atau rumah makan yang menyediakan menu all you can eat (AYCE) yang sesuai dengan prinsip-prinsip etika bisnis Islam serta tetap menjaga kehalalannya.

Kata Kunci: All You Can Eat, Pusat Halal, Etika Bisnis Islam, Indonesia

How to cite: Muhammad et. al. 2024. Review of The All-You-Can-Eat Restaurant Concept Based on Islamic Business Ethics To Assist The Development of The National Halal Ecosystem. *Journal of Halal Product and Research*. 7(1), 59-66, <https://dx.doi.org/10.192501/jhpr.vol.7-issue.1.59-66>

PENDAHULUAN

Islam adalah agama yang sempurna (komprehensif) yang mengatur aspek kehidupan manusia, baik akidah, ibadah, akhlak, maupun muamalah (Mardani, 2012). Islam adalah agama yang mudah dan syamil (menyeluruh) meliputi segenap aspek kehidupan, termasuk masalah jual beli. Dalam mengatur

kehidupan Islam selalu memperhatikan berbagai bentuk maslahat, yaitu segala sesuatu yang Allah SWT syariatkan dalam jual beli dengan berbagai aturan yang melindungi hak-hak pelaku bisnis dan memberikan kemudahan-kemudahan dalam berbagai pelaksanaannya dan menghilangkan bentuk madarat, yaitu segala sesuatu yang mendatangkan bahaya dan keburukan di dalamnya (Helga, 2014). Setiap manusia yang lahir di dunia ini pasti membutuhkan orang lain. Selalu melakukan tolong-menolong dalam menghadapi berbagai kebutuhan yang beraneka ragam, salah satunya dilakukan dengan cara berbisnis atau jual beli. Jual beli merupakan interaksi sosial antar manusia yang berdasarkan rukun dan syarat yang telah ditentukan. Jual beli diartikan “al-bai’, al-tijarah, dan al-mubadalah”. Pada intinya jual beli merupakan suatu perjanjian tukar menukar barang atau benda yang mempunyai manfaat untuk penggunaannya, serta kedua belah pihak sudah menyepakati perjanjian yang telah dibuat (Shobirin, 2015). Seseorang yang berbisnis memang bertujuan mencari keuntungan. Namun, dalam pandangan bisnis Islam bukanlah sekedar mencari keuntungan saja, tetapi juga keberkahan. Sering terjadi pada masa sekarang ini pelaku bisnis menghalalkan segala cara agar dapat meraih keuntungan yang sebesar-besarnya tanpa memikirkan keberkahan dari hasil bisnisnya. Padahal, keberkahan usaha adalah kemantapan dari usaha itu dengan memperoleh keuntungan yang wajar dan diridhai Allah (Hamzah, 1993).

Dalam Islam, umat muslim tidak hanya hanya di ajarkan bagaimana cara beribadah kepada Allah, akan tetapi agama islam juga mengatur muamalah kepada sesama manusia. Ada banyak bentuk muamalah Islam, termasuk berdagang dan memberikan informasi yang benar kepada orang lain. Setiap jiwa bertanggungjawab terhadap dirinya dan lingkungan sekitarnya, serta dalam transaksi ekonomi. Islam menolak adanya unsur penipuan, ketidakjelasan, ataupun cara-cara lain yang dianggap bathil (Angga dan Yoesrizal, 2020). Dalam bermuamalah juga, ada beberapa hal yang harus di perhatikan oleh umat muslim. Terdapat syarat-syarat jual beli yang harus di tunaikan saat melakukan transaksi jual beli. Jika ada salah satu rukun atau syarat jual beli tidak di tunaikan, maka hukum dari jual beli tersebut tidak sah. Contohnya adalah ketika seseorang yang melakukan transaksi jual beli, akan tetapi barang yang di beli tidak jelas jumlah dan ukurannya, maka hal ini yang menjadikan transaksi tersebut tidak sah. Saat ini, konsep restoran dengan konsep *all you can eat* (AYCE) sedang viral di Indonesia. Peminat restoran dengan konsep ini dari semua kalangan, termasuk kalangan milenial. Kebanyakan dari mereka berbondong-bondong untuk menikmati restoran dengan konsep *all you can eat* ini pada akhir pekan.

Saat ini terdapat banyak restoran yang menggunakan konsep *all you can eat*. Konsep ini yaitu dimana seorang pelanggan yang datang dapat mengambil dan memilih dengan sepuasnya semua makanan yang sudah disediakan dan hanya membayar sekali dengan batas waktu yang sudah di tentukan oleh restoran tersebut. Dalam konsep ini, tidak diketahui seberapa banyak porsi atau jumlah makan pada objek jual belinya. Termasuk dari rukun jual beli yang harus di penuhi salah satunya yaitu pada objek jual beli. Objek jual beli adalah barang-barang yang diperdagangkan memiliki macammacam persyaratan diantaranya: benda yang diperdagangkan wajib diketahui banyaknya, spesifikasinya, beratnya, ukuran atau takarannya. Jika ada satu syarat yang tidak terpenuhi, maka jual belinya tersebut tidak sah (Khodijah dan Rachmad, 2022). Selain itu, di Indonesia sistem restoran *all you can eat* masih banyak menyajikan grill daging-dagingan yang masih di ragukan kehalalannya karena memang jarang tempat grill sudah memiliki surat halal dari penyelia halal yang disediakan oleh pemerintah. Hal tersebut, menjadi sebuah permasalahan di kuliner halal Indonesia karena mayoritas pelanggan *all you can eat* pada grill daging merupakan orang-orang Islam yang sangat dilarang memakan sesuatu yang haram.

Penelitian-penelitian yang telah dilakukan banyak membahas menu *all you can eat* dari sudut pandang konseptual sesuatu resto, dari hukum muamalah, dan masih banyak yang lainnya. Dan sedikit dari penelitian tersebut membahas dari sudut pandang kehalalannya. Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Ilham et al, memfokuskan kajiannya pada *all you can eat* dari perspektif fiqh empat Imam Mazhab (Muhammad Ilham, et al, 2023). Penelitian yang dilakukan oleh Zakiyah Humairah yang memfokuskan *all you can eat* dari Ba’i Majhul (Zakiyah Humairah, 2022). Penelitian oleh Novenda



Kinthan Firstania yang memfokuskan terhadap penerapan denda dengan tinjauan hukum Islam (Novenda, 2020). Penelitian yang dilakukan oleh Nurul Oktapianih, et al, memfokuskan penelitiannya pada tinjauan HES/hukum ekonomi syariah pada jual beli dengan sistem *all you can eat* (Nurul Oktapianih, et al, 2023). Penelitian Bela Candra, et al, memfokuskan penelitiannya pada sudut pandang fiqih muamalah di menu *all you can eat* (Bela Candra, et al, 2022). Penelitian Mauli Gusnaidi, memfokuskan pada hukum jual beli makanan Jizaf perspektif mazhab Maliki dan Syafi'i pada menu *all you can eat* di Restoran Gapyoeng Korean BBQ Banda Aceh (Mauli Gusnaidi, 2022).

Berdasarkan hasil penelusuran tidak ditemukan penelitian yang membahas menu *all you can eat* dari sudut pandang kehalalan makanan yang dijual. Maka dari itu, dalam penelitian ini mengkaji konseptual menu layanan *all you can eat* di Indonesia dan menggunakan teori etika bisnis Islam (jual-beli barang yang tidak terlihat jumlah dan takaran) sebagai alat ukur atau pacuan dalam penelitian ini serta juga menggunakan teori karakteristik halal Indonesia dari segi aspek makanan di menu *all you can eat*.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus di restoran atau tempat makan yang tersedia layanan menu *all you can eat* secara umum yang ada di Indonesia. Nantinya akan dihadirkan studi kasus di beberapa resto yang menyediakan menu *all you can eat* dan dipaparkan sistem menu tersebut sehingga dapat memberikan kejelasan akan menu *all you can eat* (AYCE) tersebut serta kesesuaian *all you can eat* terhadap standart halal nasional Indonesia.

HASIL

Konsep makan AYCE semakin populer sejak pertama kali muncul di Olimpiade Musim Panas Stockholm 1912. Peserta dari berbagai negara di dunia ikut serta dalam ajang olahraga terbesar di dunia tersebut. Saat itu, banyak restoran yang menggunakan konsep AYCE untuk menjual makanan. Peserta dan orang-orang dari berbagai negara menyebarkan konsep restoran AYCE, dan sejak itu berkembang lebih jauh. Menurut Wikipedia, konsep makanan AYCE umum di restoran barbekyu Korea, churrasco Brasil, dan semur Cina. Konsep AYCE adalah makan sepuasnya, tetapi ada beberapa aturan untuk pelanggan kami. Salah satunya adalah batas waktu makan. Ini biasanya diberikan batas waktu antara 90 dan 120 menit, dan denda dikenakan pada makanan yang tidak bisa dimakan. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa pelanggan bijak saat makan di luar dan makanan tidak terbuang percuma. Sistem penjualan menu berdasarkan hanya satu kali pembayaran untuk semua menu yang tersedia dengan konsep prasmanan atau buffet dengan batasan waktu tertentu (Arief Rahman, 2022).

All you can eat berarti kita bisa makan sepuasnya, dimana konsumen hanya perlu membayar 1 (satu) kali untuk menikmati semua hidangan yang tersedia dengan batasan waktu tertentu (Retno Palupi at all, 2022). Jadi secara tidak langsung ada salah satu pihak yang bisa dirugikan oleh hidangan tersebut, pembeli mengalami kerugian ketika menu yang dihidangkan tidak habis karena biasanya akan dikenakan uang finalty dan penjual mengalami kerugian saat lebih banyak konsumen restaurant tersebut memesan menu *all you can eat* (AYCE) dibandingkan menu satuan yang disediakan.

Praktik jual beli makanan dengan konsep *All You Can Eat*, yaitu perjanjian jual beli yang makan sepuasnya dan membayar harga sesuai dengan kepuasan makanan anda (sepuas-puasnya) dengan batas waktu yang telah ditentukan oleh masing-masing restoran. Semua hidangan bergaya prasmanan dan pengunjung bebas mengambil makanan dan memasaknya sendiri. Prasmanan makan sepuasnya sangat enak dan populer bagi orang-orang yang suka makan banyak dan menginginkan berbagai macam makanan. Ini adalah sistem penyajian makanan yang tersebar luas di mana konsumen dapat memutuskan berapa banyak makanan yang ingin mereka makan dalam sekali makan dengan harga tetap. Di sebuah restoran *buffet*, makanan seringkali diletakkan di area publik di mana pengunjung



dapat langsung melihat makanan dan langsung memilih hidangan yang ingin mereka konsumsi (Li Hui Lin, 2017).

Konsep *all you can eat* ini lebih mahal dari konsep jual beli makanan biasanya (regular), konsep ini serupa dengan konsep *flat-rate* dimana restoran menggunakan strategi subsidi silang, mulai dari 99.000 hingga 129.000 rupiah belum termasuk pajak. Wisatawan atau konsumen akan membayar cukup mahal, namun konsumen juga bisa menyantap makanan prasmanan sepuasnya. Sehingga pelanggan yang biasanya berkunjung termasuk ke kelas menengah dan menengah ke atas yang mampu menghabiskan banyak uang untuk sekali makan. Untuk itulah restoran ini cocok jika dibuka di tengah kota, sesuai dengan lingkungan masyarakat sekitar (Zakiah Humairah, 2022).

Meskipun mereka bebas memilih makanan yang akan disajikan dan membiarkan mereka makan sebanyak yang mereka mau, restoran memiliki aturan yang melarang mengemas makanan mereka ke meja prasmanan *All You Can Eat* untuk dibawa pulang. Jika hal ini terjadi, pengunjung akan didenda apabila restoran mengetahui bahwa makanan yang pengunjung makan dibawa pulang, dan pengunjung juga akan dikenai denda jika makanan yang sudah diambil tidak dimakan atau dihabiskan serta mengikuti tenggat waktu yang ditetapkan oleh restoran untuk setiap pengunjung semua hidangan (Dias Akhmad, 2016). Jika tenggat waktu berakhir, konsumen harus berhenti makan. Sanksi denda untuk makanan yang tidak habis dimakan juga terbilang mahal, misal dihitung per gram, apabila tersisa 100 gram akan dikenakan denda sekitar Rp 50.000,- berlaku kelipatan. Bahkan kelebihan waktu makan juga akan dikenakan denda, misal waktu makan hanya 1 jam, apabila makanannya belum dihabiskan dan melanjutkan makan, maka jam tambahan itu akan dikenakan denda juga. Penalti ini tergantung resto yang bersangkutan. Sering ada penyesuaian di buku menu yang ditulis ini biasanya sangat kecil. Oleh karena itu, konsumen harus berhati-hati untuk menghindari masalah (Zakiah Humairah, 2022).

Pengunjung bisa makan apa saja yang disukai, yang pasti bermanfaat bagi konsumen. Namun, restoran telah memilih konsep ini untuk menarik perhatian. Beberapa keuntungan yang didapat dari resto dengan konsep *all you can eat* ini yaitu menggunakan prinsip adanya batasan seseorang, ini bisa dijadikan acuan bagi mereka yang membuka resto dan kafe. Ada orang yang makan banyak dan makan secukupnya. Namun, ada batasan untuk setiap orang lapar dan kenyang. Pengunjung bisa makan banyak, tapi makanannya pasti masih dalam kata wajar dan terbatas. Oleh karena itu, restoran dapat memanfaatkan peluang ini. Kemudian menggunakan teori rata-rata ketika kebiasaan makan setiap orang berbeda. Sebelum membuka restoran dengan konsep *all you can eat*, pemilik restoran melakukan survei terhadap berbagai tipe orang. Dalam percobaan itu perlu diketahui kapasitas lambung untuk menampung makanan setiap orang. Misalnya, dipilih secara acak memilih 10 orang untuk mendapatkan porsi rata-rata sama. Tentu saja, sampel dipilih untuk berbagai bentuk dan usia. Eksperimen ini menunjukkan bahwa rata-rata kapasitas perut berdasarkan usia dan jenis kelamin dapat menentukan nilai rata-rata dan kapasitas makan pelanggan restoran.

Jika pemilik memperkirakan bahwa rata-rata orang dapat makan dua bungkus besar lobster, harga itu standar. Misalnya, hidangan paling mahal di restoran ini adalah lobster. Jika pengunjung tidak makan hidangan lainnya, maka pengunjung bisa makan dua kotak besar berisi lobster secara bersamaan. Namun karena memilih paket *all you can eat* maka mereka hanya bisa makan 1 porsi *all you can eat*. Yang terakhir yaitu adanya perbedaan harga antara orang dewasa dan anak-anak. Anak-anak mendapat tarif yang lebih rendah, biasanya mendapatkan hingga 30% lebih murah dari harga normal. Harga diskon ini pasti akan lebih menarik pengunjung lagi untuk datang ke restoran (Zakiah Humairah, 2022).

Menu yang disediakan biasanya daging mentah yang juga disiapkan bumbu untuk memanggang dengan alat panggangan yang juga sudah disiapkan. Kecap asin, saus, cabai, dan mentega, lalu dipanggang sendiri. Ada juga menu makanan *shabu-shabu*, ada *hot pot* (tempat merebus) di atas meja dan sayuran dimasak dengan kaldu, dan ada juga daging mentah, ikan, sayuran, manisan dan makanan ringan lainnya. Disiapkan oleh penjual pengunjung seperti di rumah. Minuman



ringan, *juice*, *milkshake*, kopi dan teh juga tersedia, masakan rumahan seperti ayam panggang yang dibumbui, burger dan udang goreng, sate juga tersedia. Ada banyak jenis sate daging: cumi, udang, ikan, ayam, sapi, sosis, dan lainnya. Dan disediakan juga 3 jenis makanan penutup dengan buah, puding, dan es krim (Zakiah Humairah, 2022)

Berikut merupakan hasil dari penelitian sebelumnya, penelitian yang dilakukan oleh Ersya Oktari at all pada tahun 2022 menyebutkan praktik jual beli makanan dengan konsep *all you can eat* dilakukan secara langsung. Jual beli makanan dengan konsep *all you can eat* perspektif Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah sudah sesuai dalam pasal 81 KHES ayat (3) tentang tata cara serah terima barang dan ayat (2) tentang kebiasaan dan kepatutan terhadap obyek jual beli. Jual beli dengan konsep *all you can eat* ini tidak sesuai dengan UU Pasal 4 Tahun 2014 yang dimana Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi halal. Karena ada restoran yang belum bersertifikasi halal MUI, maka alangkah baiknya konsep ini diadaptasikan oleh restoran dengan mengedepankan sertifikasi halal MUI. Walaupun demikian, jual beli makanan dengan konsep *all you can eat* ini dapat dikatakan sah dan diperbolehkan secara keseluruhannya (Ersya Oktari, at all, 2022). Penelitian berikutnya oleh Ariansyah dan Qomaruddin pada tahun 2021, menyebutkan bahwa pelaksanaan jual beli makanan dengan konsep *all you can eat* di rumah makan Caddie dan Yorichi telah sesuai dengan prinsip jual beli dalam Islam, walaupun di kedua rumah makan tersebut dalam segi jumlah atau takaran makanan terdapat *gharar* (ketidakjelasan), tetapi hal tersebut diperbolehkan karena termasuk ke dalam *gharar yasir* (ringan) (Ariansyah dan Qomaruddin, 2021).

Dari beberapa kajian terdahulu diatas dapat dijadikan sebuah konseptual dari hidangan atau menu *all you can eat* (AYCE) pada sebuah restoran yaitu pada restoran yang menyediakan menu tersebut merupakan menu grill daging dan biasanya dilakukan bareng teman atau keluarga. Selain itu, AYCE juga banyak peminat karena kelihatannya sangat memuaskan konsumen. Padahal dalam kenyataannya sangat merugikan pembeli karena harga lebih mahal dari menu yang satu-satu.

Adapun beberapa pendapat ulama tentang menu *all you can eat* (AYCE) sebagai berikut (Nurhidayah, 2019):

1. Pendapat Ulama' Syeikh Shalih Al-Fauzan
 Terkait jual beli makanan tanpa ditakar dan ditimbang yang disebut jual beli *jizaf*. *Jizaf* secara bahasa adalah mengambil dalam jumlah banyak yang tanpa ditakar, ditimbang, atau dihitung. Memandang sistem jual beli tersebut di atas ini pendekatan perspektif Syeikh Shalih Al Fauzan dengan sistem jual beli seperti itu adalah *gharar*, maka jual beli makanan dengan sistem All You Can Eat ini adalah haram.
2. Pendapat Ulama' Syeikh Ibnu Utsaimin
 Terkait jual beli ini Syeikh Ibnu Utsaimin mengqiyaskannya kepada sewa menyewa masuk WC atau toilet umum dengan membayar uang sewa tertentu padahal masing-masing orang yang menggunakan air di dalamnya berbeda-beda, lamanya di kamar mandi pun tidak sama. Walaupun sewa menyewanya ini termasuk *gharar*, tetapi *gharar* itu adalah *gharar yasir* (*gharar* ringan) yang biasanya ditoleransi oleh masyarakat ketika bermuamalah, yang sekiranya tidak akan menimbulkan persengketaan.

PEMBAHASAN

Setelah membahas cukup lebar tentang jual beli makanan dengan sistem *all you can eat* yang menggunakan sudut pandang etika bisnis Islam yang termasuk juga didalamnya muamalah. Yang menghasilkan sebuah statement bahwasanya sistem *all you can eat* diperbolehkan dengan sudut pandang fiqh muamalah karena walaupun ada kerugian merupakan kerugian ringan. Pembahasan selanjutnya tentang bagaimana menu *all you can eat* memenuhi standrat halal Indonesia.



Halal kini telah menjadi konsep universal. Halal adalah istilah yang khusus digunakan dalam Islam yang artinya boleh atau halal. Tidak ada pihak yang bisa mengklaim makanan itu halal tanpa mematuhi syariat Islam. Halal dan non-halal mencakup seluruh simbol dalam kehidupan umat Islam, tidak terbatas pada makanan dan minuman, tetapi juga untuk keselamatan, kesejahteraan hewan, keadilan sosial, dan lingkungan yang berkelanjutan. Halal dan Toyyiban yang artinya bersih dan sehat melambangkan intoleransi terhadap kebersihan, keamanan dan keselamatan kualitas makanan yang dikonsumsi umat Islam (Baharuddin, at all, 2015).

Pembahasan produk halal akan begitu lengkap jika mencakup keseluruhan proses produksi dari awal hingga konsumen akhir. Dalam hal ini juga mencakup proses logistik atau pelacakan halal. Rantai pasokan halal kini menjadi bisnis baru yang menarik perhatian global (Noorsiah dan Shariff, 2015). Untuk menjamin dan menjamin kehalalan produk pangan dalam rantai pasok, diperlukan sistem penelusuran (*traceability*). Sistem keterlacakan (*traceability system*) merupakan sistem pelacakan populer yang digunakan oleh dunia usaha dan industri pangan untuk memastikan bahwa produk pangannya aman (*food safety*) (Hadi Peristiw, 2019). Penerapan teknologi pada rantai pasok halal khususnya pada produk halal sangat penting untuk pengendalian halal terutama pada lokasi, pelacakan, identifikasi barang dan komunikasi data.

Halal dalam bahasa Arab diartikan boleh dan sesuai dengan syariat Islam. Atau dengan kata lain halal artinya diperbolehkan, diperbolehkan, sah, disetujui, dan sah (Jabar Zaman Khan Khattak, at all, 2011). Jika dikaitkan dengan makanan dan minuman, maka pengertiannya adalah makanan dan minuman yang boleh dikonsumsi oleh umat Islam. Adapun asas halal dan haram dalam Islam, yaitu: (1) Melarang halal dan menghalalkan akibat haram dari murtad; (2) Sesuatu yang mengarah pada sesuatu yang haram, sehingga dihukum pula haram; (3) Mengakali dilarang membuat suatu produk dianggap halal, hukumnya haram; (4) Pada dasarnya segala sesuatu halal kecuali ada larangan yang dilarang; (5) Sesuatu yang diharamkan karena buruk dan bahayanya; (6) Dalam sesuatu yang halal terdapat sesuatu yang menjadikan kita tidak perlu terhadap yang haram; (7) Menghindari hal-hal yang tidak jelas agar tidak terjerumus ke dalam hal-hal yang haram; (8) Haram adalah haram bagi semua orang kecuali dalam keadaan darurat; (9) Halal dan haram kehendak Allah; (10) Niat baik tidak akan menghasilkan sesuatu yang haram apabila prosesnya masih baik dan sesuai syariat Islam; (11) Keadaan darurat dapat berubah haram menjadi halal sesuai dengan tingkat kedaruratan. Dari argumentasi di atas, Islam memberikan konsep halay thiba dalam menentukan kualitas suatu makanan. Konsep ini kemudian diterjemahkan ke dalam Sistem Jaminan Halal dan dikembangkan oleh mayoritas umat Islam (Mufraini, MA, 2011).

Menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) produk halal adalah produk yang sesuai dengan syariat Islam, antara lain: Pertama, hewan yang disembelih harus sesuai dengan ajaran Islam. Kedua, bahannya tidak boleh mengandung daging babi. Ketiga, bukan dari bahan terlarang seperti bahan yang terbuat dari darah. Keempat, penyimpanan hasil, penjualan dan pengangkutan barang-barang yang tidak terpakai yang najis lainnya kecuali disucikan menurut tata cara Islam. Kelima, ramuannya mungkin bukan dari khamr baik itu makanan maupun minuman. Keenam, organ tubuh manusia, kotoran yang menjijikkan dan sebagainya. Untuk mendapatkan sertifikasi halal semua produk, rantai pasok mulai dari pertanian hingga olahan makanan harus halal (Fazlyn, at all, 2019).

Dalam undang-undang jaminan produk halal disebutkan bahwa produk halal adalah produk yang sesuai dengan syariah Islam, sedangkan jaminan atau tanggungan produk halal adalah ketentuan hukum terhadap produk halal yang ditandai dengan sertifikat halal. Penerapan sistem jaminan halal sangat penting untuk menjamin produksi produk halal yang efektif dan efisien. Tentu saja, industri halal mempunyai potensi yang luar biasa namun saat ini dibayangi oleh banyak masalah seperti kurangnya kerangka peraturan khusus yang mengatur produk halal, terutama di sebagian besar negara di dunia dan tidak meratanya tingkat kesadaran halal di kalangan konsumen Muslim (Harmen Shah, Faridah Yusof, 2014). Dijelaskan, sistem jaminan halal dikembangkan berdasarkan konsep tiga nol (3.0), yaitu *zero limit*, *zero reject*, *zero risk*. Penerapan sistem jaminan halal sangat penting untuk menjamin



produksi produk halal yang efektif dan efisien (Mohd Aliff Abdul Majid, at all, 2015). Pada tahun 2014 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 yang terdapat 68 pasal terkait jaminan produk halal dijelaskan bahwa produk yang beredar dan masuk serta diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Terbukti sangat sulitnya mendapatkan standar halal masing-masing dari berbagai otoritas halal khususnya di dunia (Marco Tieman, Maznah Che Ghazali, 2014) Tujuan keberadaan UU tersebut dijelaskan pada pasal 3 yaitu pelaksanaan jaminan produk halal yang tujuannya untuk: Pertama, meningkatkan nilai lebih kepada pengusaha untuk menjual dan memproduksi produk halal. Kedua, memberikan kenyamanan kepada masyarakat yang menggunakan dan menggunakan produk tersebut. Dengan adanya UU tersebut ada dua pihak yang diuntungkan, yaitu pembeli sebagai pengguna produk dan pembuat barang sebagai penyedia produk halal (Hasan. S, 2014).

Dari beberapa kriteria halal diatas dan contoh studi kasus pada pembahasan sebelumnya, jual beli makanan dengan sistem all you can eat masih tergolong halal karena sudah memenuhi beberapa syarat ketentuan yang telah ditentukan. Namun kewaspadaan konsumen muslim tetap harus ditingkatkan, karena masih banyak oknum restoran halal yang mencampur makanannya dengan yang non-halal.

KESIMPULAN

Dari dua tema besar pembahasan diatas dapat ditarik beberapa kesimpulan yakni:

1. *All you can eat* dari sudut pandang etika bisnis Islam merupakan strategi dari restoran untuk menaikkan omset.
2. *All you can eat* dari sudut pandang fiqh muamalah diperbolehkan karena hanya menyebabkan kerugian yang ringan.
3. *Restoran All you can eat* masih banyak yang tidak mengantongi sertifikat halal dari penyedia ataupun penyelia halal.
4. Perlunya campur tangan pemerintah untuk memberikan akses kemudahan bagi pelaku usaha makanan khususnya sistem *all you can eat* dalam penerbitan sertifikat halal.
5. *All you can eat* dari karakteristik halal Indonesia, sudah banyak restoran yang masuk kriteria. Namun kewaspadaan konsumen muslim harus tetap dijaga dan ditingkatkan karena masih banyak oknum restoran yang mencampur dengan non-halal.

REFERENSI

- Ahmad, Noorsia, Sariwati Mohd Shariff, Supply Chain Management: Include Cleansing For Halal Logistics Integrity, *Prosedia: Economics and Finance*, 2015, hlm. 419
- Akhmad, Dias. "Mengenal Lebih Dekat Restoran All You Can Eat". Diakses melalui <https://www.restofocus.com/2016/03/mengenal-lebih-dekatrestoran-all-you.html>, pada 1 Juli 2023.
- Angga Syahputra dan Yoesrizal M. Yoesoef. "Praktek Gharar Pada Endorsement Produk Di Media Sosial Instagram" Vol. 5, No. 2 (Desember 2020).
- Ariansyah dan Qomarudin, Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat (studi pada dua rumah makan Bogor), *Jurnal Syarikah: Jurnal Ekonomi Islam*, Vol. 7 No. 2, 2021.
- Candra, Bela Sari, Firantika Cindy Nabila, Gandi Fredy Medhia, Jual Beli Dengan Konsep All You Can Eat Dalam Perspektif Fiqih Muamalah, *Mu'amalah: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, Vol. 2 No. 1, 2022
- Fazlyn Ann Zainal Abidin, Fadilah Mohd Hassan, Nur Sapinah Mat Zin, Wan Nabilah Wan Azmi, Mohd Iswadi Ismail. (2019). Sistem Halal Dalam Industri Daging. *Jurnal Penelitian Halal Jurnal Malaysia*. 1
- Gusnaidi, Mauli, Hukum Jual Beli Makanan Jizaf Perspektif Mazhab Maliki dan Syafi'i (Praktik Jual Beli All You Can Eat Di Restoran Gapyoeng Korean Bbq Banda Aceh), Skripsi Universitas Islam



- Negeri (UIN) Ar Raniry Darussalam Banda Aceh, 2022.
- Harmen Shah, Faridah Yusof. (2014). Gelatin Sebagai Bahan Makanan dan Produk Farmasi: Perspektif Islam. *Jurnal AENSI: Kemajuan Biologi Lingkungan*. 774.
- Hasan, S. (2014). Sertifikat Halal Dalam Hukum Positif. Yogyakarta: Pessindo.
- Humairah Zakiyah, Praktik Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat ditinjau dari Ba'l Majhul (Study pada kedai sunny sabhu and grill, Gampong Keuramat, Kota Banda Aceh), Skripsi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, 2022
- Ilham, Muhammad Nurul Huda, Faqih Abdullah, Rahwan, Jual Beli All You Can Eat Perspektif Fiqih Empat Mazhab, *WASHATIYAH: Jurnal Pemikiran Fiqih dan Usul Fiqih*, Vol. 5 No.1, hal. 37-52, 2023
- Jabar Zaman Khan Khattak, Zubair Anwar, Hussain Mustatab Wahedi, Ghulam Abbas, Haider Zaman Khan Khattak, Humaira Ismatullah. (2011). Konsep Makanan Halal dan Bioteknologi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 385
- Kasmarini Baharuddin, Norliya Ahmad Kassim, Siti Khairiyah Nordin, (2015). Pemahaman Konsep Halal dan Pentingnya Informasi Bisnis Makanan Halal yang Dibutuhkan Calon Pengusaha Malaysia, *Jurnal Internasional Penelitian Akademik dalam Bisnis dan Ilmu Sosial*, Vol. 5, No. 2. Februari.
- Kithan, Novenda Firstania, Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penerapan Denda Pada Jual Beli Makanan dengan Sistem All You Can Eat (Studi Kasus di Restoran GyudaQ Purwokerto), Skripsi Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Purwokerto, 2020.
- Lin, Li-Hui. "Why Consumers Go to All-You-Can-Eat Buffets?", *Journal of Business & Economic Policy*, Vol. 4 No. 4, (2017). Diakses melalui https://jbeonet.com/journals/Vol_4_No_4_December_2017/10.pdf
- Marco Tieman, Maznah Che Ghazali. (2014). Kegiatan Pengendalian Halal Dan Kegiatan Penjaminan Dalam Logistik Makanan Halal. *Procedia Ilmu Sosial dan Perilaku*. 47
- Mardani. *Fiqh Ekonomi Syari'ah Fiqh Muamalah*. Jakarta: Prenada Media Group. 2012.
- Mawardi, Helga. Pelaksanaan Jual Beli Makanan dengan Konsep All You Can Eat Menurut Perspektif Fiqih Muamalah. Bandung: UIN Sunan Gunung Djati, Diploma thesis. 2014.
- Mohd Aliff Abdul Majid, Izhar Hafifi Abidin, Hayati Adilin Mohd Abd Majid, Chemah Tambiy Chik. (2015). Isu Penerapan Makanan Halal Di Malaysia. *Jurnal Ilmu Lingkungan dan Biologi Terapan*. 51
- Mufraini, MA (2011). *Etika Bisnis Islam*. Jakarta: Kencana.
- Nurhidayah, Jual Beli Makanan Dengan Sistem All You Can Eat Menurut Pendapat Ulama Syeikh Shalih Al-Fauzan dan Syeikh Ibnu Utsaimin (Studi Kasus di Restaurant Hanamasa Center Point Kec. Medan Timur), Skripsi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, 2019.
- Oktapianih, Nurul, Makfud Ali, Afandi Setiya, Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Terhadap Jual Beli Makanan dengan Sistem all you can eat, *Syar'ie*, Vol 6 No 2, 2023, <https://stai-binamadani.e-journal.id/Syarie>
- Oktari Ersya Vadila, Ardiansyah, Hakim Abdul, *Bisnis Kuliner Konsep All You Can Eat Perspektif Kompilasi Hukum Ekonomi syariah*, Al-Aqad (*Jurnal Hukum Ekonomi syariah*), Vol. 2 No. 2, 2022.
- Peristiwio, Hadi, *Industri Makanan Halal Indonesia: Perkembangan, Peluang, dan Tantangan Terhadap Rantai Pasokan Halal*, *Jurnal Studi Islam Dan Humaniora*, Vol. 4 No. 2, 2019, DOI: <http://dx.doi.org/10.21580/jish.42.5228>
- Retno Palupi, Ahmad Hudaiby Galih Kusumah, & Rosita Rosita, "Analisis Komparasi Persepsi Atribut Kualitas Restoran Antara Pelanggan Yang Puas Dengan Pelanggan Yang Kurang Puas Di Restoran Jepang All You Can Eat," *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*, Vol. 1 No. 2, 2022.
- Shobirin. *Jual Beli Dalam Pandangan Islam*. *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*. Vol. 3, no. 2. 2015.
- Ya'qub, Hamzah. *Etika Islam*. Vol.2. Bandung: CV Diponegoro. 1993.

