

**Analisis Penerapan Halal Value Chain Di Kabupaten Aceh  
Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan  
Lembah Seulawah)**



**REFANDRA SUCI  
NIM. 30183725**

**PASCASARJANA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) AR-RANIRY  
BANDA ACEH  
2022**

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**ANALISIS PENERAPAN *HALAL VALUE CHAIN* DI  
KABUPATEN ACEH BESAR  
(KAJIAN PADA INDUSTRI MAKANAN KHAS SAREE DI  
KECAMATAN LEMBAH SEULAWAH)**

**REFANDRA SUCI  
NIM. 30183725**

**Program Studi Ekonomi Syariah**

Tesis ini sudah dapat diajukan kepada Pascasarjana UIN Ar-Raniry  
Banda Aceh untuk diujikan dalam ujian Tesis.

**Menyetujui**

Pembimbing I,

Pembimbing II,

→



Israk Ahmadsyah, B.Ec., M.Ec., M.Sc., Ph.D

Dr. Fithriady, Lc., M.A

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS PENERAPAN HALAL VALUE CHAIN DI  
KABUPATEN ACEH BESAR  
(Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan  
Lembah Seulawah)**

**REFANDRA SUCI  
NIM. 30183725  
Program Studi Ekonomi Syariah**

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Tesis Pascasarjana  
Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh

Tanggal: 1 Juli 2022 M  
2 Zulhijah 1443 H

**TIM PENGUJI**

Ketua,

Dr. Armiadi Musa, MA  
Penguji,

Dr. Muhammad Zuhilmi, MA  
Penguji,

Israk Ahmadsyah, B.Ec., M.Ec., M.Sc., Ph.D

Sekretaris,

Abdul Manar, S.Ag., S.Ip., M.H  
Penguji,

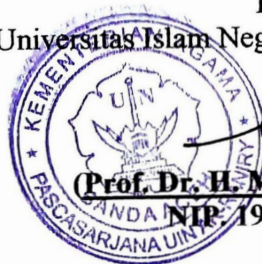
Muhammad Arifin, Ph. D  
Penguji,

Dr. Fithriyadi Ilyas, Lc., MA

Banda Aceh, 1 Juli 2022

Pascasarjana

Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh  
Direktur,



**(Prof. Dr. H. Mukhsin Nyak Umar, MA)**

**NIP. 196303251990031005**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Refandra Suci  
Tempat, Tanggal Lahir : Glumpang Tiga, 28 Desember 1993  
Nomor Mahasiswa : 30183725  
Program Studi : Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa **tesis** ini merupakan hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan dalam **tesis** ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Banda Aceh, 13 Juni 2022  
Saya yang menyatakan,



*Refandra Suci*  
Refandra Suci  
NIM. 30183725

## PEDOMAN TRANSLITERASI BAHASA ARAB

### 1. Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	-	Tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Sa'	TH	Te dan Ha
ج	Jim	J	Je
ح	Ha'	Ḥ	Ha (dengan titik di bawahnya)
خ	Kha'	Kh	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	DH	De dan Ha
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	SY	Es dan Ye
ص	Sad	Ş	Es (dengan titik di bawahnya)
ض	Dad	Ḍ	De (dengan titik di bawahnya)
ط	Ta'	Ṭ	Te (dengan titik di bawahnya)
ظ	Za'	Ẓ	Zet (dengan titik di bawahnya)
ع	'Ain	‘-	Koma terbalik di atasnya
غ	Ghain	GH	Ge dan Ha
ف	Fa'	F	Ef

ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Waw	W	We
هـ	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

2. Konsonan yang dilambangkan dengan W dan Y

Waḍ'	وضع
'iwaḍ	عوض
dalw	دلو
yad	يد
ḥiyal	حيل
ṭahī	طهي

3. Mād dilambangkan dengan ā, ī, dan ū. Contoh:

ūlā	أولى
ṣūrah	صورة
dhū	ذو
Īmān	إيمان
Fī	في
kitāb	كتاب
siḥāb	سحاب
Jumān	جمان

4. Diftong dilambangkan dengan aw dan ay. Contoh:

awj	اوج
nawm	نوم
law	لو
aysar	أيسر
syaykh	شيخ
‘aynay	عيني

5. Alif (ا) dan waw (و) ketika digunakan sebagai tanda baca tanpa fonetik yang bermakna tidak dilambangkan. Contoh:

Fa'alū	فعلوا
Ulā'ika	أولئك
ūqiyah	أوقية

6. Penulisan *alif maqṣūrah* (ى) yang diawali dengan baris fathah (◌َ) ditulis dengan lambang á. Contoh:

ḥattá	حتى
maḍá	مضى
kubrá	كبرى
Muṣṭafá	مصطفى

7. Penulisan *alif manqūṣah* (ي) yang diawali dengan baris kasrah (◌ِ) ditulis dengan *ī*, bukan *īy*. Contoh:

Raḍī al-Dīn	رضي الدين
al-Miṣrī	المصري

8. Penulisan ة (tā' marbūtah)

Bentuk penulisan ة (tā' marbūtah) terdapat dalam tiga bentuk, yaitu:

- a. Apabila ة (tā' marbūtah) terdapat dalam satu kata, dilambangkan dengan ه (hā). Contoh:

ṣalāh	صلاة
-------	------

- b. Apabila ة (tā' marbūtah) terdapat dalam dua kata, yaitu sifat dan yang disifati (*ṣifat mawṣūf*), dilambangkan dengan ه (hā). Contoh:

al-Risālah al-bahīyah	الرسالة البهية
-----------------------	----------------

- c. Apabila ة (tā' marbūtah) ditulis sebagai *muḍāf* dan *muḍāf ilayh*, maka *muḍāf* dilambangkan dengan “t”. Contoh:

Wizārat al-Tarbiyah	وزارة التربية
---------------------	---------------

9. Penulisan ء (hamzah)

Penulisan hamzah terdapat dalam bentuk, yaitu:

- a. Apabila terdapat di awal kalimat ditulis dilambangkan dengan “a”. Contoh:

Asad	أسد
------	-----

- b. Apabila terdapat di tengah kata dilambangkan dengan “ ’ ”. Contoh:

Mas'alāh	مسألة
----------	-------

10. Penulisan ء (hamzah) *wasal* dilambangkan dengan “a”.

Contoh:

Riḥlat Ibn Jubayr	رحلة ابن جبير
al-istidrāk	الإستدراك
kutub iqṭanat'hā	كتب أقتنتها



11. Penulisan syaddah atau *tasydīd* terhadap.

Penulisan syaddah bagi konsonan waw (و) dilambangkan dengan “’waw”. Adapaun bagi konsonan yā’ (ي) dilambangkan dengan “yy” (dua huruf y). Contoh:

Quwwah	قوة
‘aduww	عدو
Syawwal	سؤال
Jaww	جو
al-Misriyyah	المصرية
Ayyām	أيام
Quṣayy	قصي
al-kasysyāf	الكشاف

12. Penulisan alif lām (لا)

Penulisan لا dilambangkan dengan “al-’” baik pada لا syamsiyyah maupun لا qamariyyah. Contoh:

al-kitāb al-thānī	الكتاب الثاني
al-ittiḥād	الإتحاد
al-aṣl	الأصل
al-āthār	الأثار
Abū al-Wafā’	ابو الوفاء
Maktabat al-Nahḍah al-Miṣriyyah	مكتبة النهضة المصرية
bi al-tamām wa al-kamāl	بالتما والكمال
Abū al-Layth al-Samarqandī	ابو الليث السمرقندي

Kecuali: Ketika huruf لا berjumpa dengan huruf ل di depannya, tanpa huruf alif (ا), maka ditulis “lil’”. Contoh:

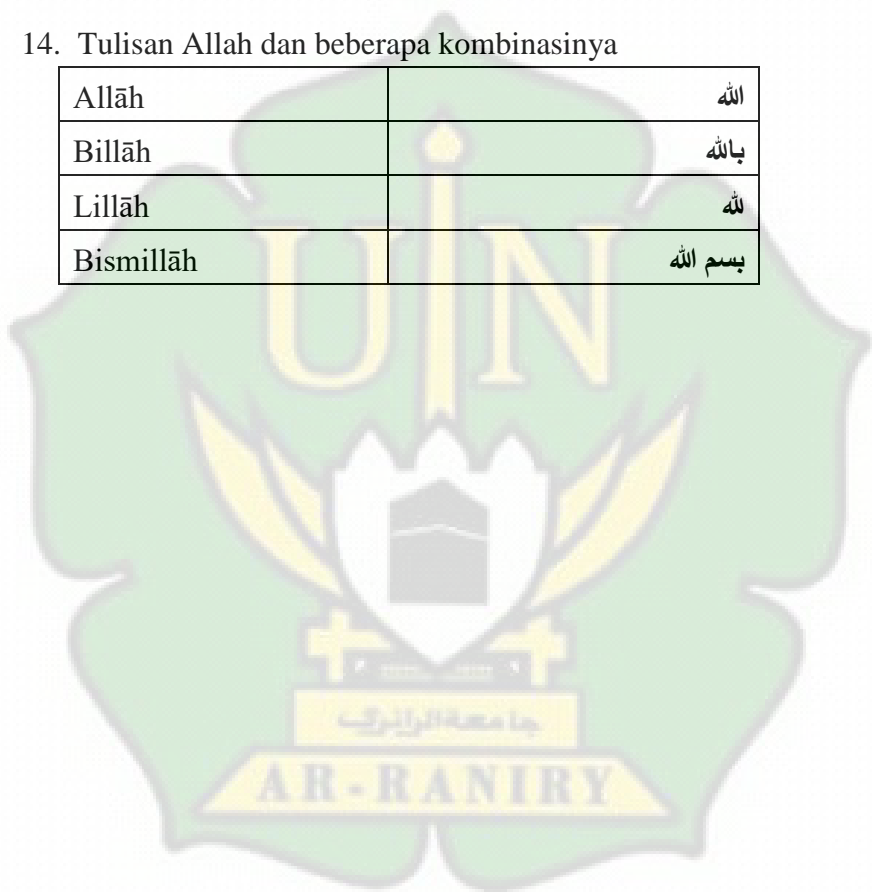
Lil-Syarbaynī	للشربيني
---------------	----------

13. Penggunaan “ ’ ” untuk membedakan antara د (dal) dan ت (tā) yang beriringan dengan <<ء>> (hā) dengan huruf ذ (dh) dan ث (th). Contoh:

Ad'ham	أدهم
Akramat'hā	أكرمها

14. Tuliskan Allah dan beberapa kombinasinya

Allāh	الله
Billāh	بِالله
Lillāh	لله
Bismillāh	بِسْمِ الله



## KATA PENGANTAR



Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah skripsi yang berjudul “*Analisis Penerapan Halal Value Chain Di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)*”. Shalawat dan salam kepada Nabi besar Muhammad SAW yang telah memperjuangkan agama Allah SWT di muka bumi beserta kepada seluruh sahabat dan para ulama sekalian sehingga kita dapat menjalani tuntunan ajaran Islam sebagaimana yang telah diperintahkan.

Tesis ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar magister pada program studi Ekonomi Syariah Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh. Semoga Tesis ini berkontribusi memberikan sumbangan positif bagi penerapan *halal value chain* pada industri-industri makanan yang ada. Namun disadari dalam proses penyelesaian Tesis ini, penulis banyak mengalami hambatan dan kesulitan. Namun, berkat motivasi, bimbingan, dukungan, dan bantuan yang sangat berharga dari berbagai pihak, akhirnya penulisan Tesis ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah membantu penyelesaian Tesis penulis:

1. Prof. Dr. H. Mukhsin Nyak Umar, MA. selaku Direktur Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh.
2. Dr. Mustafa AR, MA. selaku Wakil Direktur Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh.
3. Dr. Armiadi Musa, MA. dan Farid Fathoni Ashal, Lc., MA. selaku ketua dan sekretaris Program Studi Ekonomi Syariah Pascasarjana UIN AR-Raniry.
4. Dr. Hafas Furqani, M.Ec, selaku Penasehat Akademik (PA) penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi Ekonomi Syariah, yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-

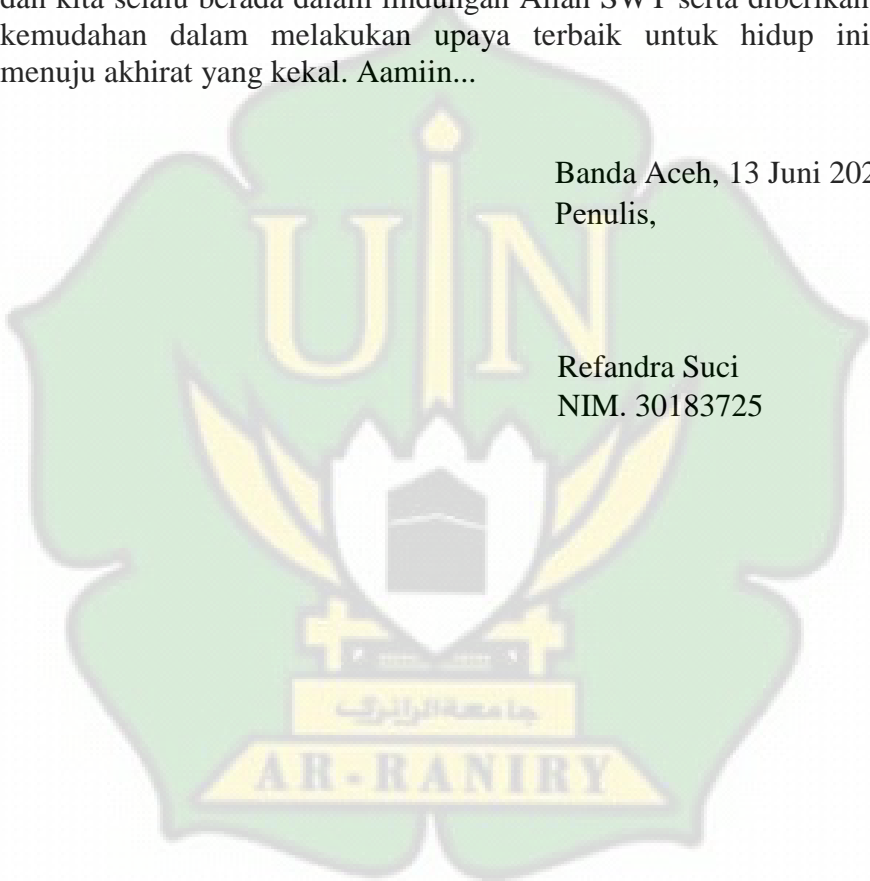
- besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
5. Dr. Armiadi Musa, MA. selaku ketua sidang yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam persidangan tesis penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  6. Abdul Manar, S.Ag., S.Ip., M.Hum. selaku sekretaris sidang yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam persidangan tesis penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  7. Israk Ahmadisyah, B.Ec., M.Ec., Ph.D. selaku pembimbing I yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  8. Dr. Fithriyadi Ilyas, Lc., MA. selaku pembimbing II yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  9. Dr. Muhammad Zulhildi, MA. selaku penguji yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  10. Muhammad Arifin, Ph.D. selaku penguji yang telah mencurahkan waktu, pikiran, dan tenaga dalam membimbing penulis. Terima kasih sebesar-besarnya penulis ucapkan, semoga Bapak selalu mendapat rahmat dan lindungan Allah SWT.
  11. Orang tua yang penulis cintai, Bapak Tarmizi, S.P. dan Ibu Warsih, serta juga Istri tercinta Sukmaina, dan anak-anak tercinta Rumaisyatul Izzah dan Muhammad Ahsan Rafisqi, serta keluarga semuanya. Terimakasih atas cinta dan kasih sayang serta doa yang selalu mengiringi langkah penulis, semoga Allah SWT selalu memberikan kesehatan dan keberkahan umur kepada semuanya.

12. Teman-teman seperjuangan yang telah sama-sama berjuang menempuh pendidikan Ekonomi Syariah di Pascasarjana UIN Ar-Raniry Banda Aceh hingga menyelesaikan Tesis ini.

Akhirnya penulis mengucapkan banyak terima kasih untuk semua pihak yang terlibat dalam penyusunan Tesis ini, semoga semua pihak mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT dan kita selalu berada dalam lindungan Allah SWT serta diberikan kemudahan dalam melakukan upaya terbaik untuk hidup ini menuju akhirat yang kekal. Aamiin...

Banda Aceh, 13 Juni 2022  
Penulis,

Refandra Suci  
NIM. 30183725



## ABSTRAK

Judul Tesis : Analisis Penerapan *Halal Value Chain* Di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Di Kecamatan Lembah Seulawah)

Nama/NIM : Refandra Suci/30183725

Pembimbing I : Israk Ahmadsyah, B.Ec., M.Ec., M.Sc., Ph.D

Pembimbing II : Dr. Fithriady, Lc., M.A

Kata kunci : *Halal, Value Chain Analysis, Industri Makanan*

Manusia sebagai makhluk hidup membutuhkan makanan dan minuman sebagai sumber kekuatan untuk menopang diri dalam ber'ubudiyah dan bermuamalah sehari-hari. Makanan yang dimakan haruslah makanan yang halal dan *thayyib* (baik). Dewasa ini terdapat makanan yang belum diteliti kehalalannya, walaupun makanan yang disuguhkan tampak halal, perlu pula diperhatikan ekosistemnya terutama dari segi bahan baku, bahan penolong, pengolahan, cara penyajian, pengemasan hingga pemasaran. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan melihat industri makanan khas Saree di kecamatan Lembah Seulawah apakah sudah menerapkan ekosistem *halal value chain* pada produk yang disediakan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan menggunakan metode penelitian *field research* dengan menemukan secara khusus dan realistis melalui pengamatan langsung terhadap apa yang tengah terjadi pada suatu objek yang diteliti. Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara, tanggapan dan observasi langsung pada industri makanan khas Saree. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa bahan baku dan proses produksinya tergolong halal dan terhindar dari penggunaan unsur terlarang seperti unsur *khamar*, unsur babi, zat plastik dan zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan tubuh. Pada penyajian produk dapat dipastikan halal dan *thayyib*. Industri makanan telah menerapkan *halal value chain* pada produksi makanan khas Saree. Hal ini tampak pada bahan baku yang digunakan, bahan penolong, pengolahan, cara penyajian, pengemasan hingga pemasaran. Dan dipastikan produk makanan yang dihasilkan adalah halal dan *thayyib*.

## نبذة البحث

عنوان الرسالة : تحليل تطبيق سلسلة القيمة الحلال في منطقة آتشيه بيسار (دراسة عن صناعة الأغذية النموذجية في ساري في منطقة ليمبا سولاوة)

الاسم / رقم القيد : ريفاندرا سوتشي / ٣٠١٨٣٧٢٥

المستشار الأول : دكتور. إسرائ أحمدية ، بكالوريوس ، ماجستير ، ماجستير

المستشار الثاني : دكتور. فترادي ، ماجستير ، ماجستير

الكلمات الدالة : الحلال ، تحليل سلسلة القيمة ، صناعة الغذاء

يحتاج البشر ككائنات حية إلى الطعام والشراب كمصدر للقوة لدعم أنفسهم في أداء اليوبودية والمعاملة كل يوم. يجب أن يكون الطعام الذي يتم تناوله حلال وطيب (جيد). توجد اليوم أطعمة لم يتم دراستها لمعرفة حالتها الحلال ، على الرغم من أن الطعام المقدم يبدو حلالاً ، من الضروري أيضاً الانتباه إلى النظام البيئي ، خاصة من حيث المواد الخام والمواد المساعدة والمعالجة والعرض والتعبئة والتسويق. تهدف هذه الدراسة إلى تحليل ومعرفة ما إذا كانت صناعة الأغذية في ساري في منطقة لمبه سؤلولة الفرعية قد نفذت نظاماً بيئياً لسلسلة القيمة الحلال للمنتجات المقدمة. هذا البحث هو بحث نوعي ويستخدم أساليب البحث الميداني من خلال إيجاده بشكل محدد وواقعي من خلال الملاحظة المباشرة لما يحدث لشيء قيد الدراسة. في هذه الدراسة باستخدام تقنيات جمع البيانات مع المقابلات والاستجابات والملاحظة المباشرة لصناعة الأغذية في ساري. توضح نتائج هذه الدراسة أن المواد الخام المستخدمة في صنع تخصصات الساري مضمونة لتكون حلال ، وتصنف عملية الإنتاج على أنها حلال وتتجنب استخدام العناصر المحظورة مثل الخمر ولحم الخنزير والمواد البلاستيكية والمواد التي يمكن أن تضر بصحة الجسم. يعد استخدام الخميرة في تصنيع شريط البطاطا الحلوة آمناً وحلالاً ، لأن عنصر الإيثانول الموجود فيه أقل من ١٪. في عرض المنتج يمكن التأكد من أنه حلال وطيب ، لا توجد عبوات أو حاويات أغذية غير نظيفة أو متسخة. نفذت صناعة المواد الغذائية سلسلة قيمة حلال في إنتاج تخصصات ساري. يمكن ملاحظة ذلك في المواد الخام المستخدمة والمواد المساعدة والمعالجة وطرق العرض والتعبئة والتسويق. ومن المؤكد أن المنتجات الغذائية المنتجة حلال وطيب.

## ABSTRACT

Thesis Title : Analysis of the Application of Halal Value Chain in Aceh Besar District (Study on the Saree Typical Food Industry in Lembah Seulawah District)  
Name/NIM : Refandra Suci/30183725  
Advisor I : Israk Ahmadsyah, B.Ec., M.Ec., M.Sc., Ph.D  
Advisor II : Dr. Fitriady, Lc., MA  
Keywords : *Halal, Value Chain Analysis, Food Industry*

Humans as living beings need food and drink as a source of strength to support themselves in performing *ubudiyah* and *muamalah* everyday. The food eaten must be *halal* and *thayyib* (good). Today there are foods that have not been studied for their *halal* status, although the food served looks *halal*, it is also necessary to pay attention to the ecosystem, especially in terms of raw materials, auxiliary materials, processing, presentation, packaging and marketing. This study aims to analyze and see whether the Saree food industry in the Lembah Seulawah sub-district has implemented a *halal* value chain ecosystem for the products provided. This research is a qualitative research and uses field research research methods by finding specifically and realistically through direct observation of what is happening to an object under study. In this study using data collection techniques with interviews, responses and direct observation of the Saree food industry. The results of this study explain that the raw materials for making Saree specialties are guaranteed to be *halal*, the production process is classified as *halal* and avoids the use of prohibited elements such as *khamr*, pork, plastic substances and substances that can harm the health of the body. In the presentation of the product, it can be ensured that it is *halal* and *thayyib*, there are no unclean and dirty food packaging or containers. The food industry has implemented a *halal* value chain in the production of Saree specialties. This can be seen in the raw materials used, auxiliary materials, processing, presentation methods, packaging and marketing. And it is certain that the food products produced are *halal* and *thayyib*.



## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL LUAR</b>	
<b>LEMBARAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN SIDANG</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PEDOMAN LITERASI</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB SATU PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	13
1.3 Tujuan penelitian.....	13
1.4 Manfaat Penelitian.....	14
1.5 Penjelasan Istilah.....	14
1.6 Kajian Pustaka .....	15
1.7 Metodologi Penelitian.....	21
1.8 Sistematika Pembahasan.....	26
<b>BAB DUA LANDASAN TEORI, KERANGKA BERPIKIR, DAN PENGKAJIAN HIPOTESIS ANALISIS PENERAPAN HALAL VALUE CHAIN</b> .....	<b>28</b>
2.1 Pengertian Analisis Penerapan.....	28
2.2 Konsep dan Produk Halal .....	28
2.3 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi fatwa halal.....	26
2.4 Prinsip Halal Haram Produk Pangan Dalam Islam.....	28
2.5 Kriteria dan Syarat Pangan Halal dalam Perundang undangan.....	34
2.6 Halal Value Chain.....	58
2.7 Indikator <i>Halal Value Chain</i> .....	80

<b>BAB TIGA HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>82</b>
3.1 Letak Geografis Kabupaten Aceh Besar.....	82
3.2 Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.....	83
3.3 Analisis Penerapan Halal Value Chain Pada produk Tape dan Keripik di Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.....	85
3.4 Faktor-Faktor Penguatan Halal Value Chain (Rantai Nilai Halal) Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.....	90
<b>BAB EMPAT PENUTUP .....</b>	<b>94</b>
4.1. Kesimpulan.....	94
4.2. Saran.....	95
<b>DAFTARPUSTAKA.....</b>	<b>96</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Manusia dapat bertahan hidup dan berkembang karena ditopang oleh makanan dan minuman yang dikonsumsi. Tanpa mengonsumsi makanan dan minuman, tubuh manusia menjadi lemah, tidak dapat bekerja, tidak dapat berpikir atau beraktivitas lainnya. Pada umumnya manusia dapat bertahan dan berkembang karena ditopang oleh makanan yang dikonsumsi.<sup>1</sup> Kebutuhan manusia atas dirinya mencakup kebutuhan ruhaniyah dan kebutuhan jasmaniah. Dua kebutuhan ini adalah konsekuensi dari struktur hidup manusia yang terdiri dari unsur ruhani dan unsur jasmani, yang dapat mendorong dan mengiringi perjalanan hidup manusia baik di dunia maupun di akhirat. Hal-hal yang bersifat ruhani pada umumnya diatur oleh aturan agama sehingga kebutuhan ruhani tersebut dapat terpenuhi sesuai dengan aturan agama yang dianut oleh seseorang. Adapun kebutuhan jasmani lebih bersifat pada terpenuhinya kebutuhan yang diperlukan oleh kebutuhan fisik manusia. Salah satunya adalah kebutuhan manusia terhadap pangan atau makanan sebagai kebutuhan dasar manusia untuk dapat bertahan hidup.

Manusia dengan akal pikirannya dapat mengetahui jenis-jenis makanan yang layak untuk dirinya dan juga mengetahui cara memakannya. Lebih jauh manusia dengan akalnya dapat membuat aturan, kesepakatan, tentang wewenang, hak dan kewajiban antara sesamanya dalam memenuhi kebutuhan pangan ini. Akal pikiran manusia sesungguhnya dapat mengetahui dengan sendirinya makanan apa saja yang pantas dan baik untuk dirinya, baik secara kepatutan, kesehatan maupun norma agama dan sosial. Namun akal manusia sangat terbatas sehingga manusia tidak dapat menentukan makanan mana saja yang boleh dan tidak yang kehendaki oleh

---

<sup>1</sup>Evi Sofyah, *Sertifikasi Produk Halal Perspektif Sosiologi Hukum*, (Bandung: UIN Sunan Gunung Jati, 2009), hlm. 2

karena itu bagi konsumen khususnya konsumen muslim, makanan disamping berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan fisik, juga berkaitan dengan rohani, iman dan ibadah bahkan dengan perilaku.<sup>1</sup> Firman Allah SWT dalam surat Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “ 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 “ (Q.S. Al-Baqarah ayat 168)

Dari ayat di atas, Allah SWT memerintahkan manusia agar makan sebagai syarat untuk hidup dan harus memilih makanan yang halal dan baik.<sup>2</sup> Perintah Allah SWT sudah sangat jelas, memang Allah menyediakan berbagai bahan di muka bumi ini dengan sangat banyak, akan tetapi manusia dianjurkan untuk mengkonsumsi dan memilih makanan yang halal. Hal tersebut dimaksudkan bahwa makanan yang halal sudah terjamin kebersihan dan memberikan kesehatan kepada manusia. Dan pada akhir ayat, Allah melarang manusia mengikuti langkah-langkah syaitan, karena hakikatnya syaitan adalah musuh yang nyata bagi manusia.

Menjaga kehalalan makanan dan minuman menjadi hal yang wajib diperhatikan kapan pun dan dimana pun bagi seluruh umat Islam di muka bumi. Karena itu setiap langkah usaha manusia, mulai dari mencari, menentukan pilihan, mengolah, menyajikan, dan menyimpan harus benar-benar berpegang kepada

<sup>1</sup> Al-Ghazali, *Benang Tipis antara Halal dan Haram*, (Terj). (Surabaya: Putra Pelajar, 2002), hlm. 11

<sup>2</sup> Idri. *Hadis Ekonomi: Ekonomi Dalam Perspektif Hadis Nabi* (Jakarta : Prenada Media Group, 2015), hlm. 103.

ketentuan Allah.<sup>3</sup> Dengan menjaga kehalalan makanan dan minuman menjadi bagian penting yang tercakup dalam *maqashid al-syari'ah*. Menjaga kemaslahatan *al-din* (agama), *al-nafs* (jiwa), *al-nasb* (keturunan), *al-'aql* (akal), dan kemaslahatan *al-mal* (harta).<sup>4</sup> Maka dengan menjaga kehalalan makanan dan minuman, berarti ikut menjaga kemaslahatan *al-nafs* (jiwa) dan *al-'aql* (akal). Tentu hal inilah yang seharusnya terus diterapkan dan dijalankan dengan penuh kesadaran demi memperoleh ridha Allah SWT.

Menjaga *al-nafs* (jiwa) dan *al-'aql* (akal) sangat erat kaitannya dengan menjaga makanan dan minuman yang dikonsumsi. Hal tersebut berdampak karena kandungan zat yang melekat pada setiap makanan dan minuman yang dikonsumsi. Maka bagi umat muslim wajib memperhatikan status halal dan *thayyib* baik makanan, minuman, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Oleh karena itu, jaminan dan kepastian hukum dari produk pangan yang terus berkembang dan beredar di kalangan masyarakat menjadi sesuatu yang penting dan sangat dibutuhkan.<sup>5</sup>

Dewasa ini, produk halal bukan lagi semata-mata menjadi isu agama, tetapi lebih jauh sudah menjadi isu global di bidang bisnis perdagangan. Saat ini, jaminan sebuah produk sudah menjadi sebuah simbol bahwa produk yang bersangkutan terjamin kualitas dan kehalalannya.<sup>6</sup> Namun saat ini, untuk mengetahui makanan yang halal dan haram tidak cukup hanya dengan merujuk kepada Al-Qur'an dan sunnah saja. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan menyebabkan semakin rumitnya

---

<sup>3</sup> Said Aqil Husen Al Munawar, *Makanan dan Minuman Manusia menurut Islam*, (Jakarta: Ditjen Bimas Islam Departemen Agama RI, 2003), hlm. 264

<sup>4</sup> Busyro, *Maqashid Al-Syari'ah: Pengetahuan Mendasar memahami masalah*, cet 1 (Jakarta: Kencana, 2019), hlm.109.

<sup>5</sup> Ma'ruf Amin, *Konsep Halal Produk dalam Islam: Dalam Pengantar Buku Pedoman Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Pembinaan Syariah*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2007), hlm. vii

<sup>6</sup> Dirjen Bimas Islam, *Pedoman dan Tata cara Pemotongan Hewan Secara halal*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2008). hlm.13.

menentukan mana yang halal dan haram. Produk-produk pangan olahan yang semakin banyak beredar juga membutuhkan penetapan kehalalannya, tidak hanya dari jenis bahan bakunya tetapi juga dari proses pengolahannya. Oleh karena itu diperlukan pengetahuan yang cukup dan memadai tentang pedoman, prinsip-prinsip produksi dalam Islam atau kaidah-kaidah syari'ah Islam untuk mengetahui kehalalan dan keharaman pangan.<sup>7</sup>

Penentuan dan penjelasan tentang makanan dan minuman pada dasarnya telah diatur sedemikian rupa dalam Islam. Mana yang boleh dimakan dan mana yang diharamkan telah dijelaskan dengan dalil-dalil yang shahih dan terperinci. Bahkan Allah melarang manusia mengharamkan apa yang sudah dihalalkan-Nya dan menghalalkan apa yang telah diharamkan-Nya. Persoalan yang muncul adalah bagaimana dengan pangan yang berkembang saat ini berupa produk-produk makanan dan minuman yang juga dikonsumsi oleh masyarakat muslim, terutama produk hasil olahan yang berkembang dan tidak dijelaskan secara detil dalam Al-Qur'an dan sunnah serta dalam kitab-kitab fikih klasik.

Produksi makanan di zaman modern ini tidaklah sesederhana pada zaman dahulu. Zaman Nabi atau zaman para sahabat serta tabi'in tentu tidak memerlukan tanda bukti atau sertifikat dan label halal, karena jenis makanan masih sangat sedikit dan masih sangat mudah diidentifikasi. Produksi makanan pada masyarakat modern justru telah banyak menggunakan rekayasa teknologi yang menyulitkan secara kasat mata untuk mendeteksi dan menilai halal atau haramnya suatu produk.<sup>8</sup> Saat ini berbagai macam produk dapat dicampur dan diracik dengan zat kimiawi, sehingga tidak tertutup kemungkinan tercemar dengan zat-zat yang haram. Produk yang semula berasal dari jenis bahan yang halal, karena disebabkan oleh rekayasa teknologi berubah menjadi haram.

---

<sup>7</sup> Rustam Efendi, *Produksi dalam Islam*, (Jogyakarta: Magistra Insania Press, MSI-UII, 2003), hlm. 74

<sup>8</sup> Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Pedoman Fatwa Produk Halal*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003). hlm. 1

Ketika teknologi pangan belum berkembang, dimana tidak ada atau tidak banyak makanan dan minuman olahan yang beredar, masalah halal dan haramnya makanan dan minuman relatif tidak serumit sekarang. Meskipun dari segi syar'i permasalahan selalu ada, terutama karena adanya perbedaan pendapat di antara para ulama. Namun demikian, perbedaan tersebut relatif tidak banyak dan lebih mudah dipecahkan. Lain halnya dengan keadaan sekarang, di mana teknologi telah berkembang sedemikian rupa sehingga hal-hal yang dulunya tidak ada menjadi ada dengan bantuan teknologi. Sebagai contoh, dahulu orang membuat roti cukup dengan menggunakan bahan dasar terigu, ragi dan air. Akan tetapi, sekarang tidak cukup hanya dengan bahan utama itu saja, tetapi perlu ada tambahan bahan lainnya yang disebut dengan bahan tambahan makanan seperti *shortening* (mentega putih), perisa atau *flavor* (bahan untuk menimbulkan aroma dan rasa tertentu), dan *anticaking agent*.<sup>9</sup> Di antara bahan-bahan tambahan tersebut pada umumnya tidak diketahui asal usulnya, kecuali hanya sebagian kecil atau ahli yang mengetahui bahwa di antara bahan tambahan makanan tersebut mengandung bahan yang diharamkan, seperti lemak babi atau bahan turunan yang berasal dari lemak babi yang diperoleh melalui reaksi kimia. Untuk itu, diperlukan usaha yang maksimal untuk mengetahui mana yang halal dan mana yang tidak halal. Persoalan lain yang muncul akibat proses teknologi pangan terhadap berbagai produk yang selalu hadir ditengah-tengah masyarakat, yaitu produk atau bahan pangan yang diproduksi dari bahan yang berasal dari bahan-bahan hewani seperti sapi, kambing, kerbau, ayam, dan lain-lain yang dihalalkan secara syar'i, tetapi dalam proses penyembelihannya tidak memenuhi standar persyaratan yang digariskan syariat Islam.<sup>10</sup> Sehingga produk

---

<sup>9</sup> Anton Apriantono, *Masalah Halal, Kaitan antara Syar'i dan Teknologi*, (Fakultas Pertanian IPB, Bogor, 2014), hlm. 3

<sup>10</sup> Departemen Agama RI, *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*, (Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Pembinaan Syari'ah, 2008), hlm. 15

pangan tersebut dari jenis yang diharamkan, tetapi berubah menjadi tidak halal (haram) setelah mengalami proses teknologi modern.

Sejalan dengan hadirnya globalisasi produk pangan, tentu akan membawa konsekuensi banyak makanan dan minuman serta alat kosmetika impor yang beredar di tengah-tengah masyarakat. Ditambah lagi, banyak bahan utama dan bahan tambahan makanan yang harus diimpor untuk memproduksi bahan pangan olahan di dalam negeri, yang tidak diketahui status kehalalannya. Dengan demikian, apabila tidak ada jaminan kehalalan suatu bahan atau produk pangan, maka akan sangat sulit bagi masyarakat untuk memilih mana makanan dan minuman yang halal dan mana yang haram. Untuk itulah diperlukan adanya peraturan dan pengaturan yang jelas dan tegas untuk menjamin kehalalan suatu bahan atau produk pangan.

Dengan membanjirnya berbagai macam produk makanan, minuman, dan obat-obatan, serta alat kosmetik di tengah-tengah masyarakat dewasa ini menuntut adanya kesadaran semua pihak tentang informasi status produk. Produk pangan yang dihasilkan dari proses teknologi canggih telah menghasilkan beragam jenis dan rasa, tanpa disadari telah mengubah pola hidup masyarakat yang serba instant, cepat saji, tanpa memperdulikan bagaimana status dan prosesnya. Oleh karena itu, kesadaran, pemahaman, pengawasan, dan kontrol pemerintah menjadi sesuatu yang mutlak sebagai upaya perlindungan masyarakat untuk hidup nyaman termasuk makanan yang dikonsumsi. Peran pemerintah dalam menetapkan peraturan tentang pangan halal, diharapkan setidaknya akan memberikan kepastian hukum dan informasi yang jelas terhadap suatu produk serta akan mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi makanan secara aman dan memenuhi standar syaria'ah. Dalam konsep hukum Islam disebutkan bahwa aturan yang dibuat oleh pemerintah terhadap kepentingan masyarakat tentu harus mengacu pada kemaslahatan masyarakat termasuk kebaikan dalam lintas produksi dan konsumsi pangan halal.



Kejelasan terhadap status pangan yang dikonsumsi manusia sangat diperlukan mengingat pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan kebutuhan asasi setiap individu dan harus senantiasa tersedia pada setiap waktu, dalam segala kondisi, terjamin kualitasnya, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi dan harganya terjangkau oleh daya beli masyarakat.<sup>11</sup> Selain itu kejelasan status produk pangan terutama bagi umat Islam, merupakan hak yang sangat prinsipil yang harus terpenuhi mengingat hal tersebut sangat berkaitan dengan pelaksanaan dan kepatuhannya terhadap perintah Allah SWT. Hal ini juga selaras dengan maksud undang-undang dasar Republik Indonesia, yang menyatakan bahwa setiap warga negara berhak mendapatkan.

Dalam tataran hukum Indonesia, pada dasarnya pemerintah telah mengeluarkan beberapa produk hukum yang mengatur tentang produk pangan dalam rangka memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen terutama konsumen muslim. Di antaranya, Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen serta Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor: 82/Menkes/SK/I/1996, tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan. Tahun 2001 Departemen Agama juga mengeluarkan Surat Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tatacara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal, Surat Keputusan Menteri Agama Nomor 519 Tahun 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal, adalah Majelis Ulama Indonesia melalui LPPOM-MUI. Bahkan yang terakhir keluar DPR RI telah mengesahkan Undang-undang No. 33 Tahun 2014, tentang Lembaga Penjamin Produk Halal.

Dalam cakupan regulasi daerah, provinsi Aceh telah memiliki peraturan khusus menyangkut pengaturan produk halal

---

<sup>11</sup> A.Djazuli, *Kaidah-kaidah Fikih: Kaidah-kaidah Hukum Islam dalam menyelesaikan masalah-masalah yang praktis*, (Jakarta: Prenada Media Group, 2010), hlm. 147

dalam bentuk Qanun. Diantaranya ialah Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2014 tentang pokok-pokok syari'at Islam, pada Bab II bagian II Passal 3 mengenai tujuan dan fungsi pelaksanaan syari'at Islam, (1) pelaksanaan syari'at Islam yang diatur dalam Qanun ini bertujuan menerapkan syari'at Islam secara menyeluruh. (2) penerapan syari'at Islam sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1) bertujuan menjaga agama, jiwa, harta, akal, kehormatan, harkat, nasab, masyarakat dan lingkungan hidup. Dan juga tertuang dalam Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016, penataan produk halal dilakukan mulai dari bahan baku sampai pada pemasaran produk halal.<sup>12</sup>

Jika ditelaah lebih dalam, kesemua peraturan di atas belum dapat memberikan kepastian hukum dan jaminan hukum kepada konsumen untuk mengenal pangan dan produk lainnya yang halal. Pengaturan mengenai sertifikasi dan labelisasi halal tersebut belum berdiri sendiri melainkan masih sebatas regulasi di tingkat teknis atau belum memiliki satu kesatuan dalam pengaturan. Dari regulasi yang ada tentang sertifikasi dan labelisasi halal, pemerintah tidak mewajibkan pengusaha untuk patuh dan pemerintah tidak menentukan sanksi pidana secara tegas bagi yang melanggarnya. Sehingga pengurusan sertifikasi dan labelisasi halal masih atas dasar suka rela dari pengusaha. Akibat lebih lanjut adalah konsumen tidak mendapatkan jaminan dan kepastian hukum tentang suatu produk yang diinginkan. Dengan kata lain informasi tentang jaminan dan kepastian hukum bagi konsumen sangat tergantung dari kemauan dan niat baik pengusaha itu sendiri untuk mendaftarkan produknya ke lembaga yang telah ditunjuk oleh pemerintah.

Harus di akui bahwa, meskipun pemerintah telah berusaha mengatur dengan mengeluarkan sejumlah regulasi, namun sampai saat ini masih cukup banyak permasalahan yang dihadapi diseperti sertifikasi dan labelisasi halal. Hal ini disebabkan karena sertifikasi

---

<sup>12</sup> Qanun Aceh No 8 Tahun 2016 Tentang Sistem Jaminan Produk Halal Pasal 7.

dan labelisasi halal masih bersifat *voluntary* (sukarela) bukan *mandatory* (kewajiban). Idealnya, dengan kehadiran berbagai peraturan perundang-undangan dan piranti hukum, sertifikasi dan labelisasi halal menjadi sesuatu yang wajib untuk dipatuhi dan dipedomani oleh pelaku usaha dan konsumen, sehingga hubungan lintas bisnis semakin teratur dan berjalan dengan baik. Dan dengan aturan-aturan tersebut para pihak sama-sama diuntungkan, seperti konsumen selalu mendapatkan informasi dan jaminan dari barang yang digunakan, begitu pula produsen akan mendapat kepercayaan dari konsumen dari produk yang dihasilkannya. Akan tetapi kenyataan membuktikan sebaliknya, yakni masih banyak produsen yang tidak bertanggung jawab.<sup>13</sup>

Beranjak kondisi di atas, terutama dalam merespon kegelisahan konsumen muslim, pemerintah telah memberi wewenang kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk meligitimasi masalah kehalalan produk pangan dengan cara mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan, obat-obatan dan Kosmetika MUI (LPPOM-MUI). LPPOM-MUI diberi tugas melakukan pengkajian kehalalan produk pangan, obat dan kosmetika sebagai upaya untuk memberi kepastian hukum mengenai kehalalan produk pangan bagi konsumen muslim.

Majelis Ulama Indonesia melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) dan Komisi Fatwa telah berikhtiar untuk memberikan jaminan makanan halal bagi konsumen muslim melalui instrumen sertifikat halal.<sup>14</sup> Sertifikat halal merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat halal ini bertujuan untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menenteramkan batin yang mengkonsumsinya.

---

<sup>13</sup> Faisol Burlian, *Reformasi Yuridis Produk Pangan Halal: Jurnal Ahkam*. Vol. XIV. No. 1, tahun 2014. hlm. 54

<sup>14</sup> Departemen Agama RI, *Pedoman Fatwa Produk Halal*, (Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003), hlm. 10

Dengan adanya ketentuan MUI tentang sertifikasi halal ini menimbulkan akibat moral yang cukup efektif dalam penegakan hukum, khususnya dalam kerangka kesadaran masyarakat. Wahbah al-Zuhaili, menyebutkan bahwa semua makanan boleh (halal) dimakan yang telah dihalalkan oleh Allah, kecuali makanan yang mengandung najis, membawa kemudharatan (berbahaya), dan kerusakan bagi tubuh manusia. Karena itu untuk membuktikan mana makanan halal atau makanan yang tidak membahayakan bagi manusia tentu harus melalui proses sertifikasi dan labelisasi sebagaimana yang sedang dilakukan LPPOM-MUI. Dari gambaran paparan di atas, dapat disimpulkan bahwa meskipun masih terdapat kelemahan dan belum sepenuhnya memenuhi harapan terutama bagi konsumen muslim, akan tetapi pemerintah dengan sejumlah peraturan perundang-undangan yang ditetapkan serta pendelegasian wewenang kepada MUI, telah berupaya memberikan perlindungan kepada konsumen muslim. Karena itu untuk kesempurnaan di masa yang akan datang, pemerintah perlu didorong untuk menetapkan aturan yang lebih tegas tentang kewajiban sertifikasi termasuk pemberian sanksi terhadap pelanggaran-pelanggaran dari aturan yang telah ditetapkan.

Beranjak dari langkah pemerintah untuk memberikan kenyamanan dan kepastian status halal, maka produk semua makanan dan minuman pun harus diidentifikasi keseluruhan proses produksi. Hal ini dimulai dari *input* – proses - *output* – *packing product* – pelayanan – distribusi. Pemerintah berwenang untuk menetapkan persyaratan tentang komposisi pangan tersebut. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan perlu dibebani tanggung jawab terutama apabila pangan yang diproduksinya menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia atau kematian orang yang mengkonsumsi pangan tersebut, perlindungan dari negaranya termasuk di dalamnya perlindungan dari ketersediaan kebutuhan pokok baik untuk menopang hidup maupun untuk keberlangsungan dalam menjalankan ibadahnya.<sup>15</sup> Produk makanan

---

<sup>15</sup> Lihat Undang-undang Dasar Republik Indonesia, pasal 28 dan 29.

tidak hanya diproduksi oleh industri makanan yang berkapasitas PT, CV atau sebagainya, terdapat juga industri makanan khas suatu daerah yang berdiri sebagai UMKM. Sebagai salah satu contohnya ialah para pelaku industri makanan yang terletak di Saree kecamatan Lembah Seulawah kabupaten Aceh Besar. Industri-industri makanan ini memproduksi berbagai makanan khas Saree

Para pelaku industri makanan khas Saree telah ada sejak tahun 1980-an. Pada masa awalnya, para produsen menawarkan langsung barang dagangannya kepada konsumen yang dominan merupakan para penumpang angkutan umum. Pada masa itu, dagangan yang ditawarkan hanya dirangkul dengan sebelah tangan yang diletakkan dalam sebuah wadah saja dan baru berupa keripik ubi saja. Seiring berjalannya waktu pada tahun 1990-an, para pelaku industri makanan khas Saree mulai memproduksi tape ubi sebagai inovasi produk. Kala itu masih dalam bentuk perorangan dan dalam jumlah produsen yang sangat terbatas. Memasuki tahun 2000-an baru mulailah para pelaku usaha khas menjajalkan barang dagangannya di kedai keripik. Kedai yang ada hanya sebagai sarana menjual produk, sedangkan tempat produksi masih dilaksanakan pada rumah masing-masing.

Dalam kurun waktu 2014-2015 para pelaku usaha makanan khas Saree pernah diterpa isu yang menuduh para pelaku usaha makanan khas Saree menggunakan zat plastik yang tidak aman untuk dikonsumsi. Isu tersebut beredar setelah adanya konsumen yang mencoba membakar keripik dan didapati keripik tersebut meleleh bagaikan berwujud bahan plastik. Setelah beredarnya isu tersebut, para pelaku usaha makanan khas Saree melakukan perubahan pola produksi dengan langsung memproses setiap produk pada *outlet* masing-masing.

Menurut amatan penulis, isu tersebut belum diklarifikasi kebenarannya. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti keseluruhan aktifitas produksi yang dilakukan oleh para pelaku industri makanan khas Saree. Untuk menjamin dan menelaah bahwa suatu produk memiliki nilai halal, maka diperlukan

penguatan rantai nilai halal dari hulu sampai hilir. Alat dasar untuk mendiagnosis keunggulan kompetitif dan menemukan cara untuk meningkatkannya adalah rantai nilai (Value Chain), yang membagi perusahaan ke dalam kegiatan yang dilakukannya dalam merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya. Jadi dapat disimpulkan bahwa, jaminan terhadap rantai nilai halal perlu di perhatikan mulai dari perancangan hingga pedistribusian suatu produk untuk menjamin rantai nilai halal pada suatu produk dengan tujuan agar produk tersebut memiliki keunggulan kompetitif atau nilai tambah bagi suatu produk.

*Value Chain* (Rantai Nilai) menggambarkan cara untuk memandang suatu perusahaan sebagai rantai aktivitas yang mengubah input menjadi output yang bernilai bagi pelanggan. Nilai bagi pelanggan berasal dari tiga sumber dasar: aktivitas yang membedakan produk, aktivitas yang menurunkan biaya produk dan aktivitas yang dapat segera memenuhi kebutuhan pelanggan. *Value chain analysis* berupaya memahami bagaimana suatu bisnis menciptakan nilai bagi pelanggan dengan memeriksa kontribusi dari aktivitas-aktivitas yang berbeda dalam bisnis terhadap nilai tersebut.

Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah:<sup>16</sup> Logistik kedalam atau memasukan bahan dalam bisnis, operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir, logistik keluar atau mengirimkan produk akhir, Memasarkan produk, yang meliputi penjualan, memberikan layanan produk. Selain itu juga terdapat kegiatan pendukung yang meliputi: Pengadaan, pengembangan teknologi, manajemen sumber daya manusia, infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus. Infrastruktur perusahaan mencakup biaya manajemen

---

<sup>16</sup>Kotler, Philip, & Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid1*. (Jakarta: Erlangga, 2008),hlm.37.

umum, perencanaan, keuangan, akuntansi, hukum, dan hubungan pemerintah.

Pesatnya perkembangan rantai nilai perusahaan di tinjau dari prinsip yang digunakan sesuai dengan prinsip-prinsip syari'ah. Prinsip bisnis dalam Islam dimana selain sebuah perusahaan mengejar profit dari kegiatan ekonomi yang dilakukannya juga untuk mengejar kebahagiaan dunia dan akhirat demi kemaslahatan. Bukan semata-mata karena materil sebuah perusahaan melaksanakan aktivitas ekonomi namun juga mempertimbangkan aspek masalah.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis berkeinginan untuk mengadakan suatu penelitian ilmiah dalam bentuk tesis dengan judul “*Analisis Penerapan Halal Value Chain Di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)*”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Merujuk pada latar belakang masalah yang telah dideskripsikan sebelumnya, maka penulis merumuskan permasalahan tersebut sebagai berikut:

- a. Bagaimana penerapan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah?
- b. Bagaimana faktor-faktor penguatan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menganalisis penerapan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.
- b. Untuk menganalisis faktor-faktor penguatan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.

## 1.4 Manfaat penelitian

Secara umum, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pandangan secara rinci mengenai *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah. Secara khusus, manfaat penelitian ini dapat dilihat dari dua sudut pandang yaitu:

- i. Manfaat Akademik: Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi sebagai sumbangan pemikiran untuk memperkaya khazanah keilmuan dan dapat dimanfaatkan oleh seluruh akademisi, baik dosen maupun mahasiswa dalam memberikan informasi mengenai praktik penerapan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah..
- ii. Manfaat Praktisi: Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi peneliti untuk menambah wawasan terkait praktik *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah.

## 1.5 Penjelasan Istilah

### 1.5.1 Halal

Halal berasal dari bahasa Arab (حَلَّ - يَحِلُّ - حَالًا) yang artinya diizinkan atau dibolehkan.<sup>17</sup> Sedangkan menurut majelis ulama Indonesia (MUI) halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syari'at untuk di konsumsi. Begitu pula menurut kitab-kitab fiqih baik dari kitab fiqih klasik maupun kontemporer bahwa halal itu artinya sah untuk dilakukan dan dikonsumsi. Sedangkan halal yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu halal yang dimulai dari bahan baku pembuatan produk makanan, halal dalam proses pembuatan makanan, dan produk yang dihasilkan juga harus halal.

---

<sup>17</sup> Mahmud Yunus, *Kamus Arab-Indonesia*, (Jakarta; Mahmud Yunus Wa Dzurriyyah, 2007), hlm.108



### 1.5.2 Value Chain Analisis

*Value Chain Analisis* adalah alat yang digunakan untuk mendiagnosa keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkannya. Rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya.<sup>18</sup>

Jadi, *value chain analisis* yang penulis maksud yaitu suatu analisis yang memperhatikan rantai nilai pada suatu perusahaan atau industri tertentu yang menelaah mulai dari tahapan merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya.

### 1.5.3 Industri Makanan Khas Saree

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), industri memiliki makna kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan, misalnya mesin.<sup>19</sup> Sedangkan industri makanan khas Saree yang penulis maksud yaitu suatu industri yang memfokuskan pada produksi makanan khas Saree yang menggunakan beberapa peralatan tertentu yang terletak di kawasan Saree kecamatan Lembah Seulawah Kabupaten Aceh Besar provinsi Aceh.

## 1.6 Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan sebuah uraian atau deskripsi tentang literatur yang relevan dengan bidang atau topik tertentu sebagaimana ditemukan dalam buku-buku ilmiah, artikel dan jurnal. Ia memberikan tinjauan mengenai apa yang telah dibahas atau dibicarakan oleh peneliti atau penulis, teori-teori dan hipotesis yang mendukung, permasalahan penelitian yang diajukan atau ditanyakan, dan metodologi yang sesuai.<sup>20</sup> Oleh karena itu, perlu adanya kajian terdahulu untuk membandingkan dan menyatakan bahwa penelitian ini mempunyai perbedaan dengan penelitian yang

---

<sup>18</sup> Michael E Porter. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance* (Chapter). (New York: The Free Press.1985),hlm.26

<sup>19</sup> Lihat <https://kbbi.web.id/industri>

<sup>20</sup> Setiosary Punaji, *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*, (Kencana: Jakarta , 2010), hlm. 32.

sudah ada agar nantinya tidak ada pengulangan. Dalam penyusunan proposal tesis ini, penulis mendapatkan beberapa karya ilmiah yang relevan mengenai wisata halal, yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Ibrahim pada program magister program studi Ekonomi Islam Program Pascasarjana Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, pada tahun 2016 yang berjudul "*Pengaruh Labelisasi Halal pada Produk Kemasan terhadap Keputusan Pembeli pada Pegawai Negeri Sipil (PNS) di Kota Sigli, Pidie*". Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden menjadikan label halal sebagai pertimbangan utama dalam membeli suatu produk. Responden juga sangat setuju lebih memilih produk yang berlabel halal dibandingkan yang tidak berlabel halal yaitu, dan mayoritas responden setuju jika pengetahuan tentang produk menjadi acuan dalam pembelian produk.

2. Atiek Zahrulianingdyah dalam jurnal yang berjudul "*Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*". Penelitian ini mengkaji tentang kuliner yang menjadi tujuan wisatawan dalam berwisata.

Hasil penelitian ini yaitu sektor pariwisata kini membuka peluang bagi industri makanan atau kuliner di daerah destinasi pariwisata. Kuliner juga dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan dalam mengunjungi tempat wisata. Indonesia memiliki berbaai macam kuliner khas dari masing-masing daerah. Sehingga dengan adanya industri makanan atau kuliner pada suatu tempat pariwisata maka akan membantu meningkatkan ekonomi masyarakat di sekitarnya, pendapatan asli daerah meningkat sehingga akan bermanfaat bagi pembangunan daerah, serta industri makanan dapat berkembang dan menjadi buah tangan khas daerah sehingga

dapat mengangkat citra pariwisata Indonesia di dalam negeri maupun mancanegara.

3. Bondan Pri Amboro dalam Skripsi yang berjudul “*Kesiapan Wisata Halal di Kota Batu: Perspektif Perencanaan Strategi (Studi Kasus di Dinas Pariwisata Kota Batu)*”. Penelitian ini mengkaji tentang kesiapan Dinas Pariwisata Kota Batu dalam mempercepat pengembangan wisata halal di Kota Batu dengan menggunakan perspektif perencanaan strategi.

Hasil dari penelitian ini yaitu Dinas Pariwisata Kota Batu masih sebatas melakukan sosialisasi tentang pariwisata halal kepada beberapa pelaku usaha pariwisata dan instansi yang terkait. Pemerintah Kota Batu juga belum membuat regulasi dan merealisasikan rancangan konsep wisata halal Kota Batu, serta belum memiliki visi dan misi karena Dinas Pariwisata Kota Batu bekerja di bawah kepemimpinan kepala daerah. Sehingga saran yang diberikan oleh peneliti ini yaitu menyarankan kepada pihak pemerintah, Dinas Pariwisata, masyarakat Kota Batu, dan investor agar bekerjasama dalam membangun Kota Batu menjadi wisata halal.

4. Estu Sri Luhur dan Risna Yusuf dalam penelitian yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai Ikan Cakalang di Kota Ambon Maluku*” terdapat dalam jurnal sosial ekonomi KP Volume 12 Nomor 1 Edisi Juni Tahun 2017.

Hasil dari penelitian analisis rantai nilai pada ikan cakalang di Kota Ambon yaitu bahwa ikan cakalang yang di pasarkan terdiri dari ikan cakalang segar dan ikan cakalang asap. Rantai pemasaran ikan cakalang diidentifikasi terdiri dari tiga saluran, yaitu saluran nelayan yang kemudian dijual kepada pedagang pengumpul dan dijual lagi kepada pedagang pengecer, dan terdapat saluran rantai nilai pemasaran ikan cakalang, yaitu saluran dari nelayan kemudian dijual kepada pedagang pengumpul, kemudian oleh pedagang pengumpul dijual lagi kepada pengolah ikan asar. Kemudian terdapat pula saluran rantai nilai yang ketiga dan saluran rantai nilai ini yang

paling pendek untuk pemasaran ikan cakalang, yaitu mulai dari saluran nelayan dan kemudian langsung dijual kepada UPI/Cold Storage.

Dalam rantai nilai ikan cakalang ini menunjukkan hasil bahwa pihak UPI/ Cold Storage menjadi pihak lembaga pemasaran terbesar yaitu 50% dalam aliran rantai pasok nelayan, sedangkan pedagang pengecer dan pengolah masing-masing mendapat porsi 25% dari hasil tangkapan ikan cakalang oleh nelayan. Rantai nilai ikan cakalang menunjukkan nilai tambah terbesar yaitu pada saluran yang kedua yaitu mulai dari nelayan kepada pedagang pengumpul dan kemudian kepada pengolah ikan asar. Hal ini disebabkan karena adanya proses pengolahan pengasapan ikan cakalang sehingga mengakibatkan nilai jual akhir meningkat hingga lima kali lipat.

5. Eka Widayat Julianto dan Darwanto dalam penelitiannya yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan*” termuat dalam *Jurna Penelitian Ekonomi dan Bisnis Volume 1 Nomor 1 Tahun 2016*.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis rantai nilai jagung di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan dan merumuskan strategi untuk mengembangkan jagung sebagai upaya ketahanan pangan di Kabupaten Grobogan. Hasil dari penelitian ini yaitu bahwa dalam analisis rantai nilai jagung di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan terdapat dua rantai nilai yang berbeda, yang pertama rantai nilai jagung segar, dengan gambaran rantai nilai: Petani - tengkulak / pedagang kecamatan – pengepul besar - konsumen, Petani – tengkulak / pedagang kecamatan – pedagang kecil – konsumen. Kedua, rantai nilai pada jagung olahan yang terdiri dari: Petani – tengkulak / pedagang kecamatan – pengepul besar konsumen, Petani – tengkulak / pedagang kecamatan – pedagang kecil – konsumen. Analisis rantai nilai jagung segar pihak yang diuntungkan yaitu tengkulak karena memperoleh margin

pemasaran lebih banyak diantara petani dan pengepul besar sedangkan untuk jagung olahan yang memperoleh margin terbesar adalah pengolah.

Pada analisis rantai nilai jagung segar yang menerima keuntungan paling besar adalah tengkulak karena dalam hal ini tengkulak lebih mengetahui mengenai sasaran pasar jagung dengan relasi yang sudah banyak, dan dalam analisis rantai nilai jagung olahan yang mendapatkan keuntungan paling banyak adalah pihak pengolah, karena dalam hal ini pihak pengolah memiliki kemampuan untuk mengolah jagung yang dapat menyebabkan jagung memiliki nilai tambah sehingga wajar jika harga jualnya menjadi lebih tinggi. Dalam penelitian ini juga peneliti menemukan beberapa permasalahan yang ada pada rantai nilai jagung, diantaranya menurunnya harga jagung saat musim panen raya, terbatasnya akses pemasaran ke pasar, Belum optimal pengolahan produk jagung. Produk jagung belum terkoordinasi dalam suatu cluster, Kondisi alam yang tidak menentu, Kurangnya pengetahuan petani tentang jagung, dan Peran lembaga yang belum optimal. Selain itu strategi untuk rantai nilai jagung diantaranya, Pendirian koperasi untuk menampung produksi jagung dan sekaligus melakukan pemasaran sehingga tidak adanya ketergantungan pada pengepul, Penambahan tenaga penyuluh, Pemberian bantuan modal kerja dan bantuan dalam segi pengolahan jagung, dan Pembekalan pengetahuan yang cukup mengenai teknik penanaman perawatan, pengolahan, penyimpanan.

6. Ma'rifat dan Rahmawan dalam penelitiannya yang termuat pada jurnal Cemara Volume 14 Nomor 1 Edisi November 2017 yang berjudul "*Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo*" mengatakan bahwa terdapat tiga pihak utama dalam rantai pasok komoditas daging ayam, yaitu peternak ayam (supplier), pedagang ayam (produsen), dan pembeli rumah tangga (costumer). Kemudian yang menjadi titik kritis dari penerapan

prinsip halal pada rantai pasok daging ayam antara lain tata cara penyembelihan ayam, petugas penyembelih, alat penyembelihan, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan selama penyimpanan dan pelabelan.

7. Pratiwi Subianto dalam penelitiannya yang berjudul “*Rantai Nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal*”. Termuat dalam jurnal *Conference On Islamic Management, Accounting and Economics (CIMAE) Proceeding*. Vol 2 edisi 2018.

Hasil dari penelitian ini yaitu: bahwa kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan halal sebagai pendorong pertama dalam menjaga *Halal Value Chain*. Selain itu, penguatan kerjasama ekonomi internasional diperlukan untuk menyepakati standarisasi global produk dan sertifikasi halal. Penelitian tersebut membahas mengenai keterjagaan *Halal Value Chain* dari segi hilirnya, yakni masyarakat sebagai konsumsi akhir dari konsumen produk halal.

8. Rizky Fitriadi, Atih Rohaeti Dariah, dan Yuhka Sundaya dalam penelitian yang berjudul “*Analisis Rantai Nilai Komoditas Kentang di Kecamatan Pengalengan*” termuat dalam jurnal ekonomi volume 3 Nomor 2 Tahun 2017.

Hasil dari penelitian tersebut yaitu bahwa dalam rantai nilai saling berkaitan satu sama lain. Terdapat tiga pola rantai nilai komoditas kentang di Kecamatan Pengalengan. Terdapat pelaku inti yang terdiri dari petani, pengepul atau bandar, pedagang supplier, pedagang eceran, dan supermarket. Selain terdapat pelaku inti juga terdapat pelaku pendukung yang terdiri dari Dinas Pertanian, perkebunan dan kehutanan Kabupaten Bandung, lembaga keuangan Bank, dan jasa penyedia bibit, pestisida, dan lain - lain. Lembaga keuangan perbankan memiliki peran sebagai penyedia dan pinjaman bagi para pelaku rantai nilai, sedangkan Dinas Pertanian, Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Bandung memiliki peran sebagai penyedia lahan bagi para petani dan pemantau bagi jalannya

rantai nilai. Aktivitas rantai nilai komoditas di Kecamatan Pengalengan meliputi:

1. Input Produksi, yang terdiri dari kegiatan penyediaan bibit kentang, penyediaan pupuk, peralatan, dan penyediaan modal
2. Produksi Kentang, yang terdiri dari kegiatan pembibitan, pertumbuhan, perawatan, pemupukan, pengendalian hama.
3. Perdagangan, yang terdiri dari transportasi, distribusi, penjualan, pengemasan dan pengolahan.
4. Aktivitas rantai nilai komoditas kentang yang terakhir yaitu Konsumsi oleh konsumen.

Dari beberapa tinjauan kepustakaan di atas, sepanjang pengetahuan penulis, meski telah dilakukan penelitian dan pembahasan terhadap masalah rantai nilai, namun sampai saat ini, kajian yang intens dan khusus tentang “*Analisis Penerapan Halal Value Chain Di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah)*”. sebagaimana dimaksudkan dalam penelitian yang sedang dilakukan belum didapatkan. Dengan demikian, melalui kajian ini diharapkan akan mampu mengisi kekosongan yang ada, yaitu salah satu bentuk pemikiran dalam nilai rantai halal pada produk makanan khas Saree di Kecamatan Lembah Seulawah.

## 1.7 Metodologi Penelitian

Salah satu bagian penting dalam kegiatan ilmiah adalah metodologi mengenai penelitian yang akan dilakukan. Metodologi penelitian merupakan bagian integral dari tahapan dan proses dalam menyelesaikan penelitian agar penelitian yang dilakukan tersusun secara sistematis.<sup>21</sup> Untuk itu perlu dijabarkan metodologi penelitian yang hendak dilakukan ketika melaksanakan penelitian

---

<sup>21</sup> Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2005), hlm. 37.

yang bersifat ilmiah. Adapun metode penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1.7.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Penelitian lapangan merupakan suatu metode untuk menemukan secara khusus dan realistis apa yang tengah terjadi pada suatu saat di tengah masyarakat.<sup>22</sup> Tujuan penelitian lapangan adalah untuk mempelajari secara intensif tentang latar belakang keadaan sekarang, dan interaksi lingkungan suatu unit sosial, individu, kelompok, lembaga atau masyarakat.<sup>23</sup>

### 1.7.2 Sifat Penelitian

Melihat dari permasalahan yang ada dalam penelitian ini, maka penelitian ini bersifat kualitatif, yakni penelitian yang menghasilkan data deskriptif mengenai kata-kata lisan maupun tertulis, dan tingkah laku yang dapat diamati dari orang-orang yang diteliti.<sup>24</sup> Dengan melakukan pendekatan deskriptif analisis, yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan, menganalisis, dan menginterpretasikan data dan informasi yang berlandaskan fakta-fakta yang diperoleh di lapangan.<sup>25</sup> Selain itu, bersifat ilmiah yang dilakukan secara cermat dan karenanya lebih akurat serta tepat dibandingkan dengan pengamatan biasa sebagaimana yang dilakukan wartawan.<sup>26</sup> Metode deskriptif analisis yang penulis maksudkan dalam penelitian ini yaitu, suatu

---

<sup>22</sup> Kartini Kartono, *Pengantar Metodologi Riset Sosial*, (Bandung: Mandar Maju, 1996), hlm. 32.

<sup>23</sup> Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2007), hlm. 46.

<sup>24</sup> Bagong Suyanto dan Sutinah, *Metode Penelitian Sosial Berbagai Alternatif Pendekatan*, (Jakarta: Kencana Prenada Media Grup, 2008), hlm.166.

<sup>25</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis*, (Bandung: Alfabeta, 2012), hlm.5.

<sup>26</sup> Morissan, *Metode Penelitian Survei*, (Jakarta: Kencana, 2012), hlm. 37.



metode untuk mendeskripsikan dan menganalisis mengenai potensi wisata halal terhadap kesejahteraan masyarakat di Aceh Besar.

### 1.7.3 Lokasi dan Objek Penelitian

Penulis mengambil lokasi penelitian di pusat perbelanjaan oleh-oleh khas Saree, tepatnya di kemukiman Saree Kecamatan Lembah Seulawah Kabupaten Aceh Besar.

### 1.7.4 Populasi dan sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.<sup>27</sup> Maka yang menjadi populasi penelitian adalah industri makanan khas Saree di Kecamatan Lembah Seulawah.

#### 1.7.4.1 Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut.<sup>28</sup> Adapun yang menjadi sampel pada penelitian ini yaitu beberapa industri makanan yang mewakili dari keseluruhan industri tersebut. Dalam penelitian ini, penulis memfokuskan pada dua industri makanan khas Saree saja. Yaitu kedai Bintang Baru dan Kedai Muqty. Alasannya karena semua produk yang dijual pada umumnya industri makanan yang ada di Saree relatif sama. Jadi dua industri tersebut cukup menjadi sampel dari keseluruhan populasi industri makanan khas Saree yang ada.

### 1.7.5 Sumber Data

Dilihat dari segi sumber perolehan data, atau dari mana data tersebut berasal secara umum dalam penelitian dikenal ada dua sumber data, yaitu data primer (*primary data*) dan data sekunder (*secondary data*).<sup>29</sup>

---

<sup>27</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010), hal. 80

<sup>28</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, hal. 81.

<sup>29</sup> Muhammad Teguh, *Metodologi Penelitian Ekonomi Teori dan Aplikasi*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005), hlm. 121.

## 1. Data Primer

Data primer merupakan data utama yang diperoleh peneliti dari hasil wawancara dengan informan yang bersangkutan dalam penelitian ini, yaitu pihak produsen industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah Kabupaten Aceh Besar, serta pihak terkait lainnya guna memperoleh jawaban untuk mendapatkan hasil dari apa yang diteliti.

## 2. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dan digali dari sumber data kedua. Data sekunder juga merupakan data yang diperoleh dari pihak tertentu yang telah dikumpulkan yang telah berhubungan dengan penelitian.<sup>30</sup> Menurut Moleong sumber data tambahan berasal dari sumber tertulis dapat dibagi atas sumber buku, dan majalah ilmiah, sumber dari arsip, dokumen pribadi dan dokumen resmi.<sup>31</sup> Adapun tujuannya adalah untuk menyiapkan konsepsi penelitian serta dapat memberikan alasan yang kuat secara teoritis pentingnya penelitian ini. Teori berfungsi sebagai pedoman yang dapat membantu dalam memahami pokok persoalan yang dihadapi.<sup>32</sup> Dalam penelitian ini, penulis menggunakan segala data tertulis yang berhubungan dengan penelitian, yang terdiri dari buku, jurnal, tesis, surat kabar, situs internet dan sumber lainnya yang berhubungan untuk menjawab segala permasalahan yang akan diteliti.

### 1.7.6 Teknik Pengumpulan Data

#### 1. Wawancara

Dalam sebuah penelitian kualitatif, wawancara adalah teknik atau metode pengumpulan data yang paling penting untuk mendapatkan data secara jelas dan terperinci. Wawancara

---

<sup>30</sup> Istijanto, *Riset Sumber Daya Manusia: Cara Praktis Mendeteksi Dimensi-Dimensi Kerja Karyawan* (Jakarta : . Gramedia Pustaka Utama, 2006), hal. 27.

<sup>31</sup> Lexy J Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2014), hlm. 159.

<sup>32</sup> Moh. Kasiram, *Metodologi Penelitian Kuantitatif – Kualitatif*, (Malang: UIN Malang Press, 2010), hlm. 236.

dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung bertatap muka. Dalam hal ini, peneliti akan mewawancarai para informan sebagai objek dari penelitian ini. Secara garis besar, teknik atau metode pengumpulan data dengan cara wawancara ini terbagi menjadi dua macam, yaitu:<sup>33</sup> *Pertama*, wawancara terstruktur, yaitu wawancara yang disusun secara terperinci. Wawancara yang dipakai adalah *guidance interview* yaitu proses tanya jawab lisan yang diarahkan pada permasalahan yang sudah terstruktur. Artinya terlebih dahulu peneliti telah mempersiapkan pedoman tertulis tentang permasalahan-permasalahan yang akan diajukan kepada responden.<sup>34</sup> *Kedua*, wawancara tidak terstruktur, yaitu wawancara yang tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya, pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan.<sup>35</sup> Dalam penelitian ini peneliti akan mewawancarai informan yang bersangkutan dengan penelitian, seperti kepala Dinas terkait, para pelaku usaha setempat.

## 2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang digunakan dalam memperoleh data yang bersumber dari pustaka dan dokumen-dokumen.<sup>36</sup> Dalam hal ini, peneliti juga memperoleh data-data dari hasil penelitian yang didapat dengan berupa gambaran tentang wisata halal dan mengetahui strategi yang dilakukan demi mensejahterakan ekonomi umat serta hal lainnya yang berkaitan untuk mendapatkan jawaban yang sesuai dengan penelitian ini.

---

<sup>33</sup> Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian "Suatu Pendekatan Praktik"* (Jakarta: Rineka Cipta, 2010), hlm. 270.

<sup>34</sup> M. Burhan Bungin, *Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi* (Jakarta: Kencana, 2013), hlm. 134

<sup>35</sup> Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D)*, (Bandung: Alfabeta, 2010), hlm. 140.

<sup>36</sup> I Made Wirartha, *Pedoman Penulisan Usulan Penelitian, Skripsi dan Tesis*, (Yogyakarta: Andi, 2006), hlm. 36.

### 1.7.7 Teknik Analisis Data

Setelah semua data penelitian didapatkan, maka selanjutnya penulis akan melakukan pengolahan data melalui proses *editing* atau penyuntingan. Kegiatan ini dilakukan untuk melihat kembali hasil wawancara, ataupun catatan yang telah dikumpulkan. Kegiatan ini juga meliputi kegiatan pemeriksaan terhadap kelengkapan, relevansi dan konsistensi data. Selanjutnya akan dilakukan analisis data, yang bertujuan untuk menyederhanakan setiap data yang didapatkan agar menjadi mudah dibaca, dipahami, dan diinterpretasikan dengan baik.<sup>37</sup> Jadi, semua data yang terkumpul tersebut dianalisis menggunakan metode deskriptif analisis dengan memaparkan data-data yang ditemukan ketika di lapangan dan menganalisisnya untuk mendapatkan kesimpulan yang benar dan akurat.

Dalam penyusunan karya ilmiah ini, penulis berpedoman kepada buku “*Panduan Penulisan Tesis dan Disertasi*” yang diterbitkan oleh Pascasarjana UIN Ar-Raniry Darussalam-Banda Aceh Tahun 2018. Melalui pedoman tersebut, penulis berupaya untuk menyusun karya ilmiah yang sistematis dan mudah dipahami.

## 1.8 Sistematika Pembahasan

Untuk mendapatkan hasil Penelitian yang terstruktur dan sesuai dengan kaidah penelitian sehingga mempermudah memahami penelitian ini, maka penelitian ini disusun menjadi empat bab yang masing-masing terdiri dari sub bab yang saling berkaitan karena merupakan satu rangkaian.

Bab satu merupakan pendahuluan yang menjelaskan latar belakang masalah yang menjadi gambaran umum bagi peneliti, dilanjutkan dengan rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian pustaka, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

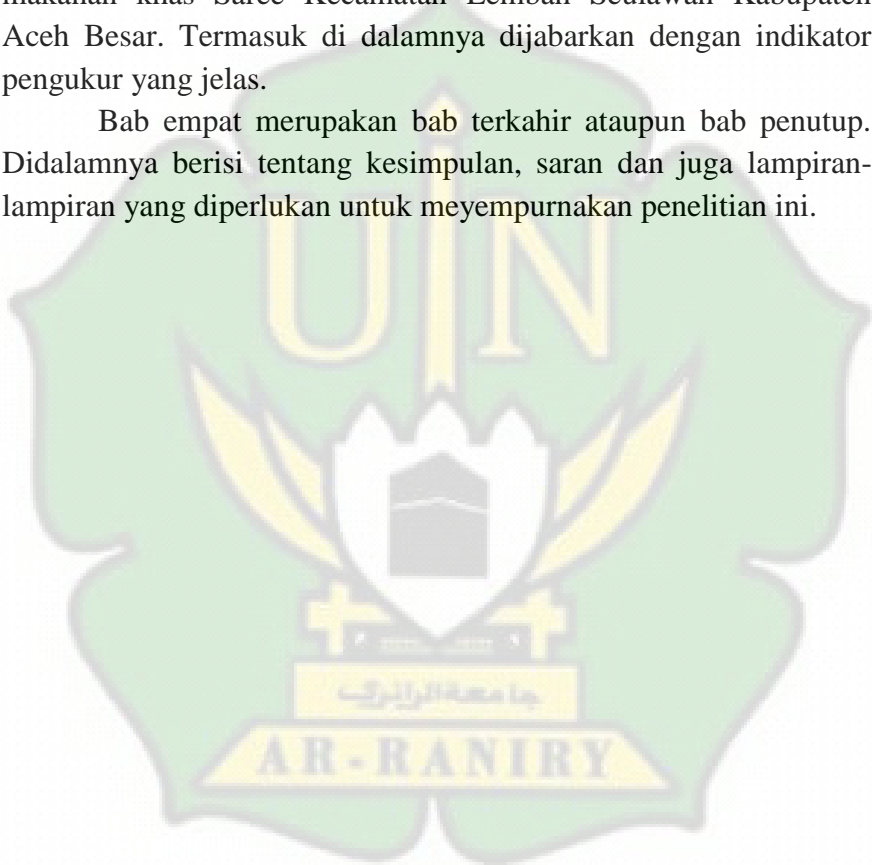
---

<sup>37</sup> Supardi, *Metode Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, (Yogyakarta: UII Press, 2005), hlm. 28.

Bab dua menjelaskan tentang landasan teori mengenai Analisis Penerapan *Halal Value Chain* berdasarkan Al-Qur'an dan hadits, undang-undang yang berlaku, serta penjelasan mengenai teori-teori pendukung yang berkaitan dengan penelitian ini.

Bab tiga merupakan pembahasan hasil penelitian yang mencakup tentang penerapan *halal value chain* pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah Kabupaten Aceh Besar. Termasuk di dalamnya dijabarkan dengan indikator pengukur yang jelas.

Bab empat merupakan bab terakhir ataupun bab penutup. Didalamnya berisi tentang kesimpulan, saran dan juga lampiran-lampiran yang diperlukan untuk menyempurnakan penelitian ini.



## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI, KERANGKA BERPIKIR, DAN PENGKAJIAN HIPOTESIS**

### **ANALISIS PENERAPAN *HALAL VALUE CHAIN***

#### **2.1 Pengertian Analisis Penerapan**

Dalam KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) analisis merupakan persamaan dengan kata analisa, yang bermakna menyelidiki terhadap suatu peristiwa (karangan, perbuatan, dan sebagainya) untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya (sebab musabab, duduk perkaranya, dan sebagainya).<sup>1</sup>

Dalam KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) penerapan bermakna proses, cara, perbuatan menerapkan. Jadi analisis penerapan yang penulis maksud ialah menyelidiki terhadap suatu peristiwa, dalam hal ini proses atau cara produksi makanan khas Saree untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya.

#### **2.2 Konsep Halal**

Halal berasal dari bahasa Arab (حَلَّ - يَحُلُّ - حَالًا) yang artinya diizinkan atau dibolehkan.<sup>2</sup> Sedangkan menurut majelis ulama Indonesia (MUI) halal adalah segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syari'at untuk di konsumsi. Begitu pula menurut kitab-kitab fiqih baik dari kitab fiqih klasik maupun kontemporer bahwa halal itu artinya sah untuk dilakukan dan dikonsumsi.

Menurut Qanun Aceh Nomor 8 tahun 2014 tentang pokok-pokok syari'at Islam, pada Bab II bagian II pasal 3 mengenai tujuan dan fungsi pelaksanaan syari'at Islam, (1) Pelaksanaan Syari'at Islam yang diatur dalam Qanun ini, bertujuan menerapkan Syari'at Islam secara menyeluruh. (2) Penerapan Syariat Islam sebagaimana

---

<sup>1</sup> <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/analisis> diakses pada tanggal 08 Februari 2022

<sup>2</sup> Mahmud Yunus, *Kamus Arab-Indonesia*, (Jakarta; Mahmud Yunus Wa Dzurriyyah, 2007), hlm.108

dimaksud pada ayat (1) bermaksud melindungi agama, jiwa, harta, akal, kehormatan, harkat, nasab, masyarakat dan lingkungan hidup.<sup>1</sup>

Jadi halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan dalam syariat Islam untuk dilakukan, dipergunakan atau diusahakan dan terbebas dari hal yang membahayakan dengan memperhatikan cara memperoleh yaitu bukan berasal dari muamalah yang dilarang. Dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah bahwa asal sesuatu adalah halal dan mubah, tidak ada satupun yang haram kecuali ada nas yang sah dan tegas dari syari' (yang berwenang membuat hukum itu sendiri, ialah Allah dan Rasul) yang mengharamkannya.<sup>2</sup>

### 1. Produk Halal

Menurut Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang dimaksud dengan produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam (UU JPH, 2014). Untuk memastikan kehalalan suatu produk maka terdapat jaminan produk halal Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.<sup>3</sup>

Halal harus mencakup dua aspek, yaitu halal secara lahiriah dan batiniah. Halal secara lahiriyah menyangkut dengan sesuatu yang melekat pada panca indera, khususnya penglihatan,

---

<sup>1</sup> Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2014 tentang Pokok-pokok Syari'at Islam.

<sup>2</sup> Muhammad Yusuf Qardhawi, *Halal wal haram fil Islam*. Terj. Mu'ammal Hamidy. Halal dan Haram dalam Islam. (Surabaya: PT Bina Ilmu. 1980), hlm.14.

<sup>3</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

penciuman dan pendengaran. Selain itu, alat-alat yang digunakan untuk memproduksi produk tidak bercampur dengan alat yang terkena barang haram atau digunakan untuk memproduksi produk haram. Selanjutnya untuk penggunaan bahan baku pekerja dan teknik pengerjaan harus sesuai dengan standar halal. Dalam Proses pengelolaan produk halal yang diatur dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 tahun 2003 Tentang Standardisasi fatwa halal adalah sebagai berikut:

a. *Khamr*

1. *Khamr* adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
2. Minuman yang termasuk dalam kategori *khamr* adalah minuman yang mengandung *ethanol* ( $C_2H_5OH$ ) minimal 1%.
3. Minuman yang termasuk dalam kategori *khamr* adalah najis.
4. Minuman yang mengandung *ethanol* dibawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar (preventif), tapi tidak najis.
5. Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan *ethanol* minimal 1% termasuk kategori *khamr*.
6. Tape dan air tape tidak termasuk *khamr*, kecuali apabila memabukkan.

b. *Ethanol, fulse oil, ragi, dan cuka*

1. *Ethanol* yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri *khamr* adalah suci.
2. Penggunaan *ethanol* yang merupakan senyawa murni yang buk berasal dari industri *khamr* untuk proses produksi industri pang hukumnya:
  - a. Mubah, apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi.



- b. Haram, apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
  - c. Penggunaan *ethanol* yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industri *khamr* untuk proses produksi industri hukumnya haram.
  - d. *Fusel oil* yang bukan berasal dari *khamr* adalah halal dan suci
  - e. *Fusel oil* yang berasal dari *khamr* adalah haram dan najis.
  - f. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari *fusel oil* yang berasal dari *khamr* hukumnya haram.
  - g. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari *fusel oil* yang berasal dari *khamr* dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci.
  - h. Cuka yang berasal dari *khamr* baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
  - i. Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan *khamr* setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna *khamr*-nya, hukumnya halal dan suci.
- c. Penggunaan Nama dan Bahan
1. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama atau simbol-simbol makanan atau minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan.
  2. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada nama-nama benda/binatang yang diharamkan terutama babi dan *khamr*, kecuali yang telah mentradisi dan dipastikan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan seperti nama bakso, bakmi, bakwan, bakpia dan bakpao.
  3. Tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan/minuman yang menimbulkan rasa/aroma

(flavour) benda-benda atau binatang yang diharamkan, seperti mie instan rasa babi, *bacon flavour*, dan lain-lain.

4. Tidak boleh mengonsumsi makanan atau minuman yang menggunakan nama-nama makanan atau minuman yang diharamkan seperti *whisky*, *brandy*, *beer*, dan lain-lain.

Pada dasarnya, semua jenis makanan halal dan baik. Akan tetapi, ada beberapa jenis makanan yang diharamkan atau tidak dibenarkan menurut syariat Islam. Sedangkan, makanan yang baik adalah makanan yang memiliki kualitas tinggi dan tidak membahayakan kesehatan, begitu juga sebaliknya, ada beberapa makanan yang diharamkan menjadi halal apabila dalam keadaan darurat dan menjadi haram apabila dikonsumsi dalam jumlah yang banyak.<sup>4</sup> Ada beberapa pengertian makanan dan minuman yang halal. Diantaranya adalah sebagai berikut:<sup>5</sup>

a. Halal Secara Zatnya

Zat makanan menyangkut unsur fisik makanan tersebut, memenuhi kriteria 'baik' menurut ilmu gizi dan kesehatan badan secara umum, atau tidak. Misalnya buah, meliputi antara lain kulitnya, bijinya, dagingnya, zat-zatnya, mengandung keperluan kesehatan atau tidak, ada bakteri atau tidak (busuk, tercemar dan sebagainya), daging hewan meliputi dagingnya, zat-zatnya, kelenjar, darah, memenuhi keperluan kesehatan dan perkembangan badan atau tidak, mengandung kum bakteri, bibit penyakit lainnya atau tidak.<sup>6</sup> Berdasarkan zatnya, makanan apa saja yang dibolehkan dan tidak dibolehkan dikonsumsi berdasarkan informasi Al-Qur'an dan As-Sunnah serta ijtihad ulama telah dibahas dalam buku-buku fiqih. Pada umumnya fiqih

---

<sup>4</sup> Atiqah Hamid. *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari...* hlm. 18

<sup>5</sup> Atiqah Hamid. *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari...* hlm. 19

<sup>6</sup>Departemen Agama RI, *Pedoman Produksi Halal: Proyek Pembinaan Pangan Halal* (Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003, hlm. 9-13

memilah kriteria makanan dengan menggunakan lima dasar hukum yakni wajib, haram, sunnah, makruh, dan mubah.

#### b. Halal Cara Prosesnya

Ketika kita menginginkan makanan halal, terlebih dahulu harus mengetahui prosesnya. Saat prosesnya tidak benar, meskipun makanan tersebut halal, maka bisa haram. Proses tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Orang yang menyembelih hewan bukan muslim, tidak menyebut nama Allah, dan tidak menggunakan pisau tajam.
2. Menyembelih hewan untuk sesaji (dipersembahkan kepada berhala).
3. Ketika menyembelih hewan, darahnya harus keluar secara tuntas, serta urat nadi leher dan saluran napasnya harus putus.
4. Bahan-bahan atau alat yang digunakan untuk menyembelih, memasak, tempat memasak, bumbu, dan bahan baku lainnya diproses secara tidak halal.

#### c. Halal Cara Mendapatkannya

Jika kita sangat hati-hati dalam memilih makanan, hal tersebut akan berdampak pula kepada tubuh kita. Oleh karena itu, kita harus mendapatkannya dengan cara yang baik. Jika cara mendapatkannya salah, maka bisa berdampak kepada kehidupan spiritual (hidup tidak tenang, tidak pernah bersyukur, tidak pernah puas, serta ibadah dan doanya tidak diterima oleh Allah swt).

### 2.3 Kriteria dan Syarat Halal dan Haram Menurut Al-Qur'an dan As-Sunnah.

Masalah halal dan haram pada makanan dan minuman telah dijelaskan secara jelas di dalam Al-Qur'an dan as-Sunnah. Akan tetapi seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi yang mengakibatkan munculnya berbagai produk terutama pada bidang pangan, mengharuskan semua pihak baik sebagai konsumen maupun produsen untuk memperhatikan dan memastikan kehalalan maupun keharamannya. Hal ini dimaksudkan untuk memberi jaminan dan kepastian bahwa suatu produk layak konsumsi. Penegasan tentang kehalalan dan keharaman dalam Al-Qur'an maupun as-Sunnah terhadap pangan dan produk yang berkaitan dengannya, adakalanya dapat diketahui secara jelas melalui penegasan dalil-dalil nass secara langsung, maupun dapat diketahui melalui penjelasan syarat dan kriteria-kriteria yang ditetapkan oleh para ulama.

Penentuan halal dan haram dapat dilihat dari beberapa hal. Dasar pertama yang ditetapkan Islam adalah bahwa asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Oleh karena itu, dalam penetapan kehalalan sesuatu selain adanya petunjuk kehalalannya, tidak ada nas yang menunjukkan larangan atau indikator yang mendekati larangan tersebut, maka ditetapkan dengan hukum asalnya yaitu mubah dan halal.<sup>7</sup>

الاصل في الاشياء الاباحة حتى يدلّ الدليل على التحريم<sup>8</sup>

*“Asal segala sesuatu adalah mubah (boleh) sampai adanya dalil yang mengharamkannya.”*

---

<sup>7</sup> Helmi Karim, *Fiqh Muamalah*, (Jakarta: Raja Grafindo, 1993), hlm.124

<sup>8</sup> A. Djazuli, *Kaidah-kaidah Fikih*, (Jakarta: Prenada Media Group, 2010), hlm. 51

Berdasarkan prinsip di atas, dapat dipahami bahwa hukum asal dari segala sesuatu adalah mubah/boleh selama tidak ada dalil yang melarangnya. Tidak ada satupun yang haram, kecuali ada nass yang menunjukkan keharamannya. Karena itu kehalalan dan keharaman pada sesuatu bahan pangan dan produknya dapat diketahui melalui dalil-dalil yang ada. Selain itu, kehalalan dan keharaman produk pangan dapat diketahui melalui kriteria-kriteria yang disebutkan oleh dalil atau nass itu sendiri.

Kriteria dan syarat halal dan haram pada produk pangan dalam perspektif hukum Islam tidak berbeda dengan kajian-kajian sektor kehidupan yang lain, asalkan produk pangan tersebut sudah memenuhi kriteria dan syarat-syarat yang telah ditetapkan. Diantara syarat halal adalah: Pertama, segala sesuatu yang baik dan tidak dilarang syariat. Kedua, apa saja yang diperoleh dengan cara yang benar dan tidak dengan cara yang batil. Seperti makanan, yang pada dasar zatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti; mencuri, merampas, dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram. Kedua syarat ini harus benar-benar terpenuhi, jika hanya terpenuhi salah satunya, maka belum dapat dikatakan halal. Selanjutnya kehalalan produk pangan harus memenuhi syarat dalam proses, yaitu halal proses. Proses pengelolaan, pengelohan, pendistribusian, dan penyajian harus benar-benar terjamin bahwa produk makanan tersebut terproses secara benar dan tidak bercampur dengan bahan yang diharamkan.

Dari gambaran di atas, dapat disederhanakan bahwa syarat produk pangan halal menurut hukum Islam adalah:<sup>9</sup>

- a. Halal dari segi zatnya
- a. Halal cara memperolehnya
- b. Halal dalam prosesnya

---

<sup>9</sup> Departemen Agama RI, *Pedoman Fatwa Halal*, (Jakarta: Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003), hlm. 33

- c. Halal dalam penyimpanan
- d. Halal dalam pendistribusian.
- e. Halal dalam penyajiannya.

Sebagaimana halnya kata halal, maka ‘haram’ harus memenuhi dua syarat: Pertama, segala sesuatu yang diharamkan oleh syariat. Kedua, segala sesuatu yang diperoleh tidak dengan cara yang benar. Dari dua syarat ini, jika hanya terpenuhi salah satu, sudah memenuhi syarat untuk membuat sesuatu itu menjadi haram.

Berkaitan dengan pangan dan produknya, maka kriterianya juga dapat dilihat dari dua aspek. Pertama, ditinjau dari jenis (zatiyah), Kedua, yang bersifat ghairu zatiyah atau dari segi cara memperolehnya. Kriteria ini sebagaimana telah dijelaskan Al-Ghazali dalam kitabnya *Ihya ulum ad-din*.<sup>10</sup> Adapun yang tergolong dalam kriteria zatiyyah adalah:

#### 1. *Tayyib* (baik)

Kriteria pertama yaitu *Tayyib*. Istilah *Tayyib* berasal dari bahasa Arab yang berarti baik. Al-Raghib al-Ashfihani mengatakan bahwa *tayyib* berarti baik. Untuk mengatakan bahwa sesuatu yang benar-benar baik digunakan kata *tayyib*. Kata ini menunjuk kepada pengertian atau makna bahwa sesuatu yang *tayyib* tersebut dirasakan baik dan enak oleh indera dan jiwa.<sup>11</sup> Ali Mustafa Yaqub, mengutip beberapa pengertian para ulama, menyimpulkan bahwa makna *tayyib* adalah baik, lezat, dan halal.<sup>12</sup> Kata *tayyib* selanjutnya digunakan untuk menguatkan kata-kata

<sup>10</sup> Al-Ghazali, *Ihya al-'ulum al-Din*, (Beirut: Dar al-kalam, t.t), hlm. 312

<sup>11</sup> Ar-Raghib al-Ashfihani, *Mu'jam Mufradāt al-Alfāz*, (Beirut: Dār Syamiyyah, 2002), hlm.349

<sup>12</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal Haram, Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika menurut al-Qur'an dan Hadis*, (Jakarta: Pustaka Firdaus, 2009), hlm.15

halal yang disebutkan dalam Al-Qur'an.<sup>13</sup> Dalam Mu'jam al-Wasīṭ disebutkan, *ṭayyib* atau baik adalah sesuatu yang dirasakan enak oleh indera atau jiwa, atau segala sesuatu selain yang menyakitkan dan menjijikkan (*khabits*).<sup>14</sup> Lawan dari *ṭayyib* adalah *khaba'is*. Makna *Khaba'is* adalah segala sesuatu yang diharamkan dan dapat menimbulkan kemudharatan dan membahayakan manusia dan bertentangan dengan kemasalahatan dan kebutuhan manusia, menimbulkan perselisihan dan pertentangan dalam kehidupan dunia dan akhirat.

Karena yang dinamai halal terdiri dari empat macam, yaitu wajib, sunnah, mubah dan makruh. Seperti, pemutusan hubungan, menjadi makruh dan tidak disukai Allah SWT, meskipun halal untuk dilakukan. Tidak semua yang halal sesuai dengan kondisi masing-masing pribadi. Seperti, ada makanan yang halal tetapi tidak bergizi dan ketika itu menjadi kurang baik. Yang diperintahkan oleh adalah yang halal lagi baik.<sup>15</sup>

Kata *ṭayyib* dalam beberapa penafsiran sebagaimana tersebut di atas, dapat diklasifikasikan dalam dua ruang lingkup *ṭayyib* yang merujuk kepada makanan, minuman, atau sesuatu yang lain yang dimakan, diminum, digunakan, atau dikenakan oleh tubuh manusia termasuk obat atau kosmetik. Makna kedua merujuk kepada aktivitas atau jasa yang dapat menimbulkan pengaruh ke jiwa atau ruh manusia, termasuk di dalamnya makna yang menunjuk kepada kegiatan atau aktivitas manusia yang menggunakan jasa kesehatan, pendidikan, jual beli, dan lain-lain. Dari dua ruang lingkup diatas, maka yang dimaksudkan pengertian *ṭayyib* dalam kajian ini adalah makna yang sejalan dan beriringan dengan penyebutan makna halal dalam persoalan pangan.

---

<sup>13</sup> Imam Muhammad Bin Ali Bin Muhammad Al-Syaukani, *Faḥḥ al-Qādir al-Jamī` Li Ahkām Baina fannai al-Riwayah wa Al-Dirayah min `Ilm Tafsiṛ*. Juz. II, (Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah), hlm. 15.

<sup>14</sup> *Majma al-Lughah Al-Arabiyyah, Al-Mu'jam al-Wasīṭ*, Juz. II (Mesir: Dar al-Ma`arif, 1972), hlm. 573.

<sup>15</sup> M. Quraish Shibab, *Tafsir al-Mishbah: Pesan, Kesan dan Keserasian* (Jakarta: Lentera Hati, 2002), hlm. 370.

## 2. Tidak *Khabis* atau *al-Khabais*

Kriteria berikutnya adalah *al-khabais*. Perbincangan *al-khaba'is* sendiri berkaitan erat dengan pembahasan *tayyib*. Ibn Manzhur mengatakan bahwa *al-khabis* adalah sesuatu yang buruk. Kata *khabis* berarti (yang buruk). “*Al-khab'is*” adalah lawan kata “*al-tayyib*” dalam hal yang berkaitan dengan rizki, anak, dan masyarakat. Dalam menjelaskan makna *khabais*, Imam An-Nawawi menjelaskan bahwa *tayyib*, adalah sesuatu yang dipandang baik oleh bangsa Arab, demikian juga *khabais* adalah sesuatu yang dipandang buruk oleh mereka (bangsa Arab). Dengan demikian *khaba'is* merupakan lawan kata dari kata I, yaitu sesuatu yang dipandang buruk oleh bangsa Arab. Pendapat ini secara umum dianut oleh ulama di kalangan Syafi'iyah dan Hanabilah.<sup>16</sup>

Untuk mengetahui adanya unsur yang membahayakan pada pangan atau pangan yang tidak layak dikonsumsi maupun digunakan oleh konsumen adalah melalui analisis ilmiah maupun analisis sensori konsumen itu sendiri.<sup>17</sup> Untuk merealisasikannya, perlu adanya kerjasama antara para ulama, para ahli gizi, para dokter umum, dan para dokter hewan. Sebab para ulama tidak mengetahui persis aspek bahaya yang terkandung di dalam bahan makanan, sebagaimana para ahli gizi, dokter umum, dan dokter hewan pun tidak mengetahui persis aspek kesucian dan kehalalan yang ada di dalamnya.<sup>18</sup> Indikator-indikator *tayyib* dan *khabais* ini dapat menjadi rujukan bagi ulama dan pakar untuk menentukan kriteria bagi pangan yang baik dan diharamkan. Nabi SAW memberikan tuntunan dalam sabdanya:

---

<sup>16</sup> Ali Mustafa Yacub, *Kriteria Halal Haram Untuk...* hlm. 24

<sup>17</sup> Dwi Setyaningsih, dkk. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*, (Bogor: IPB Press, 2010), hlm. 1

<sup>18</sup> Ali Mustafa Yacub, *Kriteria Halal dan Haram ...*, hlm. 31.



الحلال ما أحلّ الله في كتابه والحرام ما حرّمه في كتابه وما سكت عنه فهو ممعفا

عنه<sup>19</sup>

Artinya: “Halal adalah sesuatu yang dihalalkan Allah Swt. di dalam kitab-Nya, haram adalah sesuatu yang diharamkan Allah dalam kitab-Nya dan sesuatu yang Allah diamkan (tidak ditetapkan hukumnya) termasuk yang diampuni”.<sup>20</sup>

Hadis ini sebagaimana disebutkan oleh An-Nawawi, menjadi pegangan ulama Syafi’iyah dalam menetapkan dasar-dasar dan menentukan kriteria *tayyib* dan kriteria *khabais*. Bahkan sebagian ulama yang lain menjadikan Hadith ini sebagai dalil tentang kehalalan sesuatu yang tidak disebutkan dalam Al-Qur’an dan Sunnah secara mutlak.

### 3. Najis atau Najis

Kriteria berikutnya adalah benda yang secara zatnya termasuk kriteria najis. Najis berasal dari akar kata bahasa Arab yang terambil dari kata نجساً - ينجس - نجس. Kata ini memiliki bentuk jamak najas انجس. Dalam *Lisān al-‘Arab*, kata najis yaitu *al-najs* disebut juga *al-nijs*, dan *al-najas* diartikan sebagai kotoran manusia dan apa saja yang dipandang jijik oleh manusia. Kata ini memiliki makna yang berlawanan dengan kata *tayyib* sebagaimana diungkapkan oleh At-Thabari bahwa *tayyib* adalah sesuatu yang suci, tidak najis dan halal. Oleh karena itu kata najis berlawanan dengan kata *tayyib*.

Najis dalam bentuk kata najas disebutkan satu kali dalam Al-Qur’an yakni dalam Q.S. Al-Taubah ayat 28:

---

<sup>19</sup> At-Tirmizi, *Sunan at-Tirmizi*, Juzu’ III, (Beirut: Dar al Fikr, tt), hlm.280

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ فَلَا يَقْرَبُوا الْمَسْجِدَ  
الْحَرَامَ بَعْدَ عَامِهِمْ هَذَا وَإِنْ خِفْتُمْ عَيْلَةً فَسَوْفَ يُغْنِيكُمُ اللَّهُ  
مِنْ فَضْلِهِ إِنْ شَاءَ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ حَكِيمٌ

Artinya: “*Hai orang-orang yang beriman, Sesungguhnya orang-orang yang musyrik itu najis, Maka janganlah mereka mendekati Masjidil haram sesudah tahun ini. dan jika kamu khawatir menjadi miskin, Maka Allah nanti akan memberimu kekayaan kepadamu dari karuniaNya, jika dia menghendaki. Sesungguhnya Allah Maha mengetahui lagi Maha Bijaksana.*” (Q.S. Al-Taubah: 28)

Ayat ini mensifati orang musyrik dengan najis (kotoran) karena dari sisi batin mereka tidak bersih dari noda syirik. Akidah mereka dikotori oleh kekafiran dan kesyirikan. Dari segi zahir, apabila mereka junub mereka tidak bersuci dan mandi janabah sebagaimana yang telah ditetapkan syari’at.<sup>21</sup> Najis dari aspek bendanya dapat diklasifikasi menjadi dua jenis. Pertama najis `ainiyyah dan najis hukmiyyah. Najis `ainiyyah adalah najis yang bersifat konkrit secara zatnya. Najis hukmiyyah adalah najis yang bersifat abstrak. Sekalipun najis hukmiyyah menjadi bagian dari najis `ainiyyah, najis hukmiyyah tidak menekankan aspek konkritnya ia merujuk kepada aspek perbuatan atau hukum dari keadaan zat yang konkrit tersebut.

#### 4. Tidak termasuk Rijsun

Kata *rijs* berkaitan dengan perilaku orang musyrik yang suka bersumpah dengan nama Allah untuk mengajak orang beriman berpaling dari jalan Allah. Mereka itu disebut sebagai rijs (najis). Perbuatan syirik adalah perbuatan *rijs*, juga berkaitan dengan perintah meninggalkan perbuatan dosa dengan mematuhi perintah Allah dan Rasul-Nya. Sedangkan penyebutan kata *rijs*,

<sup>21</sup> Cholidi, “Najas,” dalam Quraish Shihab, ed., *Ensiklopedi al-Qur’an: Kajian Kosakata* (Jakarta: Lentera Hati, 2007), hlm. 699.

yang berkaitan dengan pangan, terdapat pada surah Al-Maidah ayat 90 :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ  
رَجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

“Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Jauhilah perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan”. (Q.S. al-Maidah: 90)

Penyebutan sifat *rijs* atau najis pada produk pangan adalah pangan atau produk yang dapat dikategorikan kedalam benda yang mengandung unsur najis ataupun *rijsun*, yang hukumnya juga tergolong haram. Kehalalan pangan dan produknya yang dikaitkan dengan *rijs*, merupakan hal yang dilarang karena tidak hanya akan membahayakan bagi manusia, tetapi merupakan bahagian perbuatan setan. Setan selalu berusaha mengotori jiwa manusia (*rijs min `amali syaitan*). Dengan demikian sesuatu yang memiliki kriteria *rijs* dan najis keduanya adalah haram baik digunakan maupun dikonsumsi. Dan tergolong yang kotor dan jijik seperti dahak, ingus, keringat, kencing, tinja, kutu, nyamuk, serangga dan lain-lain.<sup>22</sup>

##### 5. Iskar atau memabukkan

Kriteria berikutnya adalah iskar atau memabukkan. Iskar bentuk kata yang mengikuti pola timbangan if'al, berasal dari kata (اسكر - يسكر - اسكر) *askara- yuskiru-iskar* adalah bentuk kata transitif (isim muta`addi) yang berarti memabukkan. Benda yang memabukkan sendiri memiliki tingkatan yang berbeda. *Mukhaddir* menyebabkan kerusakan pikiran diambang sadar sehingga ucapan

<sup>22</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal Haram, ...,* hlm. 76

dan tindakan tidak terkontrol. Muskir adalah tingkatan mabuk yang paling tinggi karena dia dapat mempengaruhi akal dan kesadaran sampai kepada sel-sel dan jaringan otak.<sup>23</sup>

*Iskar* adalah kriteria bagi benda yang haram dikonsumsi. Sekalipun istilah *iskar* lebih ditujukan kepada khamr namun khamr sendiri tidak mesti selalu ditunjukkan pada makanan minuman atau benda cair. Oleh karena itu, segala sesuatu yang mengandung unsur khamr termasuk pada kriteria haram. Hal ini ditunjukkan oleh Hadis Nabi SAW. sebagai berikut:

كل مسكر خمر وكل خمر حرام<sup>24</sup>

Artinya: “*Semua yang memabukkan adalah khamr dan setiap yang memabukkan adalah haram.*”

Khattib al-Syarbaini menjelaskan bahwa khamr adalah najis dan hukumnya haram. Mayoritas ulama dari kalangan Malikiyah, Hanabilah dan Syafi’iyah berpendapat bahwa khamr tidak terbatas pada anggur saja, melainkan pada setiap minuman yang memabukkan masuk dalam kategori khamr. Bahan-bahannya dapat terbuat dari anggur, kismis, gandum, jiwawut, buah tin, jagung, padi, madu, susu dan lain-lain baik mentah maupun masak.

Jumhur ulama mengatakan bahwa apapun yang memabukkan, menutup akal atau membuat orang tidak mampu mengendalikan pikirannya walau bukan terbuat dari anggur maka hukumnya haram. Hal ini didasarkan pada Hadits Nabi SAW:

كل مسكر حرام وكل مسكر الخمر<sup>25</sup>

Artinya: “*Semua yang memabukkan adalah haram dan semua yang memabukkan adalah khamr*” (HR. An-Nasa’i)

<sup>23</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal Haram*...., hlm. 108

<sup>24</sup> Ibn Majah, *Sunan Ibn Majah*, Juz II, hlm. 1124

<sup>25</sup> Imam Nasa’i, *Sunan al-Nasa’i*, (Beirut: Dar al-Fikr, tt), hlm, 310

Kemudian Hadith dari Jabir bin Abdillah bahwa Nabi Saw bersabda:

ماسكر كثيرة فقليله حرام

“*Sesuatu yang memabukkan bila banyak, maka sedikitnya pun haram*” (HR. At-Tirmizi)

Dari dua hadis ini dipahami bahwa hadis yang pertama bersifat umum, mencakup semua hal yang memabukkan, baik berupa zat cair, zat padat, tepung maupun lainnya. Sedangkan Hadis yang kedua bersifat khusus terbatas hanya pada minuman atau zat cair. Keumuman Hadis pertama dipahami dengan Hadith kedua, maka dapat disimpulkan bahwa setiap minuman yang memabukkan adalah *khamr*. Dengan demikian Khamr merupakan istilah yang digunakan untuk minuman saja. Sedangkan zat-zat atau bahan-bahan lain yang memabukkan tidak dinamai *khamr*, karena ia tidak selalu berbentuk cairan. Secara kebendaan zat selain *khamr* adalah tidak najis, namun dari aspek hukum zat atau bahan yang memabukkan selain *khamr* juga haram dikonsumsi.<sup>26</sup>

## 6. Darar atau Bahaya

*Ḍarar* berasal dari bahasa Arab yaitu *ḍarra* atau *ḍurra*, *yaḍurru ḍarran wa ḍurran wa ḍarar* yang berarti menimpakan sesuatu yang kepada orang lain yang tidak disukai atau menyakitkan. Makna lain dari *ḍarar* adalah sempit atau penyakit yang melemahkan semangat juang dan semangat lainnya. Dari akar kata *ḍarra* muncul istilah-istilah *muḍarat*, *ḍarūrat*, *ḍaruri* dan *ḍurr*.

*Ḍarr* secara etimologi adalah masdar dari *ḍarr* atau *ḍurr*, *yaḍurru*, *ḍarran wa ḍurran wa ḍarar*, artinya menimpakan kepada orang lain sesuatu yang tidak disukai atau menyakitkan. *Al-Ḍarr* juga bermakna *al-muḍarat*, bentuk jamaknya adalah *muḍar*. Makna

---

<sup>26</sup> Ali Mustafa Yakub, *Kriteria halal dan Haram*, hlm. 114.

*al-darr* lainnya adalah sempit atau penyakit yang melemahkan semangat juang atau semangat lainnya. Allah SWT berfirman:

لَا يَسْتَوِي الْقَاعِدُونَ مِنَ الْمُؤْمِنِينَ غَيْرُ أُولَى الضَّرَرِ  
وَالْمُجَاهِدُونَ فِي سَبِيلِ اللَّهِ بِأَمْوَالِهِمْ وَأَنْفُسِهِمْ فَضَّلَ اللَّهُ  
لِلْمُجَاهِدِينَ بِأَمْوَالِهِمْ وَأَنْفُسِهِمْ عَلَى الْقَاعِدِينَ دَرَجَةً ۗ وَكُلًّا وَعَدَ  
اللَّهُ الْحُسْنَىٰ ۗ وَفَضَّلَ اللَّهُ الْمُجَاهِدِينَ عَلَى الْقَاعِدِينَ أَجْرًا عَظِيمًا

Artinya: “Tidaklah sama antara mukmin yang duduk (yang tidak ikut berperang) yang tidak mempunyai 'uzur dengan orang-orang yang berjihad di jalan Allah dengan harta mereka dan jiwanya. Allah melebihkan orang-orang yang berjihad dengan harta dan jiwanya atas orang-orang yang duduk satu derajat. kepada masing-masing mereka Allah menjanjikan pahala yang baik (surga) dan Allah melebihkan orang-orang yang berjihad atas orang yang duduk dengan pahala yang besar.” (Q.S. al-Nisā’: 95)

Jadi definisi di atas terdapat kesamaan pengertian, yaitu kondisi terpaksa yang dikhawatirkan dapat menimbulkan kematian, atau mendekati kematian. Dengan kata lain, semuanya mengarah pada tujuan pemeliharaan jiwa (*hifz an-nafs*). Karena itu pengertian *darar* pada pangan atau produk yang berkaitan dengannya adalah produk pangan yang dapat membawa mudharat atau dapat membahayakan manusia baik fisik maupun jiwanya.

Nabi SAW bersabda:

لا ضرر ولا ضرار<sup>27</sup>

“Tidak boleh melakukan perbuatan yang dapat membahayakan diri sendiri, dan membahayakan orang lain.”

---

<sup>27</sup> Ibnu Majah, *Sunan Ibn Majah, Bab Man Bana fi haqqihi ma yadurru bi jarihi*, Jld, II, hlm. 784

Ali Mustafa Yakub mengategorikan darar menjadi 4 macam, yaitu:<sup>28</sup> pertama darar (bahaya) dari segi tempatnya. Kedua, dari aspek materi yang dikandungnya, yaitu bahaya yang terjadi langsung (*al-Darar al-`Ajil*) seperti memakan atau meminum racun. dan bahaya yang tidak langsung atau lambat (*al-Darar al-Ajil*). Seperti bahaya yang tidak langsung tampak seketika setelah dikonsumsi misalnya akibat merokok. Ketiga, bahaya berdasarkan kekuatan sebagian orang yang menanggungnya yaitu bahaya yang mutlak dan bahaya yang nisbi. Bahaya yang mutlak adalah bahaya yang dapat mengenai semua orang yang mengkonsumsinya, misalnya racun. Racun mengandung bahaya yang mutlak karena ia dapat membahayakan, menyakitkan dan membinasakan semua orang baik besar maupun kecil. Sedangkan bahaya nisbi adalah bahaya yang hanya mungkin menimpa sebagian orang tapi tidak sebagian yang lain, misalnya kolestrol. Kolestrol mungkin hanya membahayakan orang-orang yang pada usia tertentu. Keempat, bahaya berdasarkan sifatnya dapat dibagi menjadi dua yaitu bahaya yang bersifat indrawi dan bahaya yang bersifat maknawi. Bahaya yang bersifat inderawi adalah bahaya yang terjadi pada tubuh dan akal sedangkan bahaya yang bersifat maknawi adalah bahaya yang mengancam aqidah dan akhlak seseorang yang lebih lanjut dapat merusak agamanya.

#### 7. Tidak Mengandung Unsur *Khamr*

Kriteria berikutnya adalah apapun yang dihasilkan dan menjadi kebutuhan pokok manusia tidak mengandung unsur khamr. Khamr dengan sendirinya menghasilkan produk lain sebagai hasil sampingannya, misalnya berupa minyak dan lain-lain. Produk-produk sampingan yang dihasilkan selama proses pembuatan *khamr* dapat dilihat dari dua hal:

---

<sup>28</sup> Ali Mustafa Yakub, *Kriteria halal dan Haram*, hlm. 45-47.

1) Produk yang dipisahkan dari khamr tetapi memiliki sifat khamr, maka ia dihukumi khamr karena ia memiliki sifat memabukkan.

2) Bila produk tersebut dipisahkan dan tidak mengandung unsur khamr yaitu tidak memiliki unsur memabukkan. Dalam hal ini, dilihat sebagai berikut:

a. maka ia dilihat dari produk sampingan tersebut dihasilkan dengan cara dipisahkan sebelum proses fermentasi atau peragian maka hasil sampingan tersebut dianggap halal

b. Bila produk sampingan tersebut diambil setelah dilakukan fermentasi maka hasilnya dihukumi haram. Dengan adanya fermentasi produk tersebut menjadi najis, meskipun tidak terdapat unsur iskar di dalamnya. Produk-produk ini juga tidak dapat dianggap suci dengan adanya istiḥalah, karena ia sudah menjadi najis dengan adanya fermentasi.

Mengenai produk yang mengandung unsur *khamr* sangat erat kaitannya dengan keharaman *khamr* dan illat yang mengharamkannya yaitu najis dan memabukkan. Dengan berdasarkan pada illat najis dan memabukkan dapat dikatakan bahwa setiap produk yang mengandung campuran khamr hukumnya adalah haram.<sup>29</sup>

Keharaman khamr telah jelas disebutkan secara jelas. Al-Qur'an juga menyebut salah satu sifat *khamr* yaitu *rijs*. Sebagaimana disebutkan al-Qur'an pada surah Al-Maidah ayat 90:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ  
رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, Sesungguhnya (meminum) khamr, berjudi, (berkorban untuk)

<sup>29</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria halal dan Haram....* hlm. 196-200.



*berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan.” (Q.S. Al-Māidah/5: 90)*

## 8. Tidak Mengandung Unsur Babi

Kriteria pangan halal selanjutnya adalah pangan dan produknya yang tidak mengandung unsur babi. Sebaliknya jika pada produk pangan mengandung atau ditemukan mengandung unsur babi, maka produk pangan tersebut masuk dalam kriteria produk pangan haram. Pengharaman mengkonsumsi babi telah jelas disebutkan di dalam Al-Qur'an. Jumhur ulama berpendapat bahwa daging babi dan semua organnya hukumnya adalah haram.

Imam Syafi'i menegaskan bahwa hukum keharaman memanfaatkan bulu babi, keharamannya seperti memanfaatkan kulitnya, karena hal tersebut berarti menggunakan materi yang najis, yang tidak lepas dari terkena najis. Produk-produk yang mengandung bahan baku daging babi berdasarkan pendapat di kalangan ulama adalah haram karena ia mengandung daging babi yang jelas disebutkan keharamannya oleh Al-Qur'an. Selanjutnya produk-produk yang mengandung campuran atau unsur lain dari babi baik ia susu atau lemak atau minyak babi hukumnya adalah sama dengan daging dan lemak babi yaitu haram.

Secara umum produk-produk makanan, minuman, obat ataupun alat-alat kecantikan mungkin saja dibuat atau diolah dengan campuran babi dan unsur-unsur yang terdapat di dalam babi. Olahan dari babi ataupun campuran dari unsur babi dapat berasal dari daging, lemak, darah, tulang, kulit, bulu, jeroan dan lain-lain dihukumkan haram sebagaimana haramnya daging babi tersebut. Dalam masalah ini para ulama tidak berbeda pendapat terhadap keharamannya. Hal ini didasarkan pada illat najis.<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> Ali Mustafa Yakub, *Kriteria halal dan Haram...*, hlm. 181-195.

Karena itu, sekalipun Al-Qur'an menyebutkan dagingnya saja namun keharamannya berlaku pada semua organ babi. Keharaman daging babi jelas disebutkan Al-Qur'an, sedangkan keharaman organ-organ tubuh yang lain, misalnya lemak, tulang, tidak disebutkan secara tegas oleh al-Qur'an. Namun jumbuh ulama menyatakan bahwa keharaman daging babi juga meliputi lemaknya. Penyebutan Al-Qur'an dengan nama "Laḥm al-Khinzir" (daging babi), berarti telah menyebutnya secara keseluruhan termasuk di dalamnya urat, otak, darah, tulang, lemak dan lain-lain. Dalam kaidah Uṣul Fiqh disebutkan:

ذكر الجزء وار اده كله

Artinya: "*menyebutkan sebagian, tapi menghendaki keseluruhan*"

Dari pemahaman kaidah di atas, maka yang dimaksud haramnya babi tidak hanya daging tetapi babi secara keseluruhan, baik daging, tulang, kulit, lemak, minyak, bulu, dan lainnya yang melekat pada babi tersebut. Karena itu, apapun bentuk pangan yang mengandung unsur babi dikategorikan hukum haram. Namun yang menjadi persoalan adalah ketika produk pangan bercampur dengan babi atau organ tubuh babi yang lain seperti lemak, darah, minyak dan lain-lain.

Percampuran benda-benda tersebut pada produk pangan saat ini sangat mungkin terjadi. Karena itu, kepedulian, kesadaran, kehati-hatian konsumen, dan pengawasan dari pemerintah sangat mutlak diperlukan.

## 9. Bukan Berasal Dari Organ Tubuh Manusia

Sekalipun tidak ada penjelasan secara eksplisit yang menjelaskan keharaman organ tubuh manusia kaitannya dengan pangan, namun telah disepakati ulama bahwa organ tubuh manusia

---

juga menjadi salah satu benda yang diharamkan untuk dikonsumsi. Hal ini berdasarkan Hadith Nabi Saw:

كسر عضم الميت ككسرة حيًّا

Artinya: “Memecahkan tulang manusia yang sudah mati (*dosanya*) seperti memecahkan tulang manusia yang masih hidup” (HR. Ahmad, Abu Daud, dan Ibn Majah).

Dari Hadis di atas dapat dipahami bahwa, penghargaan terhadap manusia baik masih hidup maupun sudah meninggal adalah sama hukumnya karena manusia adalah makhluk yang dimuliakan oleh Allah dan hendaknya juga diikuti oleh manusia lainnya. Kesuciannya adalah bagian dari kemuliaannya. Oleh karena itu mengkonsumsi organ tubuh manusia baik untuk kebutuhan makanan, minuman ataupun obat-obatan adalah bertentangan dengan kemuliaannya. Mengkonsumsi organ tubuh manusia malah lebih zalim daripada sekedar menganggapnya najis.<sup>31</sup>

Selain kriteria zatiyah, pangan halal juga harus memenuhi kriteria ghairu zatiyah (kriteria dalam bentuk sifat tertentu) di antaranya:

#### 1. Suht

*As-Suht* berasal dari kata *sahata*, *yashatu*, *sahtan* yang berarti mengusahakan yang haram. *As-suht* jamaknya *ashātu* yang artinya yang haram, usaha yang haram. Penyebutan kata tersebut dalam Al-Qur’an selalu dikaitkan dengan kata dosa atau hal-hal yang membawa kepada perbuatan dosa. Misalnya, ungkapan *Akkaluna li as-suht* berarti banyak memakan yang haram. Kata *suht* dikaitkan dengan ungkapan orang-orang Yahudi yang bersegera membuat dosa dan permusuhan. Al-Qur’an telah menjelaskan *as-suht* adalah barang haram yang mungkin diperoleh dari sogokan, riba, dan hal-hal lain yang diharamkan. Sedangkan

<sup>31</sup> Ali Mustafa Yakub, *Kriteria halal dan Haram*, hlm...., 166.

dengan kata *yushita* yang berakar dari kata *suht* juga berarti “membinasakan”. Kata ini digunakan untuk mengecam Fir’aun yang suka mengada-ada dan suka dusta. Sedangkan Al-Jubbai menyebutkan bahwa sesuatu yang tidak mempunyai berkah bagi pemiliknya dinamai dengan *suht*.<sup>32</sup>

Kaitannya dengan pangan, maka pangan atau produk yang diperoleh secara tidak halal, tergolong kedalam kriteria pangan atau produk *as-suht*. Setiap perbuatan yang mengandung kriteria *as-suht* dilarang dilakukan. Konsekuensinya semua hasil dari perbuatan yang mengandung *al-suht* dilarang baik untuk dikonsumsi maupun untuk digunakan meskipun untuk keperluan hidup manusia. Dari pemahaman ini dapat disebutkan bahwa kriteria *al-suht* lebih bersifat kriteria immaterial yang berhubungan dengan sifat dan perilaku manusia dalam transaksi bisnis termasuk bidang produk pangan yang dipraktekkan oleh pelaku usaha maupun konsumen diluar ketentuan syariat Islam.

## 2. Fisq atau Fasiq

*Fisq* berasal dari kata *fasaqa-yafsuqu-fiqan wa fusūqan* yang berarti keluar dari jalan yang haq dan kesalihan, atau berbuat maksiat atau hidup dalam kemaksiatan dan dosa. Al-Raghib menjelaskan makna *fisq* yaitu keluar dari pokok ajaran agama, atau keluar dari hidayah Allah Dengan demikian sebutan *fasiq* ditujukan kepada seseorang yang telah mengakui, sekaligus mentaati hukum-hukum syara’ lalu ia merusak pengakuannya dengan melakukan perbuatan-perbuatan yang dilarang syara’.

Dari pengertian ini dapat dijelaskan bahwa setiap larangan yang disebutkan dalam ayat merupakan perbuatan *fasiq* yang menyebabkan pelakunya keluar dari ketaatan. Hal ini juga dipandang sebagai perbuatan berdosa. Sedangkan term *fisq* yang berkaitan langsung dengan pangan ditemukan pada surah Al-Māidah ayat 3:

---

<sup>32</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal dan Haram*,.... hlm. 205

ذَلِكُمْ فَسُقُوا الْيَوْمَ يَبِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ  
 وَاحْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي  
 وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ  
 مُتَجَانِفٍ لِإِنِّمَ فَإِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَحِيمٌ

Artinya “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembeliknya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. pada hari ini orang-orang kafir Telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. pada hari Ini Telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan Telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan Telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa Karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.” (Q.S Al-Maidah : 3)

Dari pemahaman ayat di atas, dapat disebutkan bahwa termasuk perbuatan yang keluar dari ketaatan (fisq) pada aktifitas pangan adalah memakan makanan yang diharamkan Allah. Kriteria fisq merujuk kepada perbuatan dosa yang menunjukkan seseorang keluar dari ketaatan yang sudah dilakukan sebelumnya. Setiap pangan atau sumber pangan atau produknya yang mengandung kriteria fisq atau berasal dari perbuatan *fisq* adalah termasuk kategori pangan haram dan yang dilarang dalam Islam.

### 3. Batil

Makna batil yang diungkapkan dalam Al-Qur'an sangat beragam. Bermakna larangan memakan harta secara batil.

Larangan mencampur aduk antara yang haq dan batil; membicarakan tentang perbuatan orang kafir yang suka memakan harta orang lain secara batil. Ditegaskan juga dengan kata batil ini bahwa kebenaran akan datang dan kebatilan akan musnah. Allah akan menghapus kebatilan dan menegakkan kebenaran.

Dijelaskan juga bahwa Allah adalah haq dan berhalal-berhalal yang disembah oleh orang kafir adalah *bāṭil*. Kemudian istilah *bāṭil* dijelaskan dengan pengertian sia-sia. Berkaitan dengan pangan, didapatkan beberapa ayat yang membicarakan aktifitas pangan yang bersifat batil antara lain disebutkan pada surah al-Baqarah ayat 188 dan surah An-Nisā' ayat 29.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ  
تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ  
كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu; Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.” (Q.S An-Nisa:29)

#### 4. Zulm

Kata *zulm* menurut Ibn Manzūr memiliki banyak arti antara lain ketidak adilan, aniaya, kejahatan, dosa, dan sebagainya. *Zulm* juga bermakna kebohongan seperti yang dikisahkan dalam kisah Nabi Yusuf dimakan serigala. Padahal yang sebenarnya Yusuf mereka masukkan ke dasar sumur. Nabi Yunus menganggap dirinya termasuk orang zalim karena kesalahan yang dilakukannya. *Zulm* juga dikaitkan dengan makna mencuri yang menceritakan kisah saudara Nabi Yusuf yang mencuri piala kerajaan. Selanjutnya, kata *zulm* dikaitkan dengan kata *an-nafs* “*yuẓlamu*

*nafsihi*". Dalam kaitannya dengan kata *nafs zulm* juga dicontohkan dengan makna mencuri oleh Al-Ṣabūni, dan diartikan dengan sumpah palsu (*al-yamīn al-kāzib*) oleh Al -Sawi.

Pengertian *zulm* pada produk pangan adalah sejumlah aktifitas atau kegiatan yang berhubungan dengan pangan dan produknya dilakukan secara *zulm*. Hal ini dapat ditemukan pada penjelasan al-Qur'an, antara lain seperti memakan harta anak yatim, disebutkan:

إِنَّ الَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَالَ الْيَتَامَىٰ ظُلْمًا إِنَّمَا يَأْكُلُونَ فِي بُطُونِهِمْ  
نَارًا وَ سَيَصْلُونَ سَعِيرًا

Artinya: “*Sesungguhnya orang-orang yang memakan harta anak yatim secara zalim, Sebenarnya mereka itu menelan api sepenuh perutnya dan mereka akan masuk ke dalam api yang menyala-nyala (neraka).*” (Q.S. An-Nisā/4: 10)

Sedangkan kata *zulm* dikaitkan dengan makna mencuri, maka mencuri adalah salah satu perbuatan *zulm* yang harus dihindari.

وَالسَّارِقُ وَالسَّارِقَةُ فَاقْطَعُوا أَيْدِيَهُمَا جَزَاءً بِمَا كَسَبَا نَكَالًا مِّنَ اللَّهِ وَاللَّهُ  
عَزِيزٌ حَكِيمٌ

Artinya: “*Laki-laki yang mencuri dan perempuan yang mencuri, potonglah tangan keduanya (sebagai) pembalasan bagi apa yang mereka kerjakan dan sebagai siksaan dari Allah. dan Allah Maha Perkasa lagi Maha Bijaksana.*” (Q.S. Al-Māidah/5:38)

Dari pemahaman ayat di atas, dapat disimpulkan bahwa setiap aktivitas produksi pangan yang mengandung unsur *zulm* maka ia termasuk kategori perbuatan yang yang dilarang. Apapun yang mengarah kepada sesuatu yang dilarang, ketidak-adilan, perbuatan yang melanggar etika dan moral (*ism, munkar*),

kezaliman (zulm) atau menyebabkan orang lain teraniaya dengan aktifitas yang dilakukan termasuk perbuatan yang diharamkan dan diminta untuk tidak dilaksanakan.

## 5. Fāhisyah

*Fāhisyah* berasal dari kata *fahusya-yafhusyu-fuhsyan* yang berarti keji atau jahat. *Fāshisyah* jamaknya *fawāhisy* yang berarti zina atau dosa yang sangat keji. Term *fāhisyah* juga berdekatan dengan *fahsya* yang berarti perkataan dan perbuatan yang sangat buruk. *Fahisyah* dalam Al-Qur'an, umumnya menunjukkan makna sebagai dosa zina. Dengan demikian juga term *fāhisyah* yang mengandung makna dosa karena zina disebutkan dalam beberapa ayat yang lain. Selain itu kata ini juga menunjukkan kepada perbuatan atau perilaku homoseksual (*liwat*) yang memperturutkan hawa nafsu seks belaka dan dosanya lebih besar dari perbuatan zina.

Kaitan dengan produk pangan dalam kajian ini adalah aktifitas pangan ataupun produknya yang dilakukan atau diperoleh secara keji dan mengakibatkan kerugian pada dirinya dan orang lain. Karena itu, larangan perbuatan *fahsya* atau *fahisyah* pada aktifitas selain pangan juga dilarang atau haram serta harus di jauhi. Karena itu, kegiatan seperti memasukkan, atau mencampuri, mengoplos makanan atau minuman dengan bahan-bahan tambahan yang dilarang maupun perbuatan penipuan produk baik kualitas maupun kuantitas termasuk perbuatan *fahisyah* (keji).

## 6. Sayyiah

Kata *sayyiah* diartikan kesusahan, kesulitan atau bahaya, seperti penyakit kemiskinan, dikalahkan musuh, pembunuhan, perampasan harta, dan terjadi keretakan di antara teman dekat. Makna lain adalah bencana dan hukuman di dunia; kebodohan dan gangguan; ucapan-ucapan kotor, seperti mencaci dan memaki. *Sayyiah* juga difahami sebagai malapetaka, ketakutan dan kesulitan. Makna *sayyiah* juga diartikan sebagai siksaan dan



bahaya tipu muslihat. Dari uraian diatas, dapat dikaitkan bahwa kata *al-sayyiah* merupakan mencakup makna umum untuk menunjukkan maksiat, baik kekufuran (mempersekutukan Allah), pembunuhan, perampasan harta, perbuatan keji dan lain- lain. Kareana itu, setiap aktivitas atau kegiatan yang berkaitan dengan pangan dan produksinya yang mengandung unsur atau kriteria sayyiah digolongkan dalam kategorikan perbuatan yang dilarang atau diharamkan.

Pada kenyataannya, larangan dalam bentuk kalimat-kalimat diatas merupakan perbuatan-perbuatan yang kerap terjadi pada seluruh aspek kehidupan manusia terutama di abad modern ini yang menjadikan manusia berupaya dengan berbagai macam cara dan metode untuk dapat hidup dan mempertahankan hidup termasuk pada aktifitas pemenuhan kebutuhan hidup berupa pangan. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa dari keseluruhan aktifitas manusia yang berhubungan dengan pemenuhan kebutuhan hidup hanya ada dua pilihan yaitu cara yang halal dan cara yang haram. Halal dengan segala kebaikannya dan haram dengan segala akibat dan konsekuensi yang harus diterima. Dari keseluruhan penjelasan Al-Qur'an maupun Sunnah tentang halal haram ini berujung pada pemenuhan dan perwujudan kemaslahatan manusia baik didunia maupun di akhirat.

#### **2.4. Prinsip Halal Haram Produk Pangan Dalam Islam**

Persoalan halal dan haram dalam Islam mendapat perhatian yang cukup luas dikalangan para ulama. Pembahasan masalah halal haram dalam kitab-kitab fikih mencakup berbagai persolan kehidupan manusia baik pada persoalan pergaulan sosial, pernikahan, perdagangan, maupun pada persoalan makanan yang dibutuhkan dan dikonsumsi manusia. Karena itu pembahasan prinsip halal haram ini akan dibatasi pada persoalan pangan dan produknya yang menjadi kebutuhan manusia sehari-hari. Pembahasan prinsip ini sangat urgen untuk dibahas dan harus mendapat perhatian semua pihak apalagi kondisi kehidupan

manusia terus berkembang yang diikuti pula oleh perkembangan teknologi yang tidak tertutup kemungkinan munculnya problem-problem baru dalam persoalan hukum halal dan haram. Bahkan menurut Ali Mustafa Yaqub, perkembangan teknologi terutama yang dikuasi oleh pihak non-muslim akan dapat membahayakan kehidupan umat Islam baik tubuh maupun pikirannya, yaitu dengan diproduksi bahan baku pangan yang berasal dari bahan yang telah diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya. Dan inilah menurut Ali Mustafa Yaqub disebut dengan *food terrorism* (terorisme pangan).<sup>33</sup>

Yūsuf Qarḍawi mengemukakan bahwa Islam hadir di antara dua kelompok umat. Satu kelompok umat yang ekstrim membolehkan atau menghalalkan semua bahkan yang dilarang sekalipun, dan umat yang melarang atau mengharamkan semua yang dihalalkan. Islam mengatur bahwa segala sesuatu adalah dibolehkan namun Allah juga menetapkan larangan dan pengharaman. Adanya pembatasan kebolehan atau kehalalan inilah yang disebut Yūsuf Qarḍawi bahwa umat Islam berbeda dengan umat yang lain. Ia menjadi umat yang berada di tengah-tengah, moderat dan memberikan jalan keluar bagi dua kelompok umat yang ekstrim.<sup>34</sup>

Penetapan larangan ini menyangkut berbagai aspek kehidupan manusia antara lain berkaitan dengan makanan dan minuman, penyembelihan hewan, minuman keras (khamr), pakaian dan perhiasan, pekerjaan dan usaha, perkawinan dan hubungan suami istri, muamalah, tradisi, hiburan dan lain-lain. Penetapan larangan dan pengharaman tentu tidak sebanyak hal yang dihalalkan, dengan kata lain persoalan halal lebih banyak dibandingkan dengan yang diharamkan. Meskipun demikian bukan berarti manusia bebas menentukan apa yang menjadi

---

<sup>33</sup> Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal Haram untuk Pangan...* hlm.21

<sup>34</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal Haram Dalam Islam*, terj. Wahid Ahmad, (Solo: Era Intermedia, 2000), hlm. 36

kebutuhannya. Islam membatasi (mengharamkan) sebagian dengan tujuan untuk kemaslahatan dan kesejahteraan manusia. Maka dari pemahaman inilah para ulama seperti Yusuf Qardhawi menetapkan prinsip halal dan haram sebagai berikut:

1. Pada dasarnya segala sesuatu itu mubah (dibolehkan).

Pada dasarnya semua yang diciptakan Allah adalah untuk manusia dan dibolehkan. Tidak ada yang dilarang atau diharamkan kecuali ada dalil nass menyebutkan keharamannya. Prinsip ini sesuai dengan kaidah:

الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل تحريمه<sup>35</sup>

*“Asal segala sesuatu adalah mubah (boleh) sampai ada yang dalil yang mengharamkannya.”<sup>36</sup>*

Para ulama menetapkan bahwa segala sesuatu yang mubah tidak hanya berkaitan dengan pangan untuk dikonsumsi tetapi berkaitan juga dengan semua aktivitas manusia kecuali ibadah. Dalam hal ibadah justru hal yang menjadi prinsip adalah kebalikan dari kaedah di atas. “Asal segala sesuatu (dalam ibadah) adalah haram sampai ada nass yang memerintahnya.” Segala sesuatu diberikan atas dasar kasih sayang Allah. Dengan demikian, larangan dan pengharaman yang ditetapkan Allah dan Rasulnya adalah untuk kebaikan manusia sebagai bentuk kasih sayang Allah. Hal ini terlihat dari jumlah yang dilarang dan diharamkan sangat sedikit dibandingkan dengan yang dibolehkan.

2. Penentuan halal-haram adalah otoritas Allah SWT semata

Prinsip yang berkaitan dengan halal dan haram selanjutnya adalah bahwa yang memiliki otoritas menentukan bahwa sesuatu itu haram ataupun halal adalah Allah SWT semata.

---

<sup>35</sup> Al-Suyuṭi, *Al-Asybah wa an-Naza'ir...*, hlm. 16

وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا دُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ وَإِنَّ كَثِيرًا لَّيُضِلُّونَ بِأَهْوَاءِهِمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ

Artinya: “Mengapa kamu tidak mau memakan (binatang-binatang yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelihnya, padahal Sesungguhnya Allah Telah menjelaskan kepada kamu apa yang diharamkan-Nya atasmu, kecuali apa yang terpaksa kamu memakannya. dan Sesungguhnya kebanyakan (dari manusia) benar benar hendak menyesatkan (orang lain) dengan hawa nafsu mereka tanpa pengetahuan. Sesungguhnya Tuhanmu, Dia-lah yang lebih mengetahui orang-orang yang melampaui batas. “ (QS. Al-An`ām: 119).

Dari pemahaman ayat di atas, menunjukkan bahwa kewenangan penentuan halal haram merupakan hak mutlak Allah. Karena itu, manusia tidak punya kewenangan menghalalkan dan mengharamkan apa yang telah dihalalkan dan diharamkan Allah. Seorang penguasa atau orang tertentu dilarang untuk menghalalkan apa yang haram dan mengharamkan yang halal kepada manusia lain. Jika hal itu dilakukan maka ia dianggap telah menempati posisi Tuhan.

3. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram merupakan perbuatan syirik.

Mengharamkan yang halal dan sebaliknya adalah perbuatan syirik. Hal ini merupakan tradisi orang musyrik di masa Jahiliyah. Mereka menyembah berhala kemudian mengharamkan untuk diri mereka sendiri hasil pertanian dan binatang ternak tanpa adanya ketetapan dari Allah Swt. Sebagaimana diisyaratkan dalam Al-Qur`an bahwa mereka menghalalkan Bahirah, Saibah, Wasilah dan Ham padahal Allah sama sekali tidak mensyri`atkan hal tersebut. Kemudian pada Q.S. Al-An`ām/6: 144, Allah menyindir orang-orang yang mengharamkan unta, lembu jantan, biri-biri dan kambing. Pada ayat yang lain Allah menjelaskan perhiasan yang

telah dianugerahkan untuk hamba-hamba-Nya lalu siapa yang akan mengharamkannya. Oleh karena itu Allah melarang orang untuk mengharamkan apa yang telah Allah halalkan dan sekaligus tidak bersikap berlebih-lebihan. Dalam hadis Qudsi yang diriwayatkan Imam Muslim menyatakan, “Aku ciptakan hamba-hamba-Ku ini dengan sikap yang lurus, tapi datanglah setan kepada mereka. Setan ini kemudian membelokkan mereka dari agamanya dan mengharamkan atas mereka sesuatu yang Aku halalkan kepada mereka, serta mempengaruhi mereka agar menyekutukan Aku dengan sesuatu yang tidak Aku turunkan keterangan kepadanya”.

4. Pengharaman dan larangan atas sesuatu karena keburukan dan bahaya yang ada padanya.

Allah mengharamkan dan menghalalkan sesuatu adalah bertujuan untuk kebaikan manusia. Allah menghalalkan hal-hal yang baik dan mengharamkan hal-hal yang buruk. Hal-hal yang berbahaya diharamkan. Nilai kebaikan dan manfaat akan dirasakan manusia ketika mengkonsumsi makanan halal dan sebaliknya manusia juga akan mendapatkan kemudharatan ketika perintah ini dilanggar meskipun secara lahiriah nampak biasa-biasa saja. Hal-hal yang baik tentu mengandung nilai manfaat yang terkadang tidak terjangkau dengan akal pikiran manusia. Ketika Rasul SAW ditanya, apa saja barang yang halal, Rasul SAW. menjawab dengan menyampaikan ayat Al-Qur'an, mereka bertanya kepadamu tentang apa saja yang dihalalkan untuk mereka. Maka jawablah: *“semua yang baik dihalalkan untukmu”*. Hal ini diulang kembali dalam ayat berikutnya, *“Pada hari ini telah dihalalkan untuk kamu semua yang baik.”*

5. Setiap yang halal mencukupi apa yang diperlukan manusia dan yang haram tidak berguna.

Allah tidak mengharamkan sesuatu kecuali ada penggantinya yang lebih baik dan memenuhi kebutuhan manusia. Sehingga, manusia tidak perlu memanfaatkan yang haram dalam

hidupnya. Apa yang sudah dihalalkan Allah sudah mencukupi apapun yang dibutuhkan manusia. Dengan kata lain, hal-hal yang dihalalkan sudah mencukupi kebutuhan manusia tanpa harus melakukan dan mengambil yang haram. Misalnya Allah mengharamkan riba tetapi Allah menghalalkan jual beli dengan mengambil keuntungan. Allah melarang berzina dan membolehkan perkawinan. Allah melarang berjudi tetapi Allah membenarkan kompetisi. Allah melarang khamr dan minuman yang berbahaya lain, tetapi Allah membenarkan minuman yang lebih nikmat dan menyehatkan. Dia mengharamkan sejumlah makanan tetapi Allah menyediakan jauh lebih banyak jenis-jenis makanan yang menyehatkan. Allah tidak menghendaki kesulitan dan bahaya bagi hambaNya. Dia hanya menghendaki kemudahan dan kebaikan bagi hambaNya.

6. Hal yang menjadi perantara menuju kepada yang haram adalah haram.

Hal-hal yang menghantarkan kepada yang haram, hukumnya juga haram. Bahkan orang-orang yang mendukung terjadinya perbuatan haram juga menjadi terlibat dalam perbuatan haram tersebut. Islam menutup semua jalan yang menyampaikan kepada yang haram. Allah mengharamkan zina, Allah juga mengharamkan perbuatan yang mendekati zina. Allah mengharamkan riba dan memberitahukan hal-hal yang berpotensi riba. Allah melalui sabda Nabi-Nya juga melaknat orang yang melakukannya, orang-orang yang terlibat dalam transaksi tersebut. Allah mengharamkan minuman keras, kemudian melalui sabda Nabi Saw, orang-orang yang meminumnya, yang membuatnya, menyajikan, memesan dan memperoleh bayaran darinya adalah juga dilaknat. Berdasarkan prinsip ini, di Indonesia Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengharamkan barang halal yang dinamai atau diserupakan dengan barang yang jelas haram. Misalnya soft-drink

halal yang dinamai Beer, atau minuman penyegar yang dinamakan misalnya Johny Walker, sebuah merek minuman keras.<sup>37</sup>

7. Melakukan siasat terhadap hal yang haram adalah haram.

Sebagaimana telah diharamkannya sarana menuju keharaman, maka meskipun dengan menggunakan siasat tertentu untuk melakukan atau masuk ke dalam cara yang haram juga dihukum dengan perbuatan yang diharamkan. Seperti menempelkan label halal pada kemasan produk yang mengandung bahan atau bersumber dari jenis yang diharamkan agar produknya diminati atau cepat laku di pasaran.

8. Niat baik tidak menghalalkan yang haram.

Amal saleh seorang Muslim diterima sebagai ibadah bila dilandasi niat ikhlas dan dilakukan dengan cara yang syar'i. Unsur niat amat penting, sebagaimana dikatakan Rasulullah SAW:

أَمَّا أَعْمَلُ بِالنِّيَّةِ<sup>38</sup>

*“Sesungguhnya perbuatan itu tergantung pada niat.”*

(HR. Bukhari)

Dalam Hadis yang lain disebutkan yang artinya sebagai berikut: Dari Abu Hurairah berkata: Nabi Muhammad pernah berkata; *“Sesungguhnya Allah itu baik, tidak menerima kecualli yang baik pula. Allah memerintahkan kepada mu'min seperti halnya perintah kepada Rasul”*.<sup>39</sup> (HR. muslim)

Imam Ahmad dan beberapa perawi lain mengabarkan, bahwa Rasul berkata, “Tak seorang pun yang bekerja mendapatkan

---

<sup>37</sup> Fatwa MUI No. 4/2003 tentang Pedoman Fatwa Produk Halal bagian “penggunaan nama produk dan bahan”, menyatakan bahwa tidak boleh mengonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan.

<sup>38</sup>Imam Bukhari, *Ṣaḥīḥ Bukhari*, Juz, 1, hlm. 3. No Hadith 1

<sup>39</sup> Imam Muslim, *Ṣaḥīḥ Muslim*, No. Hadis, 1686.

kekayaan dengan jalan haram, kemudian ia sedekahkan hasilnya, bahwa amal itu akan diterima? Dan kalau dia infaqkan, tidak juga beroleh berkah, dan tidak pula ia tinggalkan melainkan sebagai bekal ke neraka. Sungguh, Allah tidak akan menghapuskan kejahatan dengan kejahatan. Kejahatan dapat dihapus dengan kebaikan. Keburukan tidaklah dapat menghapus keburukan.”

9. Hal yang tidak jelas atau syubhat harus di jauhi agar tak terlibat haram.

Al-Qur'an dan sunnah Rasulullah SAW telah menginformasikan tentang yang halal dan haram, begitu pula yang syubhat diantara halal dan haram. Anjuran untuk menjauhi dan menghindari dari hal-hal yang syubhat merupakan kasih sayang Allah kepada hambanya agar selamat dunia akhirat. Diantara yang halal dan haram inilah terdapat hal-hal yang belum jelas atau masih samar-samar yaitu syubhat atau meragukan. Dalam Persoalan ini Allah menghendaki manusia untuk berhati-hati. Pada sisi lain, hal ini memberikan peluang untuk manusia melakukan interpretasi atau memberikan ruang gerak ijtihad untuk menghilangkan keraguan tersebut. Meskipun demikian sikap kehati-hatian terhadap perkara yang syubhat lebih diutamakan.

10. Setiap yang haram dilarang bagi semua orang (manusia) tanpa kecuali.

Dalam Islam, hal yang diharamkan berlaku bagi seluruh manusia. Apapun yang diharamkan oleh Allah SWT, pada dasarnya adalah haram bagi seluruh manusia. Oleh karena itu, persoalan haram atau halalnya produk pangan bagi umat Islam juga pada dasarnya berlaku pada umat-umat yang lain. Hal ini disebabkan bahwa perintah menggunakan yang halal dan meninggalkan yang haram adalah untuk kebaikan manusia.

11. Keadaan darūrat membolehkan hal yang diharamkan.



Islam sangat tegas terhadap larangan yang telah ditetapkan. Namun, Islam tidak mengabaikan keadaan darurat, dan mempertimbangkan keselamatan dan kemaslahatan bagi umatnya. Dalam situasi darurat, yang mengancam keselamatan nyawa, seseorang diizinkan karena terpaksa mengkonsumsi dan menggunakan bahan pangan dari jenis yang diharamkan. Keizinan ini didasarkan pada aturan bahwa dia mengkonsumsi seperlunya saja dan tidak berlebihan. Hal ini sebagaimana diungkapkan Al-Qur'an dalam Q.S. Al-Baqarah/2: 173; dan Q.S. Al-Māidah/5: 6; Q.S. serta An-Nisā'/4: 28.

## **2.5 Kriteria dan Syarat Pangan Halal dalam Perundang-undangan.**

Di Indonesia, pengaturan tentang masalah pangan merupakan bagian dari perwujudan kesejahteraan sosial dan ketahanan pangan. Keduanya menempati posisi sentral dalam mengisi kemerdekaan Indonesia dan merupakan kelanjutan yang lebih utuh dari pemikiran tentang ekonomi kemakmuran (*welfare economics*).<sup>40</sup> Karena itu, pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat dan perlu mendapat perlindungan dan jaminan kepastian hukum kehalalan untuk dikonsumsi, terutama bagi umat Islam. Untuk mencapai hal tersebut, pemerintah perlu menetapkan penyelenggaraan pangan secara adil, merata dan berkelanjutan dengan berdasarkan pada kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan.<sup>41</sup>

Ada beberapa undang-undang dan peraturan teknis lainnya yang telah diatur oleh pemerintah, namun penyebutan

---

<sup>40</sup> Sri-Edi Swasono, *Indonesia dan Doktrin Kesejahteraan Sosial: Dari Klasikal dan Neoklasikal sampai ke The End of Laissez-Faire*, (Jakarta: PraKarsa, 2010), hlm.2

<sup>41</sup> Lihat. Pasal 1 ayat 14 UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

secara khusus tentang kriteria dan syarat yang harus dipenuhi pada suatu produk pangan secara detail dan berurut dalam pasal-pasal tertentu tidak didapatkan. Penyebutan kriteria dan syarat pangan halal dalam undang-undang atau peraturan yang dikeluarkan oleh pemerintah pada umumnya mempertegas kriteria dan persyaratan yang telah disebutkan dalam hukum Islam. Dalam undang-undang Perlindungan Konsumen (UUPK) nomor 8 tahun 1999, misalnya disebutkan bahwa ketersediaan pangan dan perlindungan konsumen diselenggarakan berdasarkan lima asas, yaitu: Asasmanfaat, asas keadilan, asas keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum.<sup>42</sup>

Penjelasan Undang-undang nomor 18 tahun 2012, tentang pangan, menyatakan bahwa penyelenggaraan keamanan pangan untuk kegiatan atau proses produksi pangan untuk dikonsumsi harus dilakukan melalui sanitasi pangan, pengaturan terhadap bahan tambahan pangan, pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik dan iradiasi pangan, penetapan standar kemasan pangan, pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan, serta jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan. Selanjutnya ditegaskan bahwa pelaku usaha pangan dalam melakukan produksi pangan harus memenuhi berbagai ketentuan mengenai kegiatan atau proses produksi pangan sehingga tidak beresiko merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Pemerintah berwenang untuk menetapkan persyaratan tentang komposisi pangan tersebut. Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan perlu dibebani tanggung jawab terutama apabila pangan yang diproduksinya menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia atau kematian orang yang mengkonsumsi pangan tersebut.<sup>43</sup>

---

<sup>42</sup> Lihat pasal 2 UU No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen.

<sup>43</sup> Departemen Agama RI, *Panduan Sertifikasi Halal*, (Jakarta: Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggara Haji, 2003), hlm. 311-312.

Selain itu dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, persyaratan dan kriteria pangan secara spesifik ditujukan pada pangan halal yang akan dikonsumsi oleh umat Islam. Disebutkan bahwa pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan radiasi pangan dan yang pengolahannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum Islam.

Dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, meskipun tidak menyebutkan syarat dan kriteria pangan halal secara khusus, akan tetapi berdasarkan pemahaman terhadap isi dari undang-undang tersebut yang dimaksud dengan pangan halal (tayyib), adalah pangan yang memiliki kriteria dan syarat sebagai berikut: Pertama, Sehat; yaitu makanan sehat untuk dimakan dan mengandung gizi yang cukup, lengkap dan seimbang, dan terjangkau. Kedua: Proporsional; yaitu layak mengkonsumsi makanan yang bergizi, lengkap dan seimbang sesuai kebutuhan fisik. Ketiga: Aman; yaitu makanan yang dikonsumsi akan berpengaruh terhadap kesehatan dan ketahanan fisiknya.<sup>44</sup> Dalam peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, disebutkan bahwa makanan yang diproduksi dan di edarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yang ditetapkan oleh menteri kesehatan.<sup>45</sup>

Dari penjelasan di atas, secara umum dapat disebutkan bahwa kriteria dan syarat pangan sehat adalah pangan yang didalamnya tersedia unsur gizi dalam jumlah yang cukup dan seimbang untuk kebutuhan fisik manusia, baik protein, lemak, karbohidrat, dan lain-lain sebagainya. Dalam istilah ilmu kesehatan

---

<sup>44</sup> Lihat Bab I Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

<sup>45</sup> Lihat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 329/Menkes/Per/VI/1976, pasal 1 butir 1.

gizi modern disebut makanan bergizi adalah makanan yang berdasarkan PUGS (pedoman umum Gizi Seimbang). yaitu, kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia berdasarkan kebutuhan fisiknya. Seperti kebutuhan orang dewasa berbeda dengan yang masih balita. Agar kandungan gizi dan vitamin yang terdapat pada makanan tidak hilang, proses pengolahannya harus tepat. Untuk itu dapat disebutkan bahwa makanan sehat dan baik adalah makanan yang seimbang antara pola dan cara makannya.<sup>46</sup>

Ketentuan khusus tentang kriteria dan syarat pangan halal tertuang dalam undang-undang No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Jaminan produk halal yang dimaksud dalam undang-undang No. 33 Tahun 2014 adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.<sup>47</sup> Dalam undang-undang tersebut ditegaskan, bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Untuk itu, Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH). Untuk melaksanakan penyelenggaraan JPH itu, dibentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Agama.<sup>48</sup>

Sebagai badan baru di bawah kendali Kementerian Agama, BPJPH berwenang menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Jaminan produk halal, menerbitkan dan mencabut sertifikat halal dan label halal pada produk, melakukan registrasi sertifikasi halal pada produk luar negeri, melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal, melakukan akreditasi terhadap Lembaga Produk Halal (LPH), melakukan registrasi auditor halal, melakukan pengawasan terhadap JPH, melakukan pembinaan

---

<sup>46</sup> Maimunah Hasan, *Al-Qur'an dan Ilmu Gizi*, (Jogyakarta: Madani Pustaka, 2001), hlm. 190. Lihat pula: Soffiniyah Ghufron, *Konsumsi Sehat: brosur Gerakan Masyarakat Hidup Sehat*, (Jakarta: LK-PBNU, 2017), hlm.1

<sup>47</sup> Lihat Bab 1 Pasal 1 tentang penjelasan umum UU. No. 33 Tahun 2014.

<sup>48</sup> Pasal 5 Ayat (5) UU No. 33 Tahun 2014

Auditor Halal dan melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.<sup>49</sup> Dalam Pasal huruf (a) UU No.33 Tahun 2014, disebutkan salah satu tugas BPJH adalah penetapan kehalalan produk pangan. Surat keputusan hasil penetapan kehalalan produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf (b) dikeluarkan MUI dalam bentuk Keputusan Penetapan Halal Produk.

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa kriteria dan persyaratan pangan halal menurut undang-undang di atas hampir tidak berbeda dengan kriteria dan persyaratan yang telah ditentukan dalam hukum Islam. Bahkan undang-undang dan peraturan teknis tentang produk pangan halal yang ditetapkan pemerintah justru mempertegas kriteria dan syarat yang telah disebutkan dalam hukum Islam. Perbedaannya hanya pada kewajiban sertifikasi dan labelisasi pada setiap produk pangan sebagai syarat yang wajib dipenuhi. Sertifikasi dan labelisasi halal merupakan syarat tambahan selain dari kriteria dan syarat yang telah disebutkan. Tujuan utama sertifikasi dan labelisasi halal suatu produk tentunya akan memberikan kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang merupakan bagian dari perlindungan konsumen oleh pemerintah. Keterangan halal dimaksudkan agar masyarakat terhindar dari mengkonsumsi pangan yang tidak halal (haram). Peraturan teknis yang menyebutkan kriteria dan syarat produk pangan halal salah satunya adalah Keputusan Menteri Agama (KMA) Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal yang dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia. Keputusan Menteri Agama tersebut menetapkan syarat pangan halal mulai dari bahan, peralatan, tempat, dan tim pemeriksa. Dalam ayat (5) misalnya disebutkan bahwa bahan baku dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi, alkohol, dan barang haram lainnya serta bahan

---

<sup>49</sup> Lihat Pasal 6 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

berupa daging harus berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syari'at Islam. Dalam ayat (6) menyebutkan bahwa cara pengolahan sebagaimana di maksud dalam ayat (1) huruf c dilakukan dengan menghindari terkontaminasinya produk dari bahan-bahan haram dan mengikuti prosedur pelaksanaan baku yang terdokumentasi.

Peraturan Menteri Kesehatan nomor 82 tahun 1996, tentang pencantuman tulisan halal pada label makanan, disebutkan bahwa syarat pangan adalah pangan yang memenuhi kriteria: Pertama, Sehat; yaitu makanan sehat untuk dimakan dan mengandung gizi yang cukup, lengkap dan seimbang. Kedua: Proporsional; yaitu layak konsumsi dan seimbang bagi manusia sesuai kebutuhan fisik. Ketiga: Aman; yaitu makanan yang dikonsumsi akan berpengaruh terhadap kesehatan dan ketahanan fisiknya. Apabila makanan itu sehat, lengkap dan seimbang, maka kondisi fisik yang mengkonsumsinya akan selalu sehat dan terhindar dari berbagai macam penyakit. Tetapi sebaliknya, apabila makanan itu tidak sehat atau tidak cocok dengan kondisi fisiknya, maka makanan akan menjadi penyebab timbulnya berbagai penyakit dan bahkan mungkin akan membawa kepada kematian.<sup>50</sup>

Pengertian pangan sehat adalah pangan yang didalamnya tersedia unsur gizi dalam jumlah yang cukup dan seimbang untuk kebutuhan fisik manusia, baik protein, lemak, karbohidrat, dan lain- lain sebagainya sesuai dengan kondisi dan potensi fisik manusia. Artinya, kandungan gizi yang diperlukan oleh manusia tergantung pada kondisi fisiknya. Seperti kebutuhan orang dewasa berbeda dengan yang masih balita. Agar kandungan gizi dan vitamin yang terdapat pada makanan tidak hilang, proses pengolahannya harus tepat. Untuk itu dapat disebutkan bahwa

---

<sup>50</sup> I.Putu Yuda Hananta dkk, *Deteksi Dini dan Pencegahan Gagal Ginjal dan Batu Ginjal*, (Jogyakarta: Media Persindo, 2011), hlm. 2

makanan sehat dan baik adalah makanan yang seimbang antara pola dan cara makannya.<sup>51</sup>

Dalam ilmu kesehatan dirumuskan, kriteria makanan sehat adalah makanan yang memenuhi “empat sehat lima sempurna”. Kriteria tersebut sudah terdapat dalam porsi makanan yang dikonsumsi manusia setiap hari, mulai dari nasi, lauk pauk, sayuran, buah-buahan, dan susu. Porsi semacam itu telah memenuhi unsur yang dibutuhkan tubuh manusia seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral.<sup>52</sup> Pemenuhan kebutuhan di atas akan bermanfaat bagi tubuh jika dibatasi sesuai dengan kebutuhan tubuh dan dikonsumsi secara seimbang serta tidak berlebihan. Karena sebaik apapun makanan, seberapa tinggi gizinya, jika dikonsumsi secara berlebihan akan berakibat buruk terhadap kesehatan manusia.

## 2.6 Halal Value Chain

### 2.6.1. Definisi Value Chain (Rantai Nilai)

Value Chain adalah alat yang digunakan untuk mendiagno keunggulan kompetitif dan menentukan cara untuk meningkatkann rantai nilai ini juga membagi perusahaan ke dalam kegiatan terpisah yang dilakukannya, mulai dari merancang, memproduksi, memasarkan, dan mendistribusikan produknya.<sup>53</sup> Menurut Porter, bisnis perusahaan dapat paling baik dijelaskan sebagai rantai nilai apabila pendapatan total dikurangi biaya total dan semua aktivitas yang diambil untuk mengembangkan dan memasark produk atau jasa, menghasilkan nilai. Semua perusahaan dalam indus tertentu memiliki rantai nilai yang sama, termasuk aktivitas seperti memperoleh bahan-bahan baku, mendesain

---

<sup>51</sup> Maimunah Hasan, *Al-Qur'an dan Ilmu Gizi*, (Jogyakarta: Madani Pustaka, 2001), hlm. 190. Lihat pula: Soffiniyah Ghufuron, *Konsumsi Sehat: brosur Gerakan Masyarakat Hidup Sehat*, (Jakarta: LK-PBNU, 2017), hlm.1

<sup>52</sup> Departemen Agama RI, *Islam dan Produk Halal*, (Jakarta: Dirjen Bimas Islam, 2007), hlm. 11-12

<sup>53</sup> Michael E Porter. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Peifonnance* (Chapter). (New York: The Free Press.1985),hlm.26

produk, mengembangkan fasilitas manufaktur, mengembangkan perjanjian kooperatif, dan memberikan pelayanan pelanggan.<sup>54</sup>

Istilah rantai nilai mengacu pada serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghadirkan suatu produk (atau jasa) dimulai dari tahap konseptual, dilanjutkan dengan beberapa tahap produksi, hingga pengiriman ke konsumen akhir dan pemusnahan setelah penggunaannya. Rantai nilai terbentuk ketika semua pelaku dalam rantai tersebut bekerja sedemikian rupa sehingga memaksimalkan terbentuknya nilai sepanjang rantai tersebut.<sup>55</sup>

Definisi dari rantai nilai ini dapat diartikan secara sempit maupun secara luas. Dalam arti sempit, rantai nilai mencakup rangkaian kegiatan yang dilakukan di dalam suatu perusahaan untuk menghasilkan keluaran tertentu, kegiatan ini mencakup tahap pembuatan konsep dan perancangan, proses diperolehnya input atau sarana produksi, proses produksi, kegiatan pemasaran dan distribusi, serta kinerja layanan purna jual.

Seluruh kegiatan tersebut membentuk keseluruhan rantai yang dapat menghubungkan produsen dan konsumen, serta setiap kegiatan dapat menambahkan nilai pada produk akhir. Sedangkan definisi rantai nilai dalam artian luas yaitu dengan melihat berbagai kegiatan kompleks yang dilakukan oleh berbagai pelaku (produsen utama, pengolah, pedagang, penyedia jasa) untuk membawa bahan baku melalui suatu rantai hingga menjadi produk akhir yang dijual. Rantai nilai yang luas ini dimulai dari sistem produksi bahan baku yang akan terus terkait dengan usaha lainnya dalam perdagangan, perakitan pengolah, dan lain lain.<sup>56</sup> Pendekatan rantai nilai secara luas ini tidak hanya melihat pada kegiatan oleh satu usaha, akan tetapi pendekatan ini justru mencakup semua hubungan baik yang

---

<sup>54</sup> Fred R., & Forest R. David. *Manajemen Strategik Suatu Pendekatan Keunggulan Bersaing*. (Jakarta: Salemba Empat.2016), hlm.107

<sup>55</sup> Raphael and Mike Morris Kaplinsky. *A Handbook for Value Chain Research* (USA: 2001),hlm.7

<sup>56</sup> Atiqah Hamid. *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari...* hlm. 7



bergerak maju ataupun mundur, sampai ketika bahan baku produksi tersebut akhirnya terhubung dengan konsumen akhir.

### 2.6.2. Konsep *Value Chain* dan Terciptanya Halal Value Chain Dalam Kegiatan Ekonomi

Porter memilih menggunakan kerangka rantai nilai untuk mengkaji bagaimana suatu perusahaan seharusnya dapat memposisikan dirinya di pasar serta di dalam hubungan mereka dengan para pemasok, pembeli, dan pesaing. Ide keunggulan kompetitif suatu kegiatan usaha dapat dilihat dengan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat memberi konsumen suatu produk atau layanan yang nilainya setara dengan produk atau pelayanan yang dihasilkan oleh perusahaan pesaing, namun dengan biaya yang lebih rendah dan bagaimana suatu kegiatan usaha dapat menghasilkan produk atau layanan yang meskipun harganya lebih mahal daripada produk atau layanan yang diberikan oleh perusahaan pesaing, namun tetap diminati oleh konsumen yang bersedia membayar lebih.

Rantai nilai memberikan alat yang dapat digunakan perusahaan untuk menentukan sumber keunggulan kompetitif mereka (baik sumber yang ada saat ini ataupun yang masih berupa potensi). Khususnya, dalam argumentasinya Porter menyatakan bahwa sumber-sumber keunggulan kompetitif tidak dapat terdeteksi hanya dengan melihat kondisi perusahaan secara keseluruhan, akan tetapi perusahaan tersebut harus diuraikan menjadi serangkaian kegiatan, dan keunggulan daya saing yang dimiliki perusahaan akan ditemukan di satu atau lebih kegiatan tersebut. Porter membedakan antara kegiatan utama yang secara langsung berkontribusi menambahkan nilai pada produk atau layanan yang dihasilkan oleh perusahaan, dan kegiatan pendukung, yang membawa efek tak langsung terhadap nilai akhir suatu produk manajemen sumber daya manusia, dan kegiatan penelitian.<sup>57</sup> Porter

---

<sup>57</sup> Michael E Porter. *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*.... hlm.9

selanjutnya mengajukan suatu model rantai nilai sebagai alat untuk mengidentifikasi cara-cara menghasilkan nilai tambah bagi konsumen yang mana ada model ini ditampilkan keseluruhan nilai yang terdiri dari aktivitas-aktivitas nilai dan keuntungan (margin), aktivitas nilai dibagi menjadi lima aktivitas utama (primary activities) dan empat aktivitas pendukung (support activities). Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (inbound logistic), kemudian diubah menjadi barang jadi (operating), mengirimkan barang yang sudah jadi (outbound logistic), menjual barang tersebut (marketing and sales) dan memberikan layanan purna jual (service).

Konsep Porter tentang rantai nilai (value chain) merupakan konsep yang mengajarkan bahwa tujuan utama usaha bisnis untuk mewujudkan laba (margin) diproses dan diwujudkan melalui kerjasama antara aparatur operasi (direct operating activities) dan aparatur penunjang (sepporting activities).<sup>58</sup> Rantai nilai mengidentifikasi sembilan kegiatan yang secara strategis relevan, lima kegiatan primer dan empat kegiatan pendukung. Kegiatan primer adalah.<sup>59</sup>

- a. Logistik kedalam atau memasukan bahan dalam bisnis.
- b. Operasi atau mengubah bahan menjadi produk akhir.
- c. Logistik keluar atau mengirimkan produk akhir.
- d. Memasarkan produk, yang meliputi penjualan.
- e. Memberikan layanan produk. Kegiatan pendukung meliputi:
  1. Pengadaan.
  2. Pengembangan teknologi.

---

<sup>58</sup> Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. (Jakarta: Bumi Aksara, 2007), hlm.232

<sup>59</sup> Philip Kotler dan Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid I* (Jakarta: Erlangga, . 2008), hlm.37

3. Manajemen sumber daya manusia.
4. Infrastruktur perusahaan, ditangani oleh departemen khusus.

Kegiatan dari aktivitas rantai nilai (Value Chain) dapat diuraikan produk yang harus diproses atau disediakan memerlukan kerjasama berbagai pihak pelaksana kegiatan langsung.<sup>60</sup> Untuk menciptakan rantai nilai halal dilihat dari mulai kegiatan produksi, distribusi hingga kepada kegiatan konsumsi. Uraianya sebagai berikut:

Untuk menciptakan rantai nilai halal dilihat dari mulai kegiatan produksi, distribusi hingga kepada kegiatan konsumsi. Penjelasan dari gambar di atas yaitu:

1. Sebuah rantai nilai halal dari kegiatan produksi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan memproduksi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menambah nilai atau kegunaan barang menjadi lebih tinggi baik dari segi material maupun moral (halal). Yang termasuk dalam cluster ini adalah negara, swasta dan jaringan IT yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri khususnya kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam internasional, dan yang terpenting sertifikat halalantayyibah untuk semua lembaga yang memproduksi baik produsen jasa maupun barang dari majelis ulama masing-masing.<sup>61</sup>
2. Cluster rantai nilai halal dari aktivitas distribusi didefinisikan sebagai kondisi yang melibatkan ruang dan waktu tentang semua kegiatan yang mengakibatkan perpindahan/ migrasi barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang menjaga nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih stabil dari segi material dan moral (halal). *Cluster* dari kegiatan distribusi

---

<sup>60</sup> Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*.... Hlm233

<sup>61</sup> Abdul Saidir Amir and Waspo Tjibtosubroto. 2019. "The Creating of Halal Value Chains:... hlm.14-22

adalah negara, swasta, dan jaringan atau industri IT yang mencakup hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam Internasional, dan yang terpenting sertifikasi *halalan tayyibah* untuk semua lembaga distribusi, baik distribusi jasa maupun barang dari majelis ulama masing-masing.

3. Cluster rantai nilai halal dari kegiatan konsumsi diartikan sebagai suatu kondisi yang menyangkut ruang dan waktu tentang semua kegiatan pembelian atau penggunaan nilai barang atau jasa yang memiliki nilai halal, serta kegiatan yang memanfaatkan nilai atau kegunaan barang yang ada agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia di dalam segi materi dan moral (halal). *Cluster* kegiatan konsumsi adalah negara, swasta, dan atau jaringan industri bahkan umat secara keseluruhan yang meliputi hubungan dalam negeri dan luar negeri, terutama kegiatan ekonomi Islam dan keuangan Islam intrnasional, dan yang terpenting adalah sertifikat *halalan tayyibah* terhadap seluruh lembaga konsumsi baik konsumsi barang maupun jasa dari majelis ulama masing-masing.

#### 2.6.2.1 Aktivitas Utama *Halal Value Chain*

##### 1. Logistik Masuk

Pemasok yang akan mendukung terselenggaranya kegiatan logistik masuk. Logistik masuk melibatkan penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan penggunaannya muncul dalam manufaktur sebagai kebutuhan.

##### 2. Aktivitas Operasi

Fungsi operasi atau departemen pabrikisasi yang akan melakukan pengolahan atas masukan (input) menjadi keluar (output). Operasi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah

menjadi barang jadi sedangkan untuk bisnis yang beroperasi dalam sektor jasa berkaitan dengan proses penyediaan layanan.<sup>62</sup>

### C3 Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi.<sup>63</sup> Fungsi distribusi dan pergudangan yang akan menyimpan dan mengatur distribusi keluaran itu ke pasar.

#### 4. Pemasaran dan Penjualan

Fungsi pemasaran dan penjualan yang akan memasukan atau menjual produk yang dihasilkan atau disediakan sejak dari gudang perusahaan ke tangan konsumen. Pemasaran dan penjualan mengacu pada pilihan dan penerapan strategi pemasaran untuk mengkomunikasikan pesan pemasaran ke segmen target pelanggan dan generasi penjualan.<sup>64</sup>

#### 5. Pelayanan

Fungsi layanan pelanggan (*Customer Service / Customer Relationship Managemen*), merupakan fungsi yang harus membina hubungan dengan parapelanggan, antara lain selalu mengingatkan kepada pelanggan akan produk yang disediakan atau diproduksi oleh perusahaan. Pemeliharaan hubungan dapat dibangun melalui hubung korespondensi (surat berwarkat, e-mail, atau melalui situs internet), atau melalui acara jamuan makan dengan para pelanggan utama perusahaan pameran, dan kegiatan hubungan masyarakat.

#### 2.6.2.2 Aktivitas Pendukung *Halal Value Chain*

---

<sup>62</sup>Abdul Saidir Amir and Waspo do Tjibtosubroto. 2019. "The Creating of Halal Value Chains: *A Theoretical Approach*" IOSR Journal of Economics and Finance (IOSR-JEF), Volume 10, Issue 1 Ver. I (Jan. – Feb.2019), PP 14-22.

<sup>63</sup>Abdul Saidir Amir and Waspo do Tjibtosubroto. 2019. "*The Creating of Halal Value Chains*:... hlm.14-22

<sup>64</sup> Abdul Saidir Amir and Waspo do Tjibtosubroto. 2019. "*The Creating of Halal Value Chains*:... hlm.14-22

Pelaksanaan aktivitas operasi tersebut memerlukan dukungan dari pihak aparaturnya pendukung yang lazim disebut fungsi staf (back office function). Fungsi pendukung itu mencakup:

#### 1. Infrastruktur

Menyangkut struktur organisasi yang menjelaskan hak dan kewajiban, pola hubungan formal antara semua pihak yang terkait, aturan tata kerja (standar operasi dan prosedur), dan aturan mengenai bonus. Infrastruktur akan menjelaskan pola arus komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerja sama.

#### 2. Manajemen SDM

Berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan. Kinerja yang baik dari manajemen sumber daya manusia akan menjamin ditariknya SDM yang berkualitas, yaitu sesuai dengan tuntutan spesifikasi keahlian yang diperlukan oleh semua elemen organisasi.

#### 3. Pengembangan Teknologi

Terutama yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi informasi untuk menunjang terwujudnya Customer Relationship Manajemen. Adopsi teknologi maju akan menjunjang terhadap usaha meningkatkan efisiensi dan efektifitas proses kegiatan.

#### 4. Pengadaan Sumber Daya (Pembelian)

Fungsi dari bidang ini adalah termasuk penyusunan anggaran yang menunjang aktivitas operasi langsung (direct operating activities) dan aktivitas pembelian sumber daya ekonomi yang diperlukan oleh organisasi atau perusahaan. Aktivitas tersebut mencakup pula pencarian mitra pemasok yang menguntungkan perusahaan.

Konsep rantai nilai dalam kerangka Porter memiliki penerapan yang ketat dalam bisnis. Sebagai konsekuensinya, analisis rantai nilai utamanya bertujuan untuk mendukung keputusan manajemen serta strategi pihak eksekutif. Model yang diciptakan oleh Porter berguna untuk mengidentifikasi beberapa kegiatan utama dan pendukung yang umum dijumpai pada berbagai kegiatan bisnis. Rantai nilai hanya menyoroti beberapa kegiatan khusus yang membuat perusahaan dapat menciptakan nilai dan dengan demikian menjadikan model ini alat yang berguna untuk menyederhanakan analisis.

## 2.7 Indikator *Halal Value Chain*

Table Indikator *Halal Value Chain* Pada Produk Tape

No	Input	Proses	Output	Packing	Distribusi
1	Bahan baku tidak boleh mengandung unsur <i>khamr</i>	Bahan baku dicuci dan disucikan dengan sempurna		Menggunakan packing yang steril	Menutup rapat produk
2	Bahan baku tidak boleh mengandung unsur babi	Para pekerja menggunakan tutup kepala		Menggunakan bahan packing yang tidak mudah koyak	Memastikan terhindar dari najis, seperti feses cicak
3	Bahan baku tidak boleh mengandung najis	Para pekerja menggunakan sarung tangan		Membubuhkan <i>expired date</i>	
4		Penggunaan ethanol pada ragi hanya boleh di bawah 1 %		Membubuhkan sertifikat halal dari MUI, setelah diverifikasi oleh tim	

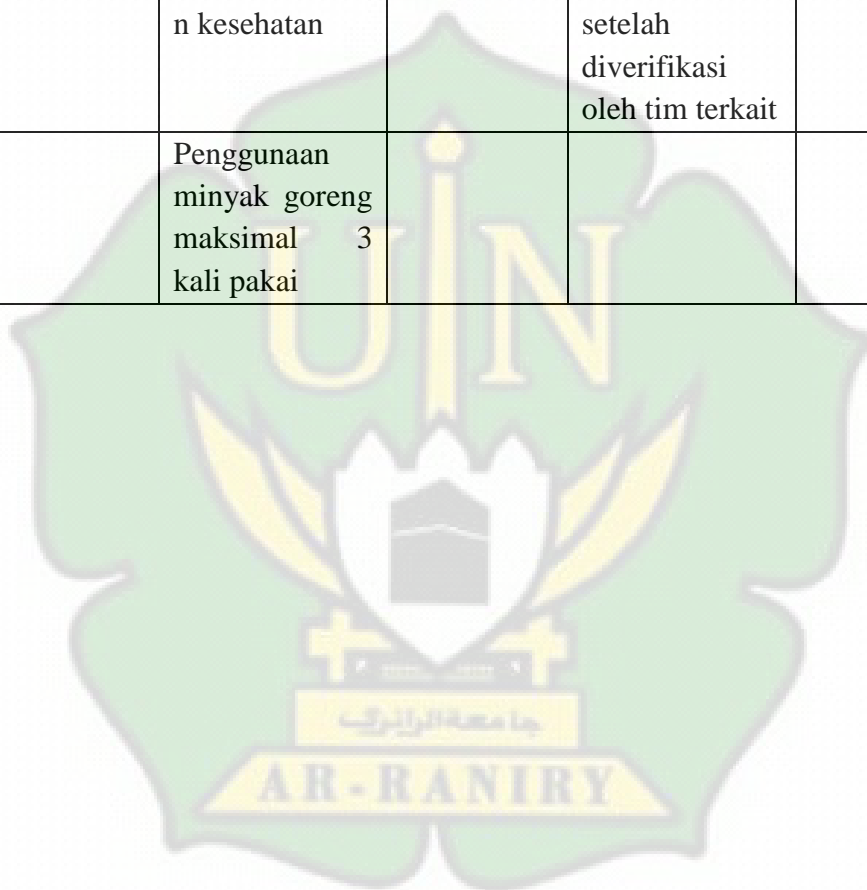
				terkait	
5		Tidak terdapat zat-zat yang membahayakan kesehatan			
6		Penggunaan zat pewarna makanan dan takarannya yang aman bagi kesehatan			

Table Indikator *Halal Value Chain* Pada Produk Keripik

No	Input	Proses	Output	Packing	Distribusi
1	Bahan baku tidak boleh mengandung unsur <i>khamr</i>	Bahan baku dicuci dan disucikan dengan sempurna		Menggunakan packing yang steril	Menutup rapat produk
2	Bahan baku tidak boleh mengandung unsur babi	Para pekerja menggunakan tutup kepala		Menggunakan bahan packing yang tidak mudah koyak	Memastikan terhindar dari najis, seperti feses cicak
3	Bahan baku tidak	Para pekerja menggunakan		Membubuhkan <i>expired date</i>	



	boleh mengandung najis	sarung tangan			
4		Tidak terdapat zat-zat yang membahayakan kesehatan		Membubuhkan sertifikat halal dari MUI, setelah diverifikasi oleh tim terkait	
5		Penggunaan minyak goreng maksimal 3 kali pakai			



### **BAB III**

## **HASIL PENELITIAN**

## **DAN PEMBAHASAN**

### **3.1 Letak Geografis Kabupaten Aceh Besar dan Kecamatan Lembah Seulawah**

Kabupaten Aceh Besar merupakan kabupaten yang memiliki luas mencapai 2.903,50 Km<sup>2</sup>. Sebelah Utara berbatasan langsung dengan Kota Banda Aceh dan Selat Malaka. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Aceh Jaya, sebelah Tiur berbatasan dengan Kabupaten Pidie, sedangkan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Jaya dan Samudera Hindia. Letaknya, 5,2° - 5,8 ° LU, 95, 0° - 95,8 ° BT. Kabupaten Aceh Besar menduduki peringkat kesembilan kabupaten terluas di provinsi Aceh dengan luas wilayah 2.903,50 Km<sup>2</sup>, sedangkan peringkat pertama ditempati oleh kabupaten Aceh Timur dengan total luas wilayah 6.286,01 Km<sup>2</sup>. sedangkan peringkat terbawah kabupaten terluas yaitu Kota Banda Aceh dengan total luas 61,36 Km<sup>2</sup>. Kabupaten Aceh Besar memiliki desa definitive 604,68 kemukiman, dan 23 kecamatan. Menurut data BPS provinsi Aceh tahun 2019, kabupaten Aceh Besar memiliki jumlah penduduk sebesar 425.216 jiwa.

Kecamatan Lembah Seulawah merupakan kecamatan yang terletak paling Timur dari pada kabupaten Aceh Besar. Kecamatan ini memiliki luas mencapai 319.60 Km<sup>2</sup> (31960 Ha). Sebelah Utara berbatasan langsung dengan kecamatan Seulimeum, sebelah Selatan berbatasan dengan kecamatan Kota Jantho, sebelah Timur berbatasan dengan kabupaten Pidie, sedangkan sebelah Barat berbatasan dengan kecamatan Seulimeum. Kecamatan Lembah Seulawah menduduki peringkat keempat kecamatan terluas di kabupaten Aceh Besar. Sedangkan peringkat pertamaditempati oleh kecamatan kota Jantho dengan total luas wilayah 593 Km<sup>2</sup>, dan kecamatan terluas dengan posisi paling bawah diduduki oleh

kecamatan Krueng Barona Jaya dengan total luas wilayah 6.96 Km<sup>2</sup>.

### **3.2 Profil Industri Makanan Khas Saree Bintang Baru**

Industri makanan khas Saree merupakan industri makanan yang memproduksi berbagai makanan dari kawasan kemukiman Saree kecamatan Lembah Seulawah. Kawasan ini terdiri dari tiga gampong, yaitu: gampong Suka Mulya, gampong Suka Damai, dan gampong Saree Aceh. Industri-industri makanan khas Saree ini mulanya berdiri pada tahun 1980-an.<sup>1</sup> Pada awal perjalanan produsen makanan khas Saree hanya mengandalkan produksi dengan cara manual, dengan menggunakan bahan baku yang terbatas, serta infrastruktur yang seadanya. Dalam proses produksi juga masih diproduksi pada rumah masing-masing, belum adanya *outlet* atau kedai sebagaimana pada saat ini. Produk awal yang diproduksi pun tergolong terbatas pada keripik ubi saja dengan menggunakan pisau seadanya, dan tempat penggorengan yang sangat kecil. Pada tahun 1990-an para produsen mulai memproduksi produk tape ubi, dan jumlah produsen pada saat itu hanya belasan saja.<sup>2</sup>

Dalam penelitian ini, penulis memfokuskan pada industri makanan khas Saree Bintang Baru. Alasannya karena semua produk yang diujikan pada umumnya industri makanan yang ada di Saree relatif sama. Jadi industri makanan Bintang Baru tersebut cukup menjadi sampel dari keseluruhan populasi industri makanan khas Saree yang ada. Terlebih, orang tua dari pemilik industri makanan ini merupakan salah seorang produsen awal yang merintis usaha makanan khas di kawasan Saree.

---

<sup>1</sup> Wawancara dengan M. Saidin, Keuchik Gampong Suka Mulya kecamatan Lembah Seulawah pada 01 Juni 2022.

<sup>2</sup> Wawancara dengan Safrizal Irwansyah, pemilik industri makanan khas Saree Cempaka Baru pada 01 Juni 2022.

Industri makanan khas Saree Bintang Baru didirikan pada tahun 2007, pemiliknya ialah Rudi Miasto. Industri makanan ini didirikan dengan melanjutkan usaha dari orang tua angkatnya, Bapak Salikin dan Ibu Darsini. Orang tuanya telah menggeluti usaha ini sejak tahun 1980-an. Dan kini usaha tersebut dikembangkan oleh anak angkatnya. Metode penjualan pada saat itu pun masih mengandalkan membawa produk makanan yang diletakkan dalam sebuah wadah yang dirangkul sembari menawarkan kepada para masyarakat yang menaiki angkutan umum yang melintasi kawasan Saree.

Perjalanan produksi makanan khas Saree awalnya hanya diproduksi oleh perorangan saja, belum diproduksi dalam bentuk industri makanan sebagaimana sekarang ini. Produk yang dihasilkan pun hanya terbatas pada produk tape ubi dan keripik ubi saja. Seiring berjalannya waktu, pada tahun 2000-an, kawasan Saree perlahan mulai berkembang. Hal tersebut ditandai dengan berdirinya industri-industri makanan dalam jumlah yang relative lebih banyak. Berdasarkan hasil survey ekonomi yang dilakukan pada tahun 2016-2017, jumlah populasi industri makanan khas Saree mencapai 200-an kedai.<sup>3</sup>

Jumlah produsen tumbuh signifikan, dan mulai memproduksi produk-produknya langsung pada *outlet* atau kedai-kedai milik masing-masing produsen. Para pelaku industri makanan khas Saree ini pun mulai menyuguhkan makanan khas Saree langsung pada tempat produksinya. Sehingga para pembeli atau masyarakat dapat melihat langsung proses produksinya. Selain dari pada itu, produk-produk yang dihasilkan dari industri makanan khas Saree ini pun mulai bervariasi. Tidak hanya sebatas keripik ubi atau tape ubi saja. Kini telah hadir berbagai produk seperti: keripik ubi kayu original, keripik ubi kayu rasa jagung, keripik ubi kayu rasa pedas, keripik ubi kayu rasa barbeque, keripik ubi kayu

---

<sup>3</sup> Wawancara Riki Suhendra, petugas Survei Ekonomi kecamatan Lembah Seulawah pada 06 Juni 2022.

rasa manis pedas, keripik ubi jalar original, rangginang ubi kayu, cakar ayam ubi jalar, kerupuk kepyor, keripik ubi jalar madu, tape ubi kuning, tape ubi putih, *popcorn* original Saree. Selain itu juga menyuguhkan produk alami seperti buah ubi jalar, jagung manis, ubi madu, buah labu tanah, buah alfukat, buah pete, kacang rebus, buah bengkoang dan sebagainya.<sup>4</sup>

### **3.3 Analisis Konsep dan Penerapan Halal Value Chain Pada produk Tape dan Keripik di Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah**

Dari pengamatan lapangan yang penulis lakukan terhadap praktek penerapan halal value chain di industri makanan khas Saree pada kedai keripik Bintang Baru dengan memperhatikan indikator aktivitas utama dan aktivitas pendukung rantai nilai pada produk keripik dan tape ubi khas Saree penjabarannya sebagai berikut:

#### **3.3.1 Aktivitas Utama**

Aktivitas utama digambarkan secara berurutan yaitu mulai dari membawa bahan baku ke dalam bisnis (inbound logistic), kemudian diubah menjadi barang jadi (operating), mengirimkan barang yang sudah jadi (outbound logistic), menjual barang tersebut (marketing and sales) dan memberikan layanan purna jual (service). Aktivitas utama rantai nilai pada produk keripik dan tape ubi khas Saree mencakup lima kegiatan primer, yaitu:

##### **1. Logistik Masuk**

Logistik masuk dalam aktivitas rantai nilai melibatkan pemasok yang akan mendukung dalam kegiatan logistik masuk. Pasokan bahan baku ubi atau singkong Kecamatan Lembah Seulawah berasal dari pasokan petani lokal seperti dari gampong Suka Mulya, Suka Damai dan Saree Aceh. Selain dari petani di

---

<sup>4</sup> Wawancara bersama dengan Supardi, pemilik industri makanan khas Saree “Muqty” pada 06 Juni 2022

kemukiman Saree, ketika bahan baku mengalami kekurangan stok, maka dipasok juga dari petani Desa Teladan Kecamatan Lembah Seulawah, bahkan dari Bireun dan Medan.<sup>5</sup> Selain ubi, yang menjadi logistik masuk yaitu bahan baku minyak goreng. Para pelaku industri makanan menggunakan minyak goreng curah yang diperoleh dari para pedagang di pasar setempat.

Dalam tahapan logistik masuk, bahan mentah utama masih murni berasal dari ubi atau singkong langsung. Ubi tersebut dipanen dari kebun masyarakat setempat. Pada saat panen, para pemasok akan memilih ubi dengan kualitas aman konsumsi dan tidak terkontaminasi gigitan hama seperti tikus dan sebagainya. Bahan baku minyak goreng biasanya dibeli dengan menggunakan jerigen berkapasitas 35 Liter. Dan dipastikan tertutup kuat agar tidak tumpah dan tidak terkontaminasi najis. Dari semua bahan baku yang masuk dapat dipastikan bahwa bahan-bahan tersebut bebas dari unsur *khamr*, unsur babi, dan tidak mengandung unsur najis. Jadi dapat disimpulkan pada tahapan logistik masuk pada industri makanan khas Saree kedai Bintang Baru terjamin status halalhnya.

## 2. Aktivitas Produksi

Aktivitas produksi berkaitan dengan proses mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Kegiatan produksi tape dan keripik ubi Kecamatan Lembah Seulawah dimulai dari pengupasan ubi. Pengupasan ubi dilakukan pada masing-masing industri makanan khas Saree. Para pekerja mengupas ubi / singkong menggunakan pisau khusus yang telah disiapkan. Kemudian ubi tersebut dicuci dengan bersih dan disucikan dengan sempurna menggunakan air mutlak. Dalam proses produksi para pekerja memakai sarung tangan dan penutup kepala, hal tersebut bertujuan untuk menjaga produk tetap higienis.

---

<sup>5</sup> Wawancara dengan Supardi pemilik industri makanan khas Saree Muqty

Proses pembuatan keripik, mulanya ubi yang telah suci diiris menggunakan mesin khusus yang dilengkapi dengan mata pisau tajam. Pekerja akan menempelkan ubi tersebut pada mata pisau tajam yang sedang diputar menggunakan mesin pengiris. Pada bagian bawah mesin akan disiapkan sebuah baskom besar sebagai penampung ubi yang telah teriris tipis. Kemudian ubi yang telah teriris tersebut digoreng menggunakan wajan besar yang di dalamnya telah terdapat minyak goreng yang telah panas. Disaat sedang digoreng, pekerja akan memasukkan beberapa cawan air yang telah dilarutkan garam di dalamnya. Hal tersebut untuk membuat keripik memiliki rasa asin yang mumpuni. Namun untuk keripik yang akan diolah lagi menjadi keripik pedas, atau keripik rasa jagung, maka tidak ditambahkan air garam tersebut, hal itu akan merubah cita rasa varian keripik.<sup>6</sup>

Sedangkan proses pembuatan tape ubi, mulanya ubi yang telah suci akan dibelah dalam bentuk tertentu yang akan muat dalam satu kemasan. Biasanya dalam satu kemasan akan terdapat empat potong ubi kayu yang telah dibelah. Ubi yang digunakan bisa menggunakan ubi kayu kuning ataupun ubi kayu putih. Setelah dibelah-belah, ubi tersebut akan diperam dalam sebuah baskom besar dan diletakkan daun pisang sebagai penutup. Dalam baskom tersebut, akan ditambahkan ragi dalam jumlah tertentu. Masa pemeraman ubi biasanya berkisar antara dua hari hingga tiga hari.<sup>7</sup>

Dalam proses pembuatan tape, para pekerja juga menerapkan SOP yang ketat dengan benar-benar mencuci bahan baku utama hingga bersih dan suci. Dalam amatan penulis, dalam proses pembuatan tape digunakan zat pewarna makanan dan juga ragi. Dalam penggunaan kedua zat tersebut tidak dapat dipastikan takaran yang digunakan. Dengan demikian, takaran tersebut belum dapat dipastikan status keamanan untuk konsumsi. Termasuk juga

---

<sup>6</sup> Wawancara dengan Rizal Irwansyah pemilik usaha tape Cempaka Baru pada 21 Mei 2022

<sup>7</sup> Wawancara dengan Syahrul, pengelola kedai keripik dan tape Putra Bayu pada 25 Mei 2022

dengan ketentuan penggunaan ragi dibawah 1 %. Pada produk tape ubi tersebut belum dapat dipastikan dengan akurat. Dalam proses pemeraman tape ditutup dengan rapat sehingga tidak terkontaminasi dengan najis berupa feses cicak dan sebagainya.

### 3. Logistik Keluar

Logistik keluar terkait dengan pergudangan dan distribusi produk jadi. Pada industri makanan khas Saree, produk yang sudah diolah dan sudah jadi kemudian akan di-*packing* sesuai ukuran tertentu.

Jika keripik yang telah digoreng, biasanya akan diletakkan dalam kantong plastik berukuran besar putih transparan, kemudian diikat kuat. Hal ini bertujuan untuk menjaga keripik agar tetap renyah. Kemudian apabila ada konsumen atau masyarakat yang membeli, barulah keripik tersebut dibungkus dalam plastik dengan ukuran tertentu sesuai permintaan konsumen. Biasanya harga per kilogram keripik berkisar antara Rp 30.000 – Rp 60.000.

Sedangkan jika tape ubi, produk yang sudah jadi yang telah diperam selama 2-3 hari, maka akan dimasukkan ke dalam kemasan tertentu. Ada yang dalam plastik, ada pula dalam kemasan berupa cup. Biasanya produk akan dijual dengan harga Rp. 20.000 – Rp. 30.000 per kilogramnya. Atau yang dalam kemasan cup berkisar Rp. 5.000 per dua cup.

### 4. Pemasaran dan Penjualan

Kegiatan pemasaran dalam rantai nilai merupakan aktivitas yang berkaitan dengan penjualan kepada konsumen. Pemasaran produk makanan khas tape dan keripik ubi Saree Kecamatan Lembah Seulawah dilakukan setiap hari. Pemasaran ditujukan kepada sebagian kedai keripik sebagai pihak penjual, ataupun langsung dijual kepada masyarakat sebagai konsumen akhir.

Pada tahapan ini, produk yang dijual memiliki batas konsumsi dalam waktu tertentu. Pada produk tape ubi, batas waktu



wajar bisa dimakan hingga dua atau tiga hari saja. Namun jika disimpan dalam kulkas, maka daya tahan produk bisa mencapai dua hingga empat minggu. Berbeda dengan produk keripik yang memiliki daya tahan yang relatif lebih lama, bisa mencapai sebulan atau lebih. Namun semakin lama disimpan, tentu akan mengubah kerenyahan produk tersebut. Dalam tahapan penjualan, produk dapat dipastikan tertutup dengan rapat. Sejauh pengamatan penulis, produk yang telah jadi tidak dibubuhkan *expired date* atau tanggal kadaluarsa. Dan pada masing-masing produk juga belum dilakukan verifikasi produk halal dan belum mendapatkan logo halal dari MUI.

## 5. Pelayanan

Pelayanan menjadi aspek penting dalam menunjang sebuah bisnis, dalam analisis rantai nilai halal ini pelayanan masuk kedalam kegiatan primer dalam rantai nilai. Pelayanan ini mencakup bagaimana pelayanan penjual kepada pembeli pada saat melakukan transaksi jual beli hingga pelayanan purna jual yang diberikan, dalam hal ini adalah industri makanan khas Saree kepada para konsumennya.

Dalam menghadapi perilaku pembeli atau konsumen yang dengan sifat beraneka ragam, cara yang dilakukan pengusaha agar para konsumen tetap nyaman untuk berlangganan yaitu dengan memperlakukan pembeli atau konsumen dengan seramah mungkin. Pelaku usaha memposisikan para konsumennya sebagai raja, oleh karena itu seorang raja harus diperlakukan sebaik dan seramah mungkin, selain itu pengusaha juga tetap mengedepankan kesopanan dalam melakukan pelayanan kepada para pembeli atau konsumennya itu.

### **3.4 Faktor-Faktor Penguatan *Halal Value Chain* (Rantai Nilai Halal) Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah**

Aktivitas utama pada rantai nilai memerlukan dukungan dalam pelaksanaannya yang biasa disebut dengan aparatur pendukung atau aktivitas pendukung (*supporting activities*). Faktor-faktor yang mempengaruhi penguatan penerapan *halal value chain* pada industri makanan khas Saree kecamatan Lembah Seulawah dapat dibagi menjadi dua, yaitu: faktor internal dan faktor eksternal.

#### **3.4.1 Faktor Internal**

Faktor internal merupakan faktor yang asalnya dari dalam industri makanan khas Saree itu sendiri. Faktor internal yang menguatkan *halal value chain* pada industri makanan khas Saree kecamatan Lembah Seulawah yaitu:

##### **1. Infrastruktur**

Infrastruktur akan menjelaskan pola arus komunikasi dan semua informasi sehingga semua pihak mengetahui cara dan prosedur kerja sama.<sup>8</sup> Dalam hal industri makanan khas Saree, infrastruktur yang digunakan masih sangat sederhana. Walaupun demikian, hal ini tidak menjadi hambatan dalam proses produksi.

##### **2. Manajemen SDM**

Manajemen SDM berfungsi untuk melakukan rekrutmen, penempatan, pengembangan, kompensasi, dan pemeliharaan karyawan.<sup>9</sup> Dalam manajemen SDM, masing-masing industri memiliki kebijakan masing-masing. Biasanya pemilik industri makanan telah mengalokasikan sejumlah tenaga kerja pada

---

<sup>8</sup> Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. (Jakarta: Bumi Aksara. 2007). Hlm. 233

<sup>9</sup> Murdifin Haming dan Mahfud Nurnajamuddin. *Manajemen Produksi Modern...* Hlm. 233

bidangnya masing-masing. Ada yang menangani mengupas dan mencuci ubi, ada yang khusus bidang menggoreng, ada yang bagian packing, dan ada pula yang berfokus pada pelayanan dan pemasaran. Masing-masing pekerja akan mendapatkan jerih sesuai porsi tugasnya masing-masing.

### 3. Pengembangan Teknologi

Pengembangan teknologi ini berkaitan dengan hal-hal yang berhubungan dengan perbaikan teknologi produksi dan teknologi informasi untuk menunjang terwujudnya *Customer Relationship Manajement*. Dalam proses produksi industri makanan khas Saree masih menggunakan teknologi yang tergolong sederhana. Biasanya apabila terjadi kendala pada mesin yang digunakan, maka perbaikan teknologi biasanya akan diarahkan pada bengkel tertentu yang terdapat di kawasan Saree.

### 4. Pengadaan Sumber Daya

Salah satu aktivitas rantai nilai yang berupa pengadaan sumber daya ini adalah aktivitas pengadaan untuk menunjang aktivitas utama dalam aktivitas pengadaan salah satunya yaitu pencarian mitra pemasok yang dapat menguntungkan perusahaan. Biasanya pemilik industri makanan khas Saree akan membangun jaringan dan hubungan yang baik dengan pemasok, dalam hal ini bisa dengan petani ubi langsung ataupun dengan para “toke ubi”. Hal ini untuk menghindari kelangkaan bahan baku utama yaitu ubi. Selain menjalin hubungan baik dengan para petani atau pemasok ubi, para pemilik juga harus membangun hubungan baik dengan para pemasok minyak goreng. Hal ini perlu, dikarenakan dalam produksi keripik memerlukan jumlah minyak goreng yang banyak.

Secara garis besar, industri makanan khas Saree masih menjalankan aktivitas sekunder yang tergolong sederhana. Hal ini disebabkan karena terbatasnya modal usaha. Jadi para pemilik industri berusaha mencukupi seadanya kebutuhan infrastruktur,

manajemen SDM, pengadaan teknologi dan pengadaan sumber daya.

#### 5. Proses Produksi Disajikan Langsung Pada Kedai Ayau *Outlet*

Proses produksi dengan metode produksi langsung di outlet menghadirkan daya tarik tersendiri. Para konsumen dapat menyaksikan langsung proses produksi beragam makanan khas Saree yang ada.

#### 6. Variasi Produk Yang Ditawarkan Memberikan Nilai Kepuasan Bagi Konsumen

Vaariasi produk yang ditawarkan oleh industri makanan khas Saree dapat menambah nilai kepuasan bagi para konsumen. Setiap konsumen memiliki kesukaan atau pilihan yang berbeda terhadap produk makanan, jadi dengan adanya produk yang bervariasi, maka akan semakin bagus bagi pilihan para konsumen.

#### 7. Pemberian Bonus Tambahan Kepada Konsumen

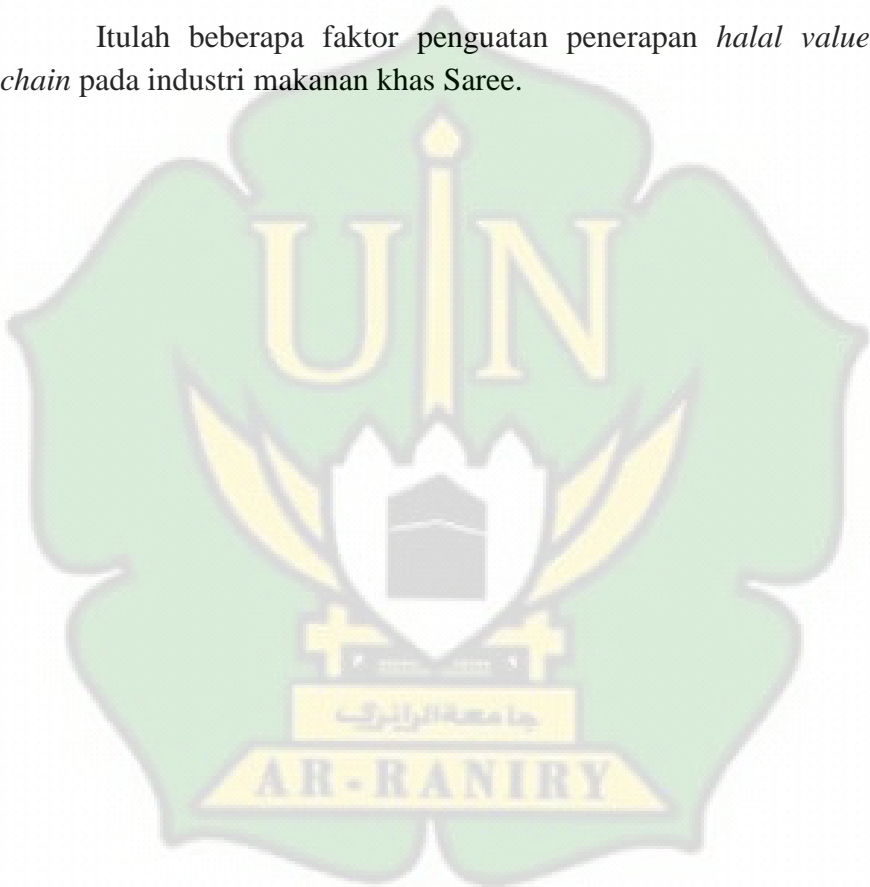
Metode pemberian bonus tambahan produk merupakan penguatan nilai pada tahapan *halal value chain*, dengan adanya bonus yang diberikan maka akan menambah kedekatan antara konsumen dan produsen. Lebih lanjut lagi akan dapat menjadikan konsumen sebagai langganan tetap pada industri makanan yang menerapkan metode ini.

### 3.4.2 Faktor Eksternal

Faktor Eksternal adalah faktor yang asalnya dari luar industri makanan khas Saree. Faktor eksternal yang menguatkan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree kecamatan Lembah Seulawah yaitu:

1. Letak strategis sebagai tempat istirahat atau tempat persinggahan bagi para penumpang angkutan umum ataupun pribadi.
2. Masyarakat Saree sebagai penganut agama Islam
3. Industri makanan Saree merupakan yang paling awal berdiri dibandingkan dengan kawasan lain seperti Bireun.

Itulah beberapa faktor penguatan penerapan *halal value chain* pada industri makanan khas Saree.



## **BAB IV**

### **PENUTUP**

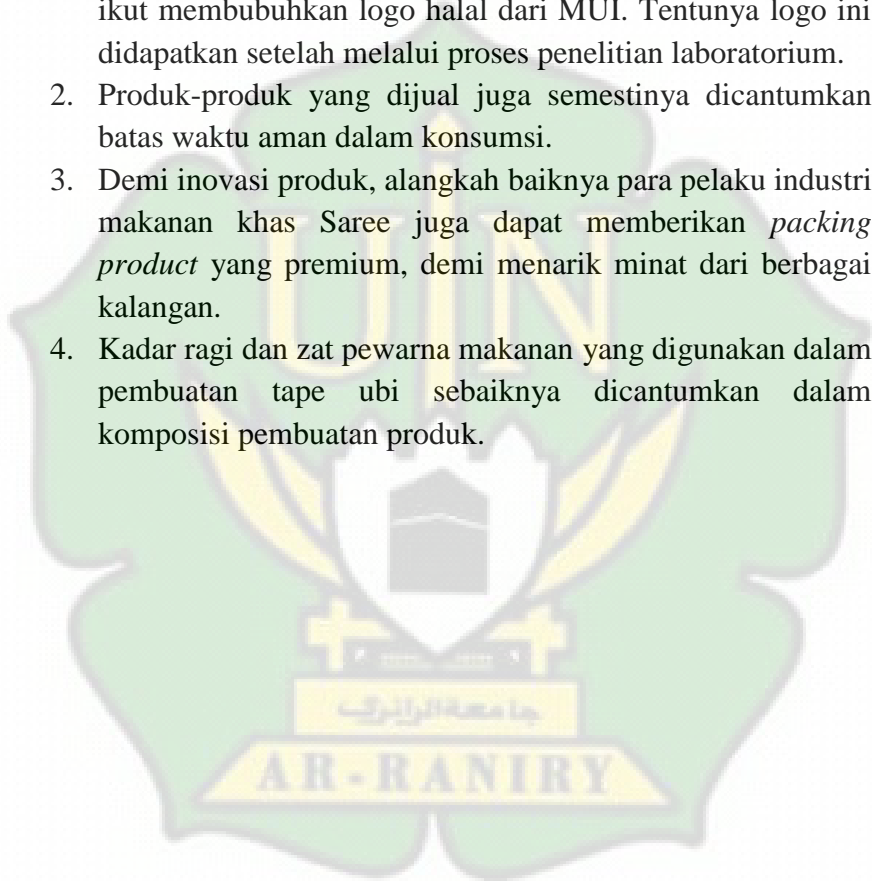
#### **A. Kesimpulan**

1. Aktivitas produksi yang dilakukan pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah dapat disimpulkan belum sepenuhnya memenuhi standar *halal value chain* (rantai nilai halal). Tahapan barang baku atau *input* telah dipastikan barang yang digunakan ialah barang yang halal dan baik seperti ubi dan minyak goreng. Pada tahapan selanjutnya, pada proses pembuatan produk tape yang belum dapat dipastikan dengan rinci takaran penggunaan ragi dan zat pewarna makanan. Sehingga belum dapat dipastikan kadar ragi yang digunakan dibawah 1 %. Kemudian logistik keluar yang belum membubuhkan logo halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Pembubuhan logo halal dari MUI tersebut bertujuan memberikan kepastian hukum halal bagi para konsumen.
2. Faktor-faktor penguatan *halal value chain* (rantai nilai halal) pada industri makanan khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah terletak pada faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal mencakup pada proses produksi yang dilakukan oleh para pelaku industri makanan dengan menyajikan langsung pada *outlet*. Faktor ini juga mencakup bagaimana penyajian produk, pelayanan yang diberikan kepada para konsumen, dan pada inovasi produk yang disajikan. Sedangkan faktor eksternal mencakup pada promosi produk dan citra daerah yang dapat disampaikan dari individu, jasa transportasi umum yang memiliki langganan pada industri makanan khas Saree tertentu. Dan faktor sejarah yang menjadikan kawasan Saree sebagai sentra penjualan makanan khas daerah yang pertama kali di jalur lintas Banda Aceh – Medan.

## B. Saran

Dari hasil penelitian penulis, terdapat beberapa saran yang bisa penulis sampaikan kepada para pelaku industri makanan khas Saree:

1. Dalam tahapan *packing product* seharusnya penjual juga ikut membubuhkan logo halal dari MUI. Tentunya logo ini didapatkan setelah melalui proses penelitian laboratorium.
2. Produk-produk yang dijual juga semestinya dicantumkan batas waktu aman dalam konsumsi.
3. Demi inovasi produk, alangkah baiknya para pelaku industri makanan khas Saree juga dapat memberikan *packing product* yang premium, demi menarik minat dari berbagai kalangan.
4. Kadar ragi dan zat pewarna makanan yang digunakan dalam pembuatan tape ubi sebaiknya dicantumkan dalam komposisi pembuatan produk.



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Azis Dahlan, dkk, *Ensiklopedi Hukum Islam*, Jakarta: Ichtar Baru Van Hoeve, 1997.
- Abdul Saidir Amir and Waspodo Tjibtosubroto. 2019. *'The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach'* IOSR Journal of Economics and Finance (IOSR-JEF), Volume 10, Issue 1 Ver. I, Jan-Feb. 2019.
- Abdul Wahhab Ibrahim Abu Sulaiman, *Al-Darurah wa al-Hiijah wa Asaruhumd Ji at-Tasyri'*, al-Isliimi, 1994.
- A.Djazuli, *Kaidah-kaidah Fikih: Kaidah-kaidah Hukum Islam dalam menyelesaikan masalah-masalah yang praktis*, Jakarta: Prenada Media Group, 2010.
- Al-Ghazali, *Benang Tipis antara Halal dan Haram*, (Terj), Surabaya: Putra Pelajar, 2002.
- Al-Ghazali, *lhya al- 'ulum al-Din*, Beimt: Dar al-kalam, t.t.
- Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria HalatHaram, Untuk Pangan, Obat, dan Kosmetika menurut Al-Qur 'an dan Hadis*, Jakarta: Pustaka Firdaus, 2009.
- Anton Apriantono, *Masalah Halal Antara Syar'i dan Teknologi*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor, 2014.
- Ar-Raghib al-Asfihani, *Mu'jam Mufradat al-Alfaz*, Beirut: Dar Syarniyyah, 2002.
- Atiqah Hamid, *Buku Pintar Halal Haram Sehari-hari*, Jogjakarta: Diva Press, 2012.
- At-Tirmizi, Sunan at-Tirmizi, Juzu' III, Beirut: Dar al Fikr, 1996.
- Bagong Suyanto dan Sutinah, *Metode Penelitian Sosial Berbagai Alternatif Pendekatan*, Jakarta: Kencana Prenada Media Grup, 2008.



- Bimas Islam, *Pedoman dan Tata cara Pemotongan Hewan Secara Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2008.
- Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2005.
- Busyro, Maqashid Al-Syari'ah: *Pengetahuan Mendasar memahami masalah*, cet 1, Jakarta: Kencana, 2019.
- Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT Bumi Aksara, 2007.
- Departemen Agama RI, *Islam dan Produk Halal*, Jakarta: Dirjen Bimas Islam, 2007.
- Departemen Agama RI, *Panduan Sertifikasi Halal*, Jakarta: Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggara Haji, 2003.
- Departemen Agama RI, *Pedoman Fatwa Produk Halal*, Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003.
- Departemen Agama RI, *Pedoman Produksi Halal: Proyek Pembinaan Pangan Halal*, Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, 2003.
- Departemen Agama RI, *Pedoman dan Tata Cara Pemotongan Hewan Secara Halal*, Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Pembinaan Syari'ah, 2008.
- Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Pedoman Fatwa Produk Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- Dwi Setyaningsih, dkk. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*, Bogor: IPB Press, 2010.
- Eka Widayat Julianto dan Darwanto, "*Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan*" termuat dalam Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis Volume 1 Nomor 1 Tahun 2016.

- Estu Sri Luhur dan Risna Yusuf, "*Analisis Rantai Nilai Ikaan Cakalang di Kota Ambon Maluku*" terdapat dalam jurnal sosial ekonomi KP Volume 12 Nomor 1 Edisi Juni Tahun 2017.
- Evi Sofyah, *Sertifikasi Produk Halal Perspektif Sosiologi Hukum*, Bandung: UIN Sunan Gunung Jati, 2009.
- Faizul Abrori, *Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Perspektif Maqashid Al-Syari'ah*. (Studi Kasus Di Pantai Syari'ah Pulau Santen Kaarangrejo Banyuwangi), 2019.
- Fred R & Forest R. David. *Manajemen Strategik Suatu Pendekatan Keunggulan Bersaing*, Jakarta: Salemba Empat, 2016.
- Faisol Burlian, *Reformasi Yuridis Produk Pangan Halal: Jurnal Ahkam*. Vol. XIV. No. 1, tahun 2014.
- Helmi Karim, *Fiqh Muamalah*, Jakarta: Raja Grafindo, 1993.
- Ibrahim, tesis pada program magister program studi Ekonomi Islam Program Pascasarjana Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, yang berjudul "*Pengaruh Labelisasi Halal pada Produk Kemasan terhadap Keputusan Pembeli pada Pegawai Negeri Sipil (PNS) di Kata Sigli, Pidie*" pada tahun 2016.
- Idri. Hadis Ekonomi: *Ekonomi Dalam Perspektif Hadis Nabi* Jakarta: Prenada Media Group, 2015.
- I Made Wirartha, *Pedoman Penulisan Usulan Penelitian, Skripsi dan Tesis*, Yogyakarta: Andi, 2006.
- Imam Nasa'i, *Sunan al-Nasa'i*, Beirut: Dar al-Fikr, 1994.
- I Putu Yuda Hananta dkk, *Deteksi Dini dan Pencegahan Gagal Ginjal dan Batu Ginjal*, Jogjakarta: Media Persindo, 2011.

- Imam Muhammad Bin Ali Bin Muhammad Al-Syaukani, *Fath Jal-Qadir al-Jami' Li Ahkam Baina fannai al-Riwayah wa Al-Dirayah min Tlm Tafsir*. Juz. II, Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyah, 1996.
- Istijanto, Riset Sumber Daya Manusia: *Cara Praktis Mendeteksi Dimensi-dimensi Kerja Karyawan*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Kartini Kartono, *Pengantar Metodologi Riset Sosial*, Bandung: Mandar Maju, 1996.
- Kotler, Philip, & Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*, Edisi 13 Jilid. Jakarta: Erlangga, 2008.
- Lexy J Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosadakarya, 2014.
- Lukmanul Hakim, *Pangan Halal Menentramkan Umat*, *Jurnal Halal*, No. 94 Th. XV. Jakarta: LPPOM-MUI, Tahun 2012.
- Moh. Kasiram, *Metodologi Penelitian Kuantitatif – Kualitatif*, Malang: UIN Malang Press, 2010.
- Morissan, *Metode Penelitian Survei*, Jakarta: Kencana, 2012.
- Muhammad Teguh, *Metodologi Penelitian Ekonomi Teori dan Aplikasi*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005.
- M. Solahuddin, *Asas-asas Ekonomi Islam*, Jakarta: PT. Grapindo Persada, 2007.
- Mardani, *Fiqh Ekonomi Syari'ah (Fiqh Muamalah)*, Jakarta: Kencana, 2013.
- Muhammad Abu Zahrah, *Al-Milkiyah wa Nazhariyah al-'aqd fi al-Syari'ah al-Islamiyah*, Mesir: Dar al-Fikr al-Arabi, 1962.

- Muhammad Nazir, *Metodelogi Penelitian*, Jakarta: Ghalia Indonesia, 1998.
- Muhammad Teguh, *Metode Penelitian Ekonomi dan Aplikasi*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005.
- Nasrun Harun, *Fiqh Muamalah*, Jakarta: Gaya Media Pratama, 2000.
- Sholahuddin, *Asas-Asas Ekonomi Islam*, Jakarta: PT. Grapindo Persada, 2007.
- Setiosary Punaji, *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*, Kencana: Jakarta, 2010.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D)*, Bandung: Alfabeta, 2010.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Bisnis*, Bandung: Alfabeta, 2012.
- Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian “Suatu Pendekatan Praktik”*, Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- Supardi, *Metode Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, Yogyakarta: UII Press, 2005.