

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

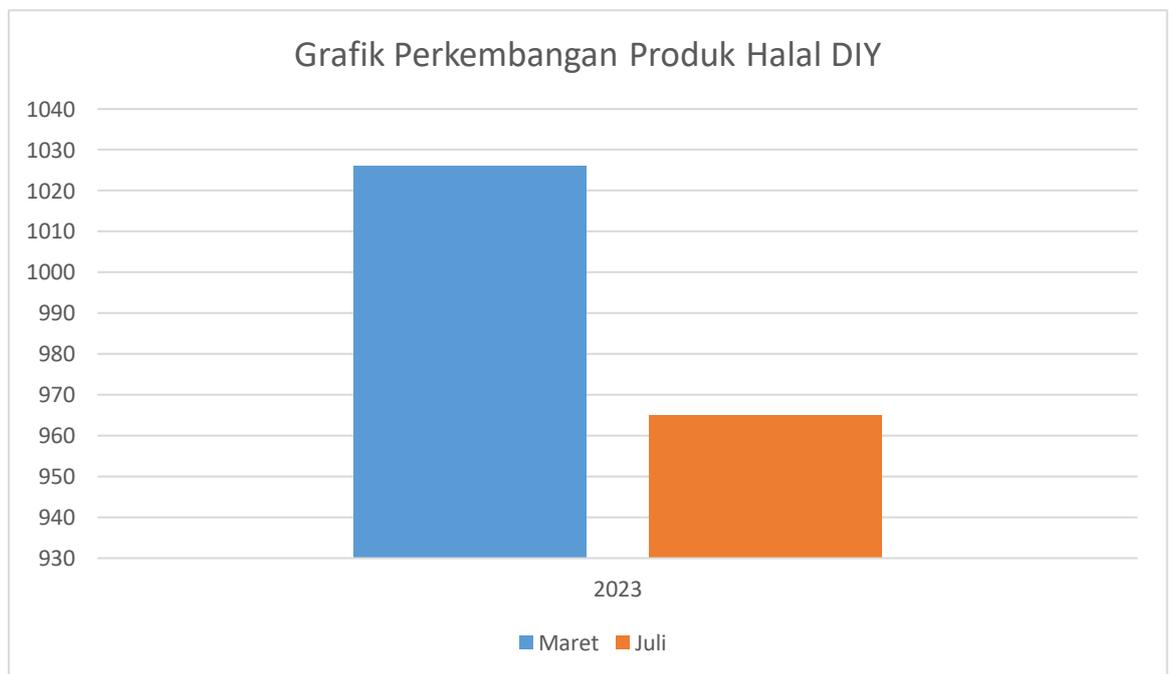
Saat ini gaya hidup halal sudah menjadi kebutuhan bagi umat manusia. *Tren halal lifestyle* (gaya hidup halal) tidak hanya dilakukan oleh masyarakat muslim saja. Tetapi masyarakat non-muslim pun turut menjadikan sebuah gaya hidup halal sebagai hal yang penting dari gaya hidup sehat. Nilai yang terkandung memberikan banyak manfaat diantaranya menjaga kebersihan, kesehatan, keamanan, dan rohani individu akan terjaga dari penyakit. Produk halal semula hanya dilihat sebagai kebutuhan bagi umat muslim, tetapi kini seiring berkembangnya *halal food* sudah menjadi bagian gaya hidup dengan nilai kebaikan serta menjadi tren perdagangan di kancah global. Kesadaran pemenuhan pangan halal meningkat di perdagangan global seiring dengan lintas wisata halal global yang tidak selalu terbatas dengan sektor destinasi wisata yang berkait situs keislaman (religi) tetapi menyangkut pemenuhan kebutuhan wisata itu sendiri (Studi et al., 2019). Penerapan gaya hidup halal (*Halal Life Style*) diawali dengan upaya membangun kesadaran serta pengetahuan akan kehalalan produk yang dikonsumsi melalui berbagai kegiatan sosialisasi dan edukasi di berbagai media (Khasanah, 2020). Popularitas gaya hidup halal antara lain didorong oleh pertumbuhan populasi kelas menengah Muslim yang selalu sadar akan tren gaya hidup, tetapi pada saat yang sama

menginginkan produk dan layanan yang dapat mencerminkan semangat ajaran islam (Najmudin dan Syihabudin, 2022).

Halal food menjadi acuan yang sangat penting bagi kemaslahatan manusia. Masyarakat sudah mengetahui bagaimana manfaat makanan halal bagi kesehatan tubuh dan tentunya lebih memilih mendapatkan manfaat dibanding kemudharatan. Diantara hikmah pada makanan halal yaitu, menghindarkan diri dari berbagai penyakit, meningkatkan iman individu serta mendapatkan perlindungan, menjaga kekhusyukan salat, dan mendatangkan banyak rezeki. Pada kalangan masyarakat umat Muslim memilih makanan yang halal dengan adanya logo halal yang sudah tercantumkan pada kemasan produk ataupun memilih restoran yang sudah tersertifikasi halal. Produk makanan dan minuman halal adalah makan dan minuman yang telah bersertifikasi halal, yang ditandai dengan pencantuman lambang halal pada kemasan. Bagi Muslim, lambang halal menandakan produk tersebut memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh hukum syariah sehingga layak dikonsumsi. Sedangkan untuk non-muslim, logo halal mewakili simbol kebersihan, kualitas, kemurnian dan keamanan (Ambali dan Bakar, 2013). Makanan dikatakan sebagai halal tidak dari tampilan produk akhirnya saja akan tetapi makanan itu harus dinilai dari bagaimana proses pengolahan serta mempersiapkannya. Konsep halal dari makanan mengutamakan aspek seperti: keselamatan, kebersihan, dan kesesuaian dengan syariat agama islam pada makanan tersebut (Golnaz et al., 2010). Menurut M. Anjad Khan, (2010) ada beberapa ciri makanan dikatakan halal

untuk dikonsumsi diantaranya: semua makanan yang baik, tidak kotor serta tidak menjijikan, semua makanan yang tidak diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya, semua makanan yang tidak memberi mu harat, tidak membahayakan kesehatan jasmani dan tidak merusak akal, moral, dan akidah. Selanjutnya dijelaskan juga ciri makanan yang haram untuk dikonsumsi yaitu sesuatu yang menjadikan haram karena memberi mudharat bagi kehidupan manusia seperti racun, barang-barang yang menjijikan dsb.

Gambar 1. 1 Berikut Perkembangan produk berketetapan halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI) Daerah Istimewa Yogyakarta. Tahun 2023



Sumber: Data Sekunder, Daftar Produk Yang Sudah Di Sertifikasi dan Telah Lolos Audit

Pada grafik 1.1 Menggambarkan bahwa perkembangan produk halal yang telah lolos audit halal LPPOM-MUI DIY mengalami penurunan dalam sertifikasi halal. Pada bulan maret berjumlah 1026 dan pada bulan juli 965 yang sudah lolos audit. Hal ini bisa jadi kesadaran pelaku usaha lemah dan perlu ditingkatkan dari pelaku usaha untuk mendaftarkan produknya dalam sertifikasi halal. Terbukti masih banyak pelaku usaha yang belum bersertifikasi halal dan tidak berbanding lurus dengan konsumen yang jumlah muslimnya paling banyak se-DIY.

Pemerintah Daerah DIY sudah berupaya dan berkomitmen dalam mendukung serta memfasilitasi sertifikasi halal secara gratis, sehingga mempermudah dalam proses daftar sertifikasi halal. Dukungan Pemda DIY atas sertifikasi halal ini adalah komitmen atas undang-undang Nomer 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Hal ini dilakukan guna mendukung upaya pemerintah memenuhi target produk Indonesia yang wajib bersertifikat halal paling lambat 17 Oktober 2024 (DIY, 2022). Sesuai menurut surat edaran dari Kementrian Agama Republik Indonesia Badan Penyelenggara Jminan Produk halal per tanggal 17 Oktober 2024 dengan amanat Peraturan Pemerintah Nomer 39 Tahun 2021 bahwa semua produk makanan dan minuman wajib disertifikasi halal yang terdiri atas produk makanan dan minuman, bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong makanan dan minuman, hasil sembelih, jasa penyembelihan, produk berupa jasa yang terkait dengan makanan dan minuman serta hasil sembelihan.

Peneliti mengamati pelaku usaha yang terdapat di Alun-Alun Kota Yogyakarta yang terdiri diantaranya enam UMKM, satu yang sudah tersertifikasi serta lima diantaranya yang belum tersertifikasi halal, tentu hal ini kesadaran halal perlu ditingkatkan. Kesadaran pelaku usaha tentang makanan halal menjadi semakin penting karena masyarakat global semakin peduli terhadap keberlanjutan, etika, dan keamanan pangan. Diantaranya kesadaran pelaku usaha terhadap makanan halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Sertifikasi halal menunjukkan komitmen terhadap standar tertentu yang diakui oleh masyarakat Muslim. Ini dapat membangun reputasi positif dan loyalitas konsumen. Selain itu Kesadaran pelaku usaha tentang makanan halal mencerminkan komitmen terhadap keadilan dan kepedulian sosial. Ini melibatkan pengakuan terhadap hak-hak konsumen untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan kepercayaan dan nilai agama mereka serta beberapa negara menerapkan regulasi terkait makanan halal untuk melindungi hak konsumen Muslim. Kesadaran pelaku usaha terhadap regulasi ini penting untuk memastikan kepatuhan dan menghindari konsekuensi hukum (Azmi et al., 2018).

Kuliner menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yang resmi diterbitkan oleh Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional adalah kegiatan mengolah makanan untuk dijual dan disajikan kepada masyarakat, kebiasaan makan suatu bangsa atau daerah dengan ciri khas tertentu. Kata kuliner menjadi luas di Indonesia akibat dari pemberitaan media massa dan televisi yaitu acara-acara wisata. Sehingga kuliner merupakan segala

sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan dunia memasak (goleman, et al., 2018). Kuliner yang terdapat di kota jogja sangat beragam yaitu bakpia kukus, gudeg, dll. Tetapi peneliti akan menganalisa bagaimana pengusaha di kota jogja sadar akan makanan halal terutama pada jajanan kuliner Alun-Alun Kidul.

Pada penelitian ini membahas mengenai kesadaran pelaku usaha tentang konsep makanan halal pada pelaku usaha kuliner di Kota Yogyakarta. Apabila kesadaran pelaku usaha mengenai konsep kehalalan rendah maka akan berdampak pada masyarakat luas. Peneliti ingin mengkaji bagaimana kesadaran pelaku usaha terhadap produk makanan halal pada pengusaha kuliner di Kota Yogyakarta yang bertepatan di kawasan wisata alun-alun kidul, karena masih banyak permasalahan yang dihadapi antara lain pelaku usaha yang tidak tahu bahan baku makanan apakah layak atau tidak dan kebersihan tempat yang diterapkan pada lapak penjual, dan masih banyak produknya yang belum tersertifikasi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui seberapa jauh akan sadarnya pelaku usaha tentang konsep dan sertifikasi makanan halal khususnya pada kuliner di Kota Yogyakarta kawasan wisata alun-alun kidul dengan indikator kesadaran halal yaitu menggunakan empat indikator menurut Soekanto, (1982) yaitu pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas peneliti telah menguraikan latar belakang penelitian ini dilaksanakan, maka dapat disimpulkan rumusan masalah dalam penelitian kali ini adalah bagaimana kesadaran pelaku usaha terhadap *halal food* di Kota Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka untuk mengetahui bagaimana kesadaran pelaku usaha terhadap *halal food* di Kota Yogyakarta?

D. Manfaat Penelitian

1. Secara teoritis

Diharapkan menjadi sumbangan penelitian dan pengayaan literatur terkait dengan kesadaran pelaku usaha terhadap *halal food* di Kota Yogyakarta

2. Secara praktis menambah informasi untuk para peneliti selanjutnya, selain itu, sebagai diharapkan juga penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran untuk dapat mengetahui bagaimana kesadaran pelaku usaha terhadap *halal food* di Kota Yogyakarta