

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Makanan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar dan tidak terpisahkan dari kehidupan manusia. Setiap individu memerlukan makanan untuk mempertahankan kelangsungan hidup serta menjalankan aktivitas sehari-hari. Dalam konteks kebutuhan dasar, makanan termasuk ke dalam kebutuhan primer, bersama dengan sandang dan papan, yang harus dipenuhi untuk mencapai kesejahteraan hidup. Oleh karena itu, pemenuhan kebutuhan pangan menjadi hal yang sangat penting, karena tanpa makanan manusia tidak dapat bertahan hidup maupun melanjutkan kehidupannya secara optimal.

Selain sebagai sumber energi, makanan juga berperan penting dalam menjaga kesehatan dan mendukung tumbuh kembang manusia. Nutrisi yang terkandung dalam makanan memengaruhi kekebalan tubuh, kemampuan berpikir, serta produktivitas seseorang dalam menjalani aktivitas sehari-hari. Dengan demikian, pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup dan bergizi merupakan aspek fundamental dalam kehidupan manusia dan pembangunan masyarakat yang berkelanjutan.¹

¹ World Health Organization. (2020). Nutrition. Retrieved from <https://www.who.int/health-topics/nutrition>.

Pertumbuhan jumlah konsumen di sektor makanan mengalami peningkatan signifikan seiring dengan berkembangnya gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat modern. Faktor urbanisasi, peningkatan pendapatan, serta kemudahan akses informasi melalui teknologi digital mendorong perubahan preferensi makanan dan meningkatnya permintaan akan berbagai jenis produk kuliner. Hal ini membuka peluang besar bagi pelaku usaha makanan untuk berinovasi dan memperluas pasar mereka guna memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam.²

Selain itu, tingginya permintaan konsumen tersebut mendorong munculnya banyak pelaku usaha makanan, baik dalam skala kecil maupun besar. Usaha makanan bukan hanya sebagai sumber penghidupan, tetapi juga menjadi sektor strategis dalam perekonomian yang menciptakan lapangan kerja serta mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.³

Pertumbuhan pesat jumlah pelaku usaha kuliner tidak terlepas dari pentingnya pembelian bahan baku yang halal dan terjamin, yang menjadi fondasi utama bagi keberlanjutan bisnis di sektor ini. Dengan mayoritas penduduk Indonesia yang beragama Islam, permintaan akan produk makanan dan minuman yang sesuai dengan syariat agama Islam semakin tinggi, sehingga para pelaku usaha kuliner harus memprioritaskan bahan baku yang telah tersertifikasi halal. Hal ini tidak hanya memastikan

² Badan Pusat Statistik (2023). Statistik Konsumsi Makanan Indonesia.

³ Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia (2024). Laporan Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

kepatuhan terhadap standar keagamaan, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen, mengurangi risiko hukum dan membuka peluang pasar yang lebih luas.⁴

Salah satu tempat pembelian bahan baku bagi usaha kuliner adalah penjual ayam. Ayam tersebut harus disembelih sesuai dengan syariat Islam. Hal yang erat kaitannya dengan kehalalan adalah proses pemotongan ayam. Proses penyembelihan hewan menurut syariat Islam memiliki syarat dan ketentuan tertentu, seperti penyembelihan dengan menyebut nama Allah, penggunaan alat yang tajam, serta penyembelihan yang dilakukan oleh orang yang beragama Islam dan berakal sehat. Apabila syarat-syarat tersebut tidak terpenuhi, maka daging ayam yang dihasilkan dapat diragukan kehalalannya. Di sinilah sertifikasi halal berperan penting untuk memastikan bahwa proses penyembelihan ayam dilakukan sesuai dengan kaidah syariat dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.⁵

Kondisi ini mendukung perkembangan industri makanan halal semakin meluas dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian. Para pelaku usaha tidak hanya berasal dari pelaku kecil dan menengah, tetapi juga perusahaan besar yang melihat potensi pasar halal sebagai segmen strategis untuk ekspansi usaha.⁶

⁴ Iskandar dan Rosmiati, "Kesadaran Hukum Pelaku Usaha RPA di Bontang Utara: Urgensi dan Tantangan Sertifikasi Halal", *Journal Of Islamic Economic Law* Vol. 3 No. 2, (2025), hal. 143

⁵ Majelis Ulama Indonesia, "Panduan Sertifikasi Halal," 2022.

⁶ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), "Laporan Industri Halal Indonesia," 2023.

Dalam konteks hukum positif di Indonesia, kewajiban sertifikasi halal telah diatur melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang ini mewajibkan setiap pelaku usaha yang memproduksi, mengolah, maupun memperdagangkan produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, serta barang guna untuk memiliki sertifikat halal. Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai bentuk kepatuhan hukum, tetapi juga sebagai jaminan kepastian, perlindungan, dan kenyamanan bagi konsumen muslim.⁷

Dalam Islam, mengonsumsi makanan halal dan menghindari makanan haram merupakan suatu keharusan bagi setiap umat Islam karena merupakan wujud ketakwaan umat Islam. Hal ini sesuai dalam Al-Quran Surat Al-Baqarah ayat 168:

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

لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

“Artinya: 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”.

Namun, pada praktiknya masih banyak pelaku usaha pemotongan ayam yang belum sepenuhnya memahami kewajiban sertifikasi halal. Sebagian pelaku usaha beranggapan bahwa proses penyembelihan tradisional yang dilakukan sudah cukup memenuhi syarat kehalalan, tanpa

⁷ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

memperhatikan aspek administratif berupa sertifikat halal. Rendahnya tingkat pemahaman ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kurangnya sosialisasi, keterbatasan biaya, atau rendahnya kesadaran hukum pelaku usaha.⁸

Minimnya kesadaran hukum terhadap kepemilikan sertifikat halal dikarenakan pengetahuan, pemahaman, sikap, dan perilaku terhadap kewajiban sertifikasi halal dari setiap pelaku usaha yang berbeda-beda. Dalam menyikapinya masalah jaminan produk halal ini ternyata peranan dari seperangkat hukum, pemerintah (penegak hukum), serta lembaga-lembaga khusus yang mengawasi penerapan hukum tidaklah cukup untuk memberikan perlindungan hukum serta kepastian hukum terhadap masyarakat. Perlu adanya kesadaran hukum dari para pelaku usaha terhadap kepemilikan sertifikat halal.⁹

Campur tangan pemerintah dalam hal melindungi masyarakat Muslim dapat dilihat dari beberapa peraturan mengenai kehalalan produk. Pengaturan penggunaan produk halal di Indonesia, memiliki 2 (dua) hal yang saling terkait, yaitu sertifikasi dan labelisasi. Sertifikasi halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai syariat Islam melalui pemeriksaan yang terperinci oleh LPPOM MUI. Sertifikasi

⁸ Nawir Yuslem, Mhd. Yadi Harahap, Zainuddin Puteh, "Analisis Literatur Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Kewajiban Produk Bersertifikat Halal di Indonesia", *Hukum Islam*, Vol. 22 No. 2, (2022), Hal. 143

⁹ *Ibid*, Hal 145

halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.¹⁰

Di Tulungagung banyak pelaku usaha di bidang kuliner yang berkembang pesat dan beragam. Untuk mendukung kebutuhan usaha kuliner tersebut, para pelaku usaha tentunya memerlukan pemasok ayam yang terpercaya. Oleh karena itu, Pelaku Usaha Potong Ayam di Tulungagung memegang peran penting sebagai sumber utama penyedia ayam segar bagi pelaku usaha kuliner di daerah ini. Para Pelaku Usaha potong ayam wajib menegakkan penyembelihan hewan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam guna memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Hal ini bertujuan agar konsumen merasa yakin dan nyaman dalam mengonsumsi produk yang disediakan, sekaligus mendukung keberlanjutan usaha kuliner yang menjunjung tinggi nilai-nilai agama dan kepercayaan masyarakat.¹¹

Data Pelaku Usaha yang sudah terverifikasi sertifikat halal di Kabupaten Tulungagung Berdasarkan data terbaru dari Halal Meat Indonesia per tahun 2025, terdapat sekitar 7 pelaku usaha potong ayam yang telah berhasil mendapatkan sertifikasi halal.¹² Antara lain:

¹⁰ Wiwin Dwi Ratna Febriyanti, "Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dalam Memberikan Perlindungan Hukum Konsumen Muslim di Indonesia Pasca Putusan Mahkamah Konstitusi Nomor 91/PUU-XVII/2020", *Journal Of Law, Society, and Islamic Civilization* Vol. 11 No. 2, (2023), Hal. 92

¹¹ Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tulungagung, "Laporan Pengembangan Rumah Potong Ayam dan Sertifikasi Halal," 2024.

¹² Artikel ini telah tayang di <https://halalmeatindonesia.odoo.com>, yang berjudul List Merek Dagang, Klik selengkapnya di <https://halalmeatindonesia.odoo.com/blog/data-provinsi-2/jawa-timur-18>, diakses pada 24 Okt. 25

No.	Nomor Sertifikat Halal	Merek Dagang	Kabupaten/Kota
1.	ID00120000264911021	UD. Gambir Sejahtera	Kab. Tulungagung
2.	ID35110020811561024	Ayam Potong Mbak Reni	Kab. Tulungagung
3.	ID35110020946281124	RPA Aris	Kab. Tulungagung
4.	ID35110002334160423	Rumah Potong Hewan Ruminansia Bandung	Kab. Tulungagung
5.	ID35110021062370624	Central Chicken	Kab. Tulungagung
6.	ID35110002868890423	Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R)	Kab. Tulungagung
7.	ID35110002334180423	Rumah Potong Hewan Ruminansia Ketanon	Kab. Tulungagung

Tabel 5 Data Pelaku Usaha Yang Sudah Terverifikasi Sertifikat Halal di Kabupaten Tulungagung

Verifikasi ini melibatkan proses audit ketat oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan BPJPH, yang memastikan kepatuhan terhadap syariat Islam serta Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, seperti penggunaan metode pemotongan yang sesuai dan bahan-bahan yang halal. Meskipun angka ini menunjukkan kemajuan, namun masih ada tantangan seperti kurangnya pemahaman hukum di kalangan pelaku usaha kecil, yang sering kali mengakibatkan keterlambatan dalam proses sertifikasi atau bahkan pelanggaran yang tidak disengaja. Data ini diperoleh melalui survei lapangan dan laporan resmi, yang menekankan

pentingnya sosialisasi lebih intensif untuk meningkatkan tingkat kepatuhan di Kabupaten Tulungagung.¹³

Berdasarkan data di atas, masih banyak pelaku usaha pemotongan ayam di Kabupaten Tulungagung yang belum terlampir dan beroperasi tanpa sertifikat halal resmi, sehingga hal ini telah menimbulkan ketidakpastian yang signifikan mengenai status kehalalan produk daging ayam yang mereka jual. Hal ini ditemukan di Kecamatan Karangrejo, berdasarkan observasi awal peneliti belum ditemukan pelaku usaha yang memiliki sertifikasi halal. Sehingga menambah kekhawatiran di kalangan masyarakat yang sangat mengedepankan nilai-nilai agama dalam konsumsi pangan.

Fenomena ini diduga berakar pada rendahnya pemahaman hukum dan teknis di antara pelaku usaha pemotongan ayam. Banyak dari mereka belum sepenuhnya memahami standar komprehensif yang diperlukan dalam sertifikasi halal, mulai dari proses penyembelihan yang sesuai syariat Islam, penerapan sanitasi yang ketat, hingga prosedur pengolahan yang menjamin produk tetap halal dan higienis hingga siap dikonsumsi. Akibatnya, tingkat kepatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal yang

¹³ Artikel ini telah tayang di <https://halalmeatindonesia.odoo.com>, yang berjudul List Merek Dagang, Klik selengkapnya di <https://halalmeatindonesia.odoo.com/blog/data-provinsi-2/jawa-timur-18>, diakses pada 24 Okt. 25

diatur oleh undang-undang masih sangat memprihatinkan dan membutuhkan perhatian serius dari pihak berwenang.¹⁴

Berdasarkan hal tersebut, untuk mengetahui perbedaan antara ketentuan hukum yang berlaku dan implementasi praktis di lapangan, serta untuk memberikan jaminan dan perlindungan bagi konsumen, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mendalam tentang “Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal dan Kesesuaian Syariat Penyembelihan dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Di Kecamatan Karangrejo Kabupaten Tulungagung)”.

B. Fokus dan Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha Potong Ayam di Kecamatan Karangrejo Kabupaten Tulungagung terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal?
2. Bagaimana Kesesuaian Pelaku Usaha Potong Ayam terhadap Syariat Penyembelihan?
3. Bagaimana Kesesuaian Pelaku Usaha Potong Ayam terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk Mengetahui Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha Potong Ayam di

¹⁴ Nawir Yuslem, Mhd. Yadi Harahap, Zainuddin Puteh, “Analisis Literatur Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Kewajiban Produk Bersertifikat Halal di Indonesia”, *Hukum Islam*, Vol. 22 No. 2, (2022), Hal. 143

Kecamatan Karangrejo Kabupaten Tulungagung terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal.

2. Untuk Mengetahui Kesesuaian Pelaku Usaha Potong Ayam terhadap Syariat Penyembelihan.
3. Untuk Mengetahui Kesesuaian Pelaku Usaha Potong Ayam terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

D. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun secara praktis antara lain:

1. Secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan di bidang Hukum Ekonomi Syariah, khususnya yang berkaitan dengan Sertifikasi Halal, serta menjadi landasan bagi penelitian selanjutnya untuk menjaga kelangsungan kegiatan penelitian.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Akademik

Penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi pengembangan wawasan dan pengetahuan dalam bidang ekonomi agribisnis dan kajian keislaman, terutama terkait sertifikasi halal pada produk ayam potong. Selain itu, hasil penelitian dapat menjadi bahan referensi dan landasan teori untuk penelitian selanjutnya di bidang yang sama.

b. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai dasar dalam penyusunan kebijakan dan pengawasan pelaksanaan sertifikasi halal, memastikan kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi serta meningkatkan perlindungan konsumen dan kualitas produk halal di pasar.

c. Bagi Pelaku Usaha Potong Ayam

Penelitian ini membantu pelaku usaha memahami pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan bahwa proses penyembelihan dan produk yang dihasilkan sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar.

d. Bagi Konsumen

Penelitian ini memberikan informasi yang dapat membantu konsumen memastikan bahwa produk ayam yang dikonsumsi telah melalui proses sertifikasi halal yang sah, sehingga makanan yang dikonsumsi terjamin kehalalannya dan sesuai dengan prinsip ajaran Islam.

e. Bagi Peneliti di masa depan

Penelitian ini memberikan dasar dan referensi penting untuk studi lanjutan mengenai sertifikasi halal pada potong ayam, baik dari segi proses, tantangan, maupun dampaknya terhadap pelaku

usaha dan konsumen, sehingga memperkaya khazanah penelitian di bidang ini.

D. Penegasan Istilah

1. Secara Konseptual

a. Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Sertifikasi halal merupakan proses verifikasi yang dilakukan oleh lembaga berwenang untuk memastikan bahwa suatu produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam.

Bagi pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal, sebaiknya segera melakukan proses sertifikasi agar dapat memenuhi regulasi yang berlaku. Dengan memahami prosedur dan manfaat sertifikasi halal, baik konsumen maupun produsen dapat lebih memahami pentingnya jaminan kehalalan dalam kehidupan sehari-hari.

b. Penyembelihan Hewan Secara Islam

Suatu proses memotong atau menyembelih hewan yang halal untuk dikonsumsi dengan cara yang sesuai syariat Islam. Secara bahasa, penyembelihan berarti memotong bagian

hewan seperti tenggorokan atau saluran pernapasan dan makanan dengan alat tajam agar hewan tersebut mati secara benar. Secara syariah, penyembelihan dilakukan dengan mengucapkan nama Allah (*basmalah*) dan memastikan hewan tersebut mati dengan cara yang disunnahkan sehingga dagingnya menjadi halal untuk dimakan.

c. Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 adalah untuk menjamin ketersediaan Produk Halal di Indonesia. Undang-Undang ini mengatur tentang bahan produk yang dinyatakan halal, proses kehalalan Produk, dan tata cara pemberian sertifikat halal.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal merupakan undang-undang yang mengatur tentang kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Undang-undang ini menetapkan bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Produk halal ini termasuk produk makanan dan minuman serta produk lain yang diatur dalam ketentuan tersebut.

d. Secara Operasional

Penelitian dengan judul “Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha Potong Ayam Terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal dan Kesesuaian Syariat Penyembelihan dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal” (Di Kecamatan Karangrejo Kabupaten Tulungagung)” yang akan mengkaji tentang pemahaman pelaku usaha ayam potong di Kabupaten Tulungagung berdasarkan perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

E. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah penulis dan pemahaman secara menyeluruh tentang penelitian ini. Maka sistematika dalam Skripsi ini dibagi menjadi 6 bab, yaitu:

BAB I Pendahuluan : Terdiri dari pendahuluan, yang meliputi: konteks penelitian, fokus dan pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, penegasan istilah, dan sistematika penulisan.

BAB II Kajian Teori : Pada bab ini membahas tentang kajian teori yang dijadikan landasan dalam pembahasan pada bab selanjutnya. Adapun bahasan kajian teori ini meliputi kajian tentang Kesadaran Hukum, Sertifikasi Halal, Penyembelihan Hewan Secara Islam, dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

BAB III Metode penelitian : Bab ini membahas tentang metode penelitian yang digunakan, meliputi Jenis Penelitian, Pendekatan Penelitian, Kehadiran Peneliti, Lokasi Peneliti, Data dan Sumber Data, Teknik Pengumpulan Data, Analisis Data, Pengecekan Keabsahan Data, Tahapan Penelitian.

BAB IV Paparan Hasil Penelitian: Bab ini membahas tentang paparan hasil temuan dari peneliti, Memaparkan Lokasi Penelitian, Memaparkan Deskripsi Data Pelaku Usaha, Deskripsi Pemahaman Terhadap Sertifikat Halal, Deskripsi Tentang Proses Penyembelihan yang sesuai dengan Syariat, Deskripsi Tentang Proses Penyembelihan yang sesuai dengan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

BAB V Pembahasan: Bab ini berisi analisis yang menghubungkan teori dengan hasil penelitian, meliputi: Analisis Terhadap Tingkat Pemahaman Pelaku Usaha Terhadap Sertifikat Halal, Analisis Terhadap Kesesuaian Pelaku Usaha Terhadap Syariat Penyembelihan, Analisis Terhadap Kesesuaian Pelaku Usaha Perspektif Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

BAB VI Penutup: Bab ini berisi kesimpulan dan saran. Kesimpulan merupakan pernyataan yang singkat, padat, dan tepat, yang disarikan dari hasil penelitian dan pembahasan guna membuktikan kebenaran temuan serta menjawab rumusan masalah dalam penelitian.