BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Era modern saat ini, isu mengenai makanan halal bukan lagi sekadar urusan pemenuhan kewajiban agama bagi umat Muslim, tetapi juga berhubungan dengan kebutuhan adanya jaminan kehalalan produk yang jelas bagi konsumen. Pengembangan industri halal di Indonesia memiliki potensi besar karena jumlah penduduk Muslim yang besar serta meningkatnya kebutuhan terhadap produk halal (Herianti et al., 2023). Ekosistem industri halal di Indonesia perlu didukung oleh jaminan produk halal, literasi halal, dan keterlibatan pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk (Sukoso et al., 2020). Kondisi ini membuat pelaku usaha, khususnya di bidang kuliner, perlu memberikan jaminan kehalalan produk yang jelas dan dapat dipercaya oleh konsumen. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu memiliki pemahaman yang baik mengenai konsep halal, bahan-bahan yang perlu diperhatikan kehalalannya, serta proses sertifikasi halal yang berlaku.

Kewajiban mengonsumsi makanan yang halal dan baik telah dijelaskan dalam Al-Qur'an, salah satunya pada Surah Al-Baqarah ayat 168:

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًاۖ وَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ (البقرة/2: 168)

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

Ayat tersebut menjelaskan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya harus halal secara syariat, tetapi juga harus baik, bersih, aman, dan layak dikonsumsi. Q.S. Al-Baqarah ayat 168 menegaskan pentingnya menjaga kehalalan dan kebaikan makanan yang dikonsumsi. Pada usaha kuliner, hal ini menjadi tanggung jawab pelaku usaha untuk memastikan bahwa bahan, cara memperoleh bahan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan dilakukan sesuai dengan prinsip halal dan *thayyib* (Syaifullah et al., 2025). Dengan demikian, literasi halal diperlukan agar pelaku usaha tidak hanya memahami halal secara umum, tetapi juga mampu menerapkannya dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Selain menjadi kewajiban agama, jaminan produk halal juga telah diatur oleh pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Melalui aturan tersebut, sertifikasi halal yang sebelumnya bersifat sukarela berubah menjadi wajib bagi produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 juga menegaskan bahwa jaminan produk halal merupakan kepastian hukum terhadap kehalalan produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal (Azizah, 2021). Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha kuliner perlu memiliki pemahaman yang baik mengenai aturan dan proses halal agar usaha yang dijalankan tidak hanya sesuai dengan ajaran agama, tetapi juga memenuhi ketentuan pemerintah (Pemerintah Republik Indonesia, 2024; *Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, 2014).

Namun, pada kenyataannya masih terdapat pelaku usaha yang belum memahami standar halal secara menyeluruh, terutama terkait proses sertifikasi halal dan bahan-bahan yang perlu diperhatikan kehalalannya. Literasi halal pelaku usaha berkaitan dengan pemahaman terhadap hukum fikih halal, titik kritis bahan non-halal, serta proses sertifikasi halal (Nurhasanah & Zahra, 2023). Sebagian pedagang makanan memahami halal dari segi zat, cara memperoleh, dan proses pengolahan, sedangkan sebagian lainnya masih memiliki pemahaman yang terbatas mengenai penerapan halal dalam usaha makanan (Rahmatika & Bashori, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa literasi halal pelaku usaha masih perlu diperkuat agar praktik usaha tidak hanya didasarkan pada keyakinan pribadi, tetapi juga pada pemahaman terhadap prinsip dan ketentuan halal.

Literasi halal menjadi penting karena berkaitan langsung dengan kemampuan pelaku usaha untuk menjaga kehalalan produk yang dijual. Literasi halal tidak hanya berhubungan dengan kepatuhan terhadap ajaran agama dan aturan pemerintah, tetapi juga dengan kepercayaan konsumen dan keberlangsungan usaha kuliner. Literasi halal dan religiusitas berkaitan dengan minat masyarakat dalam mengonsumsi produk halal (Setyowati & Anwar, 2022). Selain itu, literasi makanan halal mencakup pengetahuan, kesadaran, keyakinan perilaku, dan perhatian terhadap label halal (Khasanah et al., 2023). Dengan demikian, pelaku usaha yang memiliki literasi halal yang baik akan lebih mampu menjaga kepercayaan konsumen dan memastikan produk yang dijual sesuai dengan prinsip halal.

Literasi halal tidak hanya berkaitan dengan pengetahuan mengenai makanan halal dan haram, tetapi juga mencakup pemahaman terhadap proses produksi, penggunaan bahan, dan sertifikasi halal (Salehudin, 2010). Sebagian pelaku usaha telah memiliki kesadaran mengenai pentingnya sertifikasi halal, namun masih terdapat pelaku usaha yang belum memahami proses dan ketentuan sertifikasi halal secara menyeluruh (Aditya & Hammam, 2024). Implementasi halal pada usaha kuliner juga masih menghadapi kendala, seperti keterbatasan pemahaman pelaku usaha terhadap standar halal dan proses sertifikasi halal (Fuadi et al., 2022). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa literasi halal pelaku usaha masih menjadi persoalan yang penting untuk dikaji.

Sejumlah penelitian mengenai halal telah membahas perilaku konsumen, minat beli, dan keputusan pembelian produk halal. Kajian mengenai literasi halal dan religiusitas telah menunjukkan keterkaitannya dengan minat konsumsi produk halal (Setyowati & Anwar, 2022). Sementara itu, penelitian mengenai literasi halal pelaku usaha telah dilakukan pada UMKM kuliner, pelaku usaha, maupun UMKM makanan dan minuman di beberapa daerah (Adila & Rahmi, 2024; Halwa & Faraby, 2024; Himmah et al., 2024; Nurhasanah & Zahra, 2023). Namun, penelitian yang secara khusus membahas literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut masih perlu dikaji lebih lanjut. Hal ini penting karena pelaku usaha merupakan pihak yang secara langsung menentukan pemilihan bahan, proses pengolahan, penyajian, hingga penyampaian informasi produk kepada konsumen. Oleh karena itu, penelitian mengenai literasi halal pelaku usaha kuliner

penting dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman dan penerapan halal pada kegiatan usaha kuliner.

Berdasarkan pengamatan awal peneliti yang sering melintasi wilayah Kecamatan Gambut, usaha kuliner di wilayah tersebut terlihat cukup mudah dijumpai. Hal ini tampak dari keberadaan berbagai rumah makan, warung makan, serta usaha makanan tradisional yang berada di beberapa titik kawasan Gambut. Kondisi tersebut menjadikan Kecamatan Gambut relevan sebagai lokasi penelitian mengenai literasi halal pelaku usaha kuliner, terutama karena pelaku usaha berperan langsung dalam menentukan bahan, proses pengolahan, penyajian, serta penyampaian informasi produk kepada konsumen

Adanya aturan wajib sertifikasi halal menuntut pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut untuk memiliki pemahaman dan kesiapan untuk menerapkan prinsip halal dalam usahanya. Namun, belum diketahui secara pasti bagaimana literasi halal para pelaku usaha kuliner di wilayah tersebut serta bagaimana penerapan halal yang mereka lakukan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Oleh karena itu, penelitian mengenai literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut penting dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman dan penerapan halal yang dimiliki pelaku usaha dalam menghadapi tuntutan sertifikasi halal dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk halal.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Literasi Halal Pelaku Usaha Kuliner di Kecamatan Gambut"**. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai literasi halal pelaku usaha kuliner serta penerapannya dalam kegiatan usaha, sehingga dapat

menjadi bahan masukan bagi pelaku usaha maupun pihak terkait dalam meningkatkan kesadaran dan penerapan halal pada sektor kuliner.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut?
2. Bagaimana implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut.
2. Untuk mengetahui bagaimana implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut.

D. Signifikansi Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat dari segi teoritis dan praktis

1. Signifikansi teoritis
    a. Dapat berkontribusi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan di bidang Ekonomi Syariah yang merupakan kajian tentang literasi halal.
    b. Dapat berkontribusi terhadap ilmu pengetahuan dan bahan pengembangan ilmu pengetahuan dalam khazanah perpustakaan UIN

Antasari Banjarmasin pada umumnya dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam pada khususnya.

2. Signifikansi Praktis
   a. Hasil penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai bahan dalam penelitian selanjutnya terkait literasi halal.
   b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat untuk pengambilan kebijakan yang berkaitan dengan literasi halal pelaku usaha kuliner khususnya di kecamatan Gambut dan Kalimantan Selatan.

E. Definisi Operasional

Agar penelitian ini terfokus pada latar belakang permasalahan dan judul yang diangkat maka dideskripsikan batasan istilah berikut:

1. Literasi Halal

Literasi halal merupakan kemampuan individu dalam memahami dan membedakan produk atau jasa yang halal dan haram berdasarkan ketentuan syariat Islam. Literasi halal tidak hanya mencakup pengetahuan mengenai halal dan haram, tetapi juga berkaitan dengan pemahaman terhadap bahan, proses produksi, serta sertifikasi halal suatu produk (Salehudin, 2010).

Pada penelitian ini, literasi halal dimaknai sebagai pengetahuan, kesadaran, dan pemahaman terkait proses sertifikasi halal yang dimiliki pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dalam menjalankan kegiatan usahanya. Karena penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, indikator literasi halal tidak digunakan untuk mengukur skor, tetapi digunakan sebagai arah

kajian untuk menggambar kan pemahaman pelaku usaha. Literasi halal dalam penelitian ini difokuskan pada tiga indikator, yaitu:

a. Pengetahuan halal, yaitu pemahaman pelaku usaha mengenai konsep halal dan haram dalam Islam, termasuk pemahaman mengenai bahan makanan yang halal, cara memperoleh bahan, serta proses pengolahan makanan.
b. Kesadaran halal, yaitu perhatian dan kepedulian pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kehalalan produk yang dihasilkan.
c. Pemahaman terkait proses sertifikasi halal, yaitu pemahaman pelaku usaha mengenai prosedur, persyaratan, dan pentingnya sertifikasi halal (Adila & Rahmi, 2024).

2. Implementasi Literasi Halal

Implementasi merupakan penerapan pengetahuan atau pemahaman ke dalam tindakan nyata. Pada konteks penelitian ini, implementasi literasi halal dimaknai sebagai bentuk penerapan pemahaman halal yang dimiliki pelaku usaha dalam praktik usaha kuliner sehari-hari.

Implementasi literasi halal pada penelitian ini difokuskan pada empat indikator, yaitu:

a. Penggunaan bahan baku halal, yaitu penggunaan bahan yang diyakini halal, tidak mengandung unsur haram, dan diperoleh dari sumber yang dapat dipercaya.

b. Kebersihan dan higienitas proses produksi, yaitu penerapan kebersihan pada proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian produk.
c. Kepemilikan atau pengurusan sertifikasi halal, yaitu upaya pelaku usaha untuk memperoleh, memiliki, atau mengurus sertifikat halal.
d. Penyampaian informasi halal kepada konsumen, yaitu bentuk transparansi pelaku usaha mengenai status kehalalan produk yang dijual.

3. Pelaku usaha kuliner

Menurut Pasal 1 angka 3 Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen, pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Kuliner dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak. Pelaku usaha kuliner pada penelitian ini dimaknai sebagai individu yang memiliki, mengelola, atau bertanggung jawab terhadap usaha makanan yang beroperasi di Kecamatan Gambut.

Pelaku usaha kuliner yang menjadi subjek penelitian ini dibatasi pada usaha rumah makan atau warung makan serta usaha kue tradisional. Rumah makan dan warung makan dipilih karena memiliki aktivitas pengolahan, penyajian, dan pelayanan makanan secara langsung kepada konsumen. Adapun usaha kue tradisional dipilih sebagai variasi kasus karena termasuk

usaha makanan olahan yang memiliki karakter produksi berbeda dari rumah makan, sehingga dapat memperkaya data mengenai pemilihan bahan, proses pengolahan, sertifikasi halal, dan penyampaian informasi halal kepada konsumen. Dengan demikian, penelitian ini tidak dimaksudkan untuk mewakili seluruh jenis usaha kuliner di Kecamatan Gambut, melainkan difokuskan pada pelaku usaha makanan yang sesuai dengan kebutuhan data penelitian.

F. Sistematika Penulisan

Penelitian ini disusun ke dalam lima bab yang saling berkaitan untuk memberikan gambaran yang sistematis mengenai keseluruhan isi penelitian. Adapun sistematika penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut.

Bab I Pendahuluan, berisi uraian mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, definisi operasional, serta sistematika penulisan yang digunakan dalam penyusunan penelitian.

Bab II Landasan Teori, memuat kajian teoritis yang menjadi dasar dalam penelitian. Pada bab ini dijelaskan konsep dan teori yang berkaitan dengan literasi halal dan pelaku usaha kuliner. Teori-teori tersebut diperoleh dari berbagai sumber yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, serta referensi lain yang mendukung penelitian.

Bab III Metode Penelitian, menjelaskan prosedur dan langkah-langkah penelitian yang dilakukan. Bab ini meliputi jenis dan pendekatan penelitian, lokasi penelitian, subjek dan objek penelitian, data dan sumber data, teknik pengumpulan data, serta teknik analisis data yang digunakan.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, menyajikan hasil penelitian yang telah diperoleh di lapangan. Bab ini mencakup gambaran umum lokasi penelitian, penyajian data hasil temuan, analisis data serta pembahasan hasil penelitian untuk menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan.

Bab V Penutup, berisi kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan. Selain itu, bab ini juga memuat saran yang ditujukan kepada pihak terkait serta bagian akhir berupa daftar pustaka sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik atas sumber-sumber yang digunakan dalam penelitian.