

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam Islam, Allah telah mengatur seluruh aspek kehidupan manusia, aspek ibadah (hubungan manusia dengan Allah) dan aspek muamalah (hubungan manusia dengan manusia), terutama Ekonomi Islam yang diperlukan dalam menciptakan dan meningkatkan kesejahteraan hidup manusia serta meningkatkan keimanan dalam urusan akhirat.¹ Ekonomi Islam tersebut mencakup kehalalan dalam bisnis makanan dan minuman. Bisnis makanan dan minuman halal sekarang ini sangat penting untuk mempengaruhi perekonomian, baik di negara dengan mayoritas penduduk Muslim maupun di negara-negara lain. Pemerintah Indonesia juga sangat mendukung pertumbuhan bisnis halal, sehingga kita semua perlu memahami lebih dalam tentang bisnis halal.²

Hak untuk mengonsumsi makanan yang halal merupakan hak fundamental bagi setiap Muslim. Pilihan makanan yang kita konsumsi bukanlah sekadar soal selera, tetapi juga merupakan cerminan keimanan kita. Batasan antara halal dan haram dalam makanan sangat jelas dalam ajaran Islam, karena ini berkaitan langsung dengan ketaatan kita pada perintah Allah. Dengan

¹ Sulistyowati and Mega Putri Ardianti, "Strategi Pengembangan Wisata Edukasi Perspektif Manajemen Syariah (Studi Pada Base Farm KWT Bangun Sejahtera Burengan Kota Kediri)," *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philantrophy* 3, no. 1 (2024): 67–78.

² D Q Alva Salam and Ahmad Makhtum, "Implementasi Jaminan Produk Hall Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang," *Qawwam : The Leader's Writing* 3, no. 1 (2022): 10–20, <https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>.

memilih makanan yang halal, kita tidak hanya menjaga kesehatan tubuh, tetapi juga mendekatkan diri pada Allah dan meraih ridho-Nya.³

Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI merupakan bukti tertulis bahwa suatu produk telah memenuhi semua syarat kehalalan yang ditetapkan dalam Islam. Proses mendapatkan sertifikat halal ini tidak sembarangan, melainkan melibatkan pemeriksaan yang menyeluruh dan mengikuti prosedur yang telah ditentukan oleh pemerintah. Dengan melibatkan lembaga keagamaan yang memiliki keahlian khusus dalam bidang ini untuk memberikan saran dan masukan.⁴

Saat ini pertumbuhan bisnis cukup pesat sehingga dalam perkembangannya memunculkan persaingan yang ketat antar sesama pebisnis. Hal tersebut mengharuskan pelaku usaha kuliner harus terus berinovasi untuk mempengaruhi penjualan produknya berbagai usaha kuliner telah tersebar di berbagai wilayah di Kota Kediri. Walaupun Kediri bukan merupakan kota dengan ciri khas makanan sate, namun banyak usaha mikro kecil menengah (UMKM) sate yang tersebar di Kota Kediri. Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, terdapat beberapa UMKM Sate Ayam Khas Ponorogo yang berada di kota Kediri. Berikut data yang diperoleh dari hasil observasi di beberapa UMKM Sate Ayam Khas Ponorogo di Kota Kediri yang memiliki keunggulan masing-masing.

³Asep Syarifudin Hidayat and Mustolih Siradj, "Legal Arguments of Halal Product Guarantee Argumentasi Hukum Jaminan Produk Halal," *Bimas Islam* 8, no. No. 01 (2015): 31–66.

⁴Arna Asna Annisa, "Kopontren Dan Ekosistem Halal Value Chain," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 5, no. 01 (2019): 1, <https://doi.org/10.29040/jiei.v5i01.398>.

Tabel 1. 1 Perbandingan Data UMKM Sate Ayam Khas Ponorogo di Kota Kediri

	Pembanding		
Nama Usaha	Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen	Sate Ayam Bu Lilik Khas Ponorogo	Sate Ayam Ponorogo Pak Man
Alamat	Jln. Panglima Soedirman. Kel Kampung Dalem. Kota Kediri	Jln. Kilisuci No 38 Kota Kediri	Jln. Panglima Polim No15, Dandangan Kota Kediri
Produk	- Sate Campur - Sate Ati - Sate Ampela - Sate Brutu Ayam - Garang Asam Balungan - Sate Kulit	- Sate Campur - Sate Ati - Sate Ampela - Sate Kulit	- Sate Daging Ayam - Sate Kulit Ayam - Sate Ati Ampela Ayam
Harga	Rp. 15.000 s/d Rp. 40.000	Rp. 8.000 s/d 18.000	Rp. 16.000 s/d Rp. 30.000
promosi	Offline dan Online	Offline dan Online	Offline
Fasilitas	Parkir Luas, Toilet Bersih dan rapi, mushola. Ruangan Ber Ac , Wifi	Parkir Luas , Toilet, tempat nyaman	Tempat Nyaman, Wifi, Parkir Luas
Sertifikasi Halal	Sudah Bersertifikasi Halal	Sudah Bersertifikasi Halal	Sudah Bersertifikasi Halal
Ulasan	Menurut Zulia Ni'mah: daging lumayan empuk saus kacangnya the best halus banget, suasana juga nyaman kursi empuk.	Menurut Adinda781: Salah satu Sate Ayam favorit yang ada dikediri dan menjadi langganan karena murah dan enak.	Menurut Julya Angela: Sate Ayamnya Empuk, Dagingnya Besar, Sate Kulitnya Juga enak, ada dua pilihan Nasi atau Lomtong

Sumber: Data Hasil Observasi Usaha Sate Ayam Khas Ponorogo di Kediri dan Google Ulasan

Berdasarkan tabel 1.1, dapat dilihat perbandingan dari ketiga usaha Sate di Kota Kediri. Peneliti memilih usaha Sate Ayam Pak Siboen karena lebih unggul dalam jenis produk dan fasilitasnya. Walaupun produk yang dijual

hampir sama dari setiap usaha sate, tetapi Sate Ayam Pak Siboen memiliki jenis produk yang beragam. Walaupun dari segi harga lebih mahal dari kompetitor usaha lainnya, namun dengan harga tersebut tentunya memiliki kualitas dan ciri khas tersendiri. Selain itu, fasilitas yang diberikan oleh usaha Sate Ayam Pak Siboen memiliki fasilitas yang lebih lengkap daripada kompetitor lainnya dan hal tersebutlah yang membuat para konsumen nyaman saat makan di Sate Ayam Pak Siboen. Dari segi ulasan dari konsumen di Rumah Makan Pak Siboen tidak berberbeda jauh dengan kompetitor lainnya.

Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen, terletak di Kelurahan Kampung Dalem, Kota Kediri, merupakan salah satu usaha kuliner yang memanfaatkan potensi ini. Sebagai rumah makan yang menyajikan sate ayam khas Ponorogo, sertifikasi halal dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dalam menarik pelanggan, terutama mereka yang sangat memperhatikan aspek kehalalan makanan. Kepercayaan konsumen dalam meningkatkan sertifikasi halal mengubah cara mereka menentukan keputusan pembelian.

Penelitian yang dilakukan oleh Susetyohadi, et.al. menegaskan bahwa rumah makan yang menggunakan sertifikasi halal lebih mampu menarik pelanggan baru serta mempertahankan pelanggan lama karena aspek kepercayaan yang dibangun melalui sertifikasi tersebut.⁵ Selain itu, penelitian dari Warto dan Samsuri mengungkapkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi alat diferensiasi yang efektif dalam menghadapi persaingan bisnis kuliner yang ketat, terutama di daerah yang memiliki banyak rumah makan dengan berbagai

⁵Agus Susetyohadi et al., "Pengaruh Sertifikasi Halal Dalam meningkatkan Kesetiaan Konsumen Pada Produk Makanan Dan Minuman: Studi Kasus Konsumen Non-Muslim Di Daerah Istimewa Yogyakarta," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (2021): 285.

pilihan menu.⁶ Alfarizi menambahkan bahwa sertifikasi halal juga berfungsi sebagai bukti bahwa rumah makan tersebut mematuhi standar kebersihan dan kualitas yang tinggi, yang merupakan faktor penting dalam industri makanan.⁷

Sate Ayam Pak Siboen telah menerapkan jaminan produk halal. Mereka menunjukkan komitmennya dalam meningkatkan kepatuhan standar halal yang diatur oleh lembaga sertifikasi bahwa proses bahan baku dan seluruh prosesnya telah diperiksa sesuai standart yang telah ditentukan, seperti penyembelihan yang memenuhi syarat dan kebersihan selama produksi.

Gambar 1. 1 Sertifikasi Halal di Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen



Sumber: Foto yang diberikan kepada peneliti dari pemilik Rumah Makan.

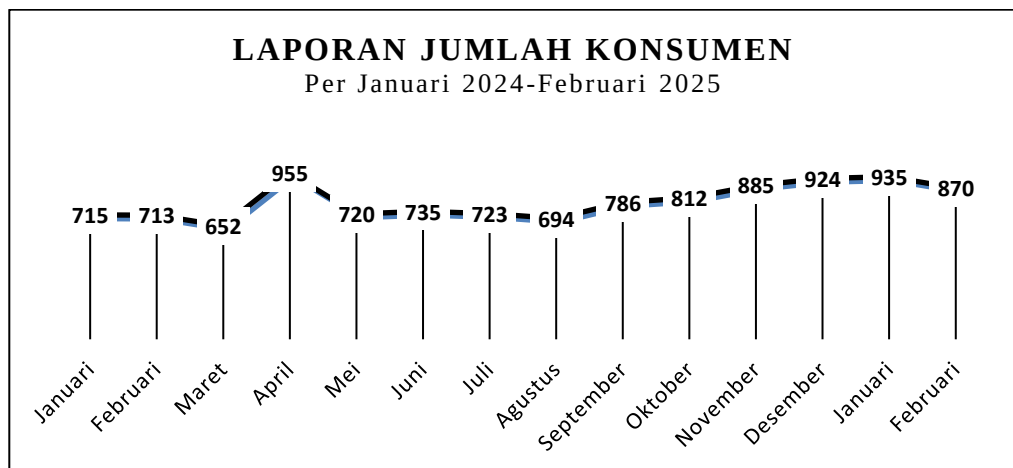
Penelitian ini bertujuan untuk memahami proses sertifikasi halal yang diberlakukan oleh Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen dan menganalisis

⁶ Warto Warto and Samsuri Samsuri, "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia," *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020): 98, <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.

⁷ Muhammad Alfarizi, "Peran Sertifikasi Halal Dan Kepatuhan Praktik Halal Dalam meningkatkan Kinerja Bisnis Berkelanjutan: Investigasi Pemodelan Empiris Sektor Umkm Kuliner Nusantara," *Harmoni* 22, no. 1 (2023): 93–116.

peran dan penerapan sertifikasi halal untuk mempengaruhi keputusan pembelian pada rumah makan tersebut. Meskipun terdapat sejumlah penelitian yang membahas pengaruh sertifikasi halal dalam meningkatkan kinerja bisnis, masih diperlukan

Gambar 1. 2 Laporan Jumlah Konsumen Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen Kota Kediri Per Januari 2024-Februari 2025



Sumber: Rekapitulasi Mandiri Pengelola Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen.

Gambar 1.2 tersebut menunjukkan laporan jumlah konsumen Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen Kota Kediri selama periode bulan Januari 2024 sampai Februari 2025 yang lalu. Grafik ini menggambarkan adanya fluktuasi jumlah konsumen yang berjumlah 715 orang pada bulan Januari 2024, mengalami penurunan hingga bulan Maret, tetapi meningkat tajam pada bulan April yakni sebanyak 955 orang. Setelah itu, penjualan relatif stabil dari bulan Mei hingga Juli, sebelum mengalami peningkatan bertahap mulai Agustus hingga mencapai puncaknya pada bulan Januari 2025.

Berkaitan dengan keputusan pembelian konsumen, penjualan yang fluktuatif dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk preferensi konsumen, musim liburan, dan daya tarik produk. Salah satu faktor yang

berpotensi memengaruhi keputusan konsumen adalah keberadaan sertifikasi halal. Sertifikasi halal memberikan jaminan kepada konsumen Muslim bahwa produk yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip syariah. Hal ini dapat meningkatkan kepercayaan dan daya tarik produk, terutama di wilayah dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Kediri. Sertifikasi halal juga dapat membantu menarik pelanggan baru yang lebih percaya pada kualitas produk, sehingga meningkatkan penjualan.

Rumah Makan Sate Ayam Pak Siboen, salah satu usaha kuliner di Kota Kediri, memiliki potensi besar untuk mempengaruhi keputusan pembelian konsumen melalui sertifikasi halal yang baru saja diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) pada tanggal 14 Mei 2024 lalu. Sehingga, penelitian ini mempertimbangkan bahwa menjadi penting dan menarik untuk mengeksplorasi benar atau tidaknya bahwa sertifikasi halal yang terbilang cukup baru didapatkan, rumah makan ini tidak hanya dapat menjangkau konsumen muslim yang lebih luas, tetapi juga dapat mempengaruhi citra merek dan kepercayaan konsumen serta menjadi salah satu faktor penting dalam keputusan pembelian konsumen.

B. Fokus Penelitian

Berdasar pada latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis merumuskan dua masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan jaminan produk halal di Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen?

2. Bagaimana peran sertifikasi halal di Rumah Makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen dalam meningkatkan keputusan pembelian konsumen?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menjelaskan penerapan jaminan produk halal di rumah makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen
2. Untuk menjelaskan peran sertifikasi halal di rumah makan Sate Ayam Khas Ponorogo Pak Siboen

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini menyampaikan wawasan baru dan informasi tambahan perihal pentingnya sertifikasi halal dalam mempengaruhi penjualan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pemilik Usaha

Studi ini dapat menyalurkan pengetahuan tentang kondisi lingkungan bisnis atau menawarkan definisi atau rencana bisnis yang berbeda untuk menaikkan penjualan.

- b. Bagi Penulis

Terutama bagi penelitian ini menjadi pembelajaran kemampuan untuk menganalisis masalah dan memperluas pengetahuan tentang sertifikasi.

c. Bagi Pembaca

Studi ini diharapkan memperoleh atau menambah pemahaman mengenai sertifikasi halal dan fungsinya yang diharapkan dapat mengembangkan penjualan.

E. Telaah Pustaka

Berikut Telaah Pustaka yang digunakan penulis:

1. Penelitian oleh Faizal (Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Agama Islam, Universitas Islam Riau, 2022) berjudul *Peran Sertifikasi Halal Dalam meningkatkan Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto di Kota Pekanbaru*.⁸

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. cara pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian berjumlah satu orang yakni manajer dari Fanybella Resto. Hasilnya menunjukkan bahwa memberikan kepastian ketersediaan produk halal sangat penting bagi setiap muslim, terutama untuk produk yang dikonsumsi. Untuk meyakinkan konsumen tentang kehalalan produknya, Fanybella Resto mencantumkan logo Halal dari MUI dan melakukan pendekatan dengan menjelaskan kondisi dapur dan produk yang dijual, serta memungkinkan dapur dilihat secara langsung. Kesimpulannya, sertifikasi halal berperan penting dalam mempengaruhi penjualan di Fanybella Resto. Selain itu, untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi masyarakat, Fanybella Resto menerapkan standar operasional kepada karyawan untuk

⁸ Faizal, "Peran Sertifikasi Halal Dalam meningkatkan Peningkatan Penjualan Pada Fanybella Resto Di Kota Pekanbaru": 1–19. *Skripsi Universitas Islam Riau*, 2020.

memberikan pelayanan terbaik, seperti menyapa, tersenyum, bersikap ramah, mengucapkan salam, dan berterima kasih kepada konsumen.

2. Penelitian oleh Abdul Hasib dan Moch. Khoirul Anwar (Jurnal Ekonomi Islam, 2020) berjudul *Pengaruh Labelisasi Halal Dalam meningkatkan Loyalitas Konsumen Dalam Mengkonsumsi Makanan Ringan Di Unesa Ketintang (Studi Kasus Dalam meningkatkan Anggota Organisasi Keislaman)*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dampak label halal dalam meningkatkan loyalitas konsumen dalam mengkonsumsi makanan ringan di Universitas Negeri Surabaya Ketintang.⁹ Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif untuk menganalisis pengaruh antara label halal dan loyalitas konsumen dalam konsumsi. Data diperoleh dari kuesioner dan pengolahan data yang melibatkan anggota mahasiswa keislaman di Unesa Ketintang. Analisis yang digunakan adalah regresi sederhana dengan uji validasi dan reliabilitas. Uji hipotesis dilakukan dengan uji t, uji F, dan R². Hasilnya menunjukkan bahwa secara parsial, informasi dan letak label halal memiliki pengaruh signifikan dalam meningkatkan loyalitas konsumen. Secara simultan, label halal dengan indikator informasi dan letak label juga berpengaruh signifikan.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian pertama adalah sama-sama meneliti tentang peran sertifikasi halal dan pendekatannya berupa kualitatif deskriptif. Namun, terdapat perbedaan dimana informan

⁹ A Hasib and M K Anwar, "Pengaruh Labelisasi Halal Dalam meningkatkan Loyalitas Konsumen Dalam Mengkonsumsi Makanan Ringan Di Unesa Ketintang (Studi Kasus Dalam meningkatkan Anggota Organisasi Keislaman)," *Jurnal Ekonomi Islam* 3, no. 1 (2020): 23–32.

penelitian tidak hanya manajer dari rumah makan tersebut, tetapi juga konsumennya agar mendapat data yang mendalam dan berimbang.

Selanjutnya, persamaan penelitian penulis dengan penelitian kedua adalah sama-sama meneliti tentang peran sertifikasi halal yang dalam konteks ini disebut labelisasi halal. Meski begitu, terdapat perbedaan dalam hal pendekatan yang digunakan dimana penelitian penulis menggunakan kualitatif deskriptif sementara penelitian sebelumnya menggunakan pendekatan kuantitatif. Selain itu, variabel *y* yang diteliti juga berbeda dimana penelitian sebelumnya meneliti loyalitas pelanggan sementara penulis meneliti peningkatan penjualan.

3. Penelitian oleh Andi Adhlu Mattupuang (Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, 2018) berjudul *Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku')*.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa 1. Sertifikat halal sangat penting keberadaannya pada usaha rumah makan. 2. Peran sertifikat halal pada usaha rumah makan ulu juku' dalam mempengaruhi pelanggan sangatlah besar.¹⁰

Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah sama-sama menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan observasi,

¹⁰ A A Mattupuang, "Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku'," *Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, n.d.

wawancara, dan dokumentasi. Sementara itu, perbedaannya terletak pada lokasi dan jenis obyek penelitian.

4. Penelitian oleh Ahmad Ibnu Khusaini (Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Institut Agama Islam Negeri Curup, 2024) berjudul *Analisis Implementasi Sertifikasi Halal Dalam Mempengaruhi Pendapatan UMKM (Studi Kasus UMKM Kecamatan Curup)*.

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan Kualitatif dengan jenis penelitian analisis deskriptif. Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan aplikasi Nvivo 12 Pro dengan proses analisis data secara 4 tahap yaitu: import data, coding data, visualisasi data dan verifikasi¹¹.

Hasilnya menunjukkan bahwa sertifikasi halal dapat mempengaruhi pendapatan UMKM. Sertifikat halal juga dapat menjadi alat pemasaran produk karena menarik bagi konsumen dan strategi baru untuk UMKM; sertifikasi halal dapat meningkatkan penjualan dan membuat konsumen puas sertifikasi halal dapat mempengaruhi pendapatan karena peningkatan pendapatan dan tingkat pembelian konsumen yang meningkat.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah sama-sama mengeksplorasi peran sertifikasi halal dalam suatu usaha. Namun, perbedaan terletak pada metode yang digunakan serta variabel yang diteliti yakni lebih berfokus pada peningkatan pendapatan sementara penelitian penulis berfokus pada keputusan pembelian.

¹¹ A.I. Analisis Implementasi Sertifikasi Halal Dalam Mempengaruhi Pendapatan U.M.K.M. oleh Ahmad Ibnu Khusaini Khusaini and Skripsi, "No Title," *Institut Agama Islam Negeri Curup* (n.d.).

5. Penelitian oleh Nur Hidayati (Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, 2022) berjudul *Peran sertifikasi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Dalam Mempengaruhi penjualan perspektif Manajemen Syariah (Studi Pada CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo)*.¹²

Jenis Penelitian kualitatif dengan field research. Dengan pendekatan penelilitan deskriptif. Metode pengambilan datanya menggunakan cara dokumentasi, observasi dan wawancara yang secara langsung diuraikan menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini adalah peran adanya sertifikasi HACCP memeberikan dampak pada peningkatan penjualan. Hal ini terjadi karena meningkatnya kepercayaan konsumen pada CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo sehingga penjualan meningkat dan berdampak pada pendapatannya. CV. Bolu Ketan Mendut ini juga menerapkan fungsi-fungsi manajemen syariah meskipun belum sepenuhnya.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah sama-sama menganalisis peran suatu sertifikasi dalam upaya mempengaruhi penjualan. Sementara itu, perbedaannya terletak pada jenis sertifikasinya dimana penelitian di atas menggunakan sertifikasi HACCP sementara peneliti berfokus pada sertifikasi halal.

¹² Nur Hidayati, "Peran Sertifikasi HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Dalam Mempengaruhi Penjualan Perspektif Manajemen Syariah (Studi Pada CV. Bolu Ketan Mendut Sidoarjo)," *Skripsi Institut Agama Islam Negeri* (2022).