

**Efektifitas Pelaksanaan Regulasi Sertifikasi Halal Pada
Pengusaha Kuliner Di Kota Padangpanjang Berdasarkan
Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014**

M. Ibrahim Aziz

Dosen IAIN Kerinci

Email : Ibrahiaziz@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana efektifitas pelaksanaan regulasi sertifikasi halal pada pengusaha kuliner di kota Padangpanjang, yang di dalamnya mengungkap sosialisasi dan pengawasan yang telah dilaksanakan oleh LPPOM MUI Sumbar, pemahaman pengusaha kuliner terhadap regulasi sertifikasi halal, dan perilaku pengusaha kuliner terhadap regulasi sertifikasi halal. Penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan pendekatan kualitatif, penelitian ini merupakan penelitian lapangan field research, teknik yang digunakan adalah purposive sampling yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. dengan cara mencari dan mengumpulkan data melalui wawancara dan pengamatan dengan beberapa pengusaha kuliner yang ada di kota Padang panjang. Hasil penelitian ini adalah sosialisasi dan pengawasan yang dilaksanakan LPPOM MUI Sumbar belum efektif, dari 5 pengusaha Rumah Makan hanya 2 pengusaha Rumah Makan (Rumah Makan Tanpa Nama dan Rumah Makan Putri Riau) yang mengetahui adanya sertifikasi halal untuk rumah makan/restoran. Perilaku sebagian pengusaha Rumah Makan telah memenuhi beberapa regulasi sertifikasi halal. Akan tetapi ada beberapa pengusaha Rumah Makan (Rumah Makan 4 Saudara, Rumah Makan Uniang dan Rumah Makan Mamak) yang belum memperhatikan regulasi sertifikasi halal.

Keyword:Regulasi Sertifikasi Halal, Pengusaha Kuliner, Padangpanjang

Abstract

The purpose of this research was to know the effectiveness of regulation implementation of Halal certification culinary entrepreneurs in Padangpanjang city. That reveals the socialization and supervision that have been, implemented by LPPOM MUI West Sumatera, the culinary entrepreneur's understanding about the regulation of Halal certification, and about culinary entrepreneur's behaviour toward regulation of Halal certification. This research by using qualitative research method with field research, the technique used is purposive sampling which is technique of sampling data sources with certain considerations, by searching and collecting data through interview and observations with some culinary entrepreneurs in Padangpanjang city

The research conclusion is general, the socialization and supervision of LPPOM MUI west sumatera have not been done on the culinary entreperneurs in pasar kuliner malam Padangpanjang city, only 2 of 5 restaurant entreperneurs that know about halal certification for restaurant, but they are not familiar at all with the regulation of this halal certification. Behavior of some restaurant entreperneurs have been appropriate with some regulation of halal certification, although they have not got halal certification. But some of them (restaurant 4 saudara, restaurant Uniang and restaurant mamak) haven't noticed one of regulation indicators of halal certification.

Keyword:Regulation Halal Certification, Culinary Entrepreneur's, Padangpanjang.

PENDAHULUAN

Keunggulan kuliner Padangpanjang yang sangat terkenal itu merupakan suatu peluang yang harus disikapi secara cermat. Karena itu perlu pembenahan aktivitas perdagangan kuliner yang terpusat di pasar Padangpanjang itu harus dikemas sedemikian rupa untuk menjaga "relasi" kuliner Padangpanjang.

Kuliner daerah dengan cita rasa tinggi yang menggiurkan selera banyak orang, adalah suatu hal tak dapat dipungkiri. Ini harus disikapi dengan bijak sebagai salah satu sektor pendapatan ekonomi masyarakat, khususnya pedagang. Karena itu, untuk menjadikannya sebagai salah satu ikon wisata daerah ini, maka harus membenahi agar dapat mendatangkan multi efek keuntungan. Kebijakan ini telah perdapak positif bagi pedagang

maupun masyarakat Padangpanjang, dimana dengan ditatnya pasar kuliner ini masyarakat lebih mudah memilih makanan yang sesuai dengan seleranya, karena dilokasi tersebut terdapat berbagai jenis makanan khas yang ada di Padangpanjang.

Di lokasi pusat kuliner ini, ada beberapa indikator pembenahan dan pembinaan terhadap pedagang kuliner tersebut. Selain ditata dengan dikelompokkan sesuai jenis kuliner, pedagang nantinya juga akan diberikan bantuan oleh pemerintah, di antaranya keseragaman sarana dagang. Selain gerobak dagang, pelaku usaha kuliner tersebut juga nantinya akan diberikan pakaian seragam bermerek Pusat Kuliner Padangpanjang.

Konsep pusat kuliner yang telah disiapkan, memiliki konsep dan tujuan untuk memanjakan pedagang dan pengunjung. Pedagang untuk 6

pertama digratiskan dari segala pungutan, kecuali terkait kebersihan. Seperti listrik, air bersih dan bea retribusi, akan digratiskan selama 6 bulan. Sedangkan untuk pengunjung, kita yakini akan mendapatkan kenyamanan untuk dapat menikmati kuliner Padangpanjang dengan lokasi yang bersih dan aman. Dukungan pemerintah ini membuat pedagang dan masyarakat semakin nyaman dengan keadaan lokasi yang ada saat ini lebih tertata dengan baik, seperti para pedagang saat ini semakin bertambah dibandingkan di pasar kuliner yang lama, sedangkan para pengunjungpun semakin nyaman dan aman, karena area parkir yang luas serta berada di kompleks SECATA B dan Polsek kota Padangpanjang. (<http://www.padangpanjangkota.go.id>, diakses pada tanggal 3 juli 2016, jam 11.00WIB).

Berdasarkan paparan di atas Pemerintah Kota Padangpanjang sangat mendukung dan peduli terhadap pengusaha makanan yang ada di kota Padangpanjang. Akan tetapi dengan semakin berkembang dan ketatnya persaingan antara pedagang yang ada di pasar kuliner kota Padangpanjang, tidak tertutup kemungkinan pola tingkah laku

pedagang baik sadar atau tanpa mereka sadari kurang memperhatikan regulasi sertifikasi halal. Hal ini dipicu dengan cenderung tidak stabilnya harga bahan mentah di pasaran pada saat ini. Tidak tertutup kemungkinan para pedagang mengambil jalan pintas tanpa memperhatikan kehalalan dan kesehatan makanan yang akan diproduksinya. Dan beberapa kasus yang telah terjadi dahulu, seperti, Kasus bakso daging babi tahun 1984, hingga kasus bakso babi berlabel halal pada tahun 2012, tingginya persentase produk pangan instan yang belum bersertifikat halal, dan maraknya kasus pemalsuan label halal (Amin, 2013:20). Tidak tertutup kemungkinan kasus ini terjadi di kota Padangpanjang mengingat latar belakang para pedagang tidak hanya berasal dari Kota Padangpanjang, apalagi melihat mayoritas pedagang belum melaksanakan sertifikasi halal, ini tentunya membuat semakin rentannya perilaku kurang memperhatikan unsur-unsur kehalalan makanan.

Hal ini dibuktikan pada penggunaan air bersih, di lokasi pasar kuliner Padangpanjang pada saat ini para pedagang mengambil air secara

manual dan diisikan dalam beberapa ember. Para pedagang dalam menghemat pemakaian air tidak menukar air bekas mencuci piring dan gelas yang semestinya sudah harus diganti, serta ketika mencuci piring dan gelas para pedagang tergesa-gesa tanpa memperhatikan kebersihan piring dan gelas tersebut. Dari observasi awal, ada beberapa pengunjung yang mengatakan, apabila pedagang menyajikan segelas air putih, ketika para pengunjung meminumnya, mereka masih merasakan aroma minuman yang dihidangkan sebelumnya dalam gelas tersebut (Survey awal tanggal 28 Mei 2016).

Kondisi seperti ini membuktikan bahwa para pedagang kurang memperhatikan regulasi sertifikasi halal, karena dalam standar kriteria produk halal salah satunya disebutkan, air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air yang bersih. Berdasarkan hal tersebut menurut peneliti perlu diteliti efektifitas pelaksanaan regulasi sertifikasi halal pada pengusaha kuliner di kota Padangpanjang.

Regulasi Sertifikasi Produk Halal.

Hadirnya Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan

mempunyai fungsi penting dalam tata pengaturan pangan di Indonesia, di antaranya: *Pertama*, memberikan landasan hukum atau legalitas bagi pengelolaan kebijakan pangan itu sendiri secara umum. *Kedua*, melegalisasi hak-hak dan kewajiban pihak yang berkepentingan dalam penyediaan pangan, salah satunya konsumen (Thabieb al-Asyhar, 2003:153). Sehingga pada akhirnya kepentingan konsumen memiliki landasan hukum, agar kepentingannya terlindungi secara hukum. Keberadaan Undang-undang tentang Pangan ini dilengkapi dengan kehadiran Undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Tentunya keberadaan kedua peraturan perundang-undangan tersebut menambah legitimasi adanya mekanisme dan prosedur mendapatkan label halal yang valid sekaligus menjamin kenyamanan masyarakat mengenai produk makanan yang halal.

Di Indonesia pengaturan mengenai labelisasi halal tersebut belum berdiri sendiri (RUU tentang Jaminan Produk Halal sedang digodok dan belum disahkan), melainkan masih sebatas regulasi di tingkat teknis atau belum memiliki payung

hukum sendiri. Meskipun demikian tanggapan pengusaha pangan dalam kemasan relatif besar untuk mematuhi. Hal ini terbukti dengan relatif banyaknya pengusaha yang mendaftarkan sertifikasi produk halal ke MUI untuk mendapatkan label halal. Namun kalau ditelusuri lebih jauh, kebanyakan dari mereka adalah pabrikan besar.

Secara umum, melihat regulasi labelisasi halal yang ada, pengusaha memang tidak diwajibkan untuk patuh, karena tidak ada sanksi pidana bagi yang melanggarnya. Itu artinya tidak ada keharusan bagi mereka untuk mengajukan sertifikat atau label halal pada produk makanan yang diproduksinya. Namun demikian, label halal tersebut menjadi penting bagi pengusaha khususnya pengusaha di bidang pangan dalam kemasan, karena didasari atau tidak hal ini menjadi salah satu faktor utamanya dalam meningkatkan daya kompetisi usaha pangan produksinya.

Peraturan perundang-undangan yang mengatur masalah kehalalan produk pangan dalam kemasan yakni; Undang-undang No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan, Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Undang-undang No.8

Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dan Undang-undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian;. Kemudian diikuti dengan peraturan-peraturan dibawahnya yakni Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999, Peraturan Pemerintah No. 15 Tahun 1991 tentang Standar Nasional Indonesia, Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standardisasi Nasional, dan Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001.

Dalam Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 4 (a) disebutkan bahwa: "hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa".

Pasal ini menunjukkan, bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas konsumen di Indonesia, berhak untuk mendapatkan barang yang nyaman dikonsumsi olehnya. Salah satu pengertian nyaman bagi konsumen muslim adalah bahwa barang tersebut tidak bertentangan dengan kaidah agamanya, atau halal. Selanjutnya, dalam pasal yang sama poin c disebutkan bahwa: "konsumen

berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.”

Hal ini memberikan pengertian kepada, bahwa keterangan halal yang diberikan oleh perusahaan haruslah benar, atau telah teruji terlebih dahulu. Dengan demikian perusahaan tidak dapat dengan serta merta mengklaim bahwa produknya halal, sebelum melalui pengujian kehalalan yang telah ditentukan. Bagi pengusaha yang ingin mendapatkan izin melakukan *labelling* halal atas produknya, sekarang ini pemerintah membuat suatu mekanisme tertentu. Berdasarkan berbagai peraturan pemerintah di atas, terdapat dua tingkatan prosedur yang merupakan alur label halal, yang oleh penulis disebut sebagai sertifikasi dan labelisasi. Penyebutan ini digunakan untuk mempermudah penyebutan atas suatu prosedur. Sertifikasi produk halal didefinisikan sebagai pengajuan izin dan pemeriksaan produk pangan kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan Sertifikat Produk Halal. Sedangkan labelisasi halal adalah proses pengajuan izin kepada lembaga yang berwenang untuk mengeluarkan keputusan pemberian izin kepada pengusaha

untuk melabelisasi halal pada kemasan produk pangannya.

Pasal 1 butir d Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tatacara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal menyebutkan: “Sertifikat produk halal adalah fatwa tertulis yang menyatakan kehalalan suatu produk pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga Pemeriksa”.

Selanjutnya pada butir e dijelaskan bahwa: “Lembaga Pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN)”.

Satu-satunya lembaga yang hingga saat ini berhak melakukan sertifikasi adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI). Lembaga ini menjadi lembaga pemeriksa berdasarkan Piagam Kerjasama Departemen Kesehatan, Departemen Agama dan Majelis Ulama Indonesia tanggal 21 Juni 1996 tentang Pelaksanaan Pencantuman Label “Halal” pada Makanan, di mana dalam alinea ke-2 piagam tersebut disebutkan: “Disepakati bahwa suatu produk makanan dan minuman yang

beredar dapat dinyatakan halal hanya atas dasar fatwa dari Majelis Ulama Indonesia, setelah melalui serangkaian pemeriksaan (audit) di lokasi produsen dan pengujian laboratorium secara seksama”.

Kewenangan MUI dalam melakukan sertifikasi ini juga terlihat dalam Pasal 3 ayat (1) Keputusan Menteri Agama RI Nomor 518 Tahun 2001 tentang Pedoman Dan Tatacara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal Menteri Agama Republik Indonesia yang menyatakan: “Setiap produsen atau importir yang mengajukan permohonan pemeriksaan kepada Lembaga pemeriksa harus melampirkan persyaratan sebagai berikut:

- a. Surat Keterangan telah memenuhi persyaratan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari Departemen Kesehatan, bagi produk pangan dalam negeri, dan Surat Keterangan CPMB dan instansi yang berwenang dari negara asal, untuk produk pangan impor;
- b. Sertifikat produk halal dari Majelis Ulama Indonesia atau lembaga sertifikasi luar negeri yang diakui Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan bahwa pemotongan

hewan dilakukan berdasarkan hukum Islam, dalam hal menyangkut produk pangan yang menggunakan bahan dari hewan;

- c. Sertifikat dan sumber bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong lainnya;
- d. Data penunjang bahan, seperti sertifikat produk halal, asal usul bahan, dan lain-lain;
- e. Bagan alur proses produksi.”

Adanya piagam dan Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia tersebut menjadi dasar bagi MUI untuk melakukan kegiatan yang disebut Sertifikasi Produk Halal. Sertifikasi produk halal adalah fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari’at Islam. Pernyataan halal atas suatu produk berdasarkan sertifikat MUI ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang (Aisjah Girindra, 2003:123). Setelah mendapatkan sertifikasi produk halal dari MUI, maka proses yang harus dilalui selanjutnya adalah labelisasi. Labelisasi Halal merupakan proses

final dalam upaya memperoleh label halal atas produk tersebut.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan *field research* dengan mengedepankan pendekatan kualitatif yang didukung oleh data kepustakaan yang dimaksud dengan penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati (Moleong, Lexy J, 2004:3). Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara.

1. Observasi

Metode ini dipakai untuk mendapat data melalui kegiatan melihat, mendengar dan penginderaan lainnya yang mungkin dilakukan guna memperoleh data atau informasi yang diperlukan. Pengamatan yang dilakukan oleh peneliti dalam rangka pengumpulan data dengan cara mengamati efektifitas regulasi sertifikasi halal terhadap pengusaha makanan di kota Padangpanjang. Dalam penelitian ini peneliti melakukan observasi pada beberapa pengusaha rumah

makan yang ada di kota Padangpanjang, observasi yang dilakukan diantaranya, melihat bagaimana cara proses produksi, cara membersihkan bahan baku, dan kehygienisan para pengusaha rumah makan.

2. Wawancara

Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara kepada beberapa pengusaha rumah makan yang ada di Pasar Kuliner Malam di Kota Padangpanjang, agar penulis mendapatkan data terkait dengan pemahaman pengusaha makanan terhadap regulasi sertifikasi halal, dan perilaku pengusaha makanan terhadap regulasi sertifikasi halal. Sedangkan pada LPPOM MUI dan Kantor Urusan Agama kota Padangpanjang, penulis ingin mengetahui bagaimana upaya sosialisasi dan pengawasan dan upaya-upaya apa saja yang telah mereka lakukan terhadap regulasi sertifikasi halal di lapangan.

Teknik *sampling* atau teknik pengambilan sampel atau pemilihan objek penelitian yang dipakai dalam penelitian ini adalah menggunakan *purposive sampling* yaitu teknik

pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Kriteria sampel yang dipilih adalah para pengusaha rumah makan kaki lima yang ada di Pasar Kuliner Malam Kota Padangpanjang, di antaranya yaitu rumah makan Uniang, rumah makan Tanpa Nama, rumah makan Empat Saudara, rumah makan Riau rumah makan Mamak. Dengan kriteria seperti ini, peneliti menilai sampel yang terpilih adalah para pengusaha rumah makan, karena lebih rawan dan sensitif tidak memperhatikan regulasi sertifikasi halal.

HASIL PENELITIAN

1. Sosialisasi Dari LPPOM MUI

Sumatera Barat

LPPOM MUI melaksanakan sosialisasi dan promosi halal untuk memberikan edukasi bagi masyarakat dan pelaku usaha. Melalui kegiatan sosialisasi dan promosi halal diharapkan masyarakat dan pelaku usaha dapat mengerti dan memahami tentang pentingnya produk halal. Dalam hal ini LPPOM MUI telah bekerjasama dengan beberapa instansi pemerintahan di kota

Padangpanjang yaitu: (Wawancara dengan pengurus LPPOM MUI Sumbar, Bapak Hermansyah, tanggal 31 Januari 2017)

- a. Dinas Koperasi UMKM Perindustrian dan Perdagangan Kota Padangpanjang.

LPPOM MUI Sumbar bekerjasama dengan Dinas Koperasi UMKM Perindustrian dan Perdagangan Kota Padangpanjang dalam mensosialisasikan sertifikasi halal, sosialisasi ini dilakukan pada tanggal 26 Agustus 2014 dengan jumlah peserta 20 pelaku usaha daerah untuk memperoleh sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia, dalam hal ini kerjasama yang dilakukan pemerintah memfasilitasi pelaku usaha dalam pengurusan sertifikasi halal secara gratis yang dibebankan kepada APBD Kota Padangpanjang.

- b. Kerjasama dengan Kantor Kemenag Padangpanjang

Kantor Kementerian Agama (Kemenag) Kota Padangpanjang bersama LPPOM MUI Sumbar

melakukan pembinaan terkait produk dan penyembelihan hewan halal kepada masyarakat yang bersentuhan langsung dengan aktivitas tersebut. Pembinaan berlangsung satu hari penuh pada tanggal 14 Oktober 2011 dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang yang terdiri atas tukang sembelih ayam di pasar, pekerja rumah potong hewan, dan pengurus masjid, pemahaman terkait penyembelihan hewan yang sesuai dengan ajaran agama Islam sangat dibutuhkan mengingat pedagang ayam dan pekerja rumah potong hewan serta pengurus masjid bersentuhan langsung dengan aktivitas tersebut.

c. Bekerjasama dengan Kanwil Kemenag Sumbar

Dalam kegiatan sosialisasi Promosi Halal ini berlangsung selama satu hari pada hari Rabu tanggal 7 September tahun 2016 dan diikuti 40 peserta yang berasal dari tenaga Penyuluh Agama Islam Fungsional dan Honorer dua daerah, Tanah

Datar dan Padang Panjang. Acara promosi halal mendatangkan narasumber dari LPPOM MUI Sumbar.

Melalui kegiatan Promosi Halal yang digelar Kanwil Kemenag Sumbar, diharapkan dapat memberi pengetahuan kepada para penyuluh agama, Untuk itu melalui Penyuluh Agama Islam Fungsional dan Honorer, Pengurus Masjid serta tokoh masyarakat di dua Kabupaten Kota tersebut mampu memberikan penyuluhan kepada masyarakatnya terkait promosi produk halal ini.

LPPOM MUI belum melaksanakan Sosialisasi sertifikasi halal untuk rumah makan, karena hanya menunggu inisiatif dari pemerintah Kabupaten/Kota. LPPOM MUI dalam proses sosialisasi harus bekerjasama dengan instansi-instansi wilayah yang terkait, agar menginstruksikan kepada Pemerintah Kabupaten/Kota khususnya di Kota Padangpanjang, supaya instansi-instansi tersebut

bersinergi dengan baik, sehingga menghasilkan sosialisasi yang efektif karena itu merupakan hak pelaku usaha..

Sesuai dengan Undang-undang no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pada Bab IV pasal 23 tentang pelaku usaha dijelaskan, bahwa pelaku usaha berhak memperoleh: a) informasi, edukasi, dan sosialisasi mengenai sistem JPH; b) Pembinaan dalam memproduksi Produk Halal; dan c) Pelayanan untuk mendapatkan Sertifikat Halal secara cepat, efisien, biaya terjangkau, dan tidak diskriminatif.

Dalam Undang-undang ini jelas disebutkan hak dari pelaku usaha, oleh sebab itu mereka berhak untuk mendapatkan sosialisai dari LPPOM MUI agar mengetahui dan paham dengan sertifikasi halal, dan selanjutnya dapat mengurus sertifikasi halal.

2. Pengawasan LPPOM MUI Sumatera Barat

LPPOM MUI bersama Dinas Koperasi Industri dan Perdagangan (Diskoperindag) Padangpanjang pernah melakukan pengawasan untuk mengurangi peredaran bahan kimia di Kota Padangpanjang. Padangpanjang rawan terhadap bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan, sehingga dukungan masyarakat dan pemerintah daerah sangat dibutuhkan.

Pengawasan yang dilakukan masih fokus kepada makanan dan minuman dalam kemasan, mengingat Padangpanjang salah satu Kota yang terletak di persimpangan rawan akan peredaran makanan dan minuman non halal, seperti yang telah terjadi di akhir tahun 2016 kemaren, terjadi kasus peredaran susu kental manis non halal di Kota Padangpanjang. Pengawasan yang dilakukan ini tergantung kepada kebijakan dan program dari pemerintah Kabupaten Kota di Sumbar, LPPOM MUI dan BPOM mengikuti sesuai dengan program dan laporan dari Kabupaten Kota (Wawancara dengan pengurus

LPPOM MUI Sumbar, Bapak Hermansyah, Tanggal 31 Januari 2017,).

Menurut analisa peneliti, jika memang sosialisasi dan pengawasan ini merupakan wewenang masing-masing Kanwil instansi yang terkait dengan regulasi sertifikasi halal ini, maka dalam hal ini LPPOM MUI harus bekerjasama dengan Kanwil instansi masing-masing, agar Kanwil memberi instruksi dan membuat program kerja di masing-masing Kabupaten/Kota khususnya kota Padangpanjang. Dengan hal ini maka terjadi sinergi antara LPPOM MUI dan instansi Pemerintahan, sehingga menciptakan sosialisasi dan pengawasan yang efektif.

Sesuai dengan Pasal 1 butir e Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal menyebutkan "Lembaga Pemeriksa adalah lembaga keagamaan yang ditunjuk oleh Menteri Agama untuk melakukan pemeriksaan pangan halal setelah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional

(KAN)". Dalam keputusan ini lembaga keagamaan yang melakukan pemeriksaan yang dimaksud adalah LPPOM MUI. Jadi, baik Kantor Urusan Agama (KUA) maupun Kantor Kemenag Padangpanjang memang tidak mempunyai wewenang dalam mengawasi dan memeriksa sertifikasi halal ini khususnya pengusaha rumah makan, karena pengawasan ini merupakan wewenang dari LPPOM MUI.

3. Pemahaman Para Pengusaha Kuliner Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal

Dari 5 pengusaha Rumah Makan yang diteliti hanya 2 pengusaha Rumah Makan (Rumah Makan Tanpa Nama dan Rumah Makan Putri Riau) yang mengetahui ada sertifikasi untuk rumah makan/restoran, akan tetapi para pengusaha rumah makan tidak paham tentang regulasi sertifikasi secara spesifiknya, yang dipahami selama ini sertifikasi halal itu hanya untuk makanan dan minuman dalam kemasan saja. Untuk sertifikasi halal restoran/rumah makan para pengusaha rumah makan tidak

paham. Pengusaha rumah makan menyampaikan beberapa hal mengenai pengetahuannya tentang makanan halal, seperti tidak adanya unsur minyak babi dalam bahan masakan, dalam menyembelih hewan harus menghadap kiblat dan membaca bismillah, membersihkan darah hewan yang sudah dipotong sampai bersih, menyimpan bumbu atau hewan yang sudah disembelih tersebut di kulkas agar tidak busuk atau bau, tidak menghidangkan makanan yang tidak baik lagi dan memakai bumbu penyedap yang telah mempunyai label halal (wawancara dengan pengusaha Rumah Makan Tanpa Nama Tanggal 30 Januari 2017, pengusaha Ampera Putri Riau Tanggal 30 Januari 2017).

Selain itu para pengusaha rumah makan berharap ada sosialisasi dari LPPOM MUI, khususnya untuk para pengusaha rumah makan yang ada di Kota Padangpanjang, agar pengusaha rumah makan paham tentang sertifikat halal ini, mana tahu bisa menarik minat mereka untuk mengurus sertifikat halal, dimana

para pengusaha rumah makan berpendapat selama ini mengurus sertifikasi halal ini urusannya memakan waktu yang panjang, biaya yang besar dan berbelit-belit.

Dari hasil penelitian, alasan pelaku usaha rumah makan yang belum mengurus sertifikat halal adalah sebagai berikut :

1. Pihak pengusaha rumah makan tersebut menganggap makanan olahan mereka sudah halal karena mereka berada di lingkungan masyarakat muslim dan pengusaha rumah makan mendirikan usaha di wilayah Sumatera Barat yang mayoritas penduduknya beragama Islam
2. Dalam pikiran pengusaha rumah makan Proses pengurusan sertifikat halal yang dianggap rumit dan harus melalui proses yang panjang, hal ini disebabkan para pengusaha tidak paham dengan regulasi sertifikasi halal
3. Sertifikasi halal ini masih bersifat himbauan dari pemerintah, belum ada

kewajiban bagi pelaku usaha untuk mengurusnya

4. Rata-rata dari pelaku pengusaha rumah makan yang diwawancarai mengaku akan mengurus sertifikat halal apabila sudah ada peraturan yang jelas dari pemerintah dan memiliki sanksi apabila tidak dilaksanakan.
5. Tidak adanya sosialisasi kepada pengusaha rumah makan sampai saat ini.

4. Perilaku Pengusaha Kuliner Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal

Dari hasil penelitian di lapangan dapat diketahui bahwa beberapa pengusaha rumah makan telah memenuhi beberapa regulasi sertifikasi halal, walaupun para pengusaha rumah makan belum mengurus sertifikasi halal. Akan tetapi ada juga beberapa pengusaha rumah makan (rumah makan 4 Saudara dan rumah makan Mamak) yang belum memperhatikan salah satu indikator regulasi sertifikasi halal yaitu dalam penggunaan air bersih untuk mencuci piring. Hal itu dikarenakan tempat yang mereka tempati belum dialiri air

yang mengalir atau air PDAM. (Wawancara dan Pengamatan peneliti pada tanggal 17-21 Januari 2017).

Penggunaan air bersih ini bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kehygienitasan, yang mana dalam undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada bagian kedua pasal 21 poin 2a dijelaskan bahwa “ Lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal dijaga kebersihan dan higienitasnya ” jika pengusaharumah makan tidak menukar air bekas cuci piring yang seharusnya sudah ditukar, tentu ini jelas membuat piring atau gelas tersebut telah ternodai kebersihan dan kehygienisannya.

Pada rumah makan Uniang belum bisa dikatakan sesuai dengan regulasi sertifikasi halal karena masih menutupi proses produksi mereka, sehingga peneliti tidak dapat melihat dan mengamati proses produksi mereka. menurut analisa peneliti pengusaha rumah makan Uniang belum bisa dikatakan proses produksinya sesuai dengan regulasi sertifikasi halal, karena salah satu indikator kriteria halal

itu adalah proses produksi, sedangkan pengusaha rumah makan Uniang tidak bersedia proses produksinya dilihat.

Dalam Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 4 poin c menjelaskan “konsumen berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.” Undang undang ini dapat dimaknai pelaku usaha harus memberikan informasi yang jelas terkait masakannya, yang salah satu yaitu proses produksinya, Hal ini memberikan pengertian bahwa pelaku usaha harus terbuka dalam proses produksinya, agar bisa diamati oleh orang lain, dengan demikian pelaku usaha tidak dapat dengan serta merta mengklaim bahwa proses produksinya telah sesuai dengan regulasi sertifikasi halal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan di atas, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan pengawasan yang telah dilaksanakan oleh LPPOM MUI

Dari fakta di lapangan dapat disimpulkan bahwa, baik sosialisasi maupun pengawasan yang dilakukan LPPOM MUI di Kota Padangpanjang belum pernah menyentuh para pengusaha rumah makan yang ada di pasar kuliner malam. LPPOM MUI bersama instansi Pemerintahan baru melakukan sosialisasi kepada penyuluh Agama Islam dan pengusaha makanan dalam kemasan saja, Sedangkan untuk pengawasan LPPOM MUI bersama Diskoperindag Kota Padangpanjang juga hanya melakukan pengawasan terhadap makanan dan minuman dalam kemasan saja.

2. Pemahaman Pengusaha Kuliner

Pemahaman Pengusaha rumah makan mengenai isi dari regulasi sertifikasi halal sangat kurang, bahkan pengusaha kuliner sama sekali tidak tahu mengenai cara memperoleh

sertifikat halal tersebut. Alasan dari pengusaha rumah makan, mereka tidak pernah mendapatkan sosialisasi dari LPPOM MUI. Pengusaha rumah makan berharap ada sosialisasi dari LPPOM MUI, khususnya untuk para pengusaha rumah makan yang ada di Kota Padangpanjang, agar pengusaha rumah makan paham tentang sertifikat halal ini.

3. Perilaku Pengusaha Kuliner Terhadap Regulasi Sertifikasi Halal

Tingkah laku sebahagian para pengusaha rumah makan telah sesuai dengan regulasi sertifikasi halal, seperti pemilihan bahan baku, bahan tambahan, proses produksi, cara penyemblian, cara penyimpanan dan penggunaan air bersih, walaupun mereka belum mengurus sertifikasi halal. Akan tetapi ada beberapa pengusaha rumah makan (rumah makan 4 Saudara dan rumah makan Mamak) yang belum memperhatikan salah satu indikator regulasi

sertifikasi halal yaitu dalam penggunaan air bersih untuk mencuci piring. Hal itu dikarenakan tempat yang mereka tempati belum dialiri air yang mengalir atau air PDAM. Pada rumah makan Uniang belum bisa dikatakan sesuai dengan regulasi sertifikasi halal karena masih menutupi proses produksinya, sehingga peneliti tidak dapat melihat dan mengamati proses produksinya.

SARAN

Berdasarkan beberapa kesimpulan yang dikemukakan di atas, perlu disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Diharapkan kerjasama LPPOM MUI baik dengan Pemerintah Provinsi maupun Daerah bersinegi untuk melakukan sosialisasi dan pengawasan sertifikasi halal khususnya untuk pengusaha rumah makan agar mengetahui dan paham tentang sertifikasi halal tersebut.
2. Diharapkan kepada pengusaha rumah makan walaupun belum mengurus sertifikasi halal,

diharapkan memperhatikan indikator-indikator regulasi sertifikasi halal. Selain itu para pengusaha rumah makan disarankan mencari informasi-informasi terkait dengan promosi halal dari

LPPOM MUI, agar pengusaha rumah makan dapat mengikutinya supaya menambah pengetahuan tentang sertifikasi halal. Dan selanjutnya mengurus sertifikasi halal.

3.

Daftar Pustaka

- Al-Asyhar Thobieb, 2003, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, Jakarta: Al-Mawardi Prima.
- Amin Ma'ruf, 2013, *Fatwa Halal Melindungi Umat dari Kerugian yang Lebih Besar*, Jurnal Halal, No. 103, Th.XVI, Jakarta: LPPOM MUI.
- Apriyantono Anton, 2013 *LPPOM MUI Harus Diperkuat*, Jurnal Halal, No.99, Th. XVI, Jakarta: LPPOM MUI.
- Arikunto Suharsimi, 2006 *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Departemen Agama RI, 2003, *Tanya Jawab Seputar Produk Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI.
- Departemen Agama RI, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, Jakarta: Departemen Agama RI.
- Girindra Aisjah, 2003 *LP POM MUI Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*, Jakarta; Lembaga Pengkajian Obat-obatan dan Kosmetika MUI.
- Girindra Aisjah, 2008, *Dari Sertifikasi Menuju Lebelisasi Halal*, Jakarta :LPPOM MUI Pustaka Jurnal Halal.
- [Http://www.Padangpanjangkota.go.id](http://www.Padangpanjangkota.go.id)
- J, Lexy Moleong, 2004 *Metodologi penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Keputusan Menteri Agama No. 518 Tahun 2001 tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal menyebutkan.
- S. Nasution, 1988, *Metode Penelitian Naturalistik-Kualitatif*, Bandung: Tarsito.
- Wahyuni Endang Sri, 2003 *Aspek Hukum Sertifikasi & keterkaitan dengan Perlindungan Konsumen*, Bandung: Citra Aditya Bakti.

Sujdana, 1998 *Tuntunan Penyusunan Karya Ilmiah*, Sinar Baru Bandung.

Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang *Perlindungan Konsumen*.

Undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang *Jaminan Produk Halal*.