

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia memiliki banyak kebutuhan untuk bertahan hidup. Kebutuhan manusia mencakup banyak hal baik dari segi sandang, pangan, rumah serta rasa aman. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya adalah hak setiap manusia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bergizi, dan bermutu serta tidak bertentangan dengan agama, ilmu kesehatan, dan budaya masyarakat (Siradj, 2015).

Dalam setiap pemenuhan kebutuhannya, seseorang akan memilih produk yang dapat memberikan kepuasan tertinggi baik dari segi harga, proses, dan cara mendapatkan produk tersebut. Selain itu, terjadi perubahan gaya hidup dan pola makan setiap konsumen, terkait dengan hal tersebut, konsumen membutuhkan paparan informasi yang berkaitan dengan produk pangan yang akan dikonsumsi agar merasa tenang dan memastikan bahwa produk yang akan dikonsumsi mengandung zat yang baik.

Indonesia adalah negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam, wajar jika negara memproteksi umat Islam dari makanan dan minuman yang tidak halal. Perlindungan terhadap konsumen telah diatur melalui UU No. 8 tahun 1999 pasal 4 dengan penjelasan “bahwa konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa, serta berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan jasa. Artinya, produsen berkewajiban menjamin “kehalalan” produknya (Yuwono, 2017)

Pada era modern seperti sekarang ini, konsumen menjadi lebih kritis dalam mencari informasi dan memilih produk yang akan dikonsumsi. Pencarian informasi tersebut dapat di peroleh dari berbagai sumber seperti keluarga, teman, iklan, media massa, logo halal, dan lain sebagainya. Proses pencarian informasi ini disebut juga identifikasi. Menurut *JP Chaplin* : “Identifikasi adalah proses pengenalan, menempatkan obyek atau individu dalam suatu kelas sesuai dengan karakteristik tertentu” (Chaplin, 1989). Konsumen harus mengidentifikasi tentang keamanan, proses, zat yang terkandung, masa berlaku produk maupun keterangan-keterangan lain yang dibutuhkan konsumen mengenai pangan yang akan dikonsumsi.

Pengertian perilaku konsumen adalah pengambilan keputusan yang mensyaratkan individu untuk mengevaluasi, memperoleh, menggunakan, atau mengatur barang dan jasa. terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memutuskan minat beli pada suatu produk yaitu ; faktor kebudayaan, faktor sosial, faktor pribadi, dan faktor psikologis (Wigati, 2011). Selain dari keempat faktor tersebut, yang tidak dapat dipungkiri adalah pemahaman dan pengalaman dalam mengkonsumsi produk pangan. Karena dengan pemahaman dan pengalaman lah konsumen dapat mengidentifikasi produk pangan yang akan dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan ajaran Islam, makanan dan minuman harus mengandung komposisi yang baik dan halal. Sesuai dengan firman Allah dalam AlQuran Surat Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ

الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (Tono, 2019)

Ayat tersebut menjelaskan bahwa mengkonsumsi makanan dan minuman halal adalah ibadah bagi seorang muslim yang juga merupakan wujud dari ketaatan kepada Allah SWT. Kasus makanan dan minuman kemasan yang dapat meragukan masyarakat akan kehalalannya akan mempunyai dampak negatif bagi masyarakat khususnya umat muslim, dan akan berpengaruh negatif pada perusahaan itu sendiri.

Sebagai langkah antisipasi untuk melindungi umat Muslim Indonesia dari peredaran zat non halal pada makanan dan kosmetik, maka Majelis Ulama Indonesia (MUI) berupaya mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) melalui SK No. 018/MUI/I/1989 tertanggal 6 Januari 1989/26 Jumadil Awal 1409 H, lembaga ini beranggotakan unsur ulama dan ilmuwan yang berkompeten dan sejumlah ahli bidang pangan, kimia, biokimia, fikih Islam dan lain-lain. LPPOM awalnya didirikan untuk menangani peredaran bahan pangan tertentu yang berasal dari daging babi.

Isu “lemak babi” pada beberapa produk makanan tertentu pernah menyulut gelombang protes yang cukup besar dari kalangan umat islam. Untuk mengatasi hal tersebut, maka LPPOM MUI didirikan agar dapat memberikan

rasa tentram, dan ketenangan batin pada umat Muslim terkait produk yang akan dikonsumsi (Siradj, 2015)

Pada kenyataannya, ada banyak produk yang tidak berlabelkan halal beredar di pasaran dan banyak dari konsumen tetap memutuskan pembelian suatu produk yang tidak mendapatkan logo halal tersebut. Terdapat beberapa kasus yang seolah menyadarkan masyarakat akan pentingnya keamanan zat dan proses pengolahan produk pangan diantaranya dicantumkan dalam (Muhammad Taufik, 2004) pada tahun 2000 yaitu adanya isu mengenai tidak dihalalkannya MSG Ajinomoto (Liputan6.com) dan pada tahun 2013 mengenai kasus terindikasinya minyak babi restoran Solaria serta beberapa produk pangan di restoran-restoran lainnya yang ternyata belum memiliki sertifikasi halal dari MUI. (News.detik.com).

Masyarakat muslim Indonesia mempunyai daya konsumsi yang tinggi terhadap makanan halal. Hal ini terjadi karena tingginya populasi umat muslim di Indonesia. Konsumen muslim terdiri dari berbagai macam kalangan baik guru, ibu rumah tangga, dosen, buruh, maupun mahasiswa. Mahasiswa mempunyai daya konsumsi yang tinggi. Jika masyarakat biasa baik muslim maupun non muslim menginginkan makanan dan minuman yang diproses dengan cara yang baik serta kandungan/zat yang di halalkan oleh Allah SWT, tentunya mahasiswa harus lebih teliti lagi dalam hal memilih dan mengkonsumsi makanan dan minuman olahan di sekitar kampus.

Pada setiap harinya makanan dan minuman olahan menjadi pilihan oleh mahasiswa. Namun masih banyak mahasiswa yang tidak teliti dalam mencari

informasi mengenai produk makanan dan minuman olahan. Terutama sebagai mahasiswa muslim yang harus paham tentang konsep halal haram dan perilaku konsumen dalam ajaran Islam tentu harus menerapkan pemahaman mereka agar bisa mengidentifikasi makanan yang memiliki kandungan halal dan baik.

Dimasa sekarang ini terdapat banyak sekali usaha kecil-menengah (UKM) yang tersebar. Salah satu UKM yang paling banyak dikembangkan pengusaha kecil berupa warung makan. tempat ini bisa kita temui diberbagai tempat terutama disekitar kampus. Mayoritas mahasiwa lebih memilih makanan yang sudah dimasak di warung dari pada memasak sendiri dengan alasan penghematan waktu. Dari sekian banyak warung makan tentu tidak semuanya bersertifikasi halal. Hal ini terjadi karena banyak faktor terutama masalah biaya dan kesulitan mengurus proses sertifikasi. Namun tidak sedikit mahasiswa yang mengkonsumsi makanan dari makanan pada warung langganan mereka tanpa melakukan identifikasi terlebih dahulu terhadap makanan terutama yang berbahan dasar ayam yang akan dikonsumsi seperti bertanya tentang proses dan perlakuan terhadap makanan tersebut karena hal ini sejalan dengan aspek religiusitas mahasiswa Muslim.

Penulis pernah mendapatkan informasi dari teman-teman mahasiswa bahwa masakan berbahan dasar ayam pada suatu warung disekitar UMY terdapat daging ayam yang sudah tidak layak dikonsumsi seperti daging ayam yang lebih dari satu hari lalu dimasak kembali untuk dijual kepada konsumen. Hal ini berakibat buruk kepada konsumen seperti sakit perut dan dampak negatif lainnya. Belajar dari kejadian tersebut, mahasiswa/i Muslim

seharusnya lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan dan minuman yang belum bersertifikasi halal terutama mahasiswa dari Universitas Islam seperti Mahasiswa/i UMY (Universitas Muhammadiyah Yogyakarta). Mahasiswa UMY terutama dari prodi Ekonomi Syariah (Fakultas Agama Islam), Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen (Fakultas Ekonomi & Bisnis) UMY yang sudah mempelajari fiqh muamalah tentu harus menerapkan pemahaman mereka selaku konsumen makanan dan minuman agar bisa menjadi contoh untuk mahasiswa dari fakultas yang lain, hal ini perlu dilakukan karena makanan dan minuman akan mempengaruhi fisik dan psikis seseorang termasuk dalam hal peribadatan. Hal inilah yang membuat penulis terpanggil untuk mengkaji bagaimana kesadaran konsumsi halal mahasiswa terhadap makanan yang diyakini halal tetapi belum bersertifikasi halal.

B. Identifikasi Masalah

Penelitian ini terkait proses identifikasi konsumsi halal mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY terhadap makanan berbahan dasar ayam disekitar kampus UMY.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara mahasiswa/i UMY mengidentifikasi kehalalan makanan yang dikonsumsinya?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi mahasiswa/i dalam mengkonsumsi makanan berbahan dasar ayam yang belum bersertifikasi halal?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui bagaimana cara mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY mengidentifikasi makanan berbahan dasar ayam yang akan dikonsumsi.
2. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi mahasiswa/i Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY dalam mengkonsumsi makanan berbahan dasar ayam yang belum bersertifikasi halal.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis
 - a. Penelitian ini akan bermanfaat untuk pengembangan konsumsi makanan halal mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY.
 - b. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran perilaku konsumsi halal mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY terhadap makanan berbahan dasar ayam.
 - c. Dapat menjadi salah satu bahan kajian ataupun rujukan untuk penulisan ilmiah berkaitan perilaku konsumsi halal mahasiswa.
2. Manfaat praktis
 - a. Untuk mengetahui dan sebagai referensi meningkatkan kesadaran konsumsi halal mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi,

Akuntansi dan Manajemen UMY dalam mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar ayam yang belum bersertifikasi halal.

- b. Untuk pertimbangan akan urgensi bagaimana pencarian informasi mahasiswa/i prodi Ekonomi Syariah, Ilmu Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen UMY dalam membeli makanan olahan berbahan dasar ayam.