



Kesadaran Pelaku Usaha Kuliner di Ponorogo Tentang Jaminan Makanan Halal

Syafa Tasya Wahyuleananda

Institut Agama Islam Negeri Ponorogo
Email: nandasyafa61@gmail.com

Iza Hanifuddin

Institut Agama Islam Negeri Ponorogo
Email: izahanifuddin@iainponorogo.ac.id

Luhur Prasetyo

Institut Agama Islam Negeri Ponorogo
Email: luhur@iainponorogo.ac.id

Received
30 Mei 2024

Revised
17 Juli 2024

Accepted
15 September 2024

Published
01 November 2024

Abstract

This study aims to analyze the level of knowledge, understanding, attitudes, and actions of culinary business actors in Ponorogo regarding the halal assurance of their products. Using a qualitative approach and field research methods, data were collected through observation, interviews, and documentation from culinary business actors, staff, and consumers. Data analysis was carried out inductively. The results of the study indicate that halal awareness is still low, with limited understanding of the origin of raw materials without paying attention to halal labels or expiration dates, although most of the products used have been halal certified. Socialization and education are needed to improve understanding and production facilities that are more in accordance with halal standards.

Keywords: *Halal Food Assurance, Halal Awareness, Business Actors, Culinary, Halal Certification.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pengetahuan, pemahaman, sikap, dan tindakan pelaku usaha kuliner di Ponorogo terkait jaminan halal produk mereka. Menggunakan pendekatan kualitatif dan metode penelitian lapangan, data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dari pelaku usaha kuliner, staf, serta konsumen. Analisis data dilakukan secara induktif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesadaran halal masih rendah, dengan pemahaman terbatas pada asal bahan baku tanpa memperhatikan label halal atau masa kadaluwarsa, meskipun sebagian besar produk yang digunakan telah tersertifikasi halal. Dibutuhkan sosialisasi dan edukasi untuk meningkatkan pemahaman serta fasilitas produksi yang lebih sesuai standar halal.

Kata Kunci: Jaminan Makanan Halal, Kesadaran Halal, Pelaku Usaha, Kuliner, Sertifikasi Halal

PENDAHULUAN

Pertumbuhan konsumsi produk halal secara global terus mengalami peningkatan. Sertifikasi halal dan label halal sebagai indikasi kehalalan produk menjadi perhatian dalam perdagangan internasional karena produk halal tidak sekedar berkaitan dengan bahan produk yang dipakai, melainkan juga menyentuh aspek proses produksi produk halal yang bisa memastikan keamanan mutu produk. Hal ini menjadi potensi yang sangat baik bagi produk halal Indonesia untuk memenuhi kebutuhan industri produk halal global.¹

Indonesia berhasil masuk tiga besar Indikator Ekonomi Islam Global (GIEI) dalam Laporan State of the Global Islamic Economy (SGIE) Report 2023 dari DinarStandard yang dirilis di Dubai, UEA. Indonesia yang menduduki peringkat keempat pada tahun 2022 kini berada di peringkat ketiga, dibawah Malaysia dan Arab Saudi. Kenaikan peringkat Indonesia menunjukkan upaya penguatan ekosistem Jaminan Produk Halal (JPH) yang merupakan komponen utama ekonomi syariah membuahkan hasil positif. SGIE juga menyebutkan ekspor Indonesia ke negara-negara OKI berjumlah US\$13,38 miliar pada tahun 2022. Bahkan, Indonesia merupakan salah satu dari dua negara anggota OKI, bersama Turki, yang masuk dalam sepuluh besar eksportir OKI. Indonesia juga memiliki aliran masuk FDI tertinggi kedua di antara negara-negara anggota OKI, dan berada di peringkat ke-19 secara global. Menurut GIEI 2023, impor produk halal negara-negara anggota OKI, termasuk makanan dan minuman, fesyen, obat-obatan, dan kosmetik, akan mencapai total USD 359 miliar pada tahun 2022. Angka ini diperkirakan akan meningkat dengan CAGR 7,6% menjadi USD 492 miliar pada tahun 2027.²

Di Era globalisasi makanan tidak lagi dikonsumsi dalam elemen dasarnya saja, namun sebagian besar diolah menjadi berbagai bentuk dan jenis makanan lainnya melalui proses pembuatan yang panjang.³ Dimulai dengan perolehan bahan baku dan bahan tambahan, pemrosesan, pengemasan, distribusi, transportasi, dan penjualan adalah bagian dari proses tersebut. Akibatnya, komunikasi antara konsumen dan pelaku usaha menjadi semakin rumit, sehingga tidak memungkinkan bagi pelanggan untuk menentukan kehalalan suatu produk. Makanan halal harus dilihat tidak hanya dari substansinya, tetapi juga dari sifatnya, halal lokasinya, halal prosedurnya, halal alatnya, halal penyimpanannya, halal transitnya, dan halal penyajiannya. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan masyarakat tentang kewajiban untuk menjalani gaya

¹ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2021 Tentang Penetapan Petunjuk Teknis Fasilitasi Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Tahun 2021.

² State of Global Islamic Economy Report 2022. DinarStandard. – 20 Mei, 2023. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.

³ Tien R. Muhtadi, *Tehnologi Proses Pengelolaan Pangan* (Bandung: Alfabeta, 2010), 19.

hidup Islami dengan makan makanan halal dan thoyyib menjadi kebutuhan yang tidak dapat ditunda lagi.⁴

Sebelumnya, kehalalan dan kemurnian makanan dan minuman bukanlah hal yang sulit karena selain komponen halal yang jelas, cara pengolahannya pun juga sederhana. Regulasi menuntut pelaku usaha menawarkan produk-produk yang halal. Pada tahun 2014 telah disahkan UU Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU-JPH). Dalam UU-JPH, setiap perusahaan yang memproduksi semua kebutuhan yang digunakan oleh masyarakat harus mendapatkan sertifikat halal dan menunjukkan label halal, tidak terkecuali usaha mikro kuliner. Meski sudah ada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Barang Halal, tampaknya Ponorogo masih belum bisa memaksimalkan kuantitas barang hingga pada tahap bersertifikat halal. Pelaksanaan undang-undang yang belum efektif tersebut disebabkan oleh perilaku pelanggan Muslim yang tidak sepenuhnya peduli dan menyadari pentingnya keberadaan sertifikat halal pada makanan dan minuman. Kurangnya kepedulian masyarakat muslim terhadap tersedianya sertifikat halal pada setiap produk dan juga kurangnya tuntutan akan permintaan sertifikasi halal kepada para produsen. Pengetahuan pelaku usaha tentang perlunya sertifikasi halal pada produknya bukan lagi bersifat *voluntary* atau sukarela, tetapi sudah menjadi *mandatory* atau kewajiban.⁵

Di Ponorogo banyak pemilik usaha kuliner tempat makan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berdasarkan data BPS jumlah tempat makan di Ponorogo mencapai 2.037.⁶ Namun yang menjadi permasalahan adalah kurangnya kesadaran halal mulai dari tingkat pemahaman dan pengetahuan para pelaku usaha.⁷ Pemilik usaha tempat makan di Ponorogo yang mengolah bahan alam untuk dijadikan makanan tentunya harus meningkatkan kualitas keamanan, kesehatan, dan kehalalannya. Hal ini penting sebagai upaya agar produk yang dihasilkan dapat memberikan rasa nyaman dalam konsumsi sekaligus memenuhi persyaratan perlindungan konsumen. Permasalahan kurangnya pemahaman para pelaku usaha kuliner tempat makan di Ponorogo membutuhkan keterlibatan seluruh pemangku kepentingan termasuk pemerintah sebagai bagian dari elemen masyarakat, untuk memberikan upaya-upaya yang baik kepada masyarakat muslim khususnya, agar perilaku sebagai produsen memiliki kesadaran halal untuk usaha yang dijalankan.⁸

⁴ Sofyan Hasan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif (Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia)* (Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2011), 154–166.

⁵ Muhammad Rido and Abdul Hadi Sukmana, "The Urgence of Halal Certification for Msme Business," *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)* 2, no. 2 (n.d.): 131–132.

⁶ Badan Pusat Statistik Kabupaten Ponorogo, *Kabupaten Ponorogo Dalam Angka: Ponorogo Regency in Figures 2022* (Ponorogo: CV. Azka Putra Pratama, 2022), 238.

⁷ Yudin Yunus, "Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM Di Kota Gorontalo," *IDEAS* 7, no. 1 (2021): 51.

⁸ Amri Amir, Rafiki, and Ary Dean Amri, "Sosialisasi Lembaga Keuangan Syariah Pada Pengusaha Home Industri Dan UMKM Di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten

Kesadaran halal di kalangan umat Islam mempengaruhi niat beli konsumen. Jika konsumen sadar akan kehalalan, maka niat beli menjadi tinggi dan konsisten terhadap produk halal saja. Akibatnya, pelaku usaha akan merasa wajib untuk mendapatkan atau mempertahankan sertifikasi halal. Kesadaran halal diamati tidak hanya dari sudut pandang konsumen, tetapi juga dari sudut pandang produsen. Banyak pelanggan Muslim di Indonesia terus membeli makanan dan minuman yang tidak memiliki sertifikasi halal. Hal ini berdampak pada produsen makanan dan pelaku bisnis yang tidak mendaftarkan barangnya untuk sertifikasi halal. Tentunya syarat kehalalan makanan di negara muslim seperti Indonesia sangatlah penting, dan harus dikelola dengan baik dan efisien.

Lu'liyatul Mutmainah menyebutkan bahwa religiusitas, kesadaran halal, sertifikasi halal dan bahan makanan berpengaruh positif signifikan terhadap niat beli dari makanan halal. Studi ini menunjukkan bahwa mengkonsumsi makanan halal adalah kebutuhan primer bagi umat Islam. Oleh karena itu, perusahaan harus memperoleh sertifikasi halal untuk menyediakan makanan halal untuk kebutuhan muslim.⁹ Menurut Hassanal Wildan Ahmad Zain Pertama, kesadaran hukum pelaku usaha restoran di Malang terkait sertifikasi halal belum maksimal karena terdapat indikator dan unsur yang tidak terpenuhi dengan baik. Kedua, proses pelaksanaan sertifikasi halal baik dari LPPOM MUI maupun pelaku usaha telah sesuai dengan ketentuan yang telah diberikan.¹⁰ Berdasarkan hasil penelitian Tuti Haryanti pelaku usaha rumah makan batu merah tidak mengetahui dan memahami aturan berkaitan sertifikasi halal. Selain itu makna halal haram perspektif pelaku usaha telah mengalami reduksi makna. Rendahnya pengetahuan dan pemahaman hukum berimplikasi pada sikap/perilaku pelaku usaha yang cenderung tidak mematuhi peraturan perundang-undangan. Oleh karena itu, kesadaran hukum pelaku usaha rumah makan batu merah terhadap sertifikasi halal dinilai sangat rendah, hal itu dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan pemahaman para pelaku usaha kuliner yang masih rendah dan perlu nya dilakukan sosialisasin dan edukasi yang menjangkau seluruh lapisan di ponorogo.¹¹ Sehubungan dengan masalah di atas, maka penelitian tentang tingkat pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal ini sangatlah dibutuhkan. Hal ini guna mengetahui bagaimana tingkat kesadaran para pelaku usaha kuliner tentang jaminan makanan halal yang selama ini dilakukan.

Kerinci," *Jurnal Inovasi, Teknologi Dan Dharma Bagi Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 2, <https://doi.org/10.22437/jitdm.v3i2.16376>.

⁹ Mutmainah, "The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food," 33.

¹⁰ Zain, Wiryani, and Hasanah, "Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang," 133.

¹¹ Tuti Haryani, "Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim (Studi Kasus Pelaku Usaha Rumah Makan Di Batu Merah Kota Ambon)," *Tahkim* 1 (n.d.).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang akan dilakukan ialah penelitian lapangan (*Field Research*) dengan pendekatan kualitatif. Penelitian lapangan dilakukan dengan mempelajari fenomena di lingkungan sosial alaminya dengan menekankan pada proses kontak komunikasi yang mendalam dan benar-benar terjadi.¹² Pada penelitian ini penelitian lapangan karena meneliti fenomena yang terjadi pada usaha kuliner tempat makan di Ponorogo tentang jaminan makanan halal. Peneliti akan meneliti secara langsung kepada pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo. Peneliti akan menganalisis mengenai kesadaran para pelaku usaha kuliner tempat makan tentang jaminan makanan halal. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan data primer dan sekunder. Sumber data primer dalam penelitian ini adalah pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo yaitu bebek viral, warung panggang bu Suharti, warung ayam goreng Bu Slamet. Data primer lainnya adalah orang yang memberikan pernyataan tentang atau yang berkenaan dengan orang atau pihak lain, yaitu para konsumen, warga sekitar usaha kuliner tempat makan dan kemenag kabupaten Ponorogo. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini berupa dokumen tentang Undang-Undang Jaminan Makanan Halal.

Dalam penelitian ini penulis mengumpulkan data dengan menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi yang dilakukan oleh penulis dengan menekankan teknik ini untuk menggali informasi mendalam mengenai tingkat kesadaran halal pelaku usaha kuliner tempat makan tentang jaminan makanan halal di Ponorogo. Peneliti melakukan observasi langsung di tempat produksi dan juga penyembelihan hewan. Peneliti juga melakukan observasi barang yang digunakan untuk proses produksi. Peneliti melakukan wawancara langsung dengan para pemilik usaha kuliner tempat makan di Ponorogo untuk mendapatkan data dan mengumpulkan informasi atau data-data. Wawancara ini dilakukan secara semi terstruktur. Peneliti mendokumentasikan temuannya dengan mengumpulkan arsip dan dokumen di lapangan. Hal ini dilakukan untuk menggali lebih dalam dan memperkuat temuan penelitian. Keabsahan data diperiksa melalui proses triangulasi yang melibatkan sumber dan teknik. Analisis data dilakukan dengan pendekatan induktif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persepsi yang diambil oleh penulis meliputi: pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner terkait apa itu halal, proses produksi, sertifikasi halal, Undang-Undang Jaminan Makanan Halal, pengetahuan dan pemahaman tentang biaya yang dibutuhkan untuk sertifikasi halal, serta sumber informasi yang didapatkan pelaku usaha tentang sertifikasi halal. Pola pikir aktif yang dilandasi motivasi setelah perolehan pengetahuan dapat mengarah pada peningkatan kesadaran seseorang. Manusia dapat mengenali dan mengambil tindakan untuk menentukan sikap dalam

¹² Aji Damanuri, Metodologi Penelitian Muamalah (Ponorogo: STAIN Po Press, 2010), 6.

bertindak berdasarkan pengetahuan tersebut. Selain itu, persepsi umum masyarakat adalah karena warga negara memiliki kesadaran tinggi terhadap hukum, maka pada umumnya mereka akan mentaatinya. Oleh karena itu, landasan untuk menumbuhkan kesadaran hukum pada masyarakat adalah pengetahuan dan pemahaman.

Menurut Soerjono Soekanto¹³, unsur-unsur yang mempengaruhi kesadaran hukum masyarakat dapat dijadikan penanda untuk mengukur seberapa besar pengetahuan hukum yang dimiliki pelaku industri kuliner tentang jaminan makanan halal. Maka dari itu peneliti harus melakukan penelitian berdasarkan pengetahuan dan pemahamannya kemudian menganalisisnya dengan menggunakan teori indikator kesadaran hukum dan dimensi kesadaran hukum untuk melihat tingkat kesadaran guna memastikan kesadaran pelaku usaha.

Menanamkan kesadaran pada masyarakat diperlukan untuk memastikan masyarakat menaati hukum yang berlaku. Meningkatkan kesadaran hukum tidak harus menunggu terjadinya pelanggaran dan ditindak oleh pihak yang berwenang. Untuk melindungi konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk, pemerintah telah mengeluarkan peraturan terkait Jaminan Produk Halal. Peraturan ini mengikat secara hukum. Penerapan Jaminan Produk Halal UU JPH bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha yang memproduksi dan menjual produk halal selain memberikan kenyamanan, keselamatan, keamanan, dan kepastian ketersediaan produk halal kepada konsumen pada saat mengkonsumsi dan menggunakan produk.¹⁴

Untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman tentang konsep halal pelaku usaha kuliner di Ponorogo pada penelitian ini digunakan teori indikator Soerjono Soekanto, yaitu pengetahuan hukum, pemahaman hukum sebagai berikut:

1. Pengetahuan

Pengetahuan hukum adalah dimana seseorang telah mengetahui bahwa perilaku-perilaku tertentu diatur oleh hukum.¹⁵ Tingkat kesadaran hukum para pelaku industri kuliner di Ponorogo dapat diukur jika mereka mengetahui bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal memuat peraturan yang mengatur tentang persyaratan sertifikasi halal mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi dan penjualan ke konsumennya.

Dalam penelitian ini penulis menyediakan asumsi kemungkinan pengetahuan pelaku usaha kuliner, sebagai berikut:

a. Pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang perolehan bahan baku

Menurut Sudono Sukirno (2006), bahan baku mempengaruhi cara produksi. Menurut standar halal MUI HAS 23000, bahan baku diklasifikasikan menjadi dua kategori: kritis produksi dan kritis non-produksi. Pelaku usaha harus menggunakan

¹³ Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum* (Jakarta: Rajawali, 1982), 140.

¹⁴ Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

¹⁵ Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum* (Jakarta: Rajawali, 1982), 140.

bahan baku bersertifikat halal dalam produksinya. Saat membeli bahan baku untuk produksi, pemilik usaha harus memastikan memenuhi standar HAS 23000. Hal ini termasuk memahami persyaratan sertifikasi halal, seperti mencari bahan-bahan produk dan memastikan pemasok memprioritaskan kualitas.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha kuliner hanya sekedar membeli bahan yang dibutuhkan tanpa mengecek ulang barang tersebut sudah terstandar halal atau belum. Pelaku usaha kurang memperhatikan ada atau tidaknya labelisasi halal pada produk yang dibeli. Narasumber pertama yaitu ibu suharti menjelaskan bahwa saat membeli bahan baku ia hanya membeli di depan rumah nya yang merupakan toko ritel, hal itu dikarenakan beliau tidak bisa mengakses lebih jauh dikarenakan faktor usia sehingga ada tidaknya produk yang akan digunakan beliau hanya bergantung di satu tempat saja.¹⁶ Berdasarkan hasil pemaparan narasumber kedua yaitu ibu Slamet menurut beliau pembelian barang-barang untuk proses produkse hampir sama dengan ibu Suharti, beliau hanya menjangkau toko yang paling terdekat, namun ketika yang melakukan pembelian bahan produksi adalah anaknya kualitas barang akan lebih di perhatikan, contohnya seperti tanggal kadaluwarsa.¹⁷ Sedangkan pelaku usaha bebek goreng beliau selalu belanja sendiri untuk stok bahan produksinya. Beliau selalu membeli bahan-bahan fresh dan juga bahan kemasan seperti minyak goreng yang terdapat logo halal dan bukan minyak curah.¹⁸

Berdasarkan data diatas dapat dianalis bahwa proses pembelian produk oleh para produsen diklasifikasikan menjadi empat jenis: pengambilan keputusan yang kompleks, pengambilan keputusan yang terbatas, loyalitas merek, dan inertia. Pembelian dengan keterlibatan rendah menyebabkan terbatasnya perilaku produsen dalam pengambilan keputusan. Produsen terkadang mengambil keputusan meskipun memiliki sedikit keterlibatan dengan produk. Produsen kurang memahami kategori produk, dan pencarian informasi serta evaluasi lebih terbatas dibandingkan proses yang rumit.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan-Bahan Produksi

Nama Produsen	Jenis Bahan	Daftar Bahan	Kelompok Bahan	Kecukupan Dokumen
Ibu Suharti "Ayam Lodho"	Bahan	Bumbu Dapur	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Sayuran	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
		Garam	Diragukan	Sertifikat Halal
		Penyedap makanan	Diragukan	Sertifikat Halal

¹⁶ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

¹⁷ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024.

¹⁸ Indah, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 22 Januari 2024.

			Minyak "Tawon"	Goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Minyak "Kita"	goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Air Sumur		Tidak Diragukan (Air Murni)	-
		Sabun Cuci Kemasan	Sunlight Plastik / mika		Diragukan	Sertifikat Halal Proses Produk Halal karena Berasal dari polimerisasi bahan kimia dan aman digunakan.
Ibu Slamet "Ayam Goreng"	Bahan		Bumbu Dapur		Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
			Sayuran		Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
			Garam		Diragukan	Sertifikat Halal
			Penyedap makanan		Diragukan	Sertifikat Halal
			Minyak "Kita"	goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Minyak "Fortune"	goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Air PDAM		Tidak Diragukan (Air Murni)	-
		Sabun Cuci Kemasan	Sunlight Plastik / mika		Diragukan	Sertifikat Halal Proses Produk Halal karena Berasal dari polimerisasi bahan kimia dan aman digunakan.
Ibu Indah "Bebek Goreng"	Bahan		Bumbu Dapur		Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
			Sayuran		Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
			Garam		Diragukan	Sertifikat Halal
			Penyedap makanan		Diragukan	Sertifikat Halal
			Minyak "Bimoli"	goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Minyak "Fortune"	goreng	Diragukan	Sertifikat Halal
			Air PDAM		Tidak Diragukan (Air Murni)	-
		Sabun Cuci	Mama lemon		Diragukan	Sertifikat Halal
			Sunlight		Diragukan	Sertifikat Halal
		Kemasan	Besek bambu		Tidak Diragukan	Memenuhi standar mutu
			Paper bag		Tidak Diragukan	Memenuhi standar mutu

b. Pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang proses produksi

Selama proses produksi pelaku usaha harus memperhatikan fasilitas yang digunakan dan tetap memperhatikan aspek kebersihan, kehalalan, dan ketelitian

yang dibutuhkan. Fasilitas produksi adalah fasilitas yang membantu mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang dapat diperdagangkan. Fasilitas produksi menguntungkan pemilik usaha dengan memastikan kelancaran proses produksi dan produk siap diperdagangkan. Fasilitas produksi seperti gedung, ruangan, peralatan utama, dan peralatan bantu harus memenuhi persyaratan sertifikat halal.¹⁹

Berdasarkan hasil wawancara terkait fasilitas yang digunakan selama proses produksi berdasarkan hasil wawancara ibu Suharti dan ibu Slamet, selama proses produksi lokasi yang digunakan untuk usaha terbebas dari najis. Fasilitas yang digunakan juga aman dan terjangkau. Pematangan ayam ibu Suharti dilakukan di tempat lain yang ada di pasar sedangkan untuk pembersihannya dilakukan dirumah sendiri. Selama proses pembersihan ayam dilakukan dengan air yang mengalir dan di bersihkan sampai bersih.²⁰ Sedangkan ibu Slamet selama ini ayam yang akan di produksi dipotong oleh suaminya sendiri. Konsep yang di digunakan beliau adalah selama memotong ayam menggunakan pisau yang tajam, mengawali dengan basmallah dan ayam ditunggu sampai mati total. Setelah itu ayam di masukkan kedalam air panas untuk menghilangkan bulu-bulu yang ada, selama proses tersebut ibu Slamet dibantu dengan suaminya menggunakan air deras yang mengalir. Narasumber ibu Indah menjelaskan bahwa tempat usaha yang ada terbebas dari najis karena beliau selalu membeda-bedakan tempat produksi. Tempat produksi terdiri dari tempat pematangan hewan, tempat pembersihan hewan, tempat untuk membakar hewannya berupa pawon tradisional sendiri, dan dapur modern untuk peracikan bumbu-bumbunya serta tempat menggoreng yang juga memiliki ruangan khusus sendiri. Proses penyembelihan hewannya sama dengan ibu Slamet yang selalu memperhatikan kebersihan, dan sesuai syariat Islam.²¹

Berdasarkan data diatas dapat dianalisis bahwa fasilitas yang digunakan sangat berpengaruh terhadap kehalalan suatu produk. Berdasarkan hasil wawancara semua sudah semaksimal mungkin menjaga kualitas termasuk fasilitas yang digunakan. Namun berdasarkan hasil observasi peneliti selama proses wawancara berlangsung pelaku usaha harus lebih menjaga tata kelola dan kebersihan warungnya, walaupun selama ini sudah baik namun alangkah baiknya untuk pelaku usaha ibu Suharti dan ibu Slamet lebih meningkatkan tata kelola karena dalam penglihatan peneliti warung yang dimiliki masih sempit dan proses produksinya masih menjadi satu tempat didapur.

c. Pengetahuan pelaku usaha kuliner terhadap isi (substansi) peraturan yang berkaitan dengan sertifikasi produk halal

Indikator pengetahuan yang dimaksud adalah pengetahuan pelaku usaha tentang isi (substansi) dari regulasi mengenai sertifikasi halal, maka didapat

¹⁹ LPPOM MUI, <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>, diakses pada tanggal 25 Mei 2024 pukul 09.00WIB.

²⁰ Suharti, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 19 Desember 2023.

²¹ Slamet, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 15 Januari 2024.

kesimpulan bahwa ada satu orang responden yang mengetahui tentang regulasi sertifikasi produk halal, artinya bahwa dari 100% responden 67% tidak mengetahui sama sekali tentang regulasi sertifikasi produk halal.

Penelitian yang berkaitan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis yakni keduanya menjelaskan pelaku usaha yang tidak mengetahui kewajiban memiliki sertifikasi halal. Dibuktikan dengan hasil penelitian oleh penulis bahwa kedua pelaku usaha kuliner juga belum pernah mendapatkan informasi tentang UUJPH. Berdasarkan hasil wawancara peneliti menarik kesimpulan bahwa pelaku usaha belum melakukan sertifikasi halal produk mereka karena kurangnya pengetahuan pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal yang tertera di UUPJH No. 33 Tahun 2014.

Selanjutnya mengenai pengetahuan hukum (*legal awareness*) pengusaha kuliner dapat digambarkan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Pengetahuan Hukum (Legal Awareness) Pengusaha Kuliner

No	Pengusaha dan Produk Kuliner	Pengetahuan Hukum (Law Awareness) Mengenai Isi dari Regulasi	Pengetahuan Hukum (Law Awareness) Eksistensi Regulasi Sertifikat Halal
1	Suharti (Olahan Ayam Kampung)	×	×
2	Slamet (Ayam Goreng Sambal Bawang)	×	×
3	Indah (Bebek Goreng Genem)	✓	✓

Dari hasil tersebut membuktikan bahwa pengetahuan pelaku usaha kuliner mengenai regulasi sertifikasi produk halal dapat dinilai rendah, maka dapat dikatakan bahwa masyarakat buta tentang peraturan perundang-undangan (pengetahuan hukum rendah). Pengetahuan mereka tentang regulasi sertifikasi produk halal hanyalah bagaimana suatu regulasi berdampak pada usaha mereka. Di sini mereka merasakan keberadaan regulasi tersebut, meskipun belum pernah mengetahui dan membacanya.

d. Pengetahuan tentang cara memperoleh sertifikat halal

Pengetahuan tentang cara untuk mendapatkan sertifikat produk halal pun bagi para pelaku usaha sangat awam dan diperlukan sosialisasi serta edukasi untuk merubah pola pikir mereka tentang produk halal. Belum semua pelaku usaha di Kabupaten Ponorogo yang bergerak di bidang kuliner sadar halal. Hal itu ditandai dengan tidak semuanya memberikan label halal pada produknya meskipun belum mendaftarkan sertifikasi halal. Berdasarkan hasil observasi memang benar pelaku usaha kuliner sudah menempelkan label halal pada produk yang mereka jual. Namun peneliti melihat label halal tersebut berbeda dengan label halal yang resmi dikeluarkan oleh MUI. Dari situ memang dapat disimpulkan bahwa mereka

menempelkan label halal tidak secara resmi. Menempelkan label halal secara tidak resmi dapat menyesatkan konsumen muslim yang mengandalkan label tersebut ketika akan membeli sebuah produk. Hal tersebut dapat merusak kepercayaan konsumen terhadap penjual yang sebenarnya mematuhi standar halal yang ditetapkan. Maka dari itu penempelan label halal secara sah dengan proses mendaftar sertifikasi halal sangat penting dan harus dilakukan. Pengusaha yang memiliki sertifikasi halal akan merasa lebih nyaman dalam berusaha dan khususnya bagi pelanggan umat Islam juga akan merasa lebih nyaman dalam mengkonsumsi sebuah produk.

Rata-rata respon yang diberikan informan dalam menjawab pertanyaan tentang apa yang diketahui pelaku usaha tentang sertifikasi halal dan cara memperolehnya dinilai masih rendah. Banyak pelaku usaha yang masih belum mengetahui persyaratan dan biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh sertifikasi halal, dan sebagian informan hanya mengetahui bahwa sertifikasi halal adalah sertifikat yang membuktikan suatu produk halal.

e. Pengetahuan tentang Biaya Sertifikasi Halal

Selain dari Undang-Undang Jaminan Produk Halal, biaya dalam mengurus sertifikasi halal merupakan suatu hal yang kompleks dan tidak diketahui oleh pelaku usaha yang ada di Kabupaten Ponorogo. Banyak pelaku usaha yang mengaku belum pernah mendengar tentang sertifikasi halal, dari hal ini membuat mereka tidak ingin mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal. Terkait biaya jika pelaku usaha kuliner mencari tahu lebih dalam bahwa sebenarnya sertifikasi halal merupakan hal yang bisa diusahakan. Pemerintah mengeluarkan program sertifikasi halal jalur *self declare* dengan gratis biaya layanan. Tarif layanan gratis tersebut, bukan berarti bahwa proses sertifikasi halal tidak membutuhkan biaya. Pelaku usaha dibebankan biaya layanan sebesar Rp300.000 untuk mengajukan sertifikasi halal dengan proses *self declare*. Meski demikian, pendanaan pengeluaran tersebut bersumber dari APBN, APBD, atau perantara yang membantu pelaku usaha. Lalu jika memakai sertifikasi halal jalur reguler dengan dibebankan biaya layanan yaitu Rp. 650.000. Rincian biaya terdiri dari biaya pendaftaran dan penetapan kehalalan yaitu Rp. 300.000 dan sisanya adalah biaya pemeriksa kehalalan produk oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebesar Rp. 350.000. Meskipun terhitung cukup besar, namun jika di cari dengan teliti pelaku usaha bisa menggunakan fasilitas biaya yang ada pada lembaga-lembaga yang memberikan dana subsidi kepada pelaku usaha untuk mereka melakukan sertifikasi halal.²²

Informasi dari hampir seluruh pelaku usaha menunjukkan bahwa mereka belum mengetahui kewajiban sertifikasi halal sejak awal penjualannya. Pelaku usaha berpendapat bahwa mereka belum mengetahui adanya sertifikasi halal. Mereka

²² Virda Alya Novbira Mya dkk, "Minat Pelaku Usaha Mikro Bidang Makanan dan Minuman di DKI Jakarta Terhadap Program Sertifikasi Halal Gratis", *Islamic Economics and Business Review*, Vol. 2 No. 2, 2023, 244,

percaya bahwa jika sertifikasi halal diperlukan, maka informasi mengenai hal tersebut harus dijelaskan kepada mereka. Mereka tidak bisa melakukan sertifikasi halal meski dengan peluang yang ada karena mereka tidak tahu, padahal jalur *self declare* itu gratis dan/atau pelaku usaha kuliner harus menggunakan jalur reguler yang menggunakan dana subsidi.

2. Pemahaman akan Ketentuan-ketentuan Hukum

Pemahaman hukum adalah pengetahuan seseorang terhadap hakikat, maksud, dan manfaat peraturan perundang-undangan dan perjanjian tertulis. Pemahaman ini diukur jika masyarakat bisa memahami peraturan yang sedang dijalankan.²³ Hal ini dapat diukur apabila pelaku usaha memahami bahwa Undang-Undang Jaminan Produk Halal pasal 3 bertujuan menjamin produk halal tersedia bagi masyarakat lokal untuk dikonsumsi dan digunakan, serta memberikan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan.

Tabel 3. Pemahaman Hukum Pelaku Usaha terkait Penerapan Pasal

No	Nama Pelaku Usaha	Pemahaman Pelaku Usaha
1	Ibu Suharti	Kurang Paham
2	Ibu Slamet	Kurang Paham
3	Ibu Indah	Paham

Sumber: Diolah penulis, 2023

Dari hasil wawancara tingkat kesadaran pelaku usaha kuliner terkait indikator pemahaman hukum yakni dua dari tiga pelaku industri kuliner Ponorogo belum menyadari bahwa sertifikasi halal ada untuk menjamin kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian masyarakat mengenai ketersediaan produk halal untuk dikonsumsi dan digunakan. Dengan demikian, pelaku usaha kuliner di Ponorogo belum mewujudkan perilaku pemahaman hukum. Dalam hal ini jika segera didaftarkan sertifikasi halal dapat mengancam keberlangsungan usahanya, dikarenakan saat ini sertifikasi halal menjadi sebuah kewajiban dan sudah diatur dalam Undang-undang. Selain itu, dapat merugikan pihak konsumen apabila membeli produk tersebut jika terdapat indikator bahan yang berbahaya.

Dari sini dapat disimpulkan bahwa minimnya tingkat kesadaran hukum tentang sertifikasi produk halal pada masyarakat di Kabupaten Ponorogo, hal itu terjadi karena terdapat peraturan perundang-undangan yang mengatur jaminan produk halal yang sudah tersebar di kalangan masyarakat luas tetapi masyarakat tersebut tidak mengetahui ketentuan-ketentuan hukum yang ada didalamnya yang telah dikhususkan untuk mereka.

3. Faktor-faktor yang melatarbelakangi penyebab kurangnya pengetahuan dan pemahaman kesadaran hukum pelaku usaha kuliner di Ponorogo

Berdasarkan hasil analisis peneliti faktor-faktor rendahnya tingkat pengetahuan dan pemahaman kesadaran hukum pada para pelaku usaha kuliner di Ponorogo adalah sebagai berikut:

²³ Soerjono Soekanto, "Kesadaran dan Kepatuhan Hukum", (Jakarta:CV Rajawali, 2019), 160.

a. Kurangnya sosialisasi dan edukasi

Sosialisasi dapat diartikan sebagai proses dimana seseorang mengenali, memahami, mematuhi, dan menghormati norma-norma dan nilai-nilai yang ada di masyarakat.²⁴ Selain edukasi Sistem Jaminan Halal yang berlaku saat ini, pemerintah harus secara aktif menjangkau pemangku kepentingan dunia usaha. Pemerintah dan Lembaga terkait harus mendorong para pelaku usaha untuk melaksanakan rencana pemerintah mengenai makanan halal dan membuat mereka merasa diperhatikan. Sebab, walaupun peraturan sudah dibuat namun tidak pernah diberlakukan, tetap saja akan memberikan dampak yang merugikan bagi semua kalangan. Baik itu untuk kepentingan produsen maupun pembeli masyarakat umum.

Jika seseorang yang telah menerapkan sistem jaminan produk halal dan memperoleh sertifikasi halal dapat memberikan pengetahuan ini kepada pengusaha yang masih belum mengetahuinya, maka hal itu akan lebih baik. Karena ketika ada contoh, orang akan lebih cenderung merespon positif dan lebih percaya. Karena sertifikasi halal saat ini diwajibkan dan bukan opsional, maka perlu ada aktivitas yang lebih besar dalam penerapan sistem jaminan produk halal dalam hal sosialisasi. Lembaga yang berwenang bisa mengajarkannya secara bertahap supaya semua pelaku usaha, khususnya industri makanan dan minuman mengetahui apa itu sistem jaminan produk halal dan bagaimana menggunakannya saat membuat produk baru.

Ketua Halal Center IAIN Ponorogo menyatakan bahwa kolaborasi Kementerian Agama dengan lembaga pendidikan seperti IAIN Ponorogo sangat penting dalam meningkatkan pemahaman dan kualitas produk halal di Ponorogo melalui sosialisasi yang berkelanjutan. Kegiatan sosialisasi ini diharapkan menjadi langkah awal untuk menjadikan Ponorogo sebagai daerah yang berkomitmen terhadap produk halal, serta meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk lokal. Diharapkan dengan melibatkan langsung masyarakat desa wisata maka penyebaran informasi ini akan lebih efektif dan bermanfaat bagi pengembangan ekonomi pariwisata dan kewirausahaan halal setempat.²⁵

Tidak cukup hanya mengandalkan label halal suatu produk untuk menentukan apakah produk tersebut haram atau halal. Individu perlu menyadari dan memahami hal-hal mana, dari sudut pandang Islam, yang boleh atau dilarang untuk dikonsumsi. Literasi halal berarti mengetahui produk dan jasa mana yang menurut hukum Islam dipandang halal atau haram dikenal. Pasca berlakunya UU JPH, muncul peraturan baru serta persyaratan sertifikasi halal bagi seluruh produk yang diperdagangkan dan beredar di pasaran. Oleh karena itu, pelatihan diyakini lebih penting daripada sistem untuk memastikan produsen produk halal. Pendidikan tentang produk halal dinilai penting dalam menyebarkan kesadaran produsen makanan halal. Untuk menjaga

²⁴ Sutaryo, *Dasar-Dasar Sosialisasi*, (Jakarta: Rajawali Press, 2004), hlm. 230

²⁵ IAIN Ponorogo, <https://iainponorogo.ac.id/2024/05/06/serentak-sosialisasi-wajib-halal-oktober-pendamping-pph-ponorogo-halal-center-iain-ponorogo-jangkau-25-desa-wisata/>, diakses pada tanggal 15 Mei 2024 pukul 10.00 WIB.

kualitas dan kuantitas produknya agar sesuai dengan ketentuan halal yang berlaku, maka mereka harus mengetahui dan memahami proses yang harus mereka lalui sebelum mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal, atau setelah mereka memperoleh sertifikasi halal. Dalam konteks ini, pemerintah bertugas untuk memberlakukan Jaminan Produk Halal dengan dibantu oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Berdasarkan data diatas dapat dianalisis bahwa sosialisasi dan edukasi tidak hanya dilakukan kepada para pelaku usaha saja namun penting dan perlu juga memberikan sosialisasi kepada konsumen, Penyembelih hewan unggas, kambing dan sapi, serta pedagang daging dan unggas. Hal itu dikarenakan Di Ponorogo masih ditemukan adanya penyembelihan yang diindikasikan tidak sesuai dengan ajaran agama Islam. Hal ini mengakibatkan kekhawatiran terhadap kehalalan dari daging hasil sembelihan. Jumlah petugas pemotongan hewan di Ponorogo sebanyak 149 orang. Pemotong sapi sebanyak 107 orang dan unggas sebanyak 42 orang. Hanya enam orang yang menjadi penjagal bersertifikat halal. Hal ini menjadi tantangan bagi semua pihak, khususnya pemerintah, untuk terus melakukan sosialisasi tentang penyembelihan halal. Jika penyembelihannya tidak halal, penjualnya akan terkena dampaknya, begitu pula orang yang mengkonsumsinya; doa kita mungkin tidak terkabul karena makanan yang kita makan tidak halal.

b. Kurangnya pendamping kepada pelaku usaha

Selain sosialisasi, edukasi, dan penyuluhan, masyarakat memerlukan dukungan. Karena sertifikasi halal memerlukan pendaftaran online dan sejumlah persyaratan yang berkaitan dengan lembaga pemerintah, beberapa pelaku usaha merasa kesulitan. Prosesnya dimulai dengan melengkapi izin edar atau P-IRT, dilanjutkan dengan surat keterangan sehat, nomor induk usaha (NIB), persyaratan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH), dan lain sebagainya. Tentu saja, hal ini memerlukan proses dan prosedur yang telah ditetapkan dan dipersiapkan dari seluruh lembaga terkait. Pemerintah sebaiknya memprioritaskan pemberian pendampingan kepada masyarakat, dengan fokus pada usaha mikro kecil (UMK) dan pengusaha industri rumah tangga (IRT) agar Indonesia dapat secara efektif dan sesuai dengan target mewujudkan impian pemerintah mengenai penerapan jaminan produk halal.

Berdasarkan data kemenag menunjukkan bahwa Satuan Tugas (Satgas) Halal Kementerian Agama (Kemenag) Kabupaten Ponorogo bekerja sama dengan instansi terkait dan Pendamping PPH dari Pusat Halal Ponorogo yaitu IAIN Ponorogo melakukan kegiatan *kick off* pendampingan sertifikasi halal di 25 desa wisata. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya pemerintah untuk memastikan produk yang dijual di Ponorogo memenuhi ketentuan halal. Sosialisasi dilakukan langsung di 25 desa wisata di Kabupaten Ponorogo yang menjadi hub kegiatan pariwisata dan perekonomian setempat.

Dalam kegiatan yang sudah dilakukan, seluruh Pendamping PPH memberikan edukasi kepada masyarakat setempat tentang pentingnya sertifikasi halal dan cara mendapatkannya. Selain itu juga memberikan informasi mengenai program Wajib Halal Oktober yang akan segera dilaksanakan. Ibu Hj. Ifrotul Hidayah berharap target pelaku usaha dengan produk tersertifikasi dapat terpenuhi semaksimal mungkin pada bulan Oktober. Dukungan dan kerjasama dari instansi dan lembaga terkait diharapkan dapat mempercepat kemajuan industri halal di Indonesia. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap produk halal sekaligus memberikan dukungan teknis dan informasi kepada pelaku usaha lokal yang mencari sertifikasi halal. Dengan adanya pendampingan yang dilakukan akan membantu para pelaku usaha dalam menjalankan proses sertifikasi halal agar lancar dan efisien, dan juga dapat memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar halal yang ketat.

c. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan dapat berdampak pada pengetahuan dan pemahaman pelaku industri kuliner terhadap sertifikasi halal. Masyarakat yang berpendidikan tinggi biasanya memiliki akses terhadap informasi yang lebih beragam dan mungkin lebih berpengetahuan tentang prosedur dan persyaratan yang terlibat dalam sertifikasi halal. Di sisi lain, pengetahuan dan pemahaman sertifikasi halal juga dipengaruhi oleh elemen lain seperti pengalaman kerja sebelumnya, kesadaran pasar, dan dedikasi terhadap kepatuhan agama atau hukum. Oleh karena itu, meskipun pendidikan dapat menjadi faktor penting, terdapat faktor lain yang juga mempengaruhi seberapa luas pengetahuan para pelaku usaha kuliner mengenai sertifikasi halal.

d. Tidak mengetahui cara mendaftarkan sertifikasi halal

Pelaku usaha kuliner pada dasarnya menginginkan legalitas pada produknya, terutama sertifikasi halal. Namun terkendala pada ketidaktahuan dan kurangnya pemahaman mengenai tata cara pendaftaran sertifikasi halal, dan terkait proses apa saja yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikasi halal tersebut. Serta pendaftaran sertifikasi halal yang membutuhkan waktu lumayan lama menyebabkan mereka belum mendaftar.

KESIMPULAN

Berdasarkan teori kesadaran hukum Soerjono Soekanto yang pertama yaitu pengetahuan, Pada kenyataannya pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner tentang produk halal masih rendah. Dari hasil wawancara dijelaskan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha kuliner mengenai perolehan bahan baku, proses produksi dan regulasi sertifikasi produk halal dapat dinilai rendah. Dengan begitu dapat dikatakan bahwa masyarakat memiliki tingkat kesadaran rendah dan buta tentang peraturan perundang-undangan (pengetahuan hukum rendah). Pengetahuan kedua pelaku usaha tentang perolehan bahan produksi sebatas memilih

akses yang dekat dengan rumahnya tanpa mengecek ulang barang yang sudah dibeli. Namun ada satu pelaku usaha yang runtut dan memperhatikan standar halal mulai dari pengadaan halal, proses produksi, transaksi dan penyaluran kepada konsumennya. Sedangkan terkait regulasi sertifikasi produk halal hanyalah bagaimana suatu regulasi berdampak pada usaha mereka. Di sini mereka merasakan keberadaan regulasi tersebut, meskipun belum pernah mengetahui dan membacanya. Selanjutnya terkait dengan pengetahuan tentang cara untuk mendapatkan sertifikat produk halal pun bagi para pelaku usaha sangat awam dan diperlukan sosialisasi serta edukasi yang lebih gencar dan menjangkau seluruh pelosok Ponorogo untuk merubah pola pikir mereka tentang produk halal dan jika sertifikasi halal merupakan sebuah kewajiban pemerintah harus memfasilitasi petugas yang mendampingi para pelaku usaha kuliner untuk mendaftar sertifikasi halal. Selain itu dari tingkat pengetahuannya yang rendah membuat mereka tidak ingin mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal.

REFERENSI

- 'Amir, Amri, Rafiki, and Ary Dean Amri. "Sosialisasi Lembaga Keuangan Syariah Pada Pengusaha Home Industri Dan UMKM Di Kecamatan Gunung Kerinci Siulak Deras Kabupaten Kerinci." *Jurnal Inovasi, Teknologi Dan Dharma Bagi Masyarakat* 3, no. 2 (2021): 2. <https://doi.org/10.22437/jitdm.v3i2.16376>.
- Damanuri, Aji. *Metodologi Penelitian Muamalah*. (Ponorogo: STAIN Po Press, 2010).
- Haryani, Tuti. "Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim (Studi Kasus Pelaku Usaha Rumah Makan Di Batu Merah Kota Ambon)." *Tahkim* 1 (n.d.).
- Hasan, Sofyan. *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif (Regulasi Dan Implementasi Di Indonesia)*. Yogyakarta: Aswaja Presindo. 2011.
- IAIN Ponorogo, <https://iainponorogo.ac.id/2024/05/06/serentak-sosialisasi-wajib-halal-oktober-pondamping-pph-ponorogo-halal-center-iain-ponorogo-jangkau-25-desa-wisata/>, diakses pada tanggal 15 Mei 2024 pukul 10.00 WIB.
- Indah, Hasil Wawancara, Ponorogo, 22 Januari 2024
- LPPOM MUI, <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>.
- Maya, Virda Alya Novbira. dkk. "Minat Pelaku Usaha Mikro Bidang Makanan dan Minuman di DKI Jakarta Terhadap Program Sertifikasi Halal Gratis". *Islamic Economics and Business Review*. Vol. 2 No. 2. 2023. 244.
- Muhtadi, Tien R. *Tehnologi Proses Pengelolaan Pangan*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- Mutmainah, Lu'liyatul. "The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food." *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking* 1, no. 1 (2018): 35–36. <https://doi.org/10.12928/ijiefb.v1i1.284>.
- Pasal 3 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Ponorogo, Badan Pusat Statistik Kabupaten. *Kabupaten Ponorogo Dalam Angka: Ponorogo Regency in Figures 2022*. Ponorogo: CV. Azka Putra Pratama, 2022.

- Rido, Muhammad, and Abdul Hadi Sukmana. "The Urgence of Halal Certification for Msme Business." *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)* 2, no. 2 (n.d.): 129.
- Soekanto, Soejono. *Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum*. Jakarta: Rajawali, 1982.
- Slamet, Hasil Wawancara, Ponorogo, 15 Januari 2024.
- Suharti, Hasil Wawancara, Ponorogo, 19 Desember 2023.
- State of Global Islamic Economy Report 2022. DinarStandard. - 20 Mei, 2023. <https://www.dinarstandard.com/post/state-of-the-global-islamic-economy-report-2023>.
- Sutaryo, *Dasar-Dasar Sosialisasi*, (Jakarta: Rajawali Press, 2004), hlm.
- Yunus, Yudin. "Efektivitas UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Terhadap Sadar Halal Para Pelaku UMKM Di Kota Gorontalo." *IDEAS* 7, no. 1 (2021): 51.
- Zain, Hassanalwildan Ahmad, Fifik Wiryani, and Idaul Hasanah. "Kesadaran Hukum Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Rumah Makan Di Kota Malang." *Indonesia Law Reform Journal* 1, no. 1 (2021): 122-42. <https://doi.org/10.22219/ilrej.v1i1.16130>.

