BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Gambut merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Gambut berada di antara wilayah Kota Banjarmasin dan Kota Banjarbaru. Kecamatan Gambut memiliki kode pos yaitu 70652. Kecamatan Gambut berjarak kurang lebih 14 km dari Kota Banjarmasin dengan waktu perjalanan kurang lebih 19 menit dan jarak Kecamatan Gambut dengan ibukota Provinsi Kalimantan Selatan yakni ibukota Banjarbaru yaitu berjarak kurang lebih 13,3 km dengan waktu perjalanan kurang lebih 15 menit.

Kecamatan Gambut memiliki luas wilayah sebesar 129,31 km2 memiliki 2 Kelurahan yaitu Kelurahan Gambut dan Kelurahan Gambut Barat dan terdapat 12 Desa, dengan wilayah terbesar terdapat di Kelurahan Gambut dengan luas wilayah 19,74 km2 dan untuk wilayah terkecil terdapat di Desa Kelanda Baru dengan luas wilayah sebesar 2,55 km2. Dengan tinggi permukaan dari laut yaitu 50, 8 Meter (Banjar, 2025).

Secara astronomis Kecamatan Gambut terletak di antara 2°49’55” 3°43’38” Lintang Selatan dan 114°30’20”–115°35’37” Bujur Timur. Sedangkan dilihat secara geografis, letak Kecamatan Gambut berbatasan

dengan Kecamatan Sungai Tabuk di utara, Kecamatan Aluh-Aluh di selatan, Kota Banjarbaru di timur dan Kecamatan Kertak Hanyar di sebelah barat.

a. Profil Rumah Makan

Berikut profil dari usaha kuliner yang dijadikan objek oleh peneliti.

1) Profil Pondok Patin Bakar

Pondok Patin Bakar merupakan usaha kuliner yang berlokasi strategis dan melayani pelanggan lokal maupun dari luar daerah. Informan dalam penelitian ini adalah Nazmi yang berperan sebagai pengelolaan usaha. Berdasarkan hasil wawancara, usaha ini sudah memperhatikan indikator halal, termasuk pada penggunaan bahan dan sertifikasi halal.

2) Profil Warung Bahari Sate Itik Gambut

Warung Bahari merupakan usaha kuliner yang dikenal dengan menu sate itik. Usaha ini dikelola oleh Siti Kurniawati sebagai informan pada penelitian ini. Warung ini telah lama beroperasi dan memiliki pelanggan tetap. Berdasarkan hasil wawancara, usaha ini masih menggunakan cara tradisional, namun mulai menyesuaikan dengan aturan halal, termasuk dalam program sertifikasi halal.

3) Profil Rumah Makan Piring Nasi

Warung Piring Nasi merupakan usaha kuliner yang berfokus pada penyediaan makanan sehari-hari. Mega Nanda sebagai informan mengelola usaha ini. Hasil wawancara menunjukkan bahwa

pemahaman halal masih bersifat umum dan belum sampai pada pemahaman terkait sertifikasi halal.

4) Profil Bingka Az-Zahra

Bingka Azzahra adalah usaha kuliner yang menjual kue tradisional yaitu bingka. Informan dalam penelitian ini adalah M. Dasuki. Dari hasil wawancara, usaha ini sudah memperhatikan bahan yang digunakan, namun belum memahami prosedur pengurusan sertifikasi halal secara jelas.

5) Profil Warung Raudah

Warung Raudah merupakan usaha kuliner skala kecil yang dikelola secara mandiri oleh Isnaniyah sebagai informan penelitian. Usaha ini masih menggunakan cara sederhana dalam pengelolaannya. Berdasarkan hasil wawancara, pengetahuan halal masih bersifat umum dan belum memahami tentang sertifikasi halal.

2. Penyajian Data

Data yang ada pada penelitian ini disajikan berdasarkan indikator literasi halal yang telah dibahas pada Bab II, meliputi pengetahuan halal, kesadaran halal, pemahaman terksit proses sertifikasi halal, dan implementasi halal. Data diperoleh dari hasil wawancara dengan informan, kemudian disusun sesuai dengan masing-masing indikator.

Tabel 4. 1 Informan

No	Nama Usaha Kuliner	Nama Informan	Jabatan
1.	Pondok Patin Bakar	Nazmi Irham A. S	*Outlet Manager*
2.	Warung Sate Itik Bahari	Siti Kurniawati	*Owner*
3.	Warung Piring Nasi	Mega Nanda	*Owner*
4.	Bingka Azzahra	M. Dasuki, S. Pd	*Owner*
5.	Waung Raudah	Isnaniyah	*Owner*

Sumber: *Data Diolah, 2025*

a. Literasi Halal Pelaku Usaha Kuliner di Kecamatan Gambut

1) Pengetahuan Halal dan Konsep *Thayyib*

Pengetahuan halal dalam penelitian ini digunakan untuk menggambarkan pemahaman pelaku usaha mengenai makanan halal dan konsep *thayyib*. Dari hasil wawancara, pemahaman informan tidak sama, ada yang sudah cukup jelas dan ada juga yang masih sebatas pemahaman umum.

a) Pengetahuan terhadap makna makanan halal

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh informan memiliki pemahaman mengenai makanan halal sebagai makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam dan terhindar dari bahan-bahan yang diharamkan. Meskipun demikian,

terdapat perbedaan pada cara informan memahami makna makanan halal. Informan dari Warung Raudah mendefinisikan makanan halal sebagai makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi dan tidak dilarang oleh agama Islam (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025). Senada dengan hal tersebut, informan dari Warung Bahari Sate Itik Gambut menjelaskan bahwa makanan halal merupakan makanan yang boleh dimakan dan terhindar dari bahan-bahan yang diharamkan (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025).

Sementara itu, informan dari Piring Nasi memaknai halal sebagai makanan yang sesuai dengan ajaran Islam dan anjuran Nabi Muhammad Saw. dalam Al-Quran (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Pondok Patin Bakar juga menjelaskan bahwa makanan halal merupakan makanan yang diperbolehkan dalam agama yang dianut, khususnya Islam (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Adapun informan dari Bingka Azzahra memaknai makanan halal sebagai makanan yang telah memperoleh pengakuan atau jaminan halal melalui lembaga yang berwenang (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa seluruh informan telah memiliki pengetahuan dasar mengenai makna makanan halal. Pemahaman yang muncul umumnya mengarah pada makanan yang diperbolehkan dalam Islam dan terhindar dari unsur-unsur yang diharamkan.

b) Pemahaman informan mengenai konsep *thayyib*

Selain memahami makna halal, informan juga diminta menjelaskan perbedaan antara halal dan *thayyib*. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar informan mampu membedakan kedua konsep tersebut meskipun dengan penjelasan yang sederhana. Informan Bingka Azzahra menjelaskan bahwa halal berkaitan dengan bahan yang digunakan, sedangkan *thayyib* berkaitan dengan proses pengolahan dan manfaat makanan (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa *thayyib* berkaitan dengan aspek kebersihan dan kelayakan makanan (Irham, Wawancara Pribadi, 2025).

Sementara itu, informan Warung Bahari Sate Itik Gambut dan Warung Raudah sama menyebutkan bahwa *thayyib* berhubungan dengan cara pengolahan dan kebersihan makanan (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025). Namun, tidak semua informan memiliki pemahaman yang mendalam mengenai konsep *thayyib*. Informan dari Piring Nasi mengakui bahwa pemahamannya masih sebatas konsep halal secara umum dan belum memahami lebih jauh mengenai konsep tersebut (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025).

Berdasarkan temuan tersebut dapat diketahui bahwa sebagian besar informan telah memahami bahwa konsep *thayyib* berkaitan dengan kebersihan, kualitas, dan proses pengolahan

makanan. Akan tetapi, pemahaman mengenai konsep tersebut masih menunjukkan perbedaan antar informan.

2) Kesadaran Halal

Kesadaran halal pada penelitian ini merujuk pada perhatian dan kepedulian pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kehalalan produk yang dijual kepada konsumen. Untuk mengetahui kesadaran halal informan, peneliti mengajukan pertanyaan mengenai pentingnya memastikan kehalalan makanan, alasan hanya menyediakan makanan halal, serta pandangan mereka terhadap pelaku usaha yang belum memperhatikan indikator kehalalan.

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh informan menyatakan bahwa memastikan kehalalan makanan merupakan hal yang penting dalam menjalankan usaha kuliner. Informan dari Bingka Azzahra menyatakan bahwa halal merupakan hal utama yang harus diperhatikan sebelum membuka usaha, baik dari segi bahan maupun proses pengolahannya (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Hal yang sama juga disampaikan oleh informan dari Piring Nasi yang menganggap kehalalan makanan penting karena konsumennya berasal dari berbagai latar belakang, baik muslim maupun non-muslim (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025).

Sementara itu, informan Pondok Patin Bakar bahkan menyatakan bahwa memastikan kehalalan produk merupakan suatu kewajiban dan seluruh bahan yang digunakan harus memiliki jaminan

halal (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut dan Warung Raudah juga mengungkapkan bahwa menjaga kehalalan makanan merupakan hal yang penting karena mayoritas masyarakat di lingkungan sekitar merupakan pemeluk agama Islam (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025) (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025).

Ketika ditanya mengenai alasan hanya menyediakan makanan halal, seluruh informan mengaitkannya dengan identitas mereka sebagai seorang muslim dan kondisi masyarakat sekitar yang mayoritas beragama Islam. Informan Bingka Azzahra menyatakan bahwa sebagai seorang muslim sudah seharusnya menyediakan makanan yang halal (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Pandangan serupa juga disampaikan oleh informan Piring Nasi, Warung Bahari Sate Itik Gambut, dan Warung Raudah.

Mengenai pandangan terhadap pelaku usaha yang belum memperhatikan indikator kehalalan, sebagian besar informan berpendapat bahwa indikator halal seharusnya lebih diperhatikan. Informan Pondok Patin Bakar berpendapat bahwa seluruh restoran seharusnya memiliki sertifikat halal (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Sementara itu, informan Warung Bahari Sate Itik Gambut menilai bahwa pelaku usaha yang mengabaikan aspek halal kurang memperhatikan target pasarnya yang mayoritas muslim (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, seluruh informan memandang bahwa kehalalan produk merupakan indikator penting dalam menjalankan usaha kuliner. Kesadaran tersebut ditunjukkan melalui keyakinan bahwa makanan halal merupakan kewajiban bagi pelaku usaha muslim, penting untuk menjaga kepercayaan konsumen, serta relevan dengan karakteristik masyarakat sekitar yang mayoritas beragama Islam.

3) Pemahaman Terkait Proses Sertifikasi Halal

Pemahaman mengenai sertifikasi halal menjadi salah satu indikator penting dalam literasi halal. Pada indikator ini, peneliti menggali informasi mengenai pengetahuan informan terhadap sertifikat halal, pemahaman mengenai proses pengurusannya, manfaat sertifikasi halal, serta kendala yang dihadapi pada proses pengurusan sertifikat halal.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar informan telah mengetahui keberadaan sertifikat halal. Empat dari lima informan menyatakan pernah mendengar tentang sertifikat halal yang diterbitkan oleh BPJPH. Sementara itu, informan dari Warung Raudah mengaku belum pernah mendengar mengenai sertifikat halal sebelumnya (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025). Meskipun sebagian besar informan telah mengetahui keberadaan sertifikat halal, pemahaman mereka mengenai proses pengurusannya masih beragam. Informan dari Bingka Azzahra mengaku belum mengetahui tempat pengurusan

sertifikat halal (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Piring Nasi juga menyatakan belum memahami proses pengurusannya karena belum pernah mendatangi lembaga terkait (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025). Demikian pula informan Warung Raudah yang mengaku belum mengetahui informasi mengenai sertifikasi halal (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025).

Berbeda dengan ketiga informan tersebut, informan Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut menunjukkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai sertifikasi halal. Hal ini karena kedua usaha tersebut telah memiliki sertifikat halal. Informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa seluruh bahan yang digunakan harus memiliki status halal (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Sementara itu, informan Warung Bahari Sate Itik Gambut menyatakan bahwa proses pengurusan sertifikat halal relatif mudah karena memperoleh pendampingan dari pihak terkait (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025).

Sebagian informan juga menganggap sertifikasi halal memiliki manfaat bagi usaha yang mereka jalankan. Manfaat yang paling sering disebutkan adalah meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual. Selain itu, beberapa informan menilai bahwa sertifikasi halal dapat menjadi sarana untuk meyakinkan konsumen mengenai kehalalan produk serta menarik lebih banyak pelanggan.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa sebagian besar informan telah mengenal sertifikasi halal dan memahami manfaatnya bagi usaha. Namun demikian, pemahaman mengenai prosedur dan proses pengurusan sertifikasi halal masih belum merata. Perbedaan pemahaman tersebut terlihat antara informan yang telah memiliki sertifikat halal dan informan yang belum pernah mengurus sertifikasi

b. Implementasi Literasi Halal

Implementasi literasi halal adalah bagaimana pengetahuan dan kesadaran halal itu diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Implementasi ini terlihat dari cara memilih bahan, menjaga kebersihan, dan memberi informasi halal kepada konsumen.

1) Pemilihan Bahan Baku

Penggunaan bahan baku halal merupakan salah satu bentuk implementasi literasi halal yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner. Pada penelitian ini, penggunaan bahan baku halal dilihat dari cara pelaku usaha memilih bahan, memastikan kehalalan bahan yang digunakan, serta mempertimbangkan sumber bahan baku yang diperoleh. Berdasarkan hasil wawancara, seluruh informan menyatakan bahwa bahan baku yang digunakan dalam usaha mereka merupakan bahan yang diyakini halal. Meskipun demikian, cara yang digunakan untuk memastikan kehalalan bahan menunjukkan variasi antar informan.

Informan dari Bingka Azzahra menjelaskan bahwa kehalalan produk dipastikan melalui bahan dasar utama yang digunakan, yaitu telur dan bahan-bahan lain yang diyakini halal. Informan tersebut juga menyatakan bahwa pemilihan bahan dilakukan dengan mempertimbangkan kehalalan produk secara menyeluruh (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Informan dari Piring Nasi menjelaskan bahwa kehalalan bahan terutama diperhatikan pada bahan hewani seperti daging sapi dan ayam. Selain itu, proses penyembelihan juga diyakini dilakukan sesuai syariat Islam. Dalam memilih pemasok bahan baku, informan menyatakan bahwa bahan diperoleh dari pasar dan mayoritas penjual merupakan muslim (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025).

Sementara itu, informan Pondok Patin Bakar menegaskan bahwa seluruh bahan yang digunakan telah memenuhi standar halal dan didukung dengan kepemilikan sertifikat halal usaha. Informan juga menjelaskan bahwa tidak hanya bahan baku, tetapi peralatan yang digunakan turut diperhatikan untuk menjaga kehalalan produk (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut menyampaikan bahwa bahan baku diperoleh dari pemasok yang dipercaya serta dipastikan berasal dari sumber yang halal (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025). Hal serupa juga disampaikan oleh informan Warung Raudah yang menyatakan bahwa bahan baku

diperoleh dari pasar dan diyakini halal karena dipilih secara langsung oleh pemilik usaha (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025).

Selain memperhatikan sumber bahan baku, seluruh informan juga menyatakan memperhatikan label halal pada produk kemasan yang digunakan pada proses produksi. Bahkan informan dari Piring Nasi menyebutkan bahwa selain memeriksa label halal, mereka juga memperhatikan masa kedaluwarsa produk sebelum digunakan (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa seluruh pelaku usaha telah berupaya menggunakan bahan baku yang halal. Kehalalan bahan umumnya dipastikan melalui pemilihan bahan yang dipercaya halal, penggunaan produk berlabel halal, pemilihan pemasok yang dianggap terpercaya, serta keyakinan bahwa bahan yang digunakan sesuai dengan ketentuan Islam.

2) Kebersihan dan Higienitas Proses Produksi

Kebersihan dan higienitas proses produksi merupakan bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan dengan penerapan konsep *thayyib* dalam kegiatan usaha kuliner. Indikator ini meliputi penyimpanan bahan baku, kebersihan dapur dan peralatan, serta upaya menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara, seluruh informan menyatakan melakukan penyimpanan bahan makanan menggunakan fasilitas yang mendukung kebersihan dan kualitas bahan. Informan Bingka Azzahra

menyimpan bahan baku di dalam kulkas, sedangkan informan Piring Nasi menggunakan *freezer* dan *showcase* agar bahan tidak terkontaminasi (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025) (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut juga menggunakan *freezer* yang dibersihkan secara berkala untuk menjaga kualitas bahan makanan. Terkait kebersihan dapur dan peralatan, seluruh informan mengaku melakukan pembersihan secara rutin. Informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa terdapat SOP cleaning yang dilakukan setiap hari (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut juga menerapkan pembersihan harian terhadap dapur dan peralatan yang digunakan (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025). Sementara itu, informan Piring Nasi menyatakan bahwa seluruh peralatan dicuci, dibersihkan, dan disterilkan setiap hari.

Selain menjaga kebersihan peralatan, beberapa informan juga menerapkan praktik higienitas saat penyajian makanan. Informan Piring Nasi dan Warung Raudah menyebutkan bahwa mencuci tangan menjadi bagian dari upaya menjaga kebersihan makanan sebelum disajikan kepada konsumen (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025). Beberapa usaha bahkan telah menerapkan standar tertentu pada saat proses produksi. Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut menyatakan memiliki SOP terkait kebersihan, kematangan makanan, dan proses penyajian kepada konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa seluruh pelaku usaha telah menerapkan praktik kebersihan dan higienitas dalam proses produksi makanan. Praktik tersebut terlihat dari penggunaan tempat penyimpanan yang memadai, pembersihan rutin terhadap dapur dan peralatan, penerapan kebiasaan menjaga kebersihan diri, serta adanya standar operasional pada beberapa usaha kuliner.

3) Kepemilikan atau Pengurusan Sertifikasi Halal

Kepemilikan atau pengurusan sertifikasi halal merupakan salah satu bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan dengan upaya pelaku usaha untuk memperoleh jaminan halal secara formal. Pada indikator ini, peneliti menggali informasi mengenai status sertifikasi halal usaha, rencana pengurusan sertifikasi halal, serta kendala yang dihadapi dalam proses pengurusannya.

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat perbedaan kondisi di antara pelaku usaha kuliner terkait kepemilikan sertifikasi halal. Dari lima informan yang diwawancarai, dua informan menyatakan bahwa usaha yang mereka kelola telah memiliki sertifikat halal, yaitu Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut. Sementara itu, tiga informan lainnya belum memiliki sertifikat halal, meskipun sebagian telah memiliki rencana untuk mengurusnya.

Informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa usaha mereka telah memiliki sertifikat halal dan tidak mengalami kendala dalam proses pengurusannya. Informan menyatakan bahwa seluruh bahan yang digunakan harus memenuhi ketentuan halal sehingga mendukung proses sertifikasi yang dilakukan (Irham, Wawancara Pribadi, 2025). Hal serupa juga disampaikan oleh informan Warung Bahari Sate Itik Gambut. Informan menjelaskan bahwa proses pengurusan sertifikat halal relatif mudah karena memperoleh pendampingan dari pihak terkait selama proses pengajuan (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025). Oleh karena itu, usaha yang dikelola telah memiliki sertifikat halal dan tidak menghadapi kendala berarti dalam proses pengurusannya.

Berbeda dengan kedua informan tersebut, informan Bingka Azzahra mengaku belum memiliki sertifikat halal meskipun telah memiliki rencana untuk mengurusnya. Kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya informasi mengenai tempat dan prosedur pengurusan sertifikasi halal (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Informan Piring Nasi juga menyatakan belum memiliki sertifikat halal meskipun telah berencana untuk mengurusnya. Akan tetapi, informan mengaku belum memiliki waktu yang cukup untuk melakukan proses pengajuan sertifikasi halal (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025) Sementara itu, informan Warung Raudah menunjukkan kesiapan yang berbeda dibandingkan informan lainnya. Informan mengaku belum

pernah mendengar mengenai sertifikasi halal sebelumnya sehingga belum memahami prosedur maupun manfaat sertifikasi halal secara mendalam. Meskipun demikian, informan menyatakan akan mencari informasi lebih lanjut mengenai sertifikasi halal di masa mendatang (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa implementasi literasi halal dalam bentuk kepemilikan atau pengurusan sertifikasi halal masih menunjukkan variasi antar pelaku usaha. Sebagian pelaku usaha telah memiliki sertifikat halal dan memahami proses pengurusannya, sementara sebagian lainnya masih berada pada tahap perencanaan atau belum memperoleh informasi yang memadai mengenai sertifikasi halal.

4) Penyampaian Informasi Halal Kepada Konsumen

Penyampaian informasi halal kepada konsumen merupakan salah satu bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan dengan cara pelaku usaha mengomunikasikan status kehalalan produk yang dijual. Indikator ini meliputi penyampaian informasi halal secara langsung maupun upaya membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar informan mengaku tidak secara aktif menyampaikan kepada konsumen bahwa makanan yang dijual merupakan makanan halal. Informan Bingka Azzahra menyatakan bahwa informasi mengenai kehalalan produk

biasanya baru disampaikan apabila terdapat konsumen yang bertanya secara langsung (Dasuki, Wawancara Pribadi, 2025). Pernyataan yang serupa juga disampaikan oleh informan Piring Nasi yang mengaku tidak pernah secara khusus menyampaikan informasi halal kepada konsumen karena selama ini tidak ada pelanggan yang mempertanyakan status kehalalan makanan yang dijual (Nanda, Wawancara Pribadi, 2025).

Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut juga menyatakan bahwa mereka tidak pernah menyampaikan informasi halal secara langsung kepada konsumen. Menurut informan, konsumen umumnya sudah percaya terhadap kehalalan produk yang dijual sehingga tidak pernah mempertanyakan hal tersebut (Kurniawati, Wawancara Pribadi, 2025). Hal yang sama ditemukan pada informan Warung Raudah. Informan mengaku belum pernah menyampaikan informasi halal secara khusus kepada pelanggan karena menganggap konsumen sudah yakin terhadap kehalalan makanan yang dijual (Isnaniyah, Wawancara Pribadi, 2025).

Berbeda dengan informan lainnya, Pondok Patin Bakar menunjukkan bentuk penyampaian informasi halal yang lebih terbuka. Informan menjelaskan bahwa informasi mengenai kehalalan produk disampaikan melalui pencantuman sertifikat halal yang dapat dilihat langsung oleh konsumen. Menurut informan, keberadaan sertifikat halal menjadi cara yang efektif untuk menunjukkan bahwa produk

yang dijual telah memenuhi standar halal yang berlaku (Irham, Wawancara Pribadi, 2025).

Meskipun sebagian besar informan tidak menyampaikan informasi halal secara aktif, seluruh informan memiliki cara tersendiri dalam membangun kepercayaan konsumen. Beberapa informan mengaitkan kepercayaan tersebut dengan identitas mereka sebagai muslim, penggunaan bahan yang diyakini halal, serta kondisi masyarakat sekitar yang mayoritas beragama Islam. Informan Bingka Azzahra, Piring Nasi, Warung Bahari Sate Itik Gambut, dan Warung Raudah sama-sama menyatakan bahwa konsumen umumnya langsung percaya terhadap kehalalan produk tanpa perlu diberikan penjelasan secara khusus.

Selain itu, sebagian besar informan juga menyatakan bahwa konsumen jarang memperhatikan atau mempertanyakan label dan informasi halal ketika memilih rumah makan. Menurut para informan, kepercayaan tersebut muncul karena lingkungan masyarakat sekitar didominasi oleh konsumen muslim yang telah memiliki keyakinan bahwa usaha kuliner yang mereka kunjungi menyediakan makanan halal.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwa penyampaian informasi halal kepada konsumen masih cenderung bersifat pasif. Sebagian besar pelaku usaha mengandalkan kepercayaan yang telah terbentuk di masyarakat dan tidak secara aktif

mengomunikasikan status halal produk yang dijual. Hanya sebagian kecil pelaku usaha yang menyampaikan informasi halal secara lebih terbuka melalui pencantuman sertifikat halal pada tempat usaha.

B. Pembahasan

1. Analisis Literasi Halal Pelaku Usaha Kuliner di Kecamatan Gambut

Literasi halal menjadi dasar penting dalam memahami bagaimana pelaku usaha kuliner memaknai dan menjalankan prinsip kehalalan pada kegiatan usahanya. Literasi halal dapat dipahami sebagai kemampuan individu dalam memahami, memperoleh, dan menggunakan informasi yang berkaitan dengan kehalalan suatu produk sehingga mampu mengambil keputusan yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam (Salehudin, 2010). Dalam konteks pelaku usaha kuliner, literasi halal tidak hanya berkaitan dengan pengetahuan mengenai makanan halal dan haram, tetapi juga menyangkut kesadaran untuk menjaga kehalalan produk serta pemahaman mengenai sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan formal. Oleh karena itu, literasi halal pada penelitian ini digunakan untuk melihat bagaimana pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut memahami konsep halal, menyadari pentingnya kehalalan produk, serta memahami proses sertifikasi halal.

Analisis literasi halal pada penelitian ini mengacu pada tiga indikator utama, yaitu pengetahuan halal, kesadaran halal, dan pemahaman terkait proses sertifikasi halal. Ketiga indikator tersebut mengacu pada (Adila & Rahmi, 2024) yang menggunakan pengetahuan halal, kesadaran halal, dan pemahaman proses sertifikasi halal sebagai indikator dalam mengkaji literasi

halal pelaku UMKM kuliner. Pengetahuan halal digunakan untuk melihat bagaimana pelaku usaha memahami makna makanan halal dan konsep *thayyib*. Kesadaran halal digunakan untuk melihat perhatian dan kepedulian pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kehalalan produk yang dijual kepada konsumen. Adapun pemahaman terkait proses sertifikasi halal digunakan untuk melihat sejauh mana pelaku usaha memahami keberadaan sertifikat halal, alur pengurusan, manfaat, kendala, serta lembaga yang berkaitan dengan jaminan produk halal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut terbentuk melalui pertemuan antara nilai keagamaan, pengalaman usaha, dan informasi mengenai sertifikasi halal. Seluruh informan menunjukkan perhatian terhadap indikator kehalalan produk yang dijual, baik melalui pemahaman mengenai makna halal, pemahaman mengenai *thayyib*, alasan menyediakan makanan halal, maupun pandangan terhadap pentingnya sertifikasi halal. Akan tetapi, perhatian tersebut tidak selalu diwujudkan dalam bentuk pemahaman yang sama. Sebagian informan lebih banyak memaknai halal sebagai kewajiban agama dan tanggung jawab moral seorang muslim, sedangkan sebagian lainnya mulai mengaitkan halal dengan sertifikat halal, label halal, pendampingan, dan regulasi jaminan produk halal. Dengan demikian, literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dapat dibaca melalui dua kecenderungan analitis, yaitu teologis-normatif dan teknis-yuridis.

Tipologi teologis-normatif dan teknis-yuridis pada penelitian ini digunakan sebagai cara membaca temuan, bukan sebagai kategori pengukuran kuantitatif. Teologis-normatif merujuk pada pemahaman pelaku usaha yang menempatkan halal sebagai bagian dari ajaran agama, kewajiban moral, dan ekspresi kesalehan dalam menjalankan usaha. Pemahaman ini terlihat ketika informan menyatakan bahwa menyediakan makanan halal merupakan keharusan karena mereka seorang muslim dan karena konsumen di sekitarnya mayoritas beragama Islam. Fenomena halal tidak hanya berkaitan dengan sertifikasi dan pasar, tetapi juga dapat dipahami sebagai ekspresi kesalehan dalam kehidupan muslim (Makiah et al., 2022). Adapun teknis-yuridis merujuk pada pemahaman pelaku usaha yang menghubungkan halal dengan prosedur formal, lembaga sertifikasi, label halal, pendampingan JPH, dan kewajiban jaminan produk halal yang diatur oleh negara.

a. Pengetahuan Halal dan Konsep *Thayyib*

Pengetahuan halal dan konsep *thayyib* merupakan indikator awal yang menunjukkan bagaimana pelaku usaha memahami dasar kehalalan produk makanan. Pengetahuan halal menjadi penting karena pelaku usaha kuliner berperan langsung saat menentukan bahan baku, proses pengolahan, penyajian, dan produk yang dikonsumsi masyarakat. Pengetahuan halal berkaitan dengan pemahaman individu mengenai konsep halal dan haram berdasarkan ketentuan syariat Islam (Adila & Rahmi, 2024). Pada penelitian ini, pengetahuan halal tidak hanya dilihat dari pemahaman mengenai makanan halal, tetapi juga dari pemahaman

informan mengenai konsep *thayyib*. Hal ini penting karena dalam Islam makanan yang layak dikonsumsi tidak hanya harus halal, tetapi juga harus baik, bersih, aman, dan bermanfaat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh informan memiliki pemahaman dasar mengenai makanan halal sebagai makanan yang diperbolehkan dalam Islam dan terhindar dari unsur yang diharamkan. Informan Warung Raudah memaknai makanan halal sebagai makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi dan tidak dilarang oleh agama Islam. Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut menjelaskan bahwa makanan halal adalah makanan yang boleh dimakan dan jauh dari bahan-bahan yang diharamkan. Informan Piring Nasi memaknai halal sebagai makanan yang sesuai dengan ajaran Islam dan anjuran Nabi Muhammad Saw. dalam Al-Qur'an. Sementara itu, informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa halal berkaitan dengan makanan yang diperbolehkan dalam agama Islam.

Kesamaan pemahaman mengenai makna makanan halal menunjukkan bahwa konsep halal telah menjadi bagian dari pengetahuan keagamaan sehari-hari para informan. Hal ini dapat dipahami karena Kecamatan Gambut berada dalam lingkungan masyarakat yang mayoritas beragama Islam, sehingga konsep halal telah menjadi pengetahuan sosial yang melekat langsung pada kehidupan pelaku usaha. Dalam konteks tersebut, pemahaman halal tidak hanya diperoleh melalui pendidikan formal atau sosialisasi kelembagaan, tetapi juga melalui praktik keagamaan

dan kebiasaan sosial masyarakat. Temuan ini menunjukkan bahwa informan tidak mengalami kesulitan dalam menjelaskan makna dasar makanan halal. Dengan demikian, secara konseptual, para pelaku usaha telah memahami bahwa makanan halal berkaitan dengan kebolehan menurut agama Islam dan larangan terhadap unsur yang diharamkan.

Perbedaan dalam pengetahuan halal lebih terlihat pada penekanan yang digunakan informan ketika menjelaskan konsep halal. Sebagian informan menjelaskan halal dari sisi keagamaan, yaitu makanan yang diperbolehkan dan tidak mengandung bahan haram. Sebagian lainnya mulai mengaitkan halal dengan sertifikasi atau pengakuan dari lembaga yang berwenang. Informan Bingka Azzahra mengaitkan makanan halal dengan makanan yang telah memperoleh cap atau pengakuan halal, sedangkan informan Pondok Patin Bakar menghubungkan jaminan halal dengan sertifikat halal dan penggunaan bahan berlabel halal. Perbedaan ini menunjukkan bahwa sebagian pelaku usaha memaknai halal dalam kerangka teologis-normatif, sedangkan sebagian lainnya mulai memasukkan unsur teknis-yuridis dalam memahami halal.

Perbedaan dalam memahami halal tidak dapat dipahami sebagai perbedaan komitmen terhadap kehalalan produk. Seluruh informan tetap menunjukkan perhatian terhadap kehalalan makanan yang dijual, tetapi mereka memiliki sumber pemahaman dan pengalaman yang berbeda. Informan yang belum pernah terlibat langsung dalam proses sertifikasi lebih banyak memaknai halal sebagai kewajiban agama dan keyakinan

pribadi. Sebaliknya, informan yang telah memiliki pengalaman dengan sertifikasi halal lebih mudah menghubungkan halal dengan label, sertifikat, dan mekanisme jaminan formal. Temuan ini sejalan dengan (Khasanah et al., 2023) yang menjelaskan bahwa literasi halal tidak hanya mencakup kemampuan mengenali produk halal dan haram, tetapi juga pemahaman terhadap informasi yang mendukung jaminan kehalalan suatu produk.

Konsep *thayyib* memperluas pemahaman halal dari sekadar status kebolehan menjadi kualitas dan kelayakan makanan. Dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًاۖ وَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِۗ اِنَّهٗ

لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ (البقرة/2: 168)

"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."

Berdasarkan ayat tersebut, halal berkaitan dengan status kebolehan menurut syariat Islam, sedangkan *thayyib* berkaitan dengan kebaikan, kebersihan, keamanan, kelayakan, dan kemanfaatan makanan. Pada konteks usaha kuliner, konsep *thayyib* menjadi penting karena produk yang disajikan kepada konsumen tidak cukup hanya bebas dari unsur haram, tetapi juga harus diproses dan disajikan dengan cara yang bersih serta layak. Oleh karena itu, pemahaman pelaku usaha mengenai *thayyib* dapat

memperlihatkan sejauh mana prinsip halal dipahami secara menyeluruh dalam praktik kuliner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar informan mengaitkan *thayyib* dengan kebersihan, proses pengolahan, dan kelayakan makanan. Informan Bingka Azzahra menjelaskan bahwa *thayyib* berkaitan dengan pengolahan dan manfaat produk. Informan Pondok Patin Bakar memahami *thayyib* sebagai kebersihan dan kelayakan. Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut mengaitkan *thayyib* dengan cara pengolahan yang bersih. Informan Warung Raudah memahami *thayyib* sebagai proses pengolahan makanan. Adapun informan Piring Nasi menyatakan bahwa pemahamannya masih sebatas halal secara umum dan belum memahami konsep tersebut secara lebih mendalam.

Temuan penelitian mengenai pemahaman informan terhadap konsep *thayyib* sejalan dengan (Nafis, 2019) yang menjelaskan bahwa makanan dalam Islam tidak cukup hanya halal, tetapi juga harus *thayyib*. Konsep *thayyib* berkaitan dengan makanan yang baik, aman, layak, dan tidak membahayakan tubuh maupun akal. Pada penelitian ini, sebagian besar informan memaknai *thayyib* melalui indikator kebersihan, proses pengolahan, kelayakan makanan, dan manfaat produk bagi konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman informan mengenai *thayyib* lebih banyak muncul pada bentuk praktik kebersihan dan kelayakan makanan sehari-hari. Dengan demikian, konsep *thayyib* dalam penelitian ini memperkuat pemahaman bahwa literasi halal pelaku usaha kuliner tidak

hanya berkaitan dengan status halal bahan, tetapi juga dengan cara makanan diproses dan disajikan kepada konsumen.

Pemahaman informan mengenai *thayyib* menunjukkan bahwa indikator kebersihan menjadi titik utama dalam memaknai makanan yang baik. Hal ini wajar karena dalam usaha kuliner, kebersihan dapur, peralatan, bahan, dan penyajian merupakan indikator yang paling tampak pada keseharian usaha. Sebagian informan memang belum menjelaskan *thayyib* dalam kerangka standar mutu pangan yang lebih formal, tetapi mereka telah mengaitkannya dengan praktik pengolahan yang bersih dan makanan yang layak dikonsumsi. Dengan demikian, konsep *thayyib* telah hadir dalam pemahaman pelaku usaha meskipun masih lebih banyak dimaknai melalui praktik kebersihan sehari-hari. Temuan ini menunjukkan bahwa pengetahuan halal dan *thayyib* pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut telah terbentuk melalui kombinasi antara ajaran agama dan pengalaman langsung dalam menjalankan usaha makanan.

b. Kesadaran Halal

Kesadaran halal menunjukkan perhatian dan kepedulian pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga kehalalan produk yang dijual kepada konsumen. Pada konteks pelaku usaha kuliner, kesadaran halal tidak hanya tampak pada kemampuan menjelaskan konsep halal, tetapi juga pada sikap kehati-hatian saat memilih bahan, menjaga proses pengolahan, dan memastikan produk yang disajikan tidak bertentangan dengan prinsip Islam. Setyowati & Anwar (2022) menjelaskan bahwa literasi halal dan

religiusitas memiliki keterkaitan dengan minat masyarakat terhadap produk halal. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran halal sering kali tidak dapat dipisahkan dari keyakinan keagamaan seseorang. Oleh karena itu, kesadaran halal pada penelitian ini dibaca sebagai bentuk kepedulian pelaku usaha terhadap halal yang berakar pada nilai agama, tanggung jawab moral, dan kepercayaan konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh informan memandang kehalalan makanan sebagai indikator penting saat menjalankan usaha kuliner. Informan Bingka Azzahra menyatakan bahwa halal merupakan hal utama yang perlu diperhatikan sebelum membuka usaha, baik dari segi bahan maupun prosesnya. Informan Piring Nasi menilai kehalalan penting karena konsumen yang datang berasal dari berbagai latar belakang. Informan Pondok Patin Bakar bahkan memandang kehalalan sebagai kewajiban karena seluruh bahan harus memiliki jaminan halal. Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut dan Warung Raudah juga mengaitkan pentingnya kehalalan makanan dengan kondisi masyarakat sekitar yang mayoritas beragama Islam.

Kesadaran halal para informan banyak dibentuk oleh nilai-nilai keagamaan dan identitas mereka sebagai muslim. Sebagian besar informan menyatakan bahwa alasan utama menyediakan makanan halal adalah karena mereka beragama Islam dan hidup di tengah masyarakat yang mayoritas beragama Islam. Dengan demikian, penyediaan makanan halal tidak semata-mata dipahami sebagai strategi usaha, tetapi juga sebagai

tanggung jawab moral dan keagamaan. Hal ini memperlihatkan bahwa orientasi teologis-normatif cukup kuat dalam kesadaran halal para pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut. Dalam konteks ini, halal dipahami sebagai bagian dari ketaatan kepada ajaran Islam dan bukan hanya sebagai tuntutan administratif.

Kesadaran halal dalam penelitian ini juga dapat dipahami sebagai bentuk ekspresi kesalehan dalam kegiatan ekonomi. Fenomena halal dapat dipahami sebagai ekspresi kesalehan karena berkaitan dengan upaya muslim memastikan bahwa sesuatu yang dikonsumsi tidak menghalangi kedekatan dengan Allah (Makiah et al., 2022). Temuan tersebut relevan dengan hasil wawancara karena informan tidak hanya menyebut halal sebagai tuntutan pasar, tetapi juga sebagai kewajiban agama. Penyediaan makanan halal menjadi cara pelaku usaha menjaga identitas keagamaannya dalam kegiatan jual beli. Dengan demikian, usaha kuliner tidak hanya menjadi aktivitas ekonomi, tetapi juga ruang pelaksanaan nilai-nilai Islam dalam kehidupan sehari-hari.

Penyediaan makanan halal oleh para pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut tidak sekadar dimaknai sebagai strategi pemenuhan administratif semata, melainkan wujud nyata dari ekspresi kesalehan (*expression of piety*) dalam menjalankan kegiatan ekonomi sehari-hari. Sertifikasi halal di Indonesia berada pada titik temu (*convergence*) yang dinamis antara komodifikasi nilai-nilai agama di pasar modern dan

pemeliharaan nilai kesalehan spiritual personal pelaku usaha untuk menjaga kehalalan konsumsi umat (Makiah et al., 2022).

Kesadaran halal para informan juga berkaitan dengan kepercayaan konsumen terhadap usaha yang mereka jalankan. Beberapa informan menyatakan bahwa sertifikasi halal dapat membuat konsumen lebih yakin, tidak perlu bertanya-tanya, dan merasa aman ketika membeli produk makanan. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran halal tidak hanya berfungsi sebagai ekspresi keagamaan, tetapi juga sebagai modal sosial dalam menjaga keberlangsungan usaha. Pada usaha kuliner, kepercayaan konsumen menjadi faktor penting karena produk yang dijual langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh sebab itu, perhatian terhadap halal menjadi bagian dari upaya pelaku usaha untuk menjaga relasi sosial dengan pelanggan.

Kesadaran halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dapat dipahami sebagai kesadaran yang berakar pada agama, lingkungan sosial, dan kebutuhan menjaga kepercayaan konsumen. Para informan menunjukkan bahwa kehalalan produk bukan indikator yang diabaikan dalam usaha mereka. Mereka memandang halal sebagai kewajiban, kebutuhan konsumen, dan bagian dari citra usaha yang harus dijaga. Akan tetapi, kesadaran tersebut belum selalu diikuti oleh pemahaman formal mengenai sertifikasi halal. Dengan demikian, kesadaran halal pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut telah terbentuk secara kuat dalam

praktik sosial-keagamaan, tetapi masih perlu dihubungkan dengan sistem jaminan halal formal.

c. Pemahaman Terkait Proses Sertifikasi Halal

Pemahaman terkait proses sertifikasi halal merupakan bagian penting dalam literasi halal karena berkaitan dengan kemampuan pelaku usaha memahami prosedur, lembaga, manfaat, dan kendala dalam pengurusan sertifikat halal. Adila & Rahmi (2024) menempatkan pemahaman proses sertifikasi halal sebagai salah satu indikator literasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa literasi halal tidak hanya berhenti pada pemahaman halal secara agama, tetapi juga mencakup pemahaman terhadap sistem jaminan halal yang berlaku secara formal. Pas konteks Indonesia, sertifikasi halal menjadi instrumen penting karena negara mengatur jaminan produk halal melalui regulasi dan lembaga yang berwenang. Oleh karena itu, pemahaman terhadap proses sertifikasi halal menjadi jembatan antara keyakinan keagamaan pelaku usaha dan tuntutan administratif dalam penyelenggaraan produk halal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman informan terkait proses sertifikasi halal dipengaruhi oleh pengalaman dan akses informasi yang mereka miliki. Informan Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut telah memiliki sertifikat halal sehingga keduanya memiliki pengalaman langsung dengan proses pengurusan sertifikasi halal. Informan Pondok Patin Bakar menjelaskan bahwa seluruh bahan harus memiliki status halal dan usaha tersebut telah memiliki sertifikat halal.

Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut menyatakan bahwa proses pengurusan sertifikat halal relatif mudah karena dibantu oleh pihak JPH. Pengalaman langsung tersebut membuat kedua informan lebih mudah menghubungkan halal dengan sertifikat, pendampingan, dan jaminan formal.

Sebagian informan yang belum memiliki sertifikat halal masih menghadapi keterbatasan informasi mengenai proses pengurusannya. Informan Bingka Azzahra telah memiliki rencana untuk mengurus sertifikasi halal, tetapi belum mengetahui tempat atau prosedur pengurusannya. Informan Piring Nasi telah mendengar tentang sertifikat halal, tetapi belum memahami alur pengurusan dan belum memiliki waktu untuk mengurusnya. Informan Warung Raudah bahkan belum pernah mendengar tentang sertifikasi halal sehingga belum memahami manfaat dan prosedurnya secara jelas. Temuan ini menunjukkan bahwa pemahaman terkait proses sertifikasi halal belum sepenuhnya terbentuk melalui sosialisasi yang merata kepada seluruh pelaku usaha.

Pengalaman langsung dan pendampingan menjadi faktor penting dalam membentuk pemahaman pelaku usaha mengenai proses sertifikasi halal. Pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal cenderung memahami manfaat dan proses pengurusan sertifikasi karena telah berinteraksi langsung dengan sistem tersebut. Sebaliknya, pelaku usaha yang belum pernah mengurus sertifikasi halal masih menghadapi keterbatasan informasi mengenai lembaga yang berwenang, prosedur

pengajuan, dan manfaat sertifikasi halal bagi usaha. Hasil ini sejalan dengan (Aisyah et al., 2023) yang menunjukkan bahwa sebagian pelaku UMKM telah mengenal sertifikasi halal, tetapi belum seluruhnya memahami prosedur dan mekanisme pengurusannya. Temuan serupa juga ditemukan oleh Himmah, Qadariyah, dan Sarkawi (2024) serta Halwa & Faraby (2024), yaitu bahwa pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal masih dipengaruhi oleh keterbatasan edukasi, informasi, dan pendampingan.

Keterbatasan informasi prosedural yang dialami oleh pelaku usaha mikro tradisional di Kecamatan Gambut ini mencerminkan realitas hambatan struktural pelaksanaan program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) berskema *self-declare* di Kalimantan Selatan. Akselerasi program SEHATI menghadapi tantangan ganda di tingkat tapak. Dari sisi fasilitator atau Pendamping Proses Produk Halal (P3H), proses terhambat oleh kompleksitas pelaporan administrasi dan stabilitas platform digital SIHALAL, sedangkan dari sisi pelaku usaha mikro, kendala utama terletak pada rendahnya literasi digital untuk mengakses sistem pendaftaran, pemahaman halal-haram yang masih sebatas teologis-dasar, serta kelambatan dalam melengkapi dokumen penelusuran bahan baku. Kondisi-kondisi inilah yang secara nyata menjelaskan mengapa program fasilitasi gratis pemerintah tersebut belum mampu menjangkau unit usaha kuliner mikro tradisional di Kecamatan Gambut secara merata (Makiah et al., 2026).

Pemahaman terkait proses sertifikasi halal memperlihatkan perbedaan antara orientasi teologis-normatif dan teknis-yuridis pada pelaku usaha kuliner. Informan yang belum memiliki sertifikat halal tetap menunjukkan keyakinan bahwa produk yang dijual halal karena bahan dan proses pengolahan diyakini sesuai dengan ajaran Islam. Hal ini memperlihatkan orientasi teologis-normatif yang kuat dalam menjaga kehalalan produk. Sebaliknya, informan yang telah memiliki sertifikat halal menunjukkan orientasi teknis-yuridis karena telah menghubungkan halal dengan sertifikat, prosedur, pendampingan, dan jaminan formal. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi titik pembeda dalam cara pelaku usaha menghubungkan pemahaman halal dengan sistem jaminan halal yang berlaku.

Literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dapat dipahami sebagai literasi yang kuat pada indikator pemaknaan agama, tetapi belum sepenuhnya merata pada indikator administratif sertifikasi halal. Kondisi ini tidak menunjukkan bahwa pelaku usaha mengabaikan kehalalan produk, melainkan menunjukkan bahwa sebagian pelaku usaha masih membutuhkan akses informasi dan pendampingan yang lebih jelas. Temuan tersebut menunjukkan bahwa peningkatan literasi halal tidak cukup dilakukan melalui penyampaian informasi mengenai kewajiban sertifikasi halal, tetapi juga membutuhkan sosialisasi dan kolaborasi antara pemerintah, pendamping proses produk halal, serta pelaku usaha agar proses sertifikasi dapat dipahami dan dijangkau secara lebih luas.

Pengembangan industri halal di Indonesia juga menempatkan koordinasi, sertifikasi, dan kerja sama sebagai faktor penting dalam memperkuat implementasi jaminan produk halal (Kamila, 2021). Pemahaman yang bersifat teologis-normatif perlu dihubungkan dengan pemahaman teknis-yuridis agar praktik halal yang telah dilakukan dapat memperoleh jaminan formal. Dalam konteks ini, sertifikasi halal tidak hanya menjadi dokumen administratif, tetapi juga sarana untuk memperkuat kepercayaan konsumen dan memastikan keterhubungan antara praktik usaha dengan regulasi halal. Dengan demikian, pemahaman proses sertifikasi halal menjadi indikator penting yang perlu diperkuat dalam literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut.

2. Analisis Implementasi Literasi Halal Pelaku Usaha Kuliner di Kecamatan Gambut

Implementasi literasi halal menunjukkan bagaimana pemahaman dan kesadaran halal diwujudkan dalam praktik usaha kuliner sehari-hari. Pada penelitian ini, implementasi literasi halal dilihat melalui penggunaan bahan baku halal, kebersihan dan higienitas, kepemilikan dan pengurusan sertifikasi halal, serta transparansi dan informasi kepada konsumen. Keempat indikator tersebut sesuai dengan fokus penelitian karena menunjukkan tindakan nyata pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk yang dijual. Implementasi ini penting karena literasi halal tidak cukup hanya dipahami sebagai pengetahuan, tetapi juga harus terlihat dalam keputusan dan perilaku usaha. Dengan demikian, bagian ini

menjawab rumusan masalah kedua mengenai bagaimana implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut.

Implementasi literasi halal pada pelaku usaha kuliner juga dapat dibaca dengan mengacu pada Sistem Jaminan Produk Halal. Berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023, SJPH mencakup lima kriteria utama, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi (BPJPH, 2023). Dalam penelitian ini, SJPH tidak digunakan sebagai alat audit formal karena penelitian ini bukan penelitian audit halal. SJPH digunakan sebagai acuan konseptual untuk membaca praktik halal yang dilakukan pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut. Dengan acuan tersebut, implementasi literasi halal dapat dilihat secara lebih terarah tanpa keluar dari data hasil wawancara.

a. Penggunaan Bahan Baku Halal

Penggunaan bahan baku halal merupakan bentuk implementasi literasi halal yang paling langsung terlihat dalam usaha kuliner. Bahan baku menjadi titik awal dalam proses produksi makanan karena kehalalan produk sangat bergantung pada bahan yang digunakan. Apabila bahan yang digunakan tidak jelas kehalalannya, maka produk akhir dapat menimbulkan keraguan bagi konsumen. Oleh karena itu, perhatian pelaku usaha terhadap bahan baku menunjukkan bagaimana pemahaman halal diterapkan dalam praktik usaha. Pada konteks SJPH, bahan juga menjadi

salah satu kriteria penting yang perlu diperhatikan dalam menjaga kehalalan produk (BPJPH, 2023).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh informan berupaya menggunakan bahan baku yang diyakini halal. Informan Pondok Patin Bakar mengaitkan kehalalan bahan dengan sertifikat halal dan penggunaan bahan yang memiliki label halal. Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut memperoleh bahan dari pemasok yang dipercaya dan menyatakan bahwa bahan yang digunakan halal. Informan Piring Nasi membeli bahan dari pasar dan meyakini kehalalannya karena penjual mayoritas muslim. Informan Warung Raudah juga membeli bahan di pasar dan meyakini bahan tersebut halal, sedangkan informan Bingka Azzahra memastikan kehalalan bahan melalui bahan dasar produk seperti telur dan tepung.

Temuan mengenai bahan baku menunjukkan bahwa semua informan memiliki komitmen untuk menggunakan bahan yang diyakini halal, tetapi cara memastikan kehalalan bahan berbeda-beda. Sebagian pelaku usaha menggunakan acuan formal seperti label halal dan sertifikat halal. Sebagian lainnya mengandalkan kepercayaan terhadap pemasok, pasar, dan lingkungan sosial yang mayoritas muslim. Pola ini menunjukkan bahwa praktik halal pada usaha kuliner di Kecamatan Gambut masih banyak dipengaruhi oleh kepercayaan sosial. Kepercayaan sosial tersebut muncul karena pelaku usaha dan pemasok berada dalam lingkungan masyarakat muslim yang memiliki pemahaman bersama mengenai halal.

Kepercayaan sosial dalam pemilihan bahan baku tidak dapat langsung dianggap sebagai praktik yang salah, tetapi perlu diperkuat dengan ketertelusuran yang lebih jelas. Dalam masyarakat muslim yang homogen, kepercayaan terhadap penjual dan pemasok sering menjadi bagian dari praktik ekonomi sehari-hari. Akan tetapi, pada konteks sistem jaminan halal, kepercayaan sosial sebaiknya didukung oleh label halal, dokumen pendukung, atau pemasok yang dapat dipertanggungjawabkan. Hal ini sejalan dengan Muhammad Nailul Author (2024) yang menjelaskan bahwa penerapan prinsip syariah pada UMKM bersertifikat halal tampak dalam pemilihan bahan halal, proses produksi, dan pengelolaan usaha yang sesuai dengan prinsip Islam. Dengan demikian, penggunaan bahan baku halal telah diterapkan oleh pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut, tetapi praktik verifikasinya masih perlu diperkuat agar lebih terhubung dengan sistem jaminan halal formal.

b. Kebersihan dan Higienitas

Kebersihan dan higienitas merupakan bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan erat dengan konsep *thayyib*. Dalam usaha kuliner, makanan yang halal juga perlu diproses dan disajikan secara bersih, aman, dan layak dikonsumsi. Kebersihan dapur, peralatan, proses memasak, penyimpanan bahan, dan penyajian makanan menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas produk. Indikator ini menunjukkan bahwa halal dan *thayyib* tidak dapat dipisahkan dalam praktik usaha makanan. Oleh karena itu, kebersihan dan higienitas menjadi salah satu indikator penting

dalam melihat bagaimana pelaku usaha menerapkan literasi halal dalam kegiatan usahanya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh informan memiliki perhatian terhadap kebersihan dan higienitas dalam proses produksi makanan. Informan Piring Nasi menyatakan bahwa peralatan dicuci, dibersihkan, dan disterilkan setiap hari, serta seluruh karyawan diwajibkan mencuci tangan. Informan Pondok Patin Bakar menyatakan bahwa terdapat SOP cleaning harian dan standar terkait kematangan, kebersihan, serta penyajian makanan. Informan Warung Bahari Sate Itik Gambut juga menyatakan bahwa kebersihan dapur dan peralatan dilakukan setiap hari dan usaha tersebut memiliki SOP dalam memastikan makanan yang disajikan higienis. Informan Warung Raudah menjaga kebersihan dengan mencuci peralatan dan mencuci tangan, sedangkan Bingka Azzahra melakukan pembersihan dapur dan penggantian cetakan secara berkala.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa konsep *thayyib* tidak hanya dipahami dalam bentuk jawaban konseptual, tetapi juga diterapkan dalam tindakan sehari-hari. Pelaku usaha menjaga kebersihan alat, mencuci tangan, membersihkan tempat produksi, menyimpan bahan di tempat yang sesuai, dan memastikan makanan layak disajikan. Praktik ini menunjukkan bahwa *thayyib* dipahami sebagai kebersihan dan kelayakan produk yang berhubungan langsung dengan konsumen. Dalam konteks usaha kuliner, tindakan seperti mencuci peralatan, menjaga freezer, membersihkan dapur, dan memastikan kematangan makanan menjadi bentuk konkret penerapan

prinsip *thayyib*. Praktik higienitas harian yang dilakukan oleh para pelaku usaha ini pada dasarnya menjadi wujud nyata di lapangan dari kepatuhan terhadap perintah Allah Swt. dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168 untuk menyediakan pangan yang tidak hanya berstatus halal, melainkan juga *thayyib* bagi kemaslahatan konsumen.Dengan demikian, kebersihan dan higienitas menjadi salah satu bentuk implementasi literasi halal yang tampak jelas pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut.

Praktik kebersihan dan higienitas yang dilakukan informan belum seluruhnya terdokumentasi dalam bentuk standar operasional tertulis. Sebagian usaha, seperti Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut, telah menyebut adanya SOP atau standar tertentu dalam proses produksi dan penyajian. Sebagian usaha lainnya menjalankan kebersihan berdasarkan kebiasaan kerja sehari-hari tanpa menyebut adanya SOP formal. Hal ini menunjukkan bahwa praktik *thayyib* telah berjalan, tetapi belum semuanya terstruktur pada sistem manajemen usaha yang terdokumentasi. Dengan demikian, kebersihan dan higienitas pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dapat dipahami sebagai praktik yang telah dilakukan secara rutin, namun masih dapat diperkuat melalui pencatatan, standar kerja, dan pengawasan internal yang lebih jelas.

c. Kepemilikan dan Pengurusan Sertifikasi Halal

Kepemilikan dan pengurusan sertifikasi halal merupakan bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan dengan jaminan kehalalan secara formal. Sertifikasi halal penting karena memberikan kepastian kepada konsumen bahwa produk yang dipasarkan telah melalui proses pemeriksaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dalam konteks regulasi, PP Nomor 42 Tahun 2024 menegaskan penyelenggaraan bidang jaminan produk halal sebagai bagian dari kepastian hukum terhadap kehalalan produk (Pemerintah Republik Indonesia, 2024). Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai dokumen administratif, tetapi juga sebagai bukti jaminan halal yang dapat ditunjukkan kepada konsumen. Pada penelitian ini, kepemilikan dan pengurusan sertifikasi halal menjadi salah satu cara melihat sejauh mana pemahaman halal pelaku usaha terhubung dengan sistem jaminan halal formal.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kepemilikan sertifikat halal pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut belum merata. Pondok Patin Bakar dan Warung Bahari Sate Itik Gambut telah memiliki sertifikat halal. Keduanya menyatakan bahwa sertifikat halal memberikan manfaat bagi usaha, terutama dalam membangun kepercayaan konsumen. Pondok Patin Bakar menampilkan sertifikat halal sebagai cara menunjukkan jaminan kehalalan kepada konsumen. Warung Bahari Sate Itik Gambut

juga menyatakan bahwa sertifikat halal membuat konsumen tidak perlu lagi bertanya mengenai kehalalan produk.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa manfaat sertifikasi halal tidak hanya dirasakan dalam bentuk pemenuhan kewajiban administratif, tetapi juga sebagai sarana membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Sertifikasi halal memberikan dampak positif terhadap perkembangan UMKM melalui peningkatan kepercayaan konsumen, loyalitas pelanggan, citra produk, serta perluasan jangkauan pemasaran (Harmen et al., 2024). Dengan demikian, kepemilikan sertifikat halal dapat menjadi nilai tambah yang mendukung keberlangsungan dan daya saing usaha kuliner.

Sebagian informan lain belum memiliki sertifikat halal, tetapi menunjukkan sikap yang berbeda terhadap rencana pengurusannya. Bingka Azzahra dan Piring Nasi belum memiliki sertifikat halal, tetapi telah memiliki rencana untuk mengurusnya. Kendala yang dihadapi keduanya berbeda, karena Bingka Azzahra belum mengetahui tempat dan prosedur pengurusan sertifikasi halal, sedangkan Piring Nasi menyatakan belum memiliki waktu untuk mengurusnya. Warung Raudah belum memiliki sertifikat halal dan belum memahami informasi mengenai proses sertifikasi halal, meskipun menyatakan akan mencari informasi lebih lanjut. Temuan ini menunjukkan bahwa akses informasi, waktu, dan pendampingan menjadi faktor yang memengaruhi proses pengurusan sertifikasi halal pada pelaku usaha.

Implementasi sertifikasi halal memperlihatkan perbedaan antara praktik halal berbasis keyakinan sosial-keagamaan dan praktik halal berbasis sistem formal. Pelaku usaha yang belum bersertifikat tetap berupaya menjaga kehalalan melalui bahan dan proses yang diyakini halal. Akan tetapi, pelaku usaha yang telah bersertifikat memiliki jaminan formal yang dapat ditunjukkan kepada konsumen. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi titik pertemuan antara orientasi teologis-normatif dan orientasi teknis-yuridis dalam praktik usaha kuliner. Hal ini sejalan dengan Aisyah, Nurmalia, Azizah dan Marlina (Aisyah et al., 2023) yang menunjukkan bahwa pemahaman UMKM terhadap sertifikasi halal masih dipengaruhi oleh informasi dan pemahaman terhadap prosedur pengurusan.

Kepemilikan dan pengurusan sertifikasi halal pada pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut menunjukkan bahwa praktik halal belum seluruhnya terhubung dengan sistem formal. Sebagian pelaku usaha telah memiliki sertifikat halal dan menggunakannya sebagai sarana membangun kepercayaan konsumen. Sebagian lainnya masih berada pada tahap rencana, pencarian informasi, atau belum memahami proses pengurusannya. Kondisi ini tidak menunjukkan bahwa pelaku usaha mengabaikan kehalalan, tetapi menunjukkan bahwa penguatan literasi halal perlu diarahkan pada indikator prosedural dan pendampingan sertifikasi. Dengan demikian, sertifikasi halal menjadi indikator penting

yang perlu diperkuat agar praktik halal yang telah dilakukan dapat memperoleh pengakuan formal.

d. Penyampaian Informasi Halal kepada Konsumen

Penyampaian informasi halal kepada konsumen merupakan bentuk implementasi literasi halal yang berkaitan dengan cara pelaku usaha mengomunikasikan status kehalalan produk yang dijual. Dalam usaha kuliner, informasi halal dapat disampaikan melalui sertifikat halal, label halal, penjelasan langsung kepada konsumen, maupun cara lain yang dapat membangun kepercayaan konsumen. Penyampaian menjadi penting karena konsumen tidak hanya membutuhkan keyakinan sosial, tetapi juga informasi yang dapat dilihat, dipahami, dan diverifikasi. Indikator ini berkaitan dengan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi. Oleh karena itu, transparansi dan informasi halal menjadi bagian penting dalam melihat implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar informan belum menyampaikan informasi halal secara aktif kepada konsumen. Informan Bingka Azzahra menyatakan bahwa informasi kehalalan baru akan disampaikan apabila terdapat konsumen yang bertanya. Informan Piring Nasi juga menyatakan bahwa selama ini tidak pernah menyampaikan informasi halal secara khusus karena tidak ada konsumen yang bertanya. Warung Bahari Sate Itik Gambut dan Warung Raudah juga menunjukkan pola yang serupa karena konsumen dianggap sudah percaya

terhadap kehalalan produk. Kepercayaan tersebut muncul karena lingkungan masyarakat sekitar mayoritas beragama Islam dan pelaku usaha juga dikenal sebagai muslim.

Pondok Patin Bakar menunjukkan bentuk transparansi halal yang lebih terbuka dibandingkan informan lainnya. Informan menyatakan bahwa informasi halal disampaikan dengan menampilkan sertifikat halal beserta nomor halal. Cara ini menunjukkan bahwa sertifikat halal tidak hanya berfungsi sebagai dokumen formal, tetapi juga sebagai sarana komunikasi kepada konsumen. Dengan menampilkan sertifikat halal, pelaku usaha memberikan informasi yang dapat langsung dilihat oleh konsumen. Praktik ini memperlihatkan bahwa sertifikasi halal dapat menjadi alat untuk memperkuat kepercayaan konsumen secara terbuka. Temuan tersebut menunjukkan bahwa penyampaian informasi halal memiliki peran penting dalam membangun keyakinan konsumen. Keberadaan sertifikat halal yang ditampilkan secara terbuka dapat menjadi bentuk komunikasi yang memberikan kepastian mengenai status kehalalan produk sehingga konsumen merasa lebih aman dalam melakukan pembelian. Dalam konteks pengembangan industri halal, sertifikasi halal tidak hanya dipandang sebagai pemenuhan kewajiban administratif, tetapi juga sebagai bagian dari *excellent service* yang memberikan rasa aman, nyaman, dan kepuasan kepada konsumen (Adinugraha et al., 2022).

Temuan penelitian menunjukkan bahwa transparansi informasi halal pada sebagian besar pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut masih cenderung pasif. Sebagian besar pelaku usaha mengandalkan kepercayaan sosial yang telah terbentuk di masyarakat. Kepercayaan tersebut muncul karena identitas pelaku usaha sebagai muslim, bahan yang diyakini halal, dan lingkungan konsumen yang mayoritas muslim. Dalam konteks sosial seperti ini, informasi halal sering dianggap tidak perlu disampaikan secara khusus karena konsumen dianggap telah memahami dan mempercayai kehalalan produk yang dijual. Namun, dalam konteks jaminan produk halal, kepercayaan sosial perlu diperkuat dengan informasi yang lebih terbuka agar konsumen memperoleh kepastian yang lebih jelas.

Penyampaian informasi halal kepada konsumen menjadi indikator yang perlu diperkuat pada implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner. Pelaku usaha yang telah memiliki sertifikat halal lebih mudah menunjukkan status kehalalan produk secara terbuka. Sebaliknya, pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal lebih banyak mengandalkan kepercayaan konsumen dan identitas sosial-keagamaan. Kondisi ini menunjukkan bahwa komunikasi halal belum sepenuhnya menjadi bagian dari strategi usaha, meskipun pelaku usaha telah memiliki komitmen terhadap kehalalan produk. Dengan demikian, transparansi informasi halal dapat menjadi ruang penguatan implementasi literasi halal agar kepercayaan konsumen tidak hanya berbasis asumsi sosial, tetapi juga didukung oleh informasi yang jelas.

Implementasi literasi halal pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut memperlihatkan adanya komitmen terhadap kehalalan produk, tetapi juga menunjukkan kebutuhan pendampingan pada indikator teknis dan administratif. Pelaku usaha pada dasarnya telah berupaya menjaga kehalalan melalui bahan yang diyakini halal, proses pengolahan yang bersih, dan keyakinan bahwa produk yang dijual sesuai dengan ajaran Islam. Namun, sebagian pelaku usaha masih membutuhkan informasi mengenai sertifikasi halal, prosedur pengurusan, dan cara menyampaikan informasi halal kepada konsumen secara lebih terbuka. Temuan ini menunjukkan bahwa literasi halal tidak cukup berhenti pada pemahaman teologis-normatif, tetapi perlu diperkuat dengan pemahaman teknis-yuridis. Dengan demikian, pelaku usaha kuliner di Kecamatan Gambut dapat lebih siap menghadapi tuntutan jaminan produk halal sekaligus menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk kuliner yang mereka jual.