

**KEPATUHAN PEMILIK KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH  
TERHADAP KETENTUAN HALAL MENURUT  
QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016  
(Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)**

**SKRIPSI**



Diajukan Oleh:

**HELMA FITRIA HARAHAAP**

Mahasiswa Fakultas Syari'ah dan Hukum

Prodi Hukum Ekonomi Syaria'ah

**NIM. 220102163**

**FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
DARUSSALAM-BANDA ACEH  
TAHUN 2026 M / 1447 H**

**KEPATUHAN PEMILIK KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH  
TERHADAP KETENTUAN HALAL MENURUT  
QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016  
(Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Syari'ah dan Hukum  
Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh  
Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)  
Dalam Ilmu Hukum Ekonomi Syari'ah

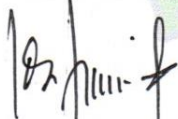
Diajukan Oleh:

**HELMA FITRIA HARAHAH**

Mahasiswa Fakultas Syari'ah dan Hukum  
Prodi Hukum Ekonomi Syari'ah  
NIM. 220102163

Disetujui untuk diuji/dimunaqasyahkan oleh:

Pembimbing I



**Dr. Ida Friatna, M.Ag.**  
NIP. 197705052006042010

Pembimbing II



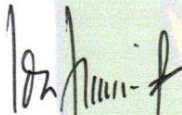
**Nurul Fithria, M.Ag.**  
NIP. 198805252020122014

**KEPATUHAN PEMILIK KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH  
TERHADAP KETENTUAN HALAL MENURUT  
QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016  
(Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)**

**SKRIPSI**

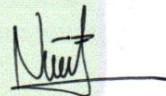
Telah Di Uji oleh Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Ar-Raniry  
dan Dinyatakan Lulus Serta Diterima  
Sebagai Salah Satu Beban Studi  
Program Sarjana (S-1)  
Dalam Ilmu Hukum Ekonomi Syariah  
Pada Hari/Tanggal: Senin, 26 Januari 2026 M  
7 Sya'ban 1447 H  
di Darussalam, Banda Aceh  
Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi:

Ketua



**Dr. Ida Friatna, M.Ag.**  
NIP. 197705052006042010

Sekretaris



**Nurul Fithria, M.Ag.**  
NIP. 198805252020122014

Penguji I



**Dr. Khairani, S.Ag., M.Ag.**  
NIP. 197312242000032001

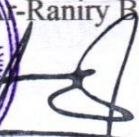
Penguji II



**Faisal Fauzan, S.E., M.Si.**  
NIP. 197806132023211009



Mengetahui,  
Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum  
UIN Ar-Raniry Banda Aceh

  
**Dr. Kamaruzzaman, M. Sh**  
NIP. 197809172009121006



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH  
UPT. PERPUSTAKAAN**

Jl. Syeikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh  
Telp. 0651-7552921, 7551857, Fax. 0651-7552922

Web: [www.library.ar-raniry.ac.id](http://www.library.ar-raniry.ac.id), Email: [library@ar-raniry.ac.id](mailto:library@ar-raniry.ac.id)

---

---

**PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Helma Fitria Harahap  
NIM : 220102163  
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah  
Fakultas : Fakultas Syari'ah dan Hukum

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya:

1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggungjawabkan;
2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah karya orang lain;
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya;
4. Tidak melakukan manipulasi dan pemalsuan data;
5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggungjawab atas karya ini.

Bila di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggung jawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap untuk dicabut gelar akademik saya atau diberikan sanksi lain berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Ar Raniry.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya.

Banda Aceh, 09 Januari 2026

Yang Menyatakan



Helma Fitria Harahap

## ABSTRAK

Nama : Helma Fitria Harahap  
Nim : 220102163  
Fakultas/Prodi : Syari'ah dan Hukum/Hukum ekonomi syari'ah  
Judul Skripsi : Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan Jepang Terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 (Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)  
Tanggal Sidang : 26 Januari 2026  
Tebal Skripsi : 71 Halaman  
Pembimbing I : Dr. Ida Friatna, M.Ag.  
Pembimbing II : Nurul Fithria, M.Ag.  
Kata Kunci : Kepatuhan Hukum, Produk Halal, Kafe Makanan Jepang, Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.

Penerapan ketentuan halal dalam aktivitas usaha kuliner merupakan kewajiban hukum yang harus dipenuhi oleh setiap pelaku usaha, sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh No. 8 tahun 2016 tentang sistem jaminan produk halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kepatuhan pemilik kafe makanan jepang di kota Banda Aceh terhadap ketentuan halal khususnya terkait bahan baku yang digunakan, serta untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan hukum pelaku usaha. Penelitian ini menggunakan metode yuridis empiris dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi dengan pihak kafe makanan jepang, MPU Banda aceh dan konsumen serta studi kepustakaan terhadap peraturan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 dan literatur yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kepatuhan pemilik kafe makanan jepang di Banda Aceh terhadap ketentuan halal belum berjalan optimal. Pelaku usaha masih menggunakan bahan baku impor yang belum memiliki kejelasan status halal dan belum sepenuhnya melakukan verifikasi bahan baku sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku. Kepatuhan yang timbul bersifat formalitas dan belum didasarkan pada kesadaran hukum yang memadai. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan tersebut terdiri dari faktor internal seperti rendahnya pengetahuan dan kesadaran hukum pelaku usaha serta faktor eksternal seperti kurangnya sosialisasi, pengawasan dan penegakan hukum dari lembaga terkait.

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillah segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang selalu memberi rahmat yang tidak terhingga kepada hambanya. Dalam skripsi ini penulis akan membahas tentang, ***Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan Jepang Di Banda Aceh Terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 (Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)***, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H) di Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh. Shalawat dan salam senantiasa penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad Saw, suri teladan umat manusia yang telah membawa risalah kebenaran serta menuntun umat menuju kehidupan yang penuh rahmat dan keberkahan.

Penyusunan skripsi ini merupakan hasil dari proses panjang yang sangat berharga dengan pembelajaran, tantangan, serta pengalaman berharga yang membekas. Dalam setiap tahapannya, penulis memperoleh dukungan, doa, dan motivasi dari berbagai pihak yang dengan tulus memberikan semangat, khususnya di saat penulis menghadapi kesulitan. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat dan kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Kamaruzzaman, M.Sh., selaku Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum, Bapak Dr. Hasnul Arifin Melayu, S.Ag., M.A., Wakil Dekan I, Ibu Prof. Dr. Soraya Devy, M.A., Wakil Dekan II dan Bapak Prof. Dr. Ali Abu Bakar, M.A., Wakil Dekan III yang telah membimbing kami mahasiswa/i di Fakultas Syari'ah dan Hukum.
2. Bapak Dr. Iur. Chairul Fahmi, MA, selaku Ketua Prodi Hukum Ekonomi Syari'ah dan Ibu Azka Amalia Jihad, S.H.I., M.E.I selaku Sekretaris Prodi Hukum Ekonomi Syariah, serta seluruh staf yang ada di Prodi Hukum Ekonomi Syari'ah.
3. Ibu Dr. Ida Friatna, M.Ag., selaku pembimbing I, dengan penuh kesabaran dan ketulusan telah meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk

memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini. Ketelitian, keteguhan, dan perhatian beliau dalam membimbing penulis menjadi bekal penting hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Kepada Ibu Nurul Fithria S.H.I., M.Ag selaku pembimbing II, atas bimbingan, saran, motivasi, serta dukungan yang senantiasa diberikan dengan penuh keikhlasan selama proses penulisan skripsi ini. Setiap arahan dan nasihat yang beliau berikan sangat membantu penulis dalam menyempurnakan penyusunan skripsi ini, baik dari segi substansi maupun sistematika penulisan. Semoga segala ilmu, kebaikan, kesabaran, dan dedikasi yang telah beliau berdua curahkan mendapatkan balasan terbaik dari Allah Swt., menjadi amal jariyah, serta senantiasa dilimpahkan kesehatan dan keberkahan dalam setiap langkah pengabdian beliau.

4. Terimakasih kepada dunia penulis yaitu orang tua tersayang. Kepada ayah Mikrad harahap dan ibu Marhamah nama yang akan selalu penulis abadikan disetiap karya, jejak dan dimanapun penulis berada. Untuk ayah terimakasih atas doa, kasih sayang, dukungan yang tiada henti ayah berikan. Penulis tidak bisa menyelesaikan skripsi ini tanpa dukungan yang ayah berikan selama ini. Terimakasih telah menjadi tempat pulang tanpa menghakami terimakasih telah lahir, hidup, mengusahakan semua yang penulis butuhkan dan inginkan. Untuk ibu syurgaku, terimakasih telah merawat penulis dengan kasih sayang. Terimakasih tak pernah menuntut penulis menjadi sempurna, terimakasih selalu menerima kepulangan penulis walau belum menjadi apa-apa, terimakasih mama ayah kalian sumber inspirasi, cahaya, ide dan pemicu semangat. Untuk saudari penulis Suryani harahap S.Pd terimakasih untuk dukungan baik yang penulis rasakan atau tidak penulis sadari dan adik yang akan selalu kecil dimata penulis Agus Tina harahap terimakasih untuk dukungan yang penulis

rasakan atau tidak penulis sadari. Semua pencapaian ini untuk kalian dan karna kalian ini ada.

5. Untuk sahabat penulis semasa perkuliahan ini Fidy Nalita, Rara Angraini, Tria Rafaela, Dea Adelya Putri. Terimakasih untuk semua waktu yang sudah kalian berikan ketika penulis kesusahan ketika penulis tidak berani penelitian sendiri kalian ada terimakasih. Jika setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya penulis harap kita akan selamanya seperti sahabat di drama korea yaitu LAVENDER. Marilah bertumbuh dan berkembang sampai pada titik yang kita ceritakan.

6. Terimakasih Penulis ucapkan kepada diri sendiri. Helma fitria harahap salah satu peran utama dalam selesainya skripsi ini, terimakasih sudah mengusahakan yang terbaik. Mungkin ini bukan hal yang mudah namun terimakasih karna memilih bertahan hingga skripsi ini terselesaikan. Mari mengusahakan yang terbaik untuk mencapai gelar-gelar selanjutnya.

Besar harapan agar penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi kita semua, semoga Allah membalas setiap kebaikan dan dukungan yang diberikan oleh semua pihak kepada penulis dengan balasan yang sebaik-baiknya.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan pengetahuan yang dimiliki sehingga membuat skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan.

Banda Aceh, 09 Januari 2026

Penulis,

Helma Fitria Harahap

## TRANSLITERASI

No: 128 Tahun 1987-Nomor: 0543b/U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

### 1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf Latin.

Hurub Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alīf	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Bā'	B	Be
ت	Tā'	T	Te
ث	Śa'	Ś	Es (dengan titik di atas)
ج	Jūm	J	Je
ح	Hā'	ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Khā'	Kh	Ka dan Ha
د	Dāl	D	De
ذ	Żal	Ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Rā'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sīn	S	Es
ش	Syīn	Sy	es dan ye
ص	Śād	Ś	Es (dengan titik di bawah)

ض	Ḍad	ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	Ta	ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Za	ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	‘Ain	‘	Apostrof terbalik
غ	Ga	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qa	Q	Qi
ك	Ka	K	Ka
ل	La	L	El
م	Ma	M	Em
ن	Na	N	En
و	Wa	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	ء	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

## 2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

### a) Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	<i>fathah</i>	A	A
إ	<i>Kasrah</i>	I	I
أ	<i>ḍammah</i>	U	U

b) Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harkat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama huruf	Gabungan huruf	Nama
أَي	<i>fathah</i> dan <i>yā'</i>	Ai	A dan I
أَوْ	<i>fathah</i> dan <i>wāu</i>	Au	A dan U

Contoh:

Kaifa : كَيْفَ

Haula : حَوْلَ

### 3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
...أ...ى	<i>fathah</i> dan <i>alif</i> atau <i>yā'</i>	Ā	a dan garis di atas
...ي	<i>kasrah</i> dan <i>yā'</i>	ī	i dan garis di atas
...و	<i>ḍammah</i> dan <i>wāu</i>	ū	u dan garis di atas

Contoh:

قَالَ -qāla

رَمَى -ramā

قِيلَ -qīla

يَقُولُ -yaqūlu

### 4. Tā' marbūṭah

Transliterasi untuk *tā' marbūṭah* ada dua:

a) *Tā' marbūṭah* hidup

*Tā' marbūṭah* yang hidup atau mendapat harakat *fathah*, *kasrah*, dan *dammah*, transliterasinya adalah 't'.

b) *Tā' marbūṭah* mati

*Tā' marbūṭah* yang mati atau mendapat harakat yang sukun, transliterasinya adalah 'h'.

c) Kalau dengan kata yang terakhir adalah *tā' marbūṭah* itu ditransliterasikan dengan ha (h).

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ      -*rauḍ ah al-aṭfāl*

الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ      -*al-Madīnah al-Munawwarah*

طَلْحَةُ      -*ṭalḥah*

## 5. Syaddah (Tasydīd)

*Syaddah* atau *tasydīd* yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda *syaddah* atau *tasydīd*, dalam transliterasi ini tanda *syaddah* tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda *syaddah* itu.

Contoh:

رَبَّنَا      -*rabbanā*      نَزَّلَ      -*nazzala*

الْبِرِّ      -*al-birr*      الْحَجِّ      -*al-ḥajj*

نُعِمَّ      -*nu'ima*

## 6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu (ال), namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiyyah* dan kata sandang yang diikuti huruf *qamariyyah*.

1) Kata sandang yang diikuti oleh huruf *syamsiyyah*

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf /1/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2) Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf *qamariyyah* ditransliterasikan sesuai aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya. Baik diikuti huruf *syamsiyyah* maupun huruf *qamariyyah*, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanda sempang.

Contoh:

الرَّجُلُ	-ar-rajulu	السَّيِّدَةُ	-as-sayyidatu
السَّمْسُ	-asy-syamsu	الْقَلَمُ	-al-qalamu
الْبَدِيعُ	-al-badi‘u	الْجَلَالُ	-al-jalālu

## 7. Hamzah

Dinyatakan di depan bahwa hamzah ditransliterasikan dengan apostrof. Namun, itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Bila hamzah itu terletak di awal kata tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

تَأْخُذُونَ	-ta' khuḏūna	النَّوْعُ	-an-nau'
شَيْءٌ	-syai'un	إِنَّ	-inna
أُمِرْتُ	-umirtu	أَكَلَ	-akala

## 8. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun harf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan maka transliterasi ini, penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

وَإِنَّ اللَّهَ لَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ	-Wa inna Allāh lahuwa khair ar-rāziqīn
فَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ	-Fa auf al-kaila wa al-mīzān
إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلُ	-Ibrāhīm al-Khalīl
بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا	-Bismillāhi majrahā wa mursāh
وَلِلَّهِ عَلَى النَّاسِ حِجُّ الْبَيْتِ	-Wa lillāhi ‘ala an-nāsi hijju al-baiti
مَنْ اسْتَطَاعَ إِلَيْهِ سَبِيلًا	-Man istaṭā‘a ilahi sabīla

## 9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ	-Wa mā Muhammadun illā rasul
إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ	-Inna awwala baitin wuḍ i‘a linnāsi
لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا	-lallażī bibakkata mubārakkan
شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ	-Syahru Ramaḍ ānal-lażi unzila fīhil qur‘ānu
وَلَقَدْ رَأَاهُ بِالْأُفُقِ الْمُبِينِ	-Wa laqad ra‘āhu bil-ufuq al-mubīn
	-Wa laqad ra‘āhu bil-ufuqil-mubīni
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ	-Alhamdu lillāhi rabbil ‘ālamīn

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harkat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

نَصْرٌ مِّنَ اللَّهِ وَفَتْحٌ قَرِيبٌ -Nasrun minallāhi wa fathun qarīb

لِلَّهِ الْأَمْرُ جَمِيعًا -Lillāhi al-amru jamā'an

وَاللَّهُ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ -Wallāha bikulli syai'in 'alīm

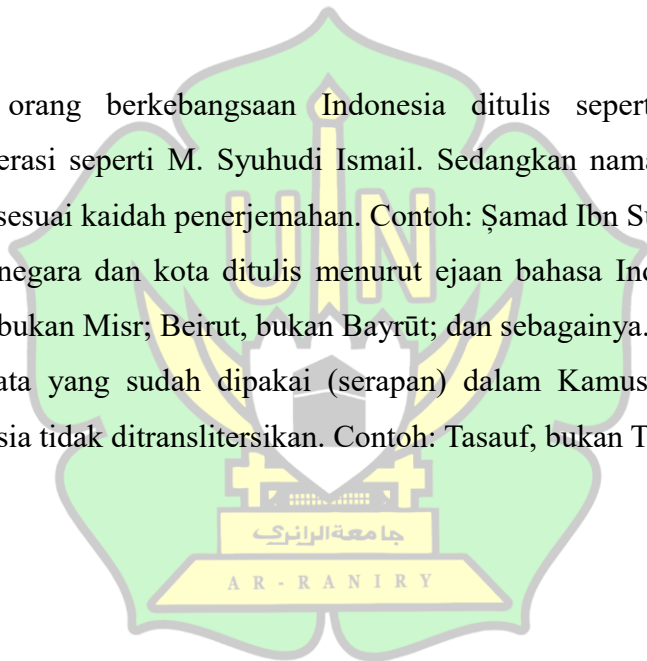
## 10. Tajwid

Bagi yang menginginkan kefasihan dalam bacaan pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan ilmu tajwid, karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

Catatan:

Modifikasi

- 1) Nama orang berkebangsaan Indonesia ditulis seperti biasa tanpa transliterasi seperti M. Syuhudi Ismail. Sedangkan nama-nama lainnya ditulis sesuai kaidah penerjemahan. Contoh: Şamad Ibn Sulaimān.
- 2) Nama negara dan kota ditulis menurut ejaan bahasa Indonesia, seperti Mesir, bukan Misr; Beirut, bukan Bayrūt; dan sebagainya.
- 3) Kata-kata yang sudah dipakai (serapan) dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia tidak ditransliterasikan. Contoh: Tasauf, bukan Tasawuf



## DAFTAR TABEL

**Tabel 1.1** komposisi Bahan Makanan dan Minuman Jepang ..... 51



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1:</b> SK Penetapan Pembimbing Skripsi .....	67
<b>Lampiran 2:</b> Surat Permohonan Melakukan Penelitian.....	68
<b>Lampiran 3:</b> Protokol Wawancara .....	69
<b>Lampiran 4:</b> Dokumentasi .....	72



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>TRANSLITERASI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB SATU: PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan Penulisan.....	9
D. Penjelasan Istilah .....	9
E. Kajian Pustaka .....	12
F. Metodologi Penelitian.....	17
G. Sistematika Penulisan .....	22
<b>BAB DUA: KETENTUAN HALAL PADA MAKANAN DAN MINUMAN SERTA KEPATUHAN HUKUMNYA.....</b>	<b>23</b>
A. Ketentuan Halal Dalam Fiqih Muamalah .....	23
B. Konsep Kepatuhan Hukum Pelaku Usaha .....	29
C. Ketentuan Bahan Baku Makanan dan Standar Halal menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.....	35
<b>BAB TIGA: IMPLEMENTASI QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016 PADA USAHA KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH.....</b>	<b>41</b>
A. Deskripsi Umum Kafe Makanan Jepang di Banda Aceh.....	41
B. Penerapan Prinsip-Prinsip Halal dalam Proses Pemilihan Bahan Baku Makanan pada Kafe Makanan Jepang di Banda Aceh	

.....	.....
.....	47
C. Tingkat Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan Jepang menurut Perspektif Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 di Banda Aceh .....	51
<b>BAB EMPAT: PENUTUP</b> .....	<b>58</b>
A. Kesimpulan .....	58
B. Saran .....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>64</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>71</b>



## **BAB SATU PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bagi umat muslim, memastikan kehalalan suatu produk merupakan suatu kewajiban syara' yang harus dilakukan dalam pola konsumsi, karena secara syar'i mengonsumsi suatu jenis makanan dan minuman disyaratkan halal dan baik (*taiyyib*). Kini berbagai modifikasi, inovasi dan modernisasi pangan, mengharuskan masyarakat lebih teliti dan jeli dalam memeriksa jenis makanan yang akan dikonsumsi, karena kejelian tidak hanya terbatas pada kandungan nilai gizi, kandungan Tambahan Bahan Makanan (TBM) dan berbagai kandungan lainnya. Aspek kehalalan dan keamanan produk mutlak harus diprioritaskan sehingga makanan dan minuman yang akan dikonsumsi akan memiliki pengaruh positif terhadap badan dan jiwa muslim.

Ketentuan halal sebagai bagian dari aspek kepatuhan syari'ah merupakan prinsip yang harus diterapkan dan diaplikasikan dalam berbagai dimensi kehidupan, untuk memastikan kehidupan umat muslim sesuai dengan tuntunan risalah Allah. Ketentuan halal pada berbagai kebutuhan baik makanan, minuman, pakaian dan lain-lain bersifat mutlak untuk dipatuhi.

Dalam fiqih muamalah, seluruh jenis makanan dan minuman pada dasarnya diperbolehkan untuk dikonsumsi, kecuali apabila terdapat dalil Al-qur'an atau hadits yang secara jelas mengharamkannya. Kehalalan suatu produk pangan ditentukan oleh beberapa aspek penting, meliputi kejelasan bahan baku yang digunakan yang harus berasal dari sumber yang tidak diharamkan, seperti tidak mengandung darah, daging babi, anjing, atau hewan yang disembelih tanpa mengikuti ketentuan syara'. Selain itu, aspek legalitas dalam memperoleh makanan juga menjadi bagian penting karena makanan yang diperoleh melalui cara yang tidak sah, seperti mencuri atau menipu, tidak dapat dikategorikan

cara yang tidak sah, seperti mencuri atau menipu, tidak dapat dikategorikan sebagai halal.<sup>1</sup>

Proses pengolahan juga memiliki peran krusial, karena bahan yang pada dasarnya halal dapat berubah status menjadi haram apabila dalam proses produksinya tercampur dengan unsur haram. Di samping itu, kebersihan dan keamanan produk sangat ditekankan dalam syari'ah, karena konsumsi makanan yang membahayakan kesehatan atau menimbulkan *mudharat* tidak diperbolehkan.<sup>2</sup>

Menurut Mazhab Hanafi makanan yang tergolong menjijikkan secara tabiat (*khaba'its*) atau membahayakan tidak layak dikonsumsi dan juga mensyaratkan bahwa penyembelihan harus dilakukan oleh muslim dengan menyebut nama Allah, sebagai bentuk keabsahan kehalalan daging.<sup>3</sup>

Menurut Mazhab Maliki menjelaskan bahwa semua jenis makanan pada dasarnya halal kecuali ada *nash* yang melarangnya. Pendekatan ini memungkinkan keluasaan dalam aspek konsumsi, namun tetap dengan ketentuan bahwa makanan tersebut tidak berbahaya, tidak najis, dan tidak bertentangan dengan nilai umum masyarakat terkait kebersihan dan kelayakan konsumsi.<sup>4</sup>

Menurut Mazhab Syafi'i menerapkan pendekatan yang lebih ketat dalam menentukan kehalalan suatu makanan dan secara tegas mengharamkan semua bentuk bangkai, darah, daging hewan buas, serta hewan yang hidup di dua alam (darat dan air) jika tidak memiliki ciri dominan sebagai hewan laut. Ketelitian ini juga mencakup aspek proses penyembelihan, alat yang digunakan, dan kondisi penyembelih.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> Rumnah dkk, "Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal Menurut Islam", *Jurnal Ilmu Pengetahuan*, Vol. 2, No. 3, 2022, hlm. 288-289.

<sup>2</sup> *Ibid.*

<sup>3</sup> Abdurrahman Al-Jaziri, *Fikih Empat Mazhab*, (Jakarta: Pustaka Al- Kautsar, 2015), hlm. 6-13.

<sup>4</sup> *Ibid.*

<sup>5</sup> *Ibid.*

Menurut Mazhab Hanbali memiliki ketentuan yang sejalan dengan mazhab lainnya dalam hal dasar-dasar kehalalan makanan serta menekankan pentingnya kebersihan, kejelasan sumber, serta larangan terhadap makanan yang najis atau diperoleh secara tidak sah. Penilaian terhadap kelayakan konsumsi juga dikaitkan dengan nilai-nilai kesehatan dan pemeliharaan akal sebagai *maqashid syari'ah*.<sup>6</sup>

Wahbah Az-Zuhaili menjelaskan bahwa *tayyib* berarti makanan yang tidak najis, tidak menjijikkan menurut tabiat manusia yang sehat, dan tidak membahayakan kesehatan dan menekankan bahwa *tayyib* mencakup aspek kebersihan dan kemanfaatan. Karena itu, konsep *tayyib* menyempurnakan aspek halal, dengan memastikan bahwa makanan tidak sekedar dibolehkan, tetapi juga layak dikonsumsi secara etika dan medis.<sup>7</sup>

Dalam pelaksanaannya kehalalan produk pangan di Indonesia diawasi oleh LPPOM–MUI yang menetapkan standar pemeriksaan terhadap seluruh komponen produksi seperti bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Ketiganya harus dipastikan tidak mengandung unsur haram maupun najis. Pengujian kehalalan dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa proses produksi tetap konsisten sesuai dengan prinsip-prinsip syari'ah, sehingga produk yang beredar aman dikonsumsi oleh masyarakat.<sup>8</sup>

Lembaga Pemeriksa Halal Majelis Permusyawaratan Ulama (LPPOM MPU) Aceh memiliki peran penting dalam mendukung penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di Provinsi Aceh. Sebagai lembaga yang memiliki otoritas dalam proses sertifikasi halal, LPPOM MPU Aceh tidak hanya berfungsi sebagai pelaksana verifikasi administratif dan teknis, tetapi juga berperan aktif dalam membina dan mendampingi pelaku usaha agar memahami serta

---

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa Adillatuhu*, (Jakarta: Gema Insani, 2011), hlm. 153.

<sup>8</sup> Majelis Ulama Indonesia, *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 44 tentang Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang tidak dapat Disertifikasi Halal*, Komisi Fatwa Mui, 2020, hlm. 2.

menerapkan prinsip-prinsip kehalalan secara menyeluruh. Melalui kegiatan sosialisasi, edukasi, dan fasilitasi proses sertifikasi, LPPOM MPU Aceh berupaya membangun kesadaran dan pemahaman pelaku usaha dalam memenuhi ketentuan hukum dan syari'at terkait produk halal. Peran pembinaan ini mencerminkan upaya sistematis dalam memastikan bahwa setiap produk yang beredar di masyarakat tidak hanya memenuhi standar mutu, tetapi juga sesuai dengan ketentuan kehalalan yang berlaku secara syar'i dan regulatif.<sup>9</sup>

Khusus di Aceh, pengawasan terhadap produk halal diperkuat melalui Qanun No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), sebagai bagian dari implementasi kekhususan Aceh dalam menjalankan syariat Islam. Qanun ini mengatur kewajiban pelaku usaha untuk menjaga kehalalan produk, melakukan sertifikasi, serta menetapkan sanksi bagi pelanggaran. Dengan demikian, regulasi ini memberikan perlindungan hukum, menjamin transparansi, dan meningkatkan kepercayaan masyarakat dalam mengonsumsi produk yang sesuai dengan nilai-nilai syari'ah.<sup>10</sup>

Dengan diberlakukannya Qanun No. 8 Tahun 2016 di Aceh ini bukan hanya menjadi tanggung jawab pemerintah, tetapi juga menuntut kesadaran dan kepatuhan dari pelaku usaha, termasuk dalam sektor kuliner. Hal ini penting mengingat perkembangan industri makanan dan minuman di Aceh yang terus berkembang, terutama dengan masuknya berbagai jenis produk asing melalui kafe dan restoran modern. Dinamika ini menunjukkan perlunya penguatan implementasi regulasi halal agar dapat mengimbangi arus globalisasi tanpa mengabaikan prinsip-prinsip syari'at yang menjadi dasar hukum di Aceh.

Dengan meningkatnya pengaruh globalisasi dan banyaknya masyarakat yang minat terhadap gaya hidup modern, kehadiran kafe yang menyajikan makanan dan minuman impor di Aceh terkhusus makanan khas Jepang

---

<sup>9</sup> M. Nuzulul Putra, "Analisis Respon Produsen terhadap Pelayanan Sertifikasi Halal Era Digital di Kota Banda Aceh", *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh) 2020, hlm. 54.

<sup>10</sup> Qanun Aceh, *tentang Sistem Jaminan Produk Halal*, No. 8 Tahun 2016. hlm. 3.

mengalami pertumbuhan yang signifikan. Kafe-kafe ini umumnya menawarkan produk kuliner dari berbagai negara, seperti Jepang, Korea, dan negara-negara barat yang menarik perhatian konsumen khususnya generasi muda. Fenomena globalisasi dan modernisasi memang membawa berbagai tantangan baru dalam menjaga kehalalan produk pangan di Aceh. Selain kemudahan akses dan variasi produk yang semakin beragam, persaingan pasar yang ketat juga mendorong pelaku usaha untuk lebih kreatif dalam menawarkan produk.<sup>11</sup>

Pengawasan yang ketat dan pemahaman yang baik tentang standar halal dibutuhkan, hal ini bisa memicu maraknya produk yang tidak memenuhi kriteria syari'ah. Kondisi ini mengharuskan pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk memperkuat regulasi serta mekanisme pengawasan kehalalan produk secara efektif. Pendekatan yang hanya bersifat administratif tanpa melibatkan partisipasi aktif masyarakat dan pelaku usaha tidak akan cukup. Oleh karena itu, dibutuhkan kolaborasi antara LPPOM MPU Aceh, pelaku usaha, serta konsumen untuk menciptakan ekosistem halal dan terpercaya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Kota Banda Aceh, diketahui bahwa lembaga tersebut memiliki peran strategis dalam mendukung pengembangan produk halal di daerah. Peran ini diwujudkan melalui pemberian edukasi, penerbitan fatwa, serta legitimasi syar'i terhadap pelaku usaha terkait aspek kehalalan produk. Upaya sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal telah dilakukan melalui berbagai program yang dirancang oleh pemerintah. Program-program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku usaha terhadap prinsip-prinsip syari'ah, khususnya dalam menjamin kehalalan produk yang mereka hasilkan maupun yang diperjualbelikan.<sup>12</sup>

---

<sup>11</sup> Bela Shafira Hidayati, "Persepsi Konsumen terhadap Produk Halal Dari UMKM: Dampak terhadap Keputusan Pembelian", *Jurnal Ekonomika dan Bisnis*, Vol. 4, No. 4, 2024, hlm. 619.

<sup>12</sup> Hasil wawancara dengan Umar Rafsanjani, Ketua Komisi C Bidang Dakwah dan Penyiaran, pada Tanggal 10 Juni 2025 di Kantor MPU Kota Banda Aceh.

Implementasi sosialisasi dan pengawasan terhadap produk halal di Banda Aceh masih belum optimal. Pemerintah belum memiliki data akurat terkait jumlah dan jenis pelaku usaha, termasuk kafe yang menyediakan makanan Jepang. Hal ini menyebabkan lemahnya sistem pengawasan kehalalan, terutama pada tahap verifikasi bahan baku dan proses pengolahan makanan. Dalam praktiknya, banyak pelaku usaha menjalankan kegiatan tanpa adanya pemeriksaan menyeluruh mengenai ketentuan halal, sehingga sertifikasi halal cenderung hanya sebagai syarat administratif, bukan sebagai jaminan proses yang sesuai syariat.<sup>13</sup>

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik kafe di wilayah Banda Aceh yang menyajikan makanan Jepang, ditemukan masih ada pelaku usaha yang belum mengetahui secara menyeluruh mengenai keberadaan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kurangnya pemahaman ini diperburuk oleh minimnya sosialisasi yang dilakukan oleh pihak berwenang terkait penerapan dan kewajiban pelaksanaan sistem jaminan produk halal di Provinsi Aceh. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi qanun tersebut belum merata dan belum sepenuhnya dipahami oleh para pelaku usaha, khususnya di sektor makanan dan minuman.<sup>14</sup>

Selanjutnya, kafe yang dijadikan objek wawancara tersebut juga ada yang belum memiliki sertifikasi halal terhadap produk yang disajikan. Selain itu, selama kafe tersebut beroperasi, belum pernah ada pengawasan langsung dari lembaga yang berwenang, seperti Dinas Syariat Islam atau LPPOM MPU Aceh, yang melakukan pemantauan terhadap pelaksanaan sistem jaminan produk halal di lapangan.<sup>15</sup>

Hal yang menjadi perhatian ialah ada kafe yang diketahui menggunakan beberapa bahan makanan yang diimpor langsung dari Jepang. Bahan-bahan

---

<sup>13</sup> *Ibid.*

<sup>14</sup> Hasil wawancara dengan Kumiko, Pemilik Kantin Jepang Hana, pada Tanggal 19 Juni 2025 di Kantin Jepang Hana Banda Aceh.

<sup>15</sup> Hasil wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, pada Tanggal 19 Juni 2025 di Kantin Jepang Hana Banda Aceh.

tersebut tidak seluruhnya memiliki kejelasan status halal, dan belum dilakukan verifikasi lebih lanjut terhadap komposisi maupun proses produksinya. Hal ini tentu menimbulkan potensi pelanggaran terhadap prinsip kehalalan dalam makanan yang dijual kepada konsumen, terutama jika bahan tersebut mengandung unsur yang haram atau tidak *tayyib* menurut syari'at. Penggunaan produk impor tanpa verifikasi kehalalan juga menjadi tantangan tersendiri dalam pengawasan dan penegakan Qanun No. 8 Tahun 2016 di sektor kuliner yang sedang berkembang di Aceh.<sup>16</sup>

Terdapat indikasi adanya penurunan kepedulian terhadap aspek kehalalan dan *tayyib* (baik dan aman dikonsumsi) suatu produk makanan. Konsumen beranggapan bahwa makanan yang dijual di Aceh sudah halal karena Aceh merupakan daerah yang menerapkan syari'at Islam. Anggapan ini menjadikan sebagian besar masyarakat tidak kritis terhadap asal-usul bahan makanan, proses pengolahan, maupun status sertifikasi halal, terutama pada produk makanan impor seperti makanan khas Jepang dan negara-negara lainnya yang sedang menjadi fenomena konsumsi populer di kalangan masyarakat. Konsumen cenderung tertarik oleh rasa penasaran terhadap cita rasa khas luar negeri dan dorongan mengikuti arus gaya hidup yang sedang meluas, tanpa mempertimbangkan status kehalalan produk tersebut.

Fenomena ini menjadi suatu persoalan yang perlu mendapatkan perhatian, mengingat Aceh sebagai daerah yang memiliki kekhususan dalam pelaksanaan syari'at Islam, seharusnya menjadi contoh dalam penerapan prinsip halal dan *tayyib*, baik dari sisi produsen maupun konsumen. Kurangnya pemahaman pelaku usaha, lemahnya pengawasan pemerintah, penggunaan bahan impor yang belum terverifikasi, serta rendahnya kesadaran konsumen terhadap produk halal, menjadi tantangan nyata dalam implementasi Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 secara menyeluruh dan efektif di masyarakat.

---

<sup>16</sup> *Ibid.*

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka penulis merumuskan bahwa kepatuhan pemilik kafe makanan jepang di wilayah Banda Aceh terhadap ketentuan halal masih belum berjalan secara optimal sebagaimana yang diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Hal ini ditandai dengan rendahnya tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap regulasi halal, minimnya sosialisasi dari lembaga berwenang, serta lemahnya pengawasan terhadap bahan baku makanan impor yang digunakan. Praktik pengolahan dan penyajian yang tidak terverifikasi kehalalannya secara menyeluruh dapat menimbulkan pelanggaran prinsip syari'at, terutama apabila bahan yang digunakan berasal dari sumber yang haram atau tidak *tayyib*.

Selain itu, kepatuhan yang muncul cenderung bersifat reaktif karena adanya tekanan eksternal, bukan dari kesadaran internal pelaku usaha. Dalam perspektif Hukum Ekonomi Syari'ah, kepatuhan terhadap standar halal tidak hanya merupakan aspek yuridis, tetapi juga kewajiban moral spiritual yang berlandaskan pada prinsip *maqasid syari'ah*, khususnya menjaga agama (*hifz al-din*) dan menjaga jiwa (*hifz al-nafs*). Ketika pelaku usaha mengabaikan verifikasi halal bahan baku dan penyajian makanan, maka telah terjadi pelanggaran terhadap prinsip keadilan dan tanggung jawab dalam transaksi. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis sejauh mana implementasi qanun tersebut dijalankan oleh pelaku usaha kafe yang menyediakan makanan Jepang di Banda Aceh, serta bagaimana efektivitasnya dalam menjamin kehalalan makanan yang disajikan kepada konsumen.

Berdasarkan uraian-uraian dalam latar belakang masalah di atas, penulis berkeinginan untuk mengkaji serta meneliti lebih lanjut terhadap permasalahan tersebut dalam bentuk karya tulis ilmiah yang berjudul ***Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan Jepang di Banda Aceh terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 (Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)***.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang masalah di atas, penulis akan menjabarkan beberapa rumusan permasalahan penelitian sebagai fokus pembahasan pada bab-bab selanjutnya. Adapun rumusan permasalahan penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penerapan prinsip-prinsip halal dalam proses pemilihan bahan baku makanan di kafe makanan jepang?
2. Bagaimana kepatuhan pemilik kafe makanan jepang menurut perspektif Qanun Aceh No. 8 tahun 2016?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai pada riset ini yaitu, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip halal yang dilakukan oleh pihak pemilik kafe pada proses pengolahan makanan di kafe makan jepang;
2. Untuk menganalisis tingkat kepatuhan pemilik kafe yang menyediakan makanan jepang perspektif Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016;

## **D. Penjelasan istilah**

Untuk memudahkan memahami substansi dari variabel dan kata kunci yang penulis cantumkan dalam judul ini, penulis urgent menjelaskan makna atau arti dari variabel dan kata kunci tersebut. Bahkan dalam operasional riset ini nantinya penjelasan arti kata dari judul akan menjadi penentu dalam memahami data yang dibutuhkan. Untuk itu penulis akan menjelaskan beberapa kata dan frase penting dari judul skripsi ini yaitu kepatuhan pemilik kafe makanan Jepang di Banda Aceh terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 (studi terhadap bahan baku makanan)

### **1. Kepatuhan**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kepatuhan merupakan sifat patuh, ketaatan, atau tunduk pada perintah, aturan, atau

disiplin. Kepatuhan dapat dimaknai sikap dan perilaku seseorang yang menunjukkan kesediaan untuk mengikuti atau menaati aturan, instruksi, norma, atau hukum yang berlaku, baik dalam konteks pribadi, sosial, maupun institusional.<sup>17</sup>

Kepatuhan yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah tingkat ketaatan dan kesesuaian tindakan pelaku usaha pemilik kafe makanan impor di wilayah Banda Aceh terhadap peraturan hukum yang diatur dalam Qanun Aceh No. 8 tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal.

## 2. Makanan Jepang

Makanan Jepang dapat didefinisikan sebagai produk pangan (makanan atau hidangan) yang menyandang ciri khas kuliner Jepang, baik dari sisi bahan baku, teknik pengolahan, penyajian dan nilai budaya yang melekat dalam hal ini termasuk hidangan yang disajikan di kafe Jepang yang dibangun atas pola kuliner Jepang tradisional atau adaptasi kontemporeranya.

Makanan Jepang yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah makanan atau bahan makanan yang berasal dari luar negeri (luar Indonesia) yang digunakan, disajikan, atau dijual di kafe-kafe wilayah Banda Aceh, baik dalam bentuk olahan siap saji maupun sebagai bahan baku, dan yang wajib memenuhi ketentuan halal sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

## 3. Ketentuan Halal

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), ketentuan memiliki beberapa arti yang berkaitan dengan sesuatu yang sudah ditetapkan atau ditentukan, seperti aturan, perincian, dan persyaratan.<sup>18</sup> Halal adalah segala

---

<sup>17</sup> Kbbi.web.id.Arti Kata *Kepatuhan* dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Diakses melalui situs: <https://kbbi.web.id/kepatuhan> pada Tanggal 31 Mei 2025/ 10.35 WIB.

<sup>18</sup> Kbbi.web.id.Arti kata *Ketentuan* dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Diakses melalui situs: <https://kbbi.web.id/ketentuan> pada tanggal 31 Mei 2025/ 15.40 WIB.

sesuatu yang dibolehkan oleh syariat baik dari segi zatnya, cara memperolehnya maupun cara penggunaannya.<sup>19</sup>

Jadi ketentuan halal adalah segala aturan atau persyaratan yang telah ditetapkan dalam syariat mengenai suatu hal yang dibolehkan, baik dari segi zat, cara memperoleh, maupun cara menggunakannya serta mencakup panduan atau standar yang menentukan suatu produk makanan, minuman, atau tindakan sesuai dengan syari'ah dan boleh dikonsumsi atau dilakukan oleh umat muslim.

Ketentuan halal yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah ketentuan halal yang mencakup segala aturan dan pedoman syari'ah yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha, khususnya pemilik kafe, dalam hal asal usul bahan baku, cara mengolah, menyimpan, dan menyajikan makanan agar produk yang dihasilkan terjamin kehalalannya.

#### 4. Qanun

Qanun adalah produk hukum yang diciptakan oleh Pemerintah Daerah Aceh yang kekuatan hukumnya mengikat dan diakui oleh perundang-undangan.<sup>20</sup> Qanun yang penulis maksud disini yaitu Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal.

### E. Kajian Pustaka

Kajian pustaka diperlukan untuk mengetahui kajian yang memiliki teori, konsep atau variabel yang sama dengan penelitian ini, sehingga dengan adanya ulasan ini dapat diketahui posisi penelitian yang penulis lakukan dalam riset yang hampir serupa sehingga tidak terjadi duplikasi dan plagiasi. Berikut ini penulis paparkan riset-riset sebelumnya baik artikel, jurnal, tesis maupun skripsi yang memiliki relasi dengan riset yang berjudul *Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan*

---

<sup>19</sup> Yusuf Shofie, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Medan: Kencana, 2013), hlm. 110.

<sup>20</sup> Syaiful Mubarak, "Penegakan Hukum Qanun Jinayat di Aceh Kaitannya dengan Pluralisme Hukum", *Jurnal Hukum Lex Generalis*, Vol. 6, No. 2, 2024, hlm. 2.

*Jepang di Banda Aceh terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016*

*Pertama*, skripsi yang ditulis oleh Nurvita Nalita, mahasiswi program studi Hukum Ekonomi Syari'ah Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh pada tahun 2023 berjudul *Analisis Tingkat Kepatuhan Hukum Pengusaha Makanan Kemasan terhadap Labelisasi Halal dalam Tinjauan Maqashid Syari'ah (Studi Penelitian di Kota Banda Aceh)*.<sup>21</sup> Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, sebagian besar pelaku usaha di Kota Banda Aceh kurang menunjukkan pola perilaku hukum yang sadar akan hukum yang berlaku. Hal ini dibuktikan dari 20 hasil wawancara, dari 12 pelaku usaha hanya memahami penerapan sertifikat labelisasi halal namun tidak memperpanjang, hanya pernah dengar penerapan sertifikat labelisasi halal, tidak pernah dengar berkewajiban pengurus sertifikat labelisasi halal. Berdasarkan faktor yang melatarbelakangi pelaku usaha makanan maupun minuman kemasan di Kota Banda Aceh melakukan sertifikasi halal untuk produk yang mereka jual. Banyak dari mereka yang masih terkendala biaya, merasa produknya sudah aman, kurangnya informasi, dan sikap profesional. Selanjutnya berdasarkan tinjauan *maqashid syari'ah* berdasarkan indikator pemeliharaan jiwa manusia (*hifdz al-nafs*), terkait pengetahuan aturan jaminan halal yang dibuat pemerintah, hanya sebagian besar pelaku usaha yang menyadari kewajiban sertifikasi halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, serta kepastian kepada masyarakat dengan adanya labelisasi halal yang tercantum diproduksi.

Adapun persamaan dan perbedaan antara skripsi yang ditulis oleh Nurvita Nalita dengan yang penulis kaji ialah kedua penelitian ini memiliki kesamaan pada objek pembahasan tentang kepatuhan hukum terhadap ketentuan halal dalam makanan atau minuman. Perbedaannya, penelitian Nurvita Nalita membahas

---

<sup>21</sup> Nurvita Nalita, "Analisis Tingkat Kepatuhan Hukum Pengusaha Makanan Kemasan terhadap Labelisasi Halal dalam Tinjauan Maqashid Syariah (Studi Penelitian di Kota Banda Aceh)", *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh 2023).

tentang pengusaha makanan kemasan, sedangkan penelitian penulis membahas tentang usaha kafe yang menyediakan makanan Jepang.

*Kedua*, skripsi yang ditulis oleh Rizki Fauzi Ikbal, mahasiswi program studi Hukum Ekonomi Syari'ah Fakultas Syar'iah dan Hukum Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh pada tahun 2020 berjudul *Analisis Tingkat Kepatuhan Pelaku Usaha Makanan terhadap Qanun No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal di Kecamatan Lueng Bata Banda Aceh (Studi tentang Penerapan Sanksi terhadap Pelanggaran Qanun)*.<sup>22</sup> Hasil penelitian ini menunjukkan pelanggaran yang dilakukan sebagian produsen makanan dalam wilayah Kec. Lueng Bata Kota Banda Aceh masih dapat dikategorikan sebagai bentuk pelanggaran ringan karena pelanggaran yang dilakukan oleh pihak produsen tidak termasuk dalam bentuk pelanggaran substantif yang dapat membuat hasil produksi menjadi haram. Bentuk pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha di kecamatan Lueng Bata yaitu tempat produksi yang tidak sesuai standar, pekerja tidak menggunakan perlengkapan yang sesuai dengan standar keamanan pangan, tidak memiliki label halal dan menggunakan nama yang menjurus kepada sesuatu yang dilarang dalam Islam. Adapun sanksi yang di berikan kepada para pelanggar yaitu berupa sanksi dalam bentuk perdata atau sanksi yang bersifat tertulis. Dalam fiqih muamalah setiap makanan yang dikonsumsi umat muslim haruslah standar kehalalan makanan dan *tayyib* (baik), karena halal menjadi kunci suatu makanan atau minuman boleh dikonsumsi, setiap muslim harus sadar dengan memastikan makanan dan minuman yang dikonsumsi telah memenuhi standar dan ketentuan halal. Dengan adanya qanun tentang kehalalan makanan ini semakin menguatkan urgensi makanan halal di Aceh.

---

<sup>22</sup> Rizki Fauzi Ikbal, "Analisis Tingkat Kepatuhan Pelaku Usaha Makanan terhadap Qanun No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal di Kecamatan Lueng Bata Banda Aceh (Studi tentang Penerapan Sanksi terhadap Pelanggaran Qanun)", *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh 2020).

Dari penjelasan di atas terdapat persamaan dan perbedaan antara riset yang ditulis oleh Rizki Fauzi Ikbal dengan yang penulis kaji. Persamaan antara kedua penelitian ialah sama-sama menggunakan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SPJH) sebagai landasan hukum utama dalam analisis. Perbedaan, penelitian Rizki Fauzi Ikbal mengarah para penerapan sanksi terhadap pelanggaran qanun sehingga akan membutuhkan referensi tentang jenis sanksi dan mekanisme penegakan hukum daerah. Sedangkan, penelitian yang penulis kaji mengarah pada asal usul bahan baku yang digunakan oleh pemilik kafe makanan Jepang sehingga membutuhkan referensi terkait rantai pasok makanan halal dan sertifikasi halal pada produk yang digunakan.

*Ketiga*, skripsi yang ditulis oleh Aulya Ratnasari, mahasiswi program studi Hukum Ekonomi Syari'ah Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan tahun 2023 berjudul *Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Fast Food di Kota Pekalongan terkait Kewajiban Sertifikasi Halal*.<sup>23</sup> Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata tingkat kesadaran hukum pelaku usaha *fast food* di Kota Pekalongan terkait kewajiban sertifikasi halal adalah kurang memadai. Pada dasarnya pelaku usaha menginginkan legalitas produknya, terutama dalam bentuk sertifikat halal. Namun beberapa faktor yang mempengaruhi kesadaran hukum pelaku usaha adalah faktor biaya, faktor kurangnya pengetahuan mengenai Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), faktor pelaku usaha sudah menganggap produknya halal, serta faktor ketidaktahuan prosedur permohonan sertifikat halal.

Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian penulis yaitu sama-sama fokus pada pelaku usaha di sektor kuliner. Perbedaannya, penelitian Aulya Ratnasari meneliti di kota pekalongan (jawa barat) sedangkan penelitian yang penulis kaji di kota Banda Aceh (Aceh).

---

<sup>23</sup>Aulya Ratnasari, "Kesadaran Hukum Pelaku Usaha *Fast Food* di Kota Pekalongan terkait Kewajiban Sertifikasi Halal", *Skripsi*, (Pekalongan: Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid 2023).

*Keempat*, skripsi yang ditulis oleh Dewi Anggraeni, mahasiswi program studi Hukum Ekonomi Syari'ah Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan tahun 2023 berjudul *Kepatuhan Hukum dalam Labelisasi Halal (Studi Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Warubgasem Kabupaten Batang)*.<sup>24</sup> Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen makanan industri rumah tangga di Kecamatan Warungasem mencantumkan label halal yang tidak sesuai dengan prosedur. Produsen mencantumkan label halal tanpa memperoleh sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Perilaku produsen yang demikian menunjukkan bahwa kepatuhan hukum produsen makanan industri rumah tangga di Kecamatan Warungasem masih tergolong rendah. Akibat hukum pencantuman label halal tanpa sertifikasi halal yang dilakukan oleh produsen makanan industri rumah tangga di Kecamatan Warungasem yaitu sanksi pidana dan administratif.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis ialah fokus pada implementasi hukum halal dalam praktik usaha makanan atau minuman. Perbedaannya, penelitian Dewi Anggraeni dasar hukum yang dikaji regulasi umum tentang labelisasi halal yaitu UU No. 33 tahun 2014, sedangkan penelitian penulis hukum yang dikaji ialah Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

*Kelima*, skripsi yang ditulis oleh Zidny Ilman Muhammad, mahasiswa program studi Ilmu Hukum Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta tahun 2024 berjudul *Analisis Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal dalam Bisnis Kuliner di Kabupaten Sleman*.<sup>25</sup> Hasil

---

<sup>24</sup> Dewi Anggraeni, "Kepatuhan Hukum dalam Labelisasi Halal (Studi Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Warubgasem Kabupaten Batang)", *Skripsi*, (Pekalongan: Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid 2023).

<sup>25</sup> Zidny Ilman Muhammad, "Analisis Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal dalam Bisnis Kuliner di Kabupaten Sleman", *Skripsi*, (Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta 2024).

penelitian ini menunjukkan aturan hukum tentang sertifikasi halal telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal sebagaimana diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 yang menetapkan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang Pasal 48. Di Kabupaten Sleman, pelaku usaha kuliner mikro masih banyak yang belum sepenuhnya mengimplementasikan aturan sertifikasi halal, sedangkan usaha menengah menunjukkan kepatuhan yang lebih baik terhadap sertifikasi halal. Banyak dari pelaku usaha bisnis kuliner menunjukkan tingkat kesadaran hukum yang cukup baik serta menganggap sertifikasi halal adalah hal yang penting bagi usahanya. Namun, beberapa pelaku usaha kategori mikro enggan membuat sertifikasi halal karena tidak mengetahui prosedural yang harus dilalui dan merasa tidak memiliki waktu untuk membuat sertifikasi halal. Berbeda dengan para pelaku usaha yang tergolong dalam kategori kelas menengah ke atas umumnya telah memiliki sertifikasi halal untuk produk-produk yang mereka tawarkan.

Dari penjelasan di atas terdapat persamaan dan perbedaan antara riset yang ditulis oleh Zidny Ilman Muhammad dengan yang penulis kaji. Persamaan antara kedua penelitian ialah sama-sama bertujuan untuk menggambarkan mengenai cara pelaku usaha merespon dan menerapkan aturan hukum halal serta mendorong kepatuhan hukum di sektor kuliner. Perbedaannya, penelitian Zidny Ilman Muhammad mengkaji bisnis kuliner secara umum, sedangkan penelitian penulis mengkaji spesifik pada kafe yang menyediakan makanan Jepang.

Berdasarkan hasil paparan penelitian yang telah disampaikan, penulis dapat menegaskan bahwa penelitian ini bebas dari plagiasi dan tidak mengandung pengulangan dari penelitian sebelumnya. Secara signifikan, penulis dapat memposisikan penelitian ini sebagai suatu kajian yang memiliki keunikan dan kontribusi ilmiah yang berbeda dibandingkan dengan penelitian-penelitian

---

terdahulu. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki signifikansi akademik yang tinggi dan layak untuk dikaji lebih lanjut dalam bentuk karya ilmiah berupa skripsi, guna memperdalam analisis serta memberikan wawasan baru dalam bidang yang diteliti.

## **F. Metodologi Penelitian**

Metodologi penelitian merupakan prosedur dan langkah-langkah sistematis yang peneliti lakukan untuk mendapatkan informasi berupa data penelitian yang bertujuan untuk menjawab permasalahan yang menjadi fokus dalam penelitian dengan objektif dan sistematis. Untuk memperoleh gambaran terkait prosedur langkah-langkah penelitian yang peneliti lakukan, berikut penjabaran tahapan-tahapan yang dilakukan, yaitu:

### **1. Pendekatan penelitian**

Pendekatan penelitian merupakan rancangan yang disusun untuk memperoleh jawaban atas pertanyaan penulis yang telah dirumuskan dalam penelitian. Dalam penelitian ini penulis menggunakan pendekatan *yuridis empiris*, dengan menempatkan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal sebagai dasar hukum utama dalam mengkaji kepatuhan pemilik kafe makanan jepang terhadap ketentuan halal di wilayah Banda Aceh.

Aspek yuridis digunakan untuk mengkaji ketentuan hukum yang berlaku mengenai kewajiban sertifikasi halal dan mekanisme pengawasan yang diatur oleh peraturan perundang-undangan, khususnya di wilayah hukum Aceh. Sedangkan aspek empiris dilakukan dengan menelusuri fakta di lapangan melalui wawancara dan dokumentasi langsung terhadap pemilik kafe makanan Jepang, guna mengetahui sejauh mana implementasi aturan tersebut dijalankan secara nyata. Kedua pendekatan ini menjadi kerangka penting dalam menganalisis kesesuaian antara norma hukum yang ditetapkan dengan realitas praktik yang berlangsung di lapangan.

## 2. Jenis penelitian

Dalam riset ini jenis penelitian dikategorikan sebagai kualitatif dengan bentuk deskriptif analisis, yakni pendekatan yang bertujuan untuk memahami serta menggambarkan realitas sosial berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan. Penelitian kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan mengkaji secara mendalam tingkat kepatuhan hukum pemilik kafe makanan Jepang terhadap ketentuan halal menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 di wilayah Banda Aceh.

Melalui deskriptif analisis ini, penulis menganalisis tentang penerapan prinsip-prinsip halal oleh pemilik kafe, hambatan yang dihadapi, serta upaya pemerintah daerah dan lembaga terkait dalam melakukan pengawasan dan pembinaan. Penelitian ini juga bertujuan untuk menggambarkan realitas di lapangan secara objektif dan mendalam, serta menilai sejauh mana efektivitas pelaksanaan qanun tersebut dalam konteks usaha kuliner yang menggunakan bahan baku impor.

## 3. Sumber Data

Sumber data merupakan segala bentuk informasi yang memiliki keterkaitan dengan materi yang dibutuhkan untuk menjelaskan substansi permasalahan, mencakup seluruh aspek permasalahan serta proses pengumpulan informasi yang dibutuhkan dalam penyelesaiannya, baik berupa data primer maupun sekunder. Sumber data sangat penting untuk memperoleh hasil yang valid dan objektif, sehingga penelitian yang dilakukan dapat memenuhi standar ilmiah yang ditetapkan. Berikut ini penulis jelaskan klasifikasi data yang dimaksud, yaitu:

### a. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber pertama, yaitu pihak-pihak yang memahami dan memiliki pengalaman langsung terkait substansi penelitian, baik mengenai objek maupun subjek penelitian selanjutnya data yang diperoleh akan dianalisis

oleh peneliti. Dalam penelitian ini, sumber pertama adalah pemilik atau pengelola kafe yang menyajikan makanan khas Jepang, peneliti mengambil tiga kafe yang ada di wilayah Banda Aceh sebagai objek dalam penelitian serta pihak berwenang seperti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) dan konsumen. Data dikumpulkan melalui kegiatan lapangan berupa wawancara dan dokumentasi, dengan tujuan untuk mendapatkan informasi faktual mengenai tingkat kepatuhan pemilik kafe makanan jepang terhadap ketentuan halal menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Informasi yang diperoleh kemudian dianalisis oleh peneliti untuk menghasilkan data yang relevan dengan fokus penelitian.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pelengkap yang mendukung dan memperkuat data primer. Sumber data ini diperoleh melalui penelusuran berbagai referensi tertulis yang relevan, seperti buku-buku yang membahas fiqih muamalah, jurnal ilmiah, serta skripsi terdahulu yang berkaitan dengan topik halal dan kepatuhan hukum. Dalam riset ini, data sekunder dibutuhkan untuk menyusun tulisan dan teori sebagai rujukan dalam menganalisis data primer. Data sekunder dalam penelitian ini mencakup informasi mengenai ketentuan halal dalam fiqih muamalah, regulasi yang berlaku seperti Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, serta laporan dari instansi terkait seperti Dinas Syariat Islam Aceh, MPU, BPJPH, dan sumber resmi lainnya yang menjelaskan pelaksanaan dan pengawasan ketentuan halal di Banda Aceh.

4. Teknik Pengumpulan Data

Data merupakan hasil dari pencatatan peneliti, baik berupa fakta maupun angka. Dalam riset ini penulis menggunakan beberapa teknik untuk mengumpulkan data tersebut yaitu:

a. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui tanya jawab lisan yang bertujuan memperoleh informasi relevan dengan permasalahan penelitian. Penelitian ini menggunakan cara *guidance interview*, yaitu wawancara terstruktur berdasarkan pedoman pertanyaan yang telah disusun sebelumnya.

Wawancara dilakukan dengan pihak Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Banda Aceh, Pihak pelaku usaha makanan Jepang di Banda Aceh yaitu Kantin Jepang Hana, Atariki Japan kafe dan Onibus Japan kafe serta Pihak konsumen.

b. Dokumentasi

Teknik dokumentasi digunakan untuk memperoleh data dari berbagai dokumen tertulis yang berkaitan dengan penerapan ketentuan halal dalam penyediaan bahan baku, pengolahan dan penyajian makanan di kafe makanan Jepang wilayah Banda Aceh. Dalam riset ini, dokumen tersebut mencakup sertifikat halal, faktur atau nota pengiriman barang dan pembelian barang, surat izin usaha serta dokumen lain yang dikeluarkan oleh pihak kafe yang menunjukkan pemenuhan terhadap Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.

5. Langkah-Langkah Analisis Data

Langkah analisis data merupakan proses pengolahan data yang diperoleh peneliti untuk menghasilkan jawaban atas permasalahan yang telah dirumuskan berdasarkan data yang valid dan objektif. Pada tahap ini, data yang telah dikumpulkan secara lengkap akan diolah guna memperoleh kebenaran yang digunakan untuk menjawab persoalan dalam rumusan masalah. Proses analisis data penelitian ini meliputi di antaranya:

- a. Penyajian data dengan memahami secara menyeluruh hasil wawancara, dokumentasi untuk mengidentifikasi substansi penerapan ketentuan halal di setiap kafe yang menyediakan makanan Jepang yang diteliti.

- b. Kajian terhadap bahan baku yang digunakan berdasarkan ketentuan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016, dengan mencermati kesesuaian bahan, proses, serta sertifikasi halal yang digunakan oleh pemilik kafe.
  - c. Menganalisis tingkat kepatuhan pemilik kafe terhadap regulasi halal yang berlaku, dengan menghubungkan temuan lapangan dan hasil wawancara dengan dasar hukum, fatwa, dan pendapat ahli yang relevan, baik dari aspek syariat maupun hukum positif.
  - d. Penyajian data secara naratif dalam bentuk laporan penelitian dengan menggunakan format skripsi serta menggambarkan hasil analisis secara sistematis dan logis, guna memberikan gambaran utuh tentang persoalan yang diteliti.
6. Pedoman penulisan

Untuk mendapatkan suatu penelitian yang sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah, penulis berpedoman pada Buku Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Ar-Raniry Banda Aceh Edisi Revisi Tahun 2019, Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Al-Qur'an serta terjemahannya yang diterbitkan oleh Kementerian Agama Republik Indonesia. Selain itu, penulis juga menggunakan pedoman lain yang relevan seperti peraturan perundang-undangan terkait, buku-buku fiqih muamalah dan riset-riset terdahulu yang berkaitan dengan penelitian penulis. Berdasarkan pedoman tersebut, penulis berupaya menyajikan penelitian yang sistematis, ilmiah dan mudah dipahami oleh pembaca.

### **G. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan ini disusun sebagai panduan untuk memudahkan pembaca memahami isi tulisan secara terstruktur. Sistematika dalam skripsi ini terbagi menjadi empat bab dengan setiap bab diuraikan pembahasan secara sistematis dan saling terkait satu bab dengan bab lainnya. Adapun sistematika yang terdapat dalam skripsi ini sebagai berikut:

Bab satu, merupakan pendahuluan sebagai pengantar dari keseluruhan isi penelitian, sehingga dari bab ini dapat memperoleh gambaran umum tentang pembahasan pada skripsi ini. Bab ini memuat latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, penjelasan istilah, kajian pustaka, metode penelitian, serta sistematika penulisan.

Bab dua, merupakan landasan teori yang berisi konsep-konsep yang berkaitan dengan ketentuan halal dalam pemilihan bahan baku yang digunakan menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Dalam bab ini juga dibahas teori kepatuhan hukum, konsep dasar halal-haram dalam fiqih muamalah, sertifikasi halal, serta dasar hukum yang mengatur kewajiban penyediaan makanan halal, khususnya di wilayah Aceh.

Bab tiga, merupakan hasil dan pembahasan penelitian yang penulis lakukan di kafe makanan jepang di wilayah Banda Aceh, dengan fokus pada bahan baku yang digunakan terhadap ketentuan halal sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Dalam bab ini dipaparkan hasil wawancara, dokumentasi, serta analisis data mengenai bahan baku yang digunakan, serta sejauh mana penerapan prinsip halal telah dilakukan.

Bab empat, merupakan penutup yang berisi simpulan dari pembahasan yang telah dijelaskan dalam bab sebelumnya, serta saran yang bersifat konstruktif bagi para pemilik kafe, instansi terkait, dan peneliti selanjutnya dalam pengembangan kajian serupa.

## BAB DUA

### KETENTUAN HALAL PADA MAKANAN DAN MINUMAN SERTA KEPATUHAN HUKUMNYA

#### A. Ketentuan Halal Dalam Fiqih Muamalah

##### 1. Pengertian Halal dan *Ṭayyib* pada Konsumsi Makanan dan Minuman

Kata halal menurut bahasa diambil dari kata *halla-yahillu-halalan* yang berarti diperbolehkan, diizinkan, atau sah. Sedangkan Menurut istilah halal merujuk pada segala hal yang diizinkan untuk dimanfaatkan atau dikonsumsi oleh manusia berdasarkan aturan syariat. Penilaian halal tidak hanya ditentukan oleh bahan dari suatu produk, tetapi juga oleh metode perolehnya dan proses pengolahannya. Sementara itu, makanan halal Adalah jenis makanan yang sah untuk dikonsumsi oleh umat islam asalkan tidak bertentangan dengan pedoman Al-Qur'an dan Hadits.<sup>26</sup>

Selain halal, Islam juga menekankan pentingnya prinsip *ṭayyib* dalam makanan. Dari segi bahasa, *ṭayyib* berasal dari kata *thâba-yathîb-thayyiban* yang berarti suci, bersih, sehat, dan bermanfaat. Dalam konteks konsumsi, *ṭayyib* bermakna makanan yang bergizi, menyehatkan, dan tidak membahayakan tubuh. Maka dari itu, makanan *ṭayyib* dapat diartikan sebagai makanan yang tidak hanya sah menurut hukum syariat, tetapi juga memberikan manfaat untuk kesehatan fisik dan spiritual. Seorang Muslim tidak hanya memperhatikan sisi kehalalan, tetapi juga harus memastikan bahwa makanan yang dimakan memberi kebaikan dan tidak menimbulkan bahaya.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup> Rumnah dkk, Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal menurut Islam, *Jurnal Ilmu Pengetahuan*, Vol. 2, No. 3, 2022, hlm. 227.

<sup>27</sup> Ali Farkhan Tsani dkk, Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective, *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, Vol. 1, No. 1, 2021, hlm. 101.

Hal ini sebagaimana dijelaskan dalam salah satu firman Allah QS al-Baqarah ayat 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah syaitan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata. (QS. Al-Baqarah (2): 168).

Ayat ini menekankan bahwa Allah tidak hanya memerintahkan kita untuk mengonsumsi jenis makanan yang halal, tetapi juga yang *tayyib*. Oleh karena itu, konsep halal dan *tayyib* adalah dua hal yang saling melengkapi.<sup>28</sup>

Dapat dipahami halal merupakan aspek hukum, sedangkan *tayyib* merupakan aspek kualitas dan kemanfaatan. Artinya, suatu makanan dan minuman bisa jadi halal secara hukum, namun jika tidak memenuhi kriteria *tayyib* (bersih, sehat, menyehatkan), maka makanan dan minuman tersebut tidak baik untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, seorang muslim perlu untuk memperhatikan kedua aspek ini dalam kehidupan sehari-hari.

## 2. Prinsip-prinsip Makanan dan Minuman Halal

Dalam konseptual fikih, pembahasan mengenai kehalalan makanan dan minuman tidak dapat dilepaskan dari prinsip-prinsip dasar yang menjadi landasan penetapan hukumnya. Prinsip-prinsip ini berfungsi sebagai kerangka normatif yang menuntun umat Islam dalam menilai dan menentukan kehalalan suatu makanan atau minuman, baik dari segi bahan, proses, maupun dampak konsumsinya. Keberadaan prinsip-prinsip tersebut menjadi penting sebagai pedoman awal sebelum diturunkan ke dalam syarat-syarat teknis yang bersifat operasional. Dengan memahami prinsip-prinsip makanan dan minuman halal dalam perspektif fikih, penilaian terhadap kehalalan suatu produk termasuk produk olahan dan bahan baku impor dapat dilakukan secara sistematis, objektif, dan sesuai dengan tujuan

---

<sup>28</sup> *Ibid.*

syariat Islam. Adapun prinsip-prinsip makanan dan minuman halal dalam konseptual fikih ialah sebagai berikut:

a. Prinsip Kebersihan dan Kesucian (Halal dan Tidak Najis)

Prinsip kebersihan dan kesucian merupakan dasar utama dalam konsep makanan halal. Prinsip ini tidak hanya menekankan bahwa suatu makanan halal dari segi zatnya, tetapi juga harus suci dan bersih dalam seluruh prosesnya, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Makanan halal tidak boleh berasal dari hewan yang diharamkan atau hewan halal yang disembelih tidak sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, makanan juga tidak boleh mengandung unsur najis seperti babi, bangkai, darah, maupun bahan yang berasal dari unsur haram. Prinsip ini menegaskan bahwa kehalalan makanan dapat gugur apabila dalam proses produksi atau penyimpanannya terjadi pencampuran dengan bahan haram atau najis, meskipun zat dasarnya halal. Oleh karena itu, kebersihan alat, tempat produksi, dan sistem rantai pasok menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip halal itu sendiri.<sup>29</sup>

b. Prinsip Keamanan dan Kemaslahatan bagi Tubuh dan Jiwa (Thayyib)

Prinsip thayyib menekankan bahwa makanan halal harus memberikan manfaat dan tidak menimbulkan mudarat bagi kesehatan fisik maupun mental. Meskipun suatu makanan halal dari segi zat, makanan tersebut dapat menjadi tidak layak dikonsumsi apabila membahayakan tubuh, misalnya karena kandungan berbahaya, pengolahan yang tidak higienis, atau dikonsumsi secara berlebihan oleh orang dengan kondisi kesehatan tertentu. Prinsip ini bersifat kontekstual, artinya mempertimbangkan kondisi individu yang mengonsumsinya.

---

<sup>29</sup> Munawwarah Sahib dkk, "Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thoyyib dalam Kegiatan Konsumsi", *Jurnal Ekonomi & Manajemen*, Vol. 6, No. 1, 2024.

Islam melarang umatnya untuk melakukan hal-hal yang dapat membawa kepada kebinasaan, termasuk dalam memilih makanan. Dengan demikian, konsep halal tidak berdiri sendiri, tetapi selalu disempurnakan dengan unsur *thayyib* agar makanan yang dikonsumsi benar-benar membawa kebaikan dan keselamatan bagi manusia.<sup>30</sup>

c. Prinsip Tidak Mengandung Unsur Syubhat (Kejelasan dan Kehati-hatian)

Prinsip tidak mengandung syubhat merupakan prinsip kehati-hatian dalam konsumsi makanan halal. Syubhat terjadi ketika terdapat keraguan mengenai status halal atau haram suatu makanan, baik karena ketidakjelasan bahan baku, proses produksi, maupun asal-usul produk. Dalam kondisi seperti ini, Islam menganjurkan sikap *wara'*, yaitu meninggalkan sesuatu yang meragukan demi menjaga kesucian dan ketenangan hati. Prinsip ini menunjukkan bahwa kehalalan tidak hanya diukur dari kepastian hukum semata, tetapi juga dari keyakinan dan kejelasan informasi yang diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, transparansi informasi, label halal, dan sistem pelacakan bahan menjadi sangat penting untuk menghindari konsumsi makanan yang berada dalam wilayah syubhat.<sup>31</sup>

3. Syarat-syarat Makanan dan Minuman Halal dalam Konseptual Fiqih

Secara umum seluruh jenis makanan hukumnya adalah halal dan mubah kecuali terdapat dalil (*nash*) yang mengharamkannya karena hal ini berdasarkan prinsip bahwa hanya Allah SWT yang berwenang menetapkan mana yang halal dan haram, sehingga manusia tidak bisa menetapkan sendiri hukum tersebut. Para ulama fiqih menekankan pada dasarnya segala

---

<sup>30</sup> *Ibid.*

<sup>31</sup> *Ibid.*

sesuatu adalah mubah, dan jika muncul larangan syara' yang tegas, maka statusnya akan berubah menjadi haram.<sup>32</sup>

Selain konsep halal dan haram yang secara jelas disebutkan maupun yang tidak dinyatakan secara langsung dalam ajaran Islam, terdapat pula pengelompokan mengenai makanan yang menjadi syarat untuk diperhatikan agar suatu makanan benar-benar layak untuk dikonsumsi. Seluruh kategori tersebut berfungsi sebagai pedoman dalam menilai kehalalan suatu makanan. Adapun kategori utama yang dimaksud antara lain sebagai berikut:

a. Halal zatnya

Hal pertama yang perlu diperhatikan saat menilai kehalalan makanan dan minuman adalah sumber bahan yang digunakan. Bahan ini bisa berasal dari hewan ataupun tumbuhan, asalkan tidak termasuk dalam kategori yang diharamkan oleh syariat, maka bahan tersebut dapat digunakan. Apabila mengandung unsur yang jelas haram, maka makanan tersebut menjadi tidak halal dan tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam.<sup>33</sup>

b. Cara memperolehnya

Pada dasarnya, semua jenis makanan dianggap halal selama tidak terdapat dalil yang mengharamkannya. Namun, kehalalan suatu makanan tidak hanya bergantung pada bahan atau komposisinya, tetapi juga tergantung cara mendapatkannya. Makanan yang pada dasarnya halal bisa berubah menjadi haram jika didapatkan melalui cara-cara yang tidak sesuai dengan aturan syariat, seperti hasil pencurian, praktik riba, korupsi, maupun bentuk tindakan melanggar hukum lainnya. Oleh

---

<sup>32</sup> Ratna Wijayanti dan Meftahudin, "Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal", *International Journal Ihya' Ulum Al-Din*, Vol. 20, No. 2, 2018, hlm. 247.

<sup>33</sup> Robby Reza Zulfikri, "Standarisasi dan Jaminan Halal terkait Makanan dan Minuman di Indonesia", *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 3, No. 1, 2024, hlm. 64.

karena itu, selain memperhatikan kehalalan zat makanan, umat muslim juga diwajibkan memastikan bahwa proses memperoleh makanan tersebut dilakukan dengan cara yang halal dan sesuai dengan prinsip syariah.<sup>34</sup>

c. Cara memprosesnya

Suatu makanan yang dibuat dari bahan baku halal dan diperoleh melalui cara yang halal dapat kehilangan status kehalalannya jika dalam proses pengolahan menggunakan alat atau bahan yang haram. Misalnya, apabila makanan tersebut dimasak menggunakan peralatan yang sebelumnya dipakai untuk mengolah makanan haram dan tidak disucikan terlebih dahulu, atau jika dalam proses pengolahan ditambahkan bahan yang dilarang oleh syariat, maka makanan tersebut berubah menjadi haram. Oleh karena itu, proses pengolahan yang mengikuti prinsip-prinsip syariat menjadi hal penting dalam menjaga kehalalan suatu makanan.<sup>35</sup>

d. Cara penyajiannya

Dalam proses penyajian dan penyaluran makanan, aspek kebersihan menjadi hal yang sangat penting. Makanan harus terlindungi dari kontaminasi dan kotoran agar tetap mengikuti aturan syariat. Oleh sebab itu, individu yang bertugas sebagai penyaji, penjual, atau pihak yang menyalurkan makanan perlu menjaga kebersihan pribadi, termasuk kondisi kesehatan serta pakaian yang dikenakan agar tetap suci dan layak. Selain itu, peralatan pendukung seperti kemasan, wadah, maupun perlengkapan penyajian seperti piring, gelas, dan sejenisnya juga harus dalam keadaan bersih. Ini menunjukkan bahwa penyajian makanan yang halal tidak hanya dipertimbangkan dari bahan dan cara memperolehnya,

---

<sup>34</sup> *Ibid.*

<sup>35</sup> *Ibid.*

tetapi juga dari bagaimana kebersihan makanan tersebut terjaga hingga siap untuk dinikmati.

e. Cara penyimpanannya

Kehalalan makanan berkaitan dengan proses penyimpanan, pengangkutan, dan pendistribusiannya sebelum dikonsumsi. Meskipun suatu makanan pada dasarnya halal, status tersebut dapat berubah apabila dalam proses penyimpanan atau pengangkutannya bercampur dengan makanan haram, terkena kontaminasi zat yang diharamkan, atau digunakan untuk tujuan yang bertentangan dengan kaidah syariat Islam. Maka dari itu, menjaga makanan tetap terpisah dari unsur-unsur haram serta memastikan proses distribusinya dilakukan dengan cara yang benar merupakan bagian penting dalam mempertahankan kehalalan suatu produk.<sup>36</sup>

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dipahami bahwa kriteria makanan halal menurut fikih muamalah tidak hanya dilihat dari zatnya yang suci dan tidak membahayakan, tetapi juga dari cara memperolehnya, proses penyembelihannya, serta tidak bercampur dengan unsur najis atau bahan yang diharamkan. Dengan demikian, prinsip kehalalan dalam Islam mencakup aspek material maupun proses, serta berorientasi pada kemaslahatan manusia.

#### 4. Pendapat Ulama tentang Makanan dan Minuman Halal

Menurut pendapat ulama, persoalan makanan halal dan haram memiliki landasan yang tegas dalam al-Qur'an serta hadist, sekaligus ruang pemahaman yang melahirkan keragaman pendapat.

Menurut Mazhab Hanafi makanan yang tergolong menjijikkan secara tabiat (*khaba'its*) atau membahayakan tidak layak dikonsumsi dan juga mensyaratkan bahwa pemotongan hewan harus dilakukan oleh seorang

---

<sup>36</sup> *Ibid.*

muslim dengan menyebut nama Allah, sebagai bentuk validasi kehalalan daging.<sup>37</sup>

Menurut Mazhab Maliki menjelaskan bahwa semua tipe makanan pada prinsipnya halal kecuali terdapat *nash* yang mengharamkannya. Pendekatan ini memungkinkan keluasaan dalam aspek konsumsi, namun tetap dengan ketentuan bahwa makanan tersebut tidak berbahaya, tidak najis, serta tidak bertentangan dengan nilai umum masyarakat terkait kebersihan dan kelayakan konsumsi.<sup>38</sup>

Menurut Mazhab Syafi'i menerapkan pendekatan yang lebih ketat dalam menentukan kehalalan suatu makanan dan secara tegas mengharamkan semua bentuk bangkai, darah, daging hewan buas, serta makhluk yang mendiami dua lingkungan (darat dan air) apabila tidak memiliki ciri dominan sebagai hewan laut. Ketelitian ini juga mencakup aspek proses penyembelihan, alat yang digunakan, dan kondisi penyembelih.<sup>39</sup>

Menurut Mazhab Hanbali memiliki ketentuan yang sejalan dengan mazhab lainnya dalam hal dasar-dasar kehalalan makanan serta menekankan pentingnya kebersihan, kejelasan sumber, serta larangan terhadap makanan yang najis atau diperoleh secara tidak sah. Penilaian terhadap kelayakan konsumsi juga dikaitkan dengan nilai-nilai kesehatan dan pemeliharaan akal sebagai *maqashid syari'ah*.<sup>40</sup>

Wahbah Az-Zuhaili menjelaskan bahwa *ṭayyib* berarti makanan yang tidak najis, tidak menjijikkan menurut tabiat manusia yang sehat, dan tidak membahayakan kesehatan dan menekankan bahwa *ṭayyib* mencakup aspek kebersihan dan kemanfaatan. Karena itu, konsep *ṭayyib* menyempurnakan

---

<sup>37</sup> Abdurrahman Al-Jaziri, *Fikih Empat Mazhab*, (Jakarta: Pustaka Al- Kautsar, 2015), hlm. 6-13.

<sup>38</sup> *Ibid.*

<sup>39</sup> *Ibid.*

<sup>40</sup> *Ibid.*

aspek halal, dengan memastikan bahwa makanan tidak sekedar dibolehkan, tetapi juga layak dikonsumsi secara etika dan medis.<sup>41</sup>

## B. Konsep Kepatuhan Hukum Pelaku Usaha

### 1. Pengertian kepatuhan hukum

Istilah kepatuhan merujuk pada tindakan atau sikap mematuhi ajaran atau peraturan. Kepatuhan hukum merupakan bentuk kesadaran masyarakat terhadap fungsi dan manfaat hukum dalam kehidupan bersama. Kesadaran ini mendorong masyarakat untuk bersikap taat dan setia pada aturan yang berlaku, serta menerapkannya dalam perilaku sehari-hari agar tercipta keteraturan dan keadilan di lingkungan sosial.<sup>42</sup>

kepatuhan hukum ialah bentuk kesadaran subjek hukum untuk melaksanakan hak dan tanggung jawab sesuai dengan aturan yang tercantum dalam undang-undang. Kepatuhan bisa muncul karena adanya sanksi hukum, namun pada prinsipnya kepatuhan seharusnya lahir dari pemahaman dan penerimaan masyarakat terhadap tujuan hukum itu sendiri tidak hanya muncul karena sanksi. Dalam literatur hukum kontemporer kepatuhan hukum dalam dunia usaha biasa disebut sebagai *legal compliance*, yakni kondisi ketika pelaku usaha melaksanakan aktivitas bisnisnya berdasarkan ketentuan hukum yang berlaku baik yang bersifat administratif, perdata ataupun pidana. *Legal compliance* dipahami sebagai bentuk tanggung jawab hukum serta etika pelaku usaha dalam memastikan keberlanjutan usaha serta menjaga kepercayaan dan reputasi bisnisnya.<sup>43</sup>

---

<sup>41</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa Adillatuhu*, (Jakarta: Gema Insani, 2011), hlm. 153.

<sup>42</sup> Elan Nora, Upaya Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum dalam Masyarakat, *Jurnal Penelitian Ilmu Hukum*, Vol. 3, No. 3, 2023, hlm. 63.

<sup>43</sup> I Nyoman Sukayasa, "Peran Regulasi Hukum Bisnis dalam Mendorong Kepatuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM): Review Jurnal Sistematis", *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Kajian Kebijakan*, Vol. 5, No. 2, 2025, hlm. 559-561.

Dalam perspektif sosiologi hukum, kepatuhan hukum dipandang sebagai fenomena sosial yang dipengaruhi oleh kesadaran hukum, nilai-nilai sosial, serta legitimasi hukum di mata masyarakat. Sosiologi hukum menekankan bahwa hukum akan berjalan efektif jika norma hukum dapat dipahami dan diimplementasikan oleh masyarakat.<sup>44</sup>

## 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan hukum

Tingkat kepatuhan hukum dalam masyarakat tidak terbentuk secara otomatis, tetapi dibentuk oleh keterkaitan berbagai faktor. Kepatuhan hukum dipahami sebagai hasil dari interaksi antara faktor internal yang melekat pada individu atau pelaku usaha serta faktor eksternal yang bersumber dari lingkungan sosial, regulasi dan Lembaga penegak hukum. Faktor-faktor ini berperan penting dalam menentukan sejauh mana pelaku usaha mematuhi ketentuan hukum, termasuk ketentuan halal dalam kegiatan usaha makanan atau minuman.

### a. Faktor internal

Kesadaran hukum pelaku usaha ialah faktor internal yang turut menentukan kepatuhan hukum. Kesadaran hukum menjadi cerminan sejauh mana pelaku usaha memahami pentingnya hukum dan menjadikan hukum sebagai pedoman dalam menjalankan usahanya. Tingginya kesadaran hukum pelaku usaha mendorong kepatuhan terhadap peraturan tanpa bergantung pada penerapan sanksi bagi yang melanggar tetapi karena menyadari hukum berfungsi untuk menciptakan ketertiban, keadilan, dan kemaslahatan bersama.<sup>45</sup>

Pengetahuan pelaku usaha mengenai aturan halal ini juga menjadi faktor yang sangat menentukan. Pengetahuan tentang aturan halal

---

<sup>44</sup> Mohd. Yusuf Daeng M dkk, "Sosiologi Hukum Sebagai Kontrol Sosial Masyarakat" *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, Vol. 5, No. 2, 2023, hlm. 1908-1912.

<sup>45</sup> Meidyna Syafa Maura dkk, "Kesadaran Hukum Pelaku Usaha/Umkm terhadap Kewajiban Produk Bersertifikasi Halal di Indonesia", *Jurnal Kajian, Penelitian Ekonomi dan Bisnis Islam*, Vol. 7, No.2, 2024, hlm. 17.

mencakup pemahaman mengenai konsep halal dan *tayyib*, prosedur sertifikat halal, serta kewajiban hukum yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan tentang jaminan halal. Kurangnya pengetahuan dan pemahaman menjadi penyebab pelaku usaha sering tidak patuh, bukan karena kesenjangan tetapi karena ketidaktahuan mengenai ketentuan yang berlaku. Jadi, tingkat pemahaman hukum berbanding lurus dengan tingkat kepatuhan pelaku usaha.<sup>46</sup>

Nilai agama dan etika bisnis menjadi faktor internal yang dianut oleh pelaku usaha. Dalam perspektif umat muslim menjalankan usaha yang halal bukan hanya kewajiban terhadap hukum tetapi juga kewajiban moral dan religius. Pelaku usaha yang menjadikan nilai-nilai agama sebagai pedoman dalam menjalankan usahanya cenderung memiliki komitmen yang lebih kuat untuk mematuhi ketentuan halal. Kepatuhan seperti ini bukan hanya didorong oleh faktor hukum positif tetapi oleh keyakinan terhadap aturan halal yang merupakan bagian dari ibadah dan tanggung jawab moral bagi seluruh konsumen.<sup>47</sup>

b. Faktor eksternal

Peran pemerintah dan lembaga pengawas, ini menjadi faktor eksternal setelah faktor internal. Seperti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) dan Badan Pelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki peran penting terhadap tingkat kepatuhan hukum pelaku usaha. Keberadaan lembaga-lembaga ini memberikan legitimasi dan kepastian hukum terhadap ketentuan halal, sekaligus menjadi pengawas terhadap pelaksanaan pengawasan di lapangan. Pelaku usaha cenderung lebih

---

<sup>46</sup> Cindy Sasmita dkk, "Literasi Pelaku Usaha terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal", *Jurnal agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 4, No. 2, 2025, hlm. 255.

<sup>47</sup> Andika Bayu Kurnia, Juliana Putri, "Etika Bisnis Islam dalam Praktik Usaha Umkm: Studi pada Pelaku Usaha Kuliner Halal", *Jurnal Media Akademik*, Vol.3, No.7, 2025, hlm. 3.

patuh terhadap lembaga yang aktif menjalankan fungsi pembinaan dan pengawasan.<sup>48</sup>

Sosialisasi dan edukasi hukum merupakan faktor eksternal yang penting juga. Sosialisasi yang efektif dapat menjadikan kepatuhan meningkat kerana pemahaman pelaku usaha mengenai kewajiban hukum terpenuhi. Melalui edukasi hukum, pelaku usaha tidak hanya diberikan informasi mengenai aturan tetapi juga informasi mengenai bagaimana menjaga kehalalan produk dan perlindungan terhadap konsumen khususnya konsumen muslim. Ketika sosialisasi belum merata maka, kepatuhan hukum juga cenderung lebih rendah.

Pengawasan dan penegakan hukum, jika pengawasan dan penegakan hukum dijalankan dengan konsisten dan tegas maka akan menciptakan efek jera terhadap pelaku usaha yang tidak patuh terhadap aturan. Sebaliknya jika pengawasan yang dilakukan masih lemah maka menimbulkan anggapan bahwa pelanggaran terhadap ketentuan halal tidak memiliki konsekuensi yang serius. Maka efektivitas penegakan dan pengawasan sangat mempengaruhi tingkat kepatuhan pelaku usaha.<sup>49</sup>

Sanksi hukum merupakan faktor yang berperan sebagai pengendali hukum karena sanksi yang jelas dan proposional dapat menjadikan pelaku usaha untuk menaati hukum. Namun, dalam konteks kepatuhan hukum yang ideal sanksi tidak dipandang sebagai satu-satunya faktor penentu melainkan sebagai alat pendukung agar norma hukum ditaati dan dihormati

---

<sup>48</sup> Jia Ayu Maulida ddk, "Regulasi Nasional dan Peran Kelembagaan dalam Jaminan Produk Halal di Indonesia", *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, Vol. 3, No. 2, 2025, hlm. 778.

<sup>49</sup> *Ibid.*

### c. Teori kepatuhan hukum

Dalam menganalisis kepatuhan hukum teori yang dikemukakan oleh Herbert C. Kelman dapat digunakan sebagai kerangka konseptual. Terdapat tiga indikator utama yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat kepatuhan hukum seseorang, yaitu *compliance*, *identification*, dan *internalization*.<sup>50</sup>

*Compliance* merupakan bentuk kepatuhan yang muncul karena adanya harapan untuk memperoleh imbalan atau keinginan untuk menghindari hukuman. Dengan kata lain, seseorang akan menaati peraturan apabila hal tersebut memberikan keuntungan tertentu atau untuk menghindari sanksi yang dapat diterima. Oleh karena itu, tingkat kepatuhan pada tahap ini biasanya bergantung pada adanya pengawasan yang ketat terhadap pelaksanaan aturan.

*Identification* terjadi ketika kepatuhan seseorang bukan didorong oleh nilai dari aturan itu sendiri, melainkan karena keinginannya untuk mempertahankan keanggotaan dalam kelompok serta menjaga hubungan baik dengan pihak yang memiliki otoritas dalam penerapan aturan. Dengan demikian, kepatuhan individu pada tahap ini sangat dipengaruhi oleh kualitas hubungan sosial antar anggota kelompok.

*Internalization* merupakan bentuk kepatuhan yang bersumber dari keyakinan pribadi terhadap nilai dan tujuan dari aturan tersebut. Pada tahap ini, seseorang menaati hukum bukan karena adanya pengawasan atau paksaan, melainkan karena ia meyakini bahwa aturan tersebut memiliki manfaat intrinsik bagi dirinya dan masyarakat. Dengan demikian, kepatuhan muncul secara sadar dan mendalam tanpa bergantung pada pihak berwenang.

---

<sup>50</sup> Pipit Kalsum Wigati, "Analisis Kepatuhan Hukum Masyarakat Desa Kunti Kecamatan Bungkal Kabupaten Ponorogo Dalam Membayar Pajak Bumi dan Bangunan", *Jurnal Hukum dan Perundang-Undangan*, Vol.3, No.1, 2024, hlm 33.

## 5. Kepatuhan Pelaku Usaha Terhadap Ketentuan Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman

Kewajiban sertifikasi halal bagi pelaku usaha merupakan salah satu instrumen hukum yang bertujuan memberikan jaminan keamanan, kenyamanan, dan kepastian bagi konsumen terutama konsumen Muslim dalam mengonsumsi produk. Di Indonesia kewajiban ini diatur melalui Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang kemudian diperkuat dengan berbagai regulasi turunan serta ketentuan lokal seperti Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.<sup>51</sup>

Kepatuhan pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal ditentukan oleh sejauh mana mereka melaksanakan seluruh prosedur dan standar yang ditetapkan pemerintah mulai dari pendaftaran sertifikasi, pemeriksaan bahan baku, audit halal, hingga pelabelan produk. Bentuk kepatuhan ini dapat dilihat melalui dua kategori yang pertama kepatuhan Substantif, yaitu kesediaan pelaku usaha memenuhi seluruh persyaratan halal berdasarkan ketentuan syariat dan standar BPJPH/LPPOM MPU Aceh, kedua kepatuhan prosedural yaitu ketaatan pelaku usaha terhadap proses administrasi, perizinan, dan kewajiban pelaporan dalam sistem sertifikasi halal.<sup>52</sup>

Di Aceh, pelaku usaha yang tidak mematuhi ketentuan sertifikasi halal dapat dikenai sanksi administratif dan sanksi pidana sesuai Qanun, sehingga mendorong meningkatnya tingkat kepatuhan.<sup>53</sup> Meski demikian, beberapa faktor seperti keterbatasan pengetahuan pelaku usaha, biaya sertifikasi, minimnya sosialisasi, dan kurangnya kesadaran hukum masih

---

<sup>51</sup> Undang-Undang Republik Indonesia, *tentang Jaminan Produk Halal*, Nomor 33 Tahun 2014.

<sup>52</sup> Irham, "Kepatuhan Pelaku Usaha terhadap Regulasi Sertifikasi Halal", *Jurnal Hukum dan Syariah*, Vol. 10, No. 1, 2020.

<sup>53</sup> Qanun Aceh, *tentang Sistem Jaminan Produk Halal*, Nomor. 8 Tahun 2016.

menjadi kendala yang menyebabkan tidak semua pelaku usaha melaksanakan kewajiban tersebut secara optimal.

Upaya pemerintah dan lembaga terkait seperti MPU Aceh, BPJPH, dan dinas terkait sangat berperan dalam peningkatan kepatuhan melalui edukasi, pengawasan, pendampingan, dan penyediaan fasilitas yang memudahkan pelaku usaha dalam proses sertifikasi.

### **C. Ketentuan Bahan Baku Makanan dan Standar Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016**

Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal merupakan dasar hukum daerah yang mengatur semua hal yang menyangkut kehalalan produk di Aceh. Qanun ini berlaku sebagai *lex specialis* (ketentuan khusus) bagi wilayah Aceh karena kedudukannya sebagai daerah bersyariat berdasarkan Undang-Undang Pemerintahan Aceh (UUPA).

Secara umum bahan baku merupakan unsur dasar yang menjadi titik awal dalam proses produksi makanan. Bahan ini dapat berbentuk pangan segar maupun pangan yang telah melalui proses pengolahan sebelumnya, dan seluruhnya berfungsi sebagai komponen utama yang akan diolah lebih lanjut untuk menghasilkan produk pangan tertentu. Dengan demikian, bahan baku pangan memiliki peran penting dalam menentukan mutu, keamanan, serta karakteristik produk akhir yang dihasilkan.<sup>54</sup>

Ketentuan mengenai bahan baku dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 dijelaskan secara jelas dalam bab IV tentang bahan baku dan proses produk halal dengan rincian sebagai berikut:

#### **1. Klasifikasi Bahan Baku**

---

<sup>54</sup> Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*, (Jakarta: BPOM, 2021), hlm. 3.

Ketentuan mengenai jenis bahan baku diatur dalam pasal 16 ayat (1) menyatakan bahwa bahan baku yang digunakan untuk produk meliputi bahan baku utama, bahan tambahan dan/atau bahan penolong.

Kategori bahan baku yang tidak halal diatur dalam pasal 16 ayat (2) meliputi bahan baku hewani yang diharamkan, bahan baku nabati yang diharamkan dan bahan baku kimiawi yang diharamkan.

Bahan baku hewani yang diharamkan, ketentuan ini diatur dalam pasal 16 ayat (3) yang meliputi bangkai, darah, babi, anjing, hewan yang diharamkan dalam islam, serta hewan yang disembelih tidak sesuai syariat.

Dalam pasal 16 ayat (4) ditegaskan bahwa bahan nabati yang diharamkan meliputi bahan yang najis, memabukkan, memudharatkan, dan/atau yang difatwakan haram oleh MPU.

Ketentuan mengenai bahan baku kimiawi yang diharamkan diatur dalam pasal 16 ayat (5) menyebutkan bahwa bahan baku kimiawi yang diharamkan Adalah bahan kimia berbahaya dan/atau yang difatwakan haram oleh MPU.

Pasal ini menunjukkan bahwa penilaian kehalalan produk pangan tidak hanya ditentukan oleh satu jenis bahan, melainkan oleh keseluruhan komponen yang digunakan dalam proses produksi. Dengan adanya pengaturan ini, pelaku usaha diwajibkan untuk melakukan seleksi bahan baku secara menyeluruh agar tidak mengandung unsur haram, najis, atau berbahaya. Pasal ini berfungsi sebagai dasar normatif dalam pengawasan bahan baku, sekaligus memberikan kepastian hukum bagi pelaku usaha dan perlindungan bagi konsumen terhadap produk pangan yang beredar di Aceh.<sup>55</sup>

## 2. Ketentuan Bahan Baku Hewani

---

<sup>55</sup> Qanun Aceh, *tentang Sistem Jaminan Produk Halal*, Nomor. 8 Tahun 2016.

Ketentuan mengenai bahan baku hewani olahan dalam Qanun ini diatur pada pasal 17 ayat (1), bahan baku yang berasal dari hewani harus memenuhi kategori halal.

Pasal 17 ayat (2) menyatakan bahan baku hewani olahan dalam kemasan harus memiliki logo halal resmi dan/atau dokumen resmi yang menunjukkan status kehalalannya

Pada pasal 17 ayat (3) menyatakan apabila tidak memiliki logo halal dan/atau dokumen resmi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), maka tidak dijamin halal.

Ketentuan ini menegaskan bahwa kehalalan bahan hewani tidak hanya dilihat dari jenis hewannya, tetapi juga dari proses penyembelihan dan pengolahannya. Dengan demikian, bahan hewani yang tidak disertai bukti kehalalan dianggap tidak terjamin status halalannya. Pasal ini memperkuat prinsip kehati-hatian dalam penggunaan bahan baku hewani serta mendorong pelaku usaha untuk memastikan kehalalan bahan yang digunakan.

### 3. Ketentuan Bahan Baku Nabati

Dalam Pasal 18 ayat (1) menyatakan bahan baku yang berasal dari bahan nabati harus memenuhi kategori halal.

Pada pasal 18 ayat (2) menyatakan bahan baku nabati olahan dalam kemasan harus memiliki logo halal resmi dan/atau dokumen resmi yang menunjukkan status kehalalannya.

Dalam pasal 18 ayat (3) menyatakan apabila tidak memiliki logo halal dan/atau dokumen resmi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), maka tidak dapat dijamin kehalalannya.

Pasal ini mengatur ketentuan bahan baku yang berasal dari nabati, baik yang masih segar maupun yang telah diolah dan dikemas. Kewajiban pemenuhan kategori halal serta adanya logo halal atau dokumen kehalalan menunjukkan bahwa bahan nabati tidak secara otomatis dianggap halal. Pasal ini menegaskan bahwa proses pengolahan, bahan tambahan, serta

kemungkinan kontaminasi silang dapat mempengaruhi status kehalalan bahan nabati. Oleh karena itu, pengaturan ini memberikan dasar hukum bagi pengawasan bahan nabati olahan dan mencegah asumsi keliru bahwa semua bahan nabati pasti halal.

#### 4. Ketentuan bahan mikrobial/fermentasi

Pasal 19 menyatakan bahwa bahan yang melibatkan mikrobial harus melalui proses dan media tumbuh yang halal. Penggunaan bahan yang melibatkan proses mikrobial, dengan ketentuan bahwa proses dan media tumbuh yang digunakan harus halal. Pengaturan ini menunjukkan bahwa Qanun Aceh memperhatikan aspek teknis dan ilmiah dalam proses produksi pangan, khususnya pada produk fermentasi.

Pasal ini menjadi penting karena bahan mikrobial berpotensi menggunakan media atau bahan pendukung yang tidak halal. Dengan demikian, ketentuan ini memperluas ruang lingkup jaminan kehalalan tidak hanya pada bahan baku utama, tetapi juga pada proses biologis yang menyertainya.

Dalam Qanun Aceh ini, memang belum ditemukan pengaturan yang secara tegas dan spesifik menyebutkan ketentuan bahan baku impor. Artinya, qanun tersebut tidak membedakan antara bahan baku yang berasal dari dalam negeri maupun dari luar negeri. Namun, ketiadaan pengaturan secara langsung ini tidak berarti bahan baku impor berada di luar pengawasan atau pengecualian hukum.

Hal ini dapat dipahami karena Qanun Aceh menegaskan dalam pasal 34 bahwa setiap produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Aceh wajib memenuhi ketentuan halal, yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat dan logo halal. Kewajiban tersebut berlaku secara umum terhadap produk, tanpa memandang asal bahan bakunya. Dengan demikian, bahan baku impor yang digunakan dalam suatu produk secara otomatis harus memenuhi

standar kehalalan, karena status halal produk akhir sangat ditentukan oleh kehalalan seluruh komposisi dan proses produksinya.

Setelah memahami ketentuan mengenai bahan baku halal, pembahasan perlu dilanjutkan pada aspek standar halal yang diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Standar halal dalam Qanun ini dimaknai sebagai seperangkat persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha agar suatu produk dapat dinyatakan halal secara syar'i.

Ketentuan tersebut ditegaskan dalam pasal 7, yang menyatakan bahwa penataan dan penjaminan produk halal tidak hanya terbatas pada bahan baku saja tetapi mencakup seluruh rangkaian usaha mulai dari proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, penyajian, hingga pemasaran produk pada konsumen. Dengan demikian Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 menempatkan standar halal sebagai sistem yang bersifat menyeluruh dan terintegritas sehingga kehalalan produk harus dijaga secara konsisten pada setiap tahapan produksi dan peredaran produk.

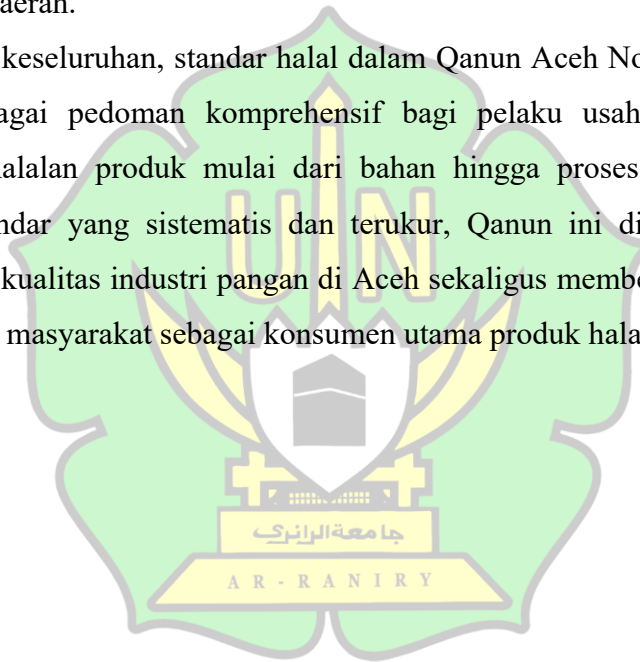
Secara normatif, Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 menegaskan bahwa standar halal merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang wajib diterapkan oleh setiap pelaku usaha yang memproduksi, mengolah, atau menjual produk makanan. Standar halal tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi dilaksanakan sesuai prinsip halalannya, yakni tidak hanya halal secara hukum syariah, tetapi juga baik, bersih, aman, dan terhindar dari unsur yang membahayakan. Dengan demikian, standar halal tidak terbatas pada pencantuman label saja, tetapi sebagai sistem yang menyeluruh dan dapat diaudit.

Selain itu, standar halal dalam Qanun Aceh juga menekankan pentingnya kejelasan asal usul bahan baku yang digunakan. Pelaku usaha diwajibkan memiliki dokumentasi atau bukti pendukung seperti nota pembelian bahan, daftar pemasok, sertifikat halal bahan tertentu, serta catatan proses produksi. Ketentuan ini diperlukan agar proses audit halal oleh MPU Aceh dapat dilaksanakan secara

objektif dan agar pelaku usaha dapat membuktikan kehalalan produknya ketika terjadi pemeriksaan.<sup>56</sup>

Qanun ini juga memberikan kewenangan kepada MPU Aceh dan lembaga terkait untuk melakukan pengawasan, pembinaan, dan audit halal secara berkala. Pelaku usaha yang tidak memenuhi standar halal dapat dikenakan sanksi administratif hingga sanksi pidana sesuai ketentuan dalam Qanun. Hal ini menunjukkan bahwa pemerintah Aceh memberikan perhatian serius terhadap perlindungan konsumen Muslim dan menjadikan standar halal sebagai bagian dari tertib hukum daerah.

Secara keseluruhan, standar halal dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 berfungsi sebagai pedoman komprehensif bagi pelaku usaha agar mampu menjamin kehalalan produk mulai dari bahan hingga proses akhir. Dengan penerapan standar yang sistematis dan terukur, Qanun ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas industri pangan di Aceh sekaligus memberikan kepastian hukum kepada masyarakat sebagai konsumen utama produk halal.<sup>57</sup>



---

<sup>56</sup> Qanun Aceh, *tentang Sistem Jaminan Produk Halal*, Nomor. 8 Tahun 2016.

<sup>57</sup> *Ibid.*

## BAB TIGA

### IMPLEMENTASI QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016 PADA USAHA KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH

#### A. Deskripsi Umum Kafe Makan Jepang di Banda Aceh

Kafe makanan Jepang merupakan bentuk usaha kuliner yang menyajikan hidangan khas Jepang baik dalam bentuk makanan utama maupun makanan ringan dengan mengadaptasi cita rasa dan konsep penyajian khas Jepang. Dalam beberapa tahun terakhir, keberadaan kafe makanan Jepang di Banda Aceh menunjukkan perkembangan yang cukup signifikan. Fenomena ini tidak terlepas dari meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner asing sebagai bagian dari gaya hidup modern khususnya di kalangan generasi muda, mahasiswa dan pekerja di daerah kota.

Perkembangan kafe makanan Jepang di Banda Aceh dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain arus globalisasi budaya, kemudahan akses informasi melalui media sosial, serta meningkatnya mobilitas masyarakat yang mendorong terbukanya ruang terhadap variasi kuliner internasional. Makanan Jepang dikenal memiliki tampilan yang menarik, cita rasa yang khas, serta variasi menu yang cukup luas, sehingga mampu menarik perhatian konsumen dari berbagai kalangan. Selain itu, konsep kafe yang nyaman dan modern turut menjadikan kafe makanan Jepang tidak hanya sebagai tempat makan, tetapi juga sebagai ruang sosial untuk berkumpul dan berinteraksi.<sup>58</sup>

Menu makanan seperti ramen, takoyaki, okonomiyaki, dan chicken karage menjadi contoh hidangan yang populer dan mudah diterima oleh lidah masyarakat lokal.<sup>59</sup> Hal ini mendorong para pelaku usaha untuk melihat peluang bisnis kuliner Jepang sebagai sektor usaha yang menjanjikan di Banda Aceh.

---

<sup>58</sup> Rezki Fatimah dan Lilis Lamsehat Panjaitan, "Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi," *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, Vol. 9 No. 2, 2025, hlm. 397.

<sup>59</sup> *Ibid.*

Namun demikian, keberadaan kafe makanan Jepang di Aceh memiliki karakteristik tersendiri karena Aceh merupakan daerah yang menerapkan syariat Islam secara formal. Dalam konteks ini setiap usaha makanan dan minuman dituntut untuk memperhatikan aspek kehalalan produk yang disajikan, baik dari segi bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajiannya. Oleh karena itu, kafe makanan Jepang yang menggunakan bahan baku tertentu, termasuk bahan impor dan bahan olahan, harus menyesuaikan praktik usahanya dengan ketentuan halal sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal.<sup>60</sup>

Berdasarkan pertimbangan tersebut peneliti menetapkan tiga kafe makanan Jepang di Banda Aceh sebagai objek penelitian, yaitu Kantin Jepang Hana, Atariki Japan kafe, dan Onibus Japan Kafe ketiga kafe ini dipilih karena memiliki karakteristik yang berbeda, baik dari segi skala usaha, sumber bahan baku, maupun status sertifikasi halal, sehingga relevan untuk dianalisis dalam konteks implementasi dan kepatuhan terhadap ketentuan halal.

#### 1. Kantin Jepang Hana

Kantin Jepang Hana merupakan usaha kuliner yang berlokasi di kopelma Darussalam, kecamatan Syiah Kuala, Kota Banda Aceh yang terletak strategis di lingkungan kampus Banda Aceh. Tempat ini dikenal sebagai kantin sederhana dengan konsep *Japanese casual food* yang menekankan menu praktis, cepat saji, dan harga yang terjangkau bagi mahasiswa.

Kantin Jepang Hana resmi berdiri pada tahun 2012, usaha ini dilatarbelakangi oleh pemiliknya yang merupakan warga keturunan Jepang yang kemudian bermukim di Aceh. Pada masa itu, pemilik mengalami kesulitan menemukan kuliner khas Jepang di daerah Aceh terlebih lagi kafe atau tempat makan yang secara khusus menyediakan hidangan Jepang hampir

---

<sup>60</sup> Ida Friatna, Syahrizal Abbas, dan Nazaruddin Abdul Wahid, *Regulation and Supervision of Halal Products in Aceh Qanun No. 8/2016*, Media Syari'ah, Vol. 26 No. 2, 2024, hlm. 173-174.

tidak tersedia di Aceh. Hal tersebut mendorong pemilik untuk membuka usaha kuliner Jepang sebagai upaya menghadirkan cita rasa autentik Jepang kepada masyarakat.

Usaha ini bermula dari bentuk usaha kecil yang beroperasi di pinggir jalan. Seiring berjalannya waktu, meningkatnya minat dan jumlah pengunjung membuat Kantin Jepang Hana berkembang dan diperluas hingga akhirnya menjadi sebuah kafe yang lebih besar dan memadai.<sup>61</sup>

Pemilik usaha mengadaptasi konsep kuliner Jepang modern yang umum dijumpai pada kedai-kedai di Jepang kemudian memodifikasinya agar sesuai dengan ketersediaan bahan baku di Indonesia. Penyesuaian ini dilakukan tanpa menghilangkan karakteristik cita rasa Jepang. Meskipun terdapat beberapa menu yang mungkin kurang sesuai dengan kecocokan rasa masyarakat lokal khususnya masyarakat Aceh, pemilik tetap berupaya mempertahankan keaslian cita rasa Jepang dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di Aceh serta sebagian bahan diimpor langsung dari Jepang.

Menu yang disajikan cukup beragam untuk ukuran sebuah kantin. Hidangan yang tersedia antara lain *curry rice*, *norimakizushi*, *ramen*, serta berbagai camilan seperti *takoyaki*, *okonomiyaki*, *dorayaki* dan beragam minuman khas Jepang lainnya. Sebagian besar makanan diolah menggunakan bahan baku lokal, namun terdapat beberapa bahan tertentu yang diimpor langsung dari Jepang.

Sistem pengolahan dan penyajian makanan dilakukan melalui dapur terbuka sehingga setiap pembeli dapat melihat langsung proses memasaknya. Peralatan yang digunakan tergolong sederhana, namun pengelola tetap menjaga kualitas makanan dengan menerapkan standar kebersihan dapur,

---

<sup>61</sup> Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

memisahkan bahan baku mentah dan bahan matang, serta melakukan penyimpanan bahan pada *freezer* yang memadai untuk menjaga kesegaran dan keamanan pangan.

Model penyajian yang diterapkan bersifat *quick service*, di mana pelanggan melakukan pemesanan, menunggu dalam beberapa menit, kemudian makanan disajikan dalam kemasan mangkuk atau piring yang praktis. Target konsumen utamanya adalah mahasiswa, pelajar dengan rentang harga menu yang dirancang agar tetap terjangkau. Pola ini menjadikan Kantin Hana sebagai salah satu pilihan kuliner Jepang yang cukup populer di kalangan anak muda.<sup>62</sup>

## 2. Atariki

Kafe Jepang Atariki merupakan salah satu usaha kuliner yang bergerak di bidang penyediaan makanan khas Jepang dan telah berkembang menjadi jaringan usaha dengan beberapa cabang di Provinsi Aceh. Atariki resmi berdiri pada tahun 2022 yang di latar belakang dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner Jepang, khususnya di kalangan anak muda dan mahasiswa. Selain melihat peluang pasar tersebut pendirian Atariki juga didorong oleh ketertarikan dan kegemaran pemilik terhadap makanan Jepang sehingga usaha ini dibangun sebagai bentuk penggabungan antara minat pribadi dan peluang bisnis.

Seiring dengan perkembangan usaha, Atariki terus melakukan ekspansi dengan membuka beberapa cabang di berbagai daerah. Hingga saat ini, Atariki telah memiliki empat cabang, yakni dua cabang di Kota Banda Aceh, satu cabang di Lhokseumawe, dan satu cabang di Langsa. Dari dua cabang yang berada di Banda Aceh, cabang Atariki yang berlokasi di kawasan Peunayong dipilih sebagai objek penelitian dalam skripsi ini, mengingat outlet

---

<sup>62</sup> *Ibid.*

di kawasan penayong merupakan outlet pertama tau induk yang pertama kali didirikan dan memiliki jumlah pengunjung yang cukup signifikan.

Pengembangan dan penambahan jumlah cabang dilakukan sebagai bagian dari strategi usaha untuk menjadikan Atariki sebagai brand kuliner Jepang yang besar dan dikenal luas, serupa dengan merek-merek perusahaan kuliner ternama. Upaya ekspansi ini juga dilandasi oleh keyakinan bahwa pasar makanan Jepang di Aceh masih memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Oleh karena itu, selain mempertahankan cabang yang telah ada, pihak pengelola Atariki juga telah merencanakan pembukaan cabang baru di masa mendatang guna memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing usaha.<sup>63</sup>

Menu yang ditawarkan oleh Kafe Jepang Atariki tergolong beragam dan mencerminkan karakteristik kuliner Jepang modern. Beberapa hidangan utama yang disajikan antara lain *ramen*, *takoyaki*, *gyoza soup*, *chiken karage* serta berbagai menu lainnya. Keberagaman menu tersebut dirancang untuk menjangkau selera konsumen yang luas, baik sebagai makanan utama maupun makanan ringan.

Dalam operasionalnya, Atariki mengusung konsep kafe makanan Jepang modern dengan menu yang disesuaikan dengan selera konsumen lokal tanpa menghilangkan ciri khas rasa Jepang. Pengelola berupaya menjaga konsistensi kualitas produk di seluruh cabang melalui penerapan standar pengolahan dan penyajian makanan yang relatif seragam. Dengan konsep tersebut, Atariki berhasil menarik minat konsumen dari berbagai kalangan dan memperkuat posisinya sebagai salah satu usaha kuliner Jepang yang berkembang di Aceh.<sup>64</sup>

---

<sup>63</sup> Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

<sup>64</sup> *Ibid.*

### 3. Onibus Japan Kafe

Onibus Japan Kafe merupakan salah satu kafe kuliner Jepang yang beralamat di Lamteh Kec. Ulee Kareng Kota Banda Aceh. Lokasi kafe ini berada di kawasan yang cukup strategis dan mudah dijangkau oleh masyarakat, sehingga menjadikannya salah satu pilihan tempat kuliner bagi konsumen yang ingin menikmati makanan Jepang di Kota Banda Aceh. Keberadaan Onibus Japan Kafe turut memperkaya ragam kuliner asing, khususnya kuliner Jepang, yang berkembang di wilayah tersebut.

Onibus Japan Kafe didirikan pada tahun 2022. Pendirian kafe ini dilatarbelakangi oleh ketertarikan dan minat pemilik usaha terhadap makanan Jepang, serta melihat tingginya minat masyarakat Banda Aceh terhadap makanan luar negeri, termasuk kuliner Jepang. Dengan mengusung konsep kafe makanan Jepang, Onibus Japan Kafe berupaya menghadirkan hidangan yang memiliki cita rasa khas Jepang namun tetap dapat diterima oleh selera masyarakat lokal. Hal ini tercermin dari variasi menu yang ditawarkan serta konsep penyajian yang bersifat kasual dan modern.

Menu makanan yang disediakan di Onibus Japan Kafe meliputi berbagai hidangan populer khas Jepang, seperti ramen, sushi, takoyaki, gyoza, serta beberapa menu lainnya. Dalam proses penyediaan menu tersebut, kafe ini menggunakan bahan baku yang bersumber dari produk lokal dan bahan impor. Bahan-bahan lokal digunakan terutama untuk komponen utama seperti sayuran dan bahan segar, sedangkan bahan impor digunakan untuk beberapa bahan tertentu yang berkaitan dengan ciri khas rasa masakan Jepang. Pemilihan bahan baku dilakukan dengan mempertimbangkan kualitas, keamanan pangan, dan kesesuaian dengan standar halal dan Onibus Japan Kafe telah memiliki sertifikat halal yang diterbitkan di Jakarta.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup> Wawancara dengan Puteri Khalida, Pemilik Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

## **B. Penerapan Prinsip-Prinsip Halal Dalam Proses Pemilihan Bahan Baku Makanan Pada Kafe Makanan Jepang di Banda Aceh**

Prinsip halal dalam pemilihan bahan baku makanan merupakan aspek fundamental dalam menjamin kehalalan suatu produk. Dalam perspektif syariat Islam, kehalalan makanan tidak hanya ditentukan oleh jenis bahan yang digunakan, tetapi juga oleh cara memperoleh, mengolah, dan menyajikannya. Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal menegaskan bahwa pelaku usaha wajib memastikan seluruh bahan baku, baik bahan utama, bahan tambahan, maupun bahan penolong, memenuhi standar halal.<sup>66</sup>

Bahan baku memiliki peran penting sebagai titik awal dalam proses produksi makanan. Apabila bahan baku yang digunakan tidak jelas status kehalalannya, maka produk akhir yang dihasilkan juga tidak dapat dijamin kehalalannya. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku yang halal, aman, dan memiliki kejelasan asal-usul merupakan kewajiban bagi setiap pelaku usaha makanan dan minuman di Aceh. Ketentuan ini menjadi semakin relevan bagi kafe makanan Jepang yang dalam praktiknya sering menggunakan bahan olahan dan bahan impor.<sup>67</sup>

Secara umum, proses pemilihan dan penggunaan bahan baku pada kafe makanan Jepang di Banda Aceh melibatkan berbagai jenis bahan, seperti daging ayam, tepung, saus, bumbu, kaldu, serta bahan tambahan lainnya. Bahan-bahan tersebut diperoleh dari berbagai sumber, baik pemasok lokal, distributor luar daerah, maupun produk impor. Pertimbangan utama pemilik kafe dalam memilih bahan baku meliputi kualitas bahan, ketersediaan di

---

<sup>66</sup> Ida Friatna, Syahrizal Abbas, dan Nazaruddin Abdul Wahid, *Regulation and Supervision of Halal Products in Aceh (Qanun No. 8/2016)*, Media Syari'ah, Vol. 26 No. 2, 2024, hlm. 174.

<sup>67</sup> Naufan Ahda Isnanjodi dan Mariyah Ulfah, "Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban dalam Rantai Pasok Makanan," *Jurnal Masharif Al-Syariah*, Vol. 10 No. 4, 2025, hlm. 4-7.

pasaran, harga, serta kesesuaian dengan menu yang disajikan. Berdasarkan hasil penelitian lapangan melalui wawancara, penerapan prinsip halal dalam pemilihan bahan baku pada masing-masing kafe menunjukkan tingkat pemahaman dan implementasi yang berbeda-beda. Untuk memudahkan analisis, pembahasan ini diuraikan berdasarkan masing-masing objek penelitian sebagai berikut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Manager Kantin Jepang Hana, diperoleh informasi bahwa kantin Jepang Hana belum memiliki sertifikat halal namun dalam proses pemilihan bahan baku makanan, pihak pengelola pada prinsipnya telah berupaya menggunakan bahan yang dianggap halal dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat Aceh yang mayoritas beragama Islam. Bahan pokok seperti beras, ayam, telur, sayuran, dan minyak goreng diperoleh dari pemasok lokal, pemilihan dilakukan berdasarkan pertimbangan kualitas bahan, harga yang stabil, serta kemudahan distribusi.

Untuk bahan-bahan tertentu yang berciri khas Jepang, seperti *nori*, *sencha*, *hojicha matcha*, *katsubusi* pihak Kantin Jepang Hana mengakui masih menggunakan produk impor dari Jepang langsung. Dalam hal ini, bahan impor tersebut belum memiliki label halal resmi. Pihak pengelola memastikan bahwa bahan tersebut tidak mengandung babi, alkohol, atau bahan yang secara umum diketahui sebagai bahan haram. Namun, verifikasi formal berupa sertifikat halal belum sepenuhnya dilakukan terhadap seluruh bahan impor yang digunakan.<sup>68</sup> Untuk memperjelas jenis, asal, berikut disajikan komposisi bahan impor dalam bentuk table:

---

<sup>68</sup> Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

**Tabel 1.1** komposisi Bahan Makanan dan Minuman Jepang

No	Nama Bahan	Asal	Komposisi
1	Nori	Jepang	Rumput laut, garam, penyedap rasa
2	Sencha	Jepang	Daun teh hijau
3	Hojicha	Jepang	Daun teh hijau panggang
4	Matcha	Jepang	Daun teh hijau
5	Katsubushi	Jepang	Ikan Cakalang Fermentasi

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa bahan makanan dan minuman Jepang umumnya berasal dari bahan alami, seperti rumput laut, daun teh hijau, dan ikan. Bahan-bahan tersebut sebagian besar berasal dari Jepang dan digunakan baik sebagai bahan utama maupun bahan pendukung dalam penyajian makanan dan minuman. Meskipun komposisinya terlihat sederhana, beberapa bahan mengalami proses pengolahan tertentu, seperti pemanggangan pada hojicha dan fermentasi pada katsubushi. Proses pengolahan tersebut perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi status kehalalan suatu bahan, sehingga kejelasan komposisi dan proses produksi menjadi penting dalam penilaian kehalalan produk.

Dari sisi proses penyimpanan, pihak Kantin Jepang Hana memisahkan antara bahan mentah dan bahan siap olah, menyimpannya dalam *freezer* dan rak khusus sesuai jenis bahan. Proses pencucian peralatan dilakukan secara rutin setiap hari untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi.<sup>69</sup>

Berdasarkan ketentuan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016, penggunaan bahan impor tanpa kejelasan sertifikasi halal menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal di Kantin Jepang Hana secara substansial telah mengarah pada

---

<sup>69</sup> Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

upaya menjaga kehalalan, namun secara administratif dan standar formal belum sepenuhnya memenuhi ketentuan sistem jaminan produk halal. Hal ini menunjukkan bahwa kepatuhan yang dilakukan masih bersifat parsial dan berbasis pada pemahaman pribadi, belum sepenuhnya berbasis pada standar hukum yang berlaku.

Temuan informasi dari pihak manajer Kafe Atariki menunjukkan bahwa dalam pemilihan bahan baku makanan, pengelola kafe telah memiliki kesadaran untuk menggunakan bahan yang halal dan aman. Hal ini ditunjukkan dengan kecenderungan pengelola memilih bahan baku dari pemasok lokal yang produknya telah memiliki label halal. Bahan baku tersebut diperoleh baik dari pemasok yang berada di Aceh maupun dari luar Aceh. Namun, untuk bahan baku yang berasal dari distributor luar Aceh, pengelola kafe tidak mengetahui secara rinci asal-usul dan proses distribusi bahan tersebut. Pengelola mengaku bahwa penilaian kehalalan bahan baku hanya didasarkan pada informasi komposisi yang tercantum pada kemasan serta rekomendasi dari pihak distributor, tanpa melakukan penelusuran lebih lanjut terhadap rantai pasok bahan baku tersebut.

Dari aspek pengolahan, Kafe Atariki menerapkan sistem dapur terbuka (*live cooking*) yang memungkinkan konsumen untuk melihat langsung proses memasak. Hal ini menjadi salah satu bentuk transparansi dalam menjaga kepercayaan konsumen. Peralatan memasak digunakan secara khusus untuk produk Atariki dan dibersihkan secara rutin.

Namun demikian, pihak Atariki belum memiliki sistem dokumentasi bahan baku yang lengkap sebagaimana yang dipersyaratkan dalam standar sistem jaminan produk halal. Nota pembelian bahan masih bersifat umum dan

belum seluruhnya dilengkapi dengan dokumen sertifikasi halal dari pemasok.<sup>70</sup>

Ditinjau dari Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016, penerapan prinsip halal di Kafe Atariki pada dasarnya telah dilaksanakan dalam praktik sehari-hari. Hal ini terlihat dari upaya pengelola kafe dalam memilih bahan baku yang dianggap halal. Namun, penerapan tersebut belum sepenuhnya didukung oleh pemenuhan aspek administratif dan kejelasan asal-usul bahan baku, khususnya untuk bahan yang diperoleh dari luar Aceh.

Berdasarkan keterangan yang diperoleh dari pihak Onibus Japan Kafe, diperoleh informasi bahwa kafe ini telah memiliki sertifikat halal yang diterbitkan di Jakarta. Kepemilikan sertifikat halal tersebut menjadi dasar bagi pengelola dalam menjalankan kegiatan usaha, khususnya dalam memastikan bahwa makanan dan minuman yang disajikan telah memenuhi ketentuan kehalalan. Sertifikat halal ini juga menjadi bentuk komitmen pengelola dalam memberikan rasa aman kepada konsumen, terutama masyarakat Banda Aceh yang mayoritas beragama Islam.

Dalam proses pemilihan bahan baku, pihak Onibus Japan Kafe menjelaskan bahwa bahan-bahan pokok seperti beras, daging ayam, telur, sayuran, dan minyak goreng diperoleh dari pemasok lokal di Aceh. Pemilihan pemasok dilakukan dengan mempertimbangkan kualitas bahan, kestabilan harga, serta kemudahan distribusi. Penggunaan bahan baku lokal dinilai lebih mudah untuk diawasi dan memudahkan pengelola dalam menjaga kesegaran serta keamanan bahan makanan yang digunakan.<sup>71</sup>

Adapun untuk bahan-bahan pendukung menu khas Jepang, pihak Onibus Japan Kafe menyatakan tidak menggunakan produk impor secara

---

<sup>70</sup> Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

<sup>71</sup> Wawancara dengan Puteri Khalida, Pemilik Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

langsung, melainkan memperoleh bahan tersebut dari distributor luar Aceh. Namun demikian rantai pasok dari distributor tersebut belum sepenuhnya diketahui secara rinci, terutama terkait asal bahan dan proses produksinya.

Dari sisi penyimpanan dan pengolahan, Onibus Japan Kafe menerapkan pemisahan antara bahan mentah dan bahan siap olah dengan menggunakan *freezer* dan rak penyimpanan yang berbeda sesuai jenis bahan. Proses pencucian peralatan dapur dilakukan secara rutin setiap hari guna menjaga kebersihan serta mencegah terjadinya kontaminasi silang. Prosedur ini menunjukkan adanya upaya pengelola dalam menerapkan standar kebersihan dan pengelolaan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, meskipun masih terdapat aspek rantai pasok bahan baku yang perlu mendapat perhatian lebih lanjut.<sup>72</sup>

### **C. Tingkat kepatuhan pemilik kafe makanan jepang menurut perspektif Qanun aceh no. 8 tahun 2016 di banda aceh**

Tingkat kepatuhan pemilik kafe makanan Jepang terhadap ketentuan halal sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal. Analisis kepatuhan dilakukan berdasarkan hasil wawancara, observasi lapangan, serta dokumentasi yang diperoleh dari masing-masing kafe yang menjadi objek penelitian. Penilaian kepatuhan difokuskan pada aspek bahan baku, proses pengolahan, kepemilikan sertifikat serta beberapa aspek penting lainnya.<sup>73</sup>

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Kota Banda Aceh, diperoleh keterangan bahwa Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk

---

<sup>72</sup> *Ibid.*

<sup>73</sup> Rezki Fatimah dan Lilis L. Panjaitan, "Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi," *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, Vol. 9 No. 2, 2025, hlm. 397-402.

Halal telah memberikan kewajiban hukum bagi seluruh pelaku usaha makanan dan minuman, termasuk usaha kafe, untuk memastikan kehalalan produk yang dipasarkan melalui kepemilikan sertifikat halal. MPU menegaskan bahwa kewajiban tersebut tidak hanya bersifat formal, tetapi juga merupakan bentuk tanggung jawab syar'i pelaku usaha dalam memberikan perlindungan kepada konsumen Muslim.

Namun demikian, MPU Banda Aceh menilai bahwa tingkat kepatuhan pelaku usaha, khususnya pada sektor usaha kuliner non tradisional seperti kafe makanan Jepang, masih belum sepenuhnya optimal. Salah satu kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), terutama terkait pendataan bahan baku, verifikasi kehalalan bahan impor, serta kewajiban dokumentasi yang berkelanjutan. Selain itu, masih terdapat anggapan di kalangan pelaku usaha bahwa kehalalan cukup ditentukan berdasarkan keyakinan pribadi tanpa perlu didukung oleh sertifikat halal yang sah.<sup>74</sup>

MPU juga menjelaskan bahwa penggunaan bahan baku impor tanpa kejelasan dokumen halal menjadi permasalahan yang cukup dominan dalam praktik usaha kafe makanan Jepang. Oleh karena itu, MPU memandang bahwa kepatuhan terhadap Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 harus diukur tidak hanya dari itikad baik pelaku usaha, tetapi juga dari pemenuhan aspek administratif dan substantif Sistem Jaminan Produk Halal secara menyeluruh. Kondisi ini menunjukkan bahwa implementasi Qanun masih memerlukan penguatan melalui pembinaan, pengawasan, serta peningkatan kesadaran hukum pelaku usaha.

Diketahui juga bahwa meskipun MPU telah melakukan sosialisasi terkait ketentuan halal dan Sistem Jaminan Produk Halal, pelaksanaannya

---

<sup>74</sup> Hasil wawancara dengan Umar Rafsanjani, Ketua Komisi C Bidang Dakwah Dan Penyiaran, pada Tanggal 10 Juni 2025 di Kantor MPU Kota Banda Aceh.

belum menjangkau seluruh pelaku usaha, khususnya usaha kuliner skala kecil dan pelaku usaha non-lokal. Pengawasan dan pembinaan halal juga belum dilakukan secara merata, karena masih terdapat pelaku usaha yang belum pernah mendapatkan kunjungan langsung dari MPU. Kondisi ini dipengaruhi oleh keterbatasan data mengenai jumlah dan persebaran pelaku usaha, serta lemahnya sistem pendukung pemerintah daerah, terutama dalam pengawasan rantai pasok bahan baku dari luar daerah yang kehalalannya belum sepenuhnya terjamin.<sup>75</sup>

Pihak Kantin Jepang Hana menjelaskan bahwa hingga saat ini belum memiliki sertifikat halal sebagaimana diwajibkan dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal. Pihak pengelola menyampaikan bahwa belum diajukannya sertifikasi halal disebabkan oleh beberapa kendala, di antaranya proses pengurusan yang dinilai cukup rumit dan memerlukan waktu yang lama. Selain itu, keberagaman menu yang disajikan juga menjadi alasan tersendiri karena setiap menu memerlukan pendataan dan verifikasi bahan baku secara rinci, sehingga pengelola merasa belum siap secara administratif untuk memenuhi seluruh persyaratan sertifikasi halal.

Selain faktor prosedural, Kantin Jepang Hana juga menggunakan beberapa bahan baku impor yang didatangkan langsung dari Jepang, khususnya bahan khas seperti nori, katsubushi, matca, dan beberapa bumbu tertentu. Bahan-bahan impor tersebut tidak seluruhnya dilengkapi dengan sertifikat halal yang diakui secara resmi di Indonesia. Pihak pengelola hanya memastikan secara umum bahwa bahan tersebut tidak mengandung unsur babi, alkohol, atau bahan yang secara jelas diharamkan dalam Islam. Namun, pendekatan ini belum sepenuhnya sejalan dengan ketentuan Qanun Aceh No.

---

<sup>75</sup> *Ibid.*

8 Tahun 2016 yang menekankan pentingnya kejelasan asal-usul dan legalitas halal bahan baku melalui sertifikasi atau dokumen pendukung yang sah.<sup>76</sup>

Meskipun demikian, dari sisi pemahaman dasar mengenai kebersihan dan keamanan pangan, pengelola Kantin Jepang Hana menunjukkan tingkat kesadaran yang relatif baik. Hal ini terlihat dari penerapan kebersihan dapur, pemisahan bahan mentah dan bahan matang, serta kebiasaan membersihkan peralatan memasak secara rutin. Praktik ini mencerminkan pemahaman terhadap aspek *ṭayyib* dalam konsumsi makanan. Namun, apabila ditinjau dari perspektif kepatuhan hukum, khususnya terhadap kewajiban sertifikasi halal dan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), kepatuhan Kantin Jepang Hana masih bersifat parsial dan belum sepenuhnya memenuhi standar yang ditetapkan dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.

Informasi yang diperoleh dari pihak Kafe Jepang Atariki pada saat penelitian telah memiliki sertifikat halal untuk produk yang dipasarkan. Kepemilikan sertifikat halal ini menunjukkan adanya bentuk kepatuhan administratif terhadap ketentuan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Sertifikasi tersebut menjadi bukti bahwa secara formal Atariki telah memenuhi persyaratan dasar dalam sistem jaminan produk halal, khususnya dalam rangka memberikan kepastian dan rasa aman bagi konsumen Muslim di Aceh.

Namun demikian, pihak manajemen kafe menjelaskan, ditemukan bahwa dalam praktik pemilihan bahan baku, Kafe Atariki masih menghadapi beberapa persoalan. Sebagian bahan baku diperoleh dari distributor yang berada di luar Provinsi Aceh. Terhadap bahan-bahan yang berasal dari distributor luar Aceh tersebut, pihak pengelola tidak sepenuhnya mengetahui secara rinci asal-usul bahan baku, termasuk proses produksi dan rantai pasok

---

<sup>76</sup> Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

sebelumnya. Pengelola pada umumnya hanya mengandalkan informasi komposisi yang tercantum pada kemasan serta kepercayaan terhadap distributor, tanpa melakukan verifikasi lanjutan terkait dokumen kehalalan bahan secara menyeluruh.<sup>77</sup>

Selain itu, pemahaman pihak manajemen Kafe Atariki terhadap substansi Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 dan konsep Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) masih tergolong terbatas. Sertifikat halal lebih dipahami sebagai pemenuhan kewajiban formal daripada sebagai sebuah sistem berkelanjutan yang menuntut pengawasan rutin, dokumentasi bahan baku, serta evaluasi proses produksi secara berkala. Dengan demikian, meskipun Atariki telah memenuhi aspek kepatuhan administratif, dari sisi kepatuhan substantif masih terdapat kelemahan, khususnya terkait transparansi asal-usul bahan baku dan pemahaman menyeluruh terhadap prinsip SJPH (sistem jaminan produk halal) sebagaimana diamanatkan dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.<sup>78</sup>

Berdasarkan keterangan dari pihak Onibus Japan Kafe, kafe ini telah memiliki sertifikat halal yang diterbitkan di Jakarta untuk produk makanan yang dipasarkan. Kepemilikan sertifikat halal tersebut menunjukkan adanya bentuk kepatuhan administratif terhadap ketentuan Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal. Secara formal, Onibus Japan Kafe telah memenuhi persyaratan dasar dalam penyelenggaraan usaha kuliner halal, khususnya dalam memberikan jaminan dan rasa aman bagi konsumen Muslim di Aceh.

Namun demikian, masih ditemukan bahwa dalam praktik pemilihan bahan baku masih terdapat beberapa aspek yang perlu mendapat perhatian. Beberapa bahan pendukung menu khas Jepang diperoleh dari distributor yang

---

<sup>77</sup> Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

<sup>78</sup> *Ibid.*

berasal dari luar Provinsi Aceh. Terhadap bahan-bahan tersebut, pihak pengelola mengakui belum sepenuhnya mengetahui secara rinci asal-usul bahan baku, termasuk proses produksi dan rantai pasok sebelumnya. Pengelola pada umumnya mengandalkan informasi yang tercantum pada kemasan serta kepercayaan terhadap distributor tanpa melakukan verifikasi lanjutan secara menyeluruh terhadap dokumen kehalalan bahan baku tersebut.<sup>79</sup>

Selain itu, pemahaman pihak pengelola Onibus Japan Kafe terhadap substansi Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 dan konsep Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) masih cenderung terbatas pada aspek administratif. Sertifikat halal lebih dipahami sebagai bentuk pemenuhan kewajiban hukum formal dibandingkan sebagai suatu sistem berkelanjutan yang menuntut pengawasan rutin, pencatatan dan dokumentasi bahan baku, serta evaluasi proses produksi secara berkala. Kondisi ini menunjukkan bahwa implementasi SJPH di Onibus Japan Kafe belum sepenuhnya dilakukan secara komprehensif.

Dengan demikian, meskipun Onibus Japan Kafe telah memenuhi aspek kepatuhan administratif melalui kepemilikan sertifikat halal, dari sisi kepatuhan substantif masih ditemukan kelemahan, khususnya terkait transparansi asal-usul bahan baku dari distributor luar Aceh serta pemahaman menyeluruh terhadap prinsip-prinsip SJPH sebagaimana diamanatkan dalam Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016.

Temuan penelitian di lapangan dengan pihak konsumen kafe makanan Jepang di Banda Aceh, diketahui bahwa pada umumnya konsumen jarang menanyakan mengenai bahan baku apa yang digunakan atau memeriksa status sertifikasi halal pada kafe yang mereka kunjungi.

---

<sup>79</sup> Wawancara Dengan Puteri Khalida, Pemilik Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

Konsumen lebih banyak berasumsi bahwa makanan yang dijual di Aceh telah memenuhi ketentuan halal karena Aceh merupakan daerah yang menerapkan syariat Islam. Kepercayaan tersebut membuat konsumen merasa aman untuk mengonsumsi makanan tanpa melakukan verifikasi lebih lanjut terhadap aspek kehalalan produk.<sup>80</sup>

Selain itu, pihak konsumen juga menunjukkan bahwa pertimbangan utama konsumen dalam memilih kafe makanan Jepang lebih didasarkan pada cita rasa, variasi menu, harga, dan kenyamanan tempat, dibandingkan dengan kepemilikan sertifikat halal. Ketertarikan terhadap tren kuliner asing serta pengaruh media sosial juga menjadi faktor yang mendorong konsumen tetap mengunjungi kafe makanan Jepang meskipun tidak mengetahui secara pasti status sertifikasi halal yang dimiliki.<sup>81</sup>

Kondisi ini menunjukkan bahwa tingkat kesadaran konsumen terhadap pentingnya kehalalan makanan yang mereka konsumsi masih tergolong rendah. Rendahnya sikap kritis konsumen tersebut secara tidak langsung turut memengaruhi tingkat kepatuhan pelaku usaha, karena tidak adanya tekanan atau tuntutan dari konsumen untuk memastikan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal secara menyeluruh. Dengan demikian, peran konsumen dalam mendukung implementasi Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 menjadi aspek penting yang perlu diperkuat melalui edukasi dan sosialisasi berkelanjutan.

---

<sup>80</sup> Wawancara dengan Putri, Konsumen Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

<sup>81</sup> Wawancara dengan Ayu, Konsumen Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

## **BAB EMPAT**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah penulis uraikan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan prinsip-prinsip halal dalam proses pemilihan bahan baku makanan pada kafe makanan Jepang di Banda Aceh belum berjalan secara optimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik kafe sudah berupaya menggunakan bahan baku yang pada dasarnya halal dan menghindari bahan-bahan yang pada dasarnya jelas diharamkan. Namun, dalam praktik dilapangan masih ditemukan penggunaan bahan baku yang di impor, khususnya dari Jepang yang belum memiliki kejelasan status halal dan belum didukung oleh dokumen resmi sertifikat halal. Selain itu proses verifikasi terhadap komposisi dan asal usul bahan baku belum dilakukan secara menyeluruh sebagaimana yang diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016.
2. Tingkat kepatuhan pemilik kafe makanan Jepang terhadap Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 masih tergolong rendah dan cenderung bersifat formalitas. Kepatuhan yang ditunjukkan oleh sebagian pelaku usaha banyak didasarkan pada pemahaman bahwa usaha kuliner di daerah Aceh otomatis sudah halal karena berada pada wilayah syaria'ah Islam. Kepatuhan tersebut bukan sepenuhnya didasarkan oleh kesadaran hukum dan pemahaman tentang kewajiban penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) oleh pelaku usaha. Hal ini bisa dilihat dari fakta dilapangan bahwa masih adanya kafe yang belum memiliki sertifikat halal, minimnya dokumentasi bahan baku, serta belum adanya pengawasan langsung yang menyeluruh dari lembaga yang berwenang.

## B. SARAN

Berdasarkan Kesimpulan diatas, maka penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pemilik kafe makanan Jepang diharapkan dapat lebih meningkatkan kesadaran dan pemahaman hukum serta tanggung jawab moral dalam penjaminan kehalalan produk yang disajikan kepada konsumen. Pelaku usaha seharusnya melakukan verifikasi menyeluruh terhadap asal-usul bahan baku yang digunakan khususnya bahan impor serta melengkapi usahanya dengan sertifikat halal sesuai dengan ketentuan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016. Penerapan prinsip halal dan *tayyib* sebaiknya tidak hanya dipahami sebagai kewajiban administrasi saja namun juga sebagai bagian dari etika bisnis islam dan sebagai bentuk perlindungan kepada konsumen muslim.
2. Bagi pemerintah dan lembaga terkait yang berwenang diharapkan dapat meningkatkan intensitas sosial, edukasi dan pendampingan bagi pelaku usaha khususnya para pelaku usaha makanan impor. Selain itu diperlukan juga pengawasan yang lebih menyeluruh dan berkala terhadap pelaksanaan sistem jaminan produk halal di lapangan. Penegakan sanksi sebagaimana diatur dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 perlu diterapkan secara tegas untuk menciptakan efek jera untuk meningkatkan kepatuhan hukum pelaku usaha.
3. Bagi konsumen diharapkan meningkatkan sikap kritis dan selektif dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsi tidak hanya terbatas pada tren atau popularitas tetapi juga memperhatikan aspek kehalalan dan keamanan produk. Kesadaran konsumen akan pentingnya produk halal juga menjadi faktor pendorong bagi pelaku usaha untuk lebih patuh terhadap ketentuan halal yang berlaku.

4. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat menjadi rujukan bagi penelitian selanjutnya yang mengkaji kepatuhan hukum pelaku usaha terhadap ketentuan halal. Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas objek penelitian, baik dari jenis usaha maupun wilayah serta mengkaji efektivitas sanksi dalam Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif.



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman Al-Jaziri, *Fikih Empat Mazhab*, Jakarta: Pustaka Al- Kautsar, 2015.
- Ali Farkhan Tsani dkk, Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective, *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, Vol. 1, No. 1, 2021.
- Andika Bayu Kurnia, Juliana Putri, “Etika Bisnis Islam dalam Praktik Usaha Umkm: Studi pada Pelaku Usaha Kuliner Halal”, *Jurnal Media Akademik*, Vol.3, No.7, 2025.
- Aulya Ratnasari, “Kesadaran Hukum Pelaku Usaha *Fast Food* di Kota Pekalongan terkait Kewajiban Sertifikasi Halal”, *Skripsi*, (Pekalongan: Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid), 2023.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*, Jakarta: BPOM, 2021.
- Bela Shafira Hidayati, “Persepsi Konsumen terhadap Produk Halal Dari UMKM: Dampak terhadap Keputusan Pembelian”, *Jurnal Ekonomika dan Bisnis*, Vol. 4, No. 4, 2024.
- Dewi Anggraeni, “Kepatuhan Hukum dalam Labelisasi Halal (Studi Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Warubgasem Kabupaten Batang)”, *Skripsi*, (Pekalongan: Universitas Islam K.H. Abdurrahman Wahid), 2023.
- Elan Nora, Upaya Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum dalam Masyarakat, *Nomos: Jurnal Penelitian Ilmu Hukum*, 2023.
- Hasil wawancara dengan Kumiko, Pemilik Kantin Jepang Hana, pada Tanggal 19 Juni 2025 di Kantin Jepang Hana Banda Aceh.
- Hasil wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, pada Tanggal 19 Juni 2025 di Kantin Jepang Hana Banda Aceh.
- Hasil wawancara dengan Umar Rafsanjani, Ketua Komisi C Bidang Dakwah dan Penyiaran, pada Tanggal 10 Juni 2025 di Kantor MPU Kota Banda Aceh.
- I Nyoman Sukayasa, “Peran Regulasi Hukum Bisnis dalam Mendorong Kepatuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM): Review Jurnal Sistematis”, *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Kajian Kebijakan*, Vol. 5, No. 2, 2025.
- Ida Friatna, Syahrizal Abbas, dan Nazaruddin Abdul Wahid, *Regulation and Supervision of Halal Products in Aceh (Qanun No. 8/2016)*, Media Syari’ah, Vol. 26 No. 2, 2024.
- Irham, “Kepatuhan Pelaku Usaha terhadap Regulasi Sertifikasi Halal”, *Jurnal Hukum dan Syariah*, Vol. 10, No. 1, 2020.
- Ismail Thaib, Pandangan Islam terhadap Makanan, *jurnal Tajrih*, 2022.
- Jia Ayu Maulida ddk, “Regulasi Nasional dan Peran Kelembagaan dalam Jaminan Produk Halal di Indonesia”, *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, Vol. 3, No. 2, 2025.
- Kbbi.web.id.Arti Kata *Kepatuhan* dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Diakses melalui situs: <https://kbbi.web.id/kepatuhan> pada Tanggal 31 Mei 2025/ 10.35 WIB.
- Kbbi.web.id.Arti kata *Ketentuan* dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Diakses melalui situs: <https://kbbi.web.id/ketentuan> pada tanggal 31 Mei 2025/ 15.40 WIB.

LPPOM MUI, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*, (Jakarta: LPPOM MUI), 2008.

M. Nuzulul Putra, “Analisis Respon Produsen terhadap Pelayanan Sertifikasi Halal Era Digital di Kota Banda Aceh”, *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh) 2020.

Majelis Ulama Indonesia, *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 44 tentang Penggunaan Nama, Bentuk dan Kemasan Produk yang tidak dapat Disertifikasi Halal*, Komisi Fatwa Mui, 2020.

Meidyna Syafa Maura dkk, “Kesadaran Hukum Pelaku Usaha/Umkh terhadap Kewajiban Produk Bersertifikasi Halal di Indonesia”, *Jurnal Kajian, Penelitian Ekonomi dan Bisnis Islam*, Vol. 7, No.2, 2024, hlm. 17. Cindy Sasmita dkk, “Literasi Pelaku Usaha terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal”, *Jurnal agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 4, No. 2, 2025.

Mohd. Yusuf Daeng M dkk, “Sosiologi Hukum Sebagai Kontrol Sosial Masyarakat” *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, Vol. 5, No. 2, 2023.

Naufan Ahda Isnandjodi dan Mariyah Ulfah, “Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban dalam Rantai Pasok Makanan,” *Jurnal Masharif Al-Syariah*, Vol. 10 No. 4, 2025.

Nurvita Nalita, “Analisis Tingkat Kepatuhan Hukum Pengusaha Makanan Kemasan terhadap Labelisasi Halal dalam Tinjauan Maqashid Syariah (Studi Penelitian di Kota Banda Aceh)”, *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh), 2023.

Pipit Kalsum Wigati, “Analisis Kepatuhan Hukum Masyarakat Desa Kunti Kecamatan Bungkal Kabupaten Ponorogo Dalam Membayar Pajak Bumi dan Bangunan”, *Jurnal Hukum dan Perundang-Undangan*, Vol.3, No.1, 2024.

Qanun Aceh, *tentang Sistem Jaminan Produk Halal*, No. 8 Tahun 2016.

Ratna Wijayanti dan Meftahudin, “Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal”, *International Journal Ihya' Ulum Al-Din*, Vol. 20, No. 2, 2018.

Rezki Fatimah dan Lilis Lamsehat Panjaitan, “Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi,” *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, Vol. 9 No. 2, 2025.

Rizki Fauzi Ikkal, “Analisis Tingkat Kepatuhan Pelaku Usaha Makanan terhadap Qanun No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal di Kecamatan Lueng Bata Banda Aceh (Studi tentang Penerapan Sanksi terhadap Pelanggaran Qanun)”, *Skripsi*, (Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh), 2020.

Robby Reza Zulfikri, “Standarisasi dan Jaminan Halal terkait Makanan dan Minuman di Indonesia”, *Jurnal Ekonomi Syariah*, Vol. 3, No. 1, 2024.

Rumnah dkk, “Makanan dan Minuman yang Baik dan Halal Menurut Islam”, *Jurnal Ilmu Pengetahuan*, Vol. 2, No. 3, 2022.

Syaiful Mubarak, “Penegakan Hukum Qanun Jinayat di Aceh Kaitannya dengan Pluralisme Hukum”, *Jurnal Hukum Lex Generalis*, Vol. 6, No. 2, 2024.

Undang-Undang Republik Indonesia, *tentang Jaminan Produk Halal*, Nomor 33 Tahun 2014.

Wahbah Az-Zuhaili, *Fiqh Islam Wa Adillatuhu*, Jakarta: Gema Insani, 2011.

Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Puteri Khalida, Manager Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

Yusuf Shofie, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Medan: Kencana, 2013.

Zidny Ilman Muhammad, "Analisis Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal dalam Bisnis Kuliner di Kabupaten Sleman", *Skripsi*, (Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta), 2024.

Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Puteri Khalida, Manager Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

Rezki Fatimah dan Lilis L. Panjaitan, "Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi," *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, Vol. 9 No. 2, 2025.

Hasil wawancara dengan Umar Rafsanjani, Ketua Komisi C Bidang Dakwah Dan Penyiaran, pada Tanggal 10 Juni 2025 di Kantor MPU Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Mulia Fitriana, Manager Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Romy Muharama, Manager Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.

Wawancara Dengan Puteri Khalida, Manager Onibus Japan Kafe, Pada Tanggal 15 November 2025, Kec.Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Putri, Konsumen Kantin Jepang Hana, Pada Tanggal 01 November 2025, Kec.Syiah Kuala, Kota Banda Aceh.

Wawancara dengan Ayu, Konsumen Atariki, Pada Tanggal 21 November 2025, Kec.Kuta Alam, Kota Banda Aceh.



## Lampiran 2: Surat Permohonan Melakukan Penelitian



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH  
FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM**

Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh Telp/Fax : 0651-752921

Nomor : 4825/Un.08/FSH.I/PP.00.9/10/2025

Lamp : -

Hal : *Penelitian Ilmiah Mahasiswa*

Kepada Yth,

Pemilik Kafe Makanan Jepang Di Banda Aceh

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Fakultas Syari'ah Dan Hukum UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

NIM : 220102163

Nama : HELMA FITRIA HARAHAP

Program Studi/Jurusan : Hukum Ekonomi Syari'ah (Muamalah)

Alamat : Jln.kotafajar-menggamat Sawah Desa limau purut

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Syari'ah Dan Hukum bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul **KEPATUHAN PEMILIK KAFE MAKANAN JEPANG DI BANDA ACEH TERHADAP KETENTUAN HALAL MENURUT QANUN ACEH NO. 8 TAHUN 2016 (STUDI TERHADAP BAHAN BAKU MAKANAN)**

Banda Aceh, 20 Oktober 2025

An. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan



Hasmul Arifin Melayu, M.A., Ph.D.

NIP. 197111251997031002

Berlaku sampai : 20 November 2025

### Lampiran 3: *Protokol Wawancara*

#### PROTOKOL WAWANCARA

- Judul Penelitian/Skripsi : Kepatuhan Pemilik Kafe Makanan Jepang Terhadap Ketentuan Halal Menurut Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 (Studi Terhadap Bahan Baku Makanan)
- Waktu Wawancara : Pukul 11.00-13.00 WIB
- Tempat : Kantin Jepang Hana, Atariki, Onibus Japan Kafe, MPU Banda Aceh.
- Pewawancara : Helma Fitria Harahap
- Orang Yang Diwawancarai : Selasa/10 Juni 2025, Sabtu/01 November 2025, Sabtu/15 November 2025, Jumat/21 November 2025.
- Jabatan yang diwawancarai : Ketua Komisi C Bidang Dakwah Dan Penyiaran, Manager Kantin Jepang Hana, Manager Atariki, Pemilik Onibus Kafe.
- Daftar Pertanyaan Kepada Pihak Pelaku Usaha Makanan Jepang di Banda Aceh
1. Kapan kafe didirikan?
  2. Apa alasan didirikan kafe konsep jepang?
  3. Bagaimana perkembangan kafe selama dibangun sampai sekarang?
  4. Apakah ada bahan baku yang yang kejelasan halal nya masih diragukan?
  5. Apakah pernah di cek secara berkala oleh pihak yang berwenang?
  6. Apakah bahan baku sudah di cek pihak LPOM?
  7. Apakah sudah memiliki cabang?
  8. Menurut Bapak/Ibu, sejauh mana ketentuan dalam Qanun tersebut dipahami dan diterapkan dalam kegiatan usaha yang dijalankan?
  9. Apakah Bapak/Ibu mengetahui adanya Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal?
  10. Menurut Bapak/Ibu, sejauh mana ketentuan dalam Qanun tersebut dipahami dan diterapkan dalam kegiatan usaha yang dijalankan?

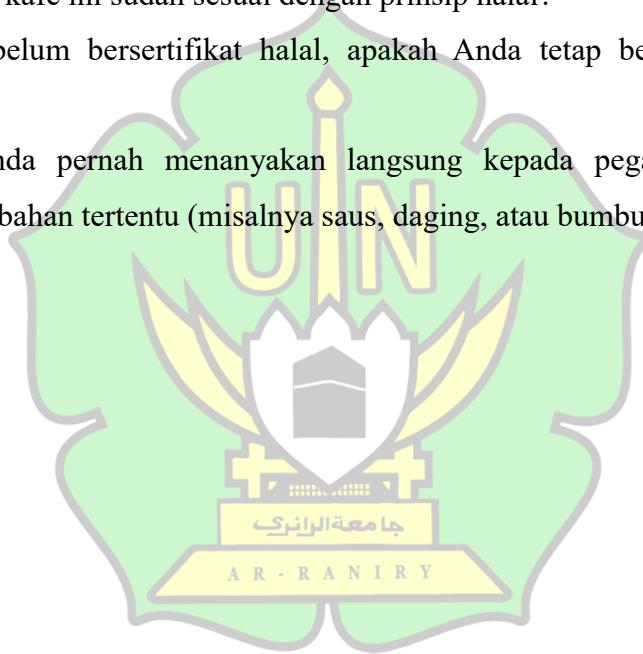
11. Apakah usaha Bapak/Ibu telah memiliki sertifikat halal? Jika belum, apa kendala yang dihadapi?
12. Dari mana sumber bahan baku utama dan bahan tambahan yang digunakan dalam produk makanan?
13. Apakah seluruh bahan baku yang digunakan telah memiliki logo halal atau dokumen kehalalan resmi?
14. Bagaimana cara Bapak/Ibu memastikan kehalalan bahan baku, khususnya bahan olahan atau impor?
15. Apakah terdapat bahan fermentasi atau mikrobial yang digunakan? Jika ada, bagaimana memastikan media dan prosesnya halal?
16. Menurut Bapak/Ibu, apakah ketentuan Qanun ini memberatkan atau justru membantu dalam menjalankan usaha?

Daftar Pertanyaan Kepada Pihak Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) Banda Aceh

1. Bagaimana peran MPU Aceh dalam pelaksanaan Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2016 terkait jaminan produk halal?
2. Bagaimana mekanisme pengawasan terhadap bahan baku yang digunakan oleh pelaku usaha makanan di Aceh?
3. Apakah pengawasan dilakukan secara rutin atau berdasarkan laporan masyarakat?
4. Apakah masih ditemukan pelaku usaha yang menggunakan bahan baku tanpa kejelasan status halal?
5. Apakah masih ditemukan pelaku usaha yang menggunakan bahan baku tanpa kejelasan status halal?

### Daftar Wawancara Kepada Pihak Konsumen

1. Apa alasan anda menjadi konsumen makanan jepang?
2. Pernahkah Anda menanyakan status halal produk makanan kepada pelaku usaha?
3. Apakah Anda pernah menemukan produk makanan yang diragukan kehalalannya?
4. Seberapa penting status halal dalam keputusan Anda memilih tempat makan?
5. Apakah Anda merasa yakin bahwa bahan baku dan proses pengolahan makanan di kafe ini sudah sesuai dengan prinsip halal?
6. Jika kafe belum bersertifikat halal, apakah Anda tetap bersedia menjadi konsumen?
7. Apakah Anda pernah menanyakan langsung kepada pegawai mengenai kandungan bahan tertentu (misalnya saus, daging, atau bumbu)?



**Lampiran 4: Dokumentasi**

**Gambar 1.** Wawancara dengan manager Atariki Peunayong



**Gambar 2.** Wawancara dengan manager Kantin Jepang Hana.



**Gambar 3.** Wawancara dengan manager Onibus Japan Kafe



**Gambar 4.** Wawancara dengan pihak MPU Banda Aceh



**Gambar 5.** Wawancara dengan konsumen Atariki Peunayong



**Gambar 6.** Wawancara dengan konsumen Kantin Jepang Hana



### DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Helma Fitria Harahap  
 Nim : 220102163  
 Tempat, Tanggal Lahir : Aceh Selatan, 01 November 2004  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Pekerjaan : Mahasiswa  
 Agama : Islam  
 Status : Belum Menikah  
 Kebangsaan/Suku : Indonesia  
 E-Mail : helmafitria369@gmail.com  
 Alamat : Dusun sawah, kec. Kluet utara, kab. Aceh Selatan.  
 Nama Orang Tua  
     Ayah : Mikrad Harahap  
     Ibu : Marhamah  
     Alamat : Dusun sawah, kec. Kluet utara, kab. Aceh Selatan.  
 Jenjang Pendidikan  
     SD/MIN : SDN 4 Kluet Utara  
     SMP/MTS : SMPN 1 Kluet Utara  
     SMA/MAN : SMAN 1 Kluet Utara  
 Demikian Riwayat hidup ini saya buat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banda Aceh, 09 Januari 2026

Helma Fitria Harahap