

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehariannya manusia memiliki kebutuhan yang harus dipenuhi, maka dari itu bekerja adalah tuntutan bagi manusia, salah satunya adalah membuka usaha di bidang kuliner, ataupun usaha makanan lainnya yang membuat semakin beragamnya makanan yang di konsumsi oleh manusia. Dari hal itu sangat disayangkan apabila masyarakat hanya sebagai konsumen belaka serta tidak peduli apakah makanan yang dikonsumsi merupakan makanan halal atau makanan yang haram. Terlebih masyarakat hanya mengandalkan informasi yang disediakan atau diberikan oleh pelaku usaha, padahal informasi yang didapatkan belum tentu kebenarannya. Begitu pula dengan pelaku usaha yang tidak peduli terhadap makanan yang mereka produksi. Mereka beranggapan bahwasannya memproduksi makanan yang sudah menggunakan bahan-bahan yang aman, padahal aman belum tentu halal, apalagi dari sisi keamanan pangan yang meliputi tempat dan cara produksinya. Hal ini mengakibatkan konsumen tidak mendapatkan keamanan dan kenyamanan dalam mengkonsumsi makanan dan minuman (Ruswandi dkk,2023).

Bagi konsumen Muslim, makanan dan minuman halal berarti bahwa produk tersebut telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh hukum Syariah, sedangkan untuk konsumen Non-muslim, produk tersebut melambangkan simbol produk kebersihan, kualitas dan keamanan ketika diproduksi secara ketat di bawah Jaminan Halal. Kehalalan makanan yang dikonsumsi oleh konsumen menjadi kebutuhan wajib bagi umat muslim.

Indonesia merupakan negara yang penduduknya mayoritas beragama muslim. Islam merupakan agama yang mengatur berbagai sendi kehidupan pemeluknya, tidak hanya dari aspek ibadah (hubungan antara hamba dengan Tuhan), tetapi juga dari aspek muamalah (hubungan dengan sesama manusia) Majelis Ulama Indonesia dalam mengeluarkan sertifikat halal bagi produsen tentu memiliki pengaturan yang ketat. Sertifikasi halal pada makanan adalah suatu kegiatan pengujian secara sistematis untuk mengetahui apakah suatu barang yang diproduksi suatu perusahaan telah memenuhi ketentuan halal. Banyak hal yang perlu dilakukan produsen untuk mendapatkan sertifikat halal secara aturan harus melalui prosedur dan tahapan tertentu (Warto & Samsuri, 2020).

Konsep Halal dalam penerapan kebijakan produk halal tidak hanya mencakup persyaratan Syariah, tetapi juga mencakup aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan yang berkelanjutan dan juga membuat makanan halal yang mudah diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan makanan dan gaya hidup sehat. Saat ini konsumen Muslim semakin sadar akan keberadaan makanan halal. Kesadaran umat Muslim bukan hanya terkait bahwa suatu produk makanan adalah halal, tetapi mereka juga memiliki kesadaran dan rasa keingintahuan yang mendalam terkait integritas status halal yang dihasilkan oleh sebuah produsen yang mencakup semua kegiatan yang terlibat di sepanjang rantai produksi dan pasokan sehingga berbagai produk yang mereka beli benar-benar halal (Nurdin dkk, 2019).

Setiap produk masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Produk sendiri adalah barang atau jasa yang

meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sertifikat halal sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. BJPH berkedudukan di bawah dan bertanggungjawab kepada Menteri ("Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 141 Tahun 2021 Tentang Penetapan Tarif Layanan Badan Layanan Umum (BLU). Undang-undang Jaminan Produk Halal ini, sertifikasi halal muncul sebagai alternatif untuk melindungi konsumen dengan menggunakan ajaran Islam sebagai fondasinya. Halal tidak lagi terbatas pada kewajiban agama di antara umat Islam, namun telah diatur ketentuannya secara konstitusional. Dengan demikian, masyarakat dapat meng-konsumsi/menggunakan produk apapun dengan nyaman dan sehat selain juga, meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha dalam menjual produk halal (Puspita Ningrum, 2022).

Pangkep (Pangkajene dan Kepulauan) adalah Kabupaten di Sulawesi Selatan yang terkenal dengan kekayaan alam dan kulinernya, termasuk keberadaan berbagai warung makan yang tersebar di wilayah daratan, pesisir, hingga kepulauan. Warung makan di Pangkep menawarkan beragam hidangan khas yang mencerminkan kekayaan hasil laut dan budaya kuliner masyarakat setempat. Banyak warung makan di daerah ini menyajikan hidangan seperti ikan bakar segar, sop saudara (sup khas Pangkep), coto dan bakso yang menjadi favorit warga maupun wisatawan.

Rumah makan adalah tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang memberikan pelayanan yang baik dalam bentuk makanan dan minuman kepada semua pelanggan. Warung Makan adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja yang tersusun rapi dengan kehadiran orang munculnya aroma harum dari dapur. Penelitian terkait respon pelaku usaha warung makan terhadap kewajiban sertifikasi halal di Kabupaten Pangkep. Oleh karena itu, peneliti tertarik akan meneliti permasalahan di atas dengan mengangkat judul **“Persepsi dan Respon Pelaku Usaha Warung Makan Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Di Kabupaten Pangkep”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Jenis-jenis warung makan apa saja yang ada di Kabupaten Pangkep?
2. Bagaimana prosedur pengurusan sertifikasi halal terhadap pelaku usaha?
3. Bagaimana penerapan kewajiban sertifikasi halal?
4. Bagaimana persepsi pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal?
5. Bagaimana respon kognitif, efektif dan konatif pelaku usaha warung makan terhadap kewajiban sertifikasi halal di Kabupaten Pangkep?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan jenis-jenis warung makan di Kabupaten Pangkep.
2. Mendeskripsikan prosedur pengurusan sertifikasi halal terhadap pelaku usaha.

3. Mendeskripsikan penerapan kewajiban sertifikasi halal terhadap pemilik usaha.
4. Menganalisis persepsi pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal
5. Menganalisis respon konitif, efektif dan konatif pelaku usaha warung makan terhadap kewajiban sertifikasi halal di Kabupaten Pangkep.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti menambah wawasan dan pemahaman mengenai prosedur pengurusan, penerapan kewajiban sertifikasi halal serta faktor-faktor yang mempengaruhi respon pelaku usaha dalam implementasinya.
2. Bagi Pelaku Usaha Warung Makan memberikan informasi mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi keberlanjutan usaha dan kepercayaan konsumen.
3. Bagi Pemerintah memberikan data dan informasi yang dapat digunakan sebagai dasar dalam merancang kewajiban dan strategi sosialisasi sertifikasi halal yang lebih efektif.