

BAB V

PENUTUP

1. Kesimpulan

Dampak penerapan sertifikat halal bagi konsumen dari pabrik yang memilih pelaku usaha bersertifikat halal adalah sebagai penjamin bahwa produk adalah produk halal. Berdasarkan hasil penelitian dari pelaku bersertifikat halal, 30 (tiga puluh) orang sampel yang penulis dapatkan, seluruhnya mengonsumsi makanan katering setiap hari. Seluruhnya meyakini bahwa makanan katering tersebut aman untuk dikonsumsi. Dari 30 (tiga puluh) orang hanya 17 (tujuh belas) orang yang mengetahui kategori dari produk halal. Namun, seluruhnya meyakini bahwa makanan katering yang dikonsumsi adalah produk yang halal. Pengetahuan mengenai sertifikat halal diketahui oleh 23 (dua puluh tiga) orang dan 7 (tujuh) orang lainnya kurang mengetahui mengenai sertifikat halal. Berdasarkan 23 (dua puluh tiga) orang yang mengetahui tentang sertifikat halal, namun hanya 19 (sembilan belas) orang yang pernah memikirkan bahwa makanan katering sudah tersertifikasi halal atau belum.

Berdasarkan hasil penelitian berupa data kuisisioner terhadap buruh pabrik, penerapan sertifikat halal bagi konsumen dari pabrik yang memiliki pelaku usaha yang bersertifikat halal, dibandingkan dengan pelaku usaha katering yang belum bersertifikat halal berdasarkan UU Produk Halal, menunjukkan bahwa secara keseluruhan konsumen dari pelaku usaha katering pabrik bersertifikat halal telah puas dengan katering yang bersertifikat halal. Meskipun, konsumen dari pelaku usaha katering yang belum bersertifikat halal sebagian besar telah puas dengan katering yang belum bersertifikat halal, namun ada beberapa keluhan yang seharusnya menjadi perhatian penting bagi pelaku usaha pabrik dalam memilih jasa katering.

Dapat disimpulkan data dari pelaku usaha bersertifikat halal bahwa, sertifikat halal adalah penting sebagai jaminan terhadap suatu produk. Sehingga dalam pemilihan bahan, pengelolaan, sampai kepada penyajian makanan harus tetap terjaga kualitas gizi dan kebersihan makanan tersebut harus sesuai dengan standard yang sudah ditetapkan oleh pemerintah. Dibandingkan dengan pelaku usaha yang belum bersertifikat halal, konsumen tidak memiliki jaminan sehingga produk yang diterima belum tentu halal untuk dikonsumsi. Hal ini berdampak terhadap keamanan dan kenyamanan konsumen. Mengingat bahwa keluhan dari konsumen yang belum bersertifikat halal masih banyak yang perlu diperbaiki.

Sebelum mempunyai sertifikat halal, pelaku usaha bersertifikat halal menghadapi beberapa kendala yang dialami dalam pencarian *order*, namun tidak begitu signifikan. Karena tidak memiliki surat-surat yang lengkap menjadi salah satu pertimbangan dari pihak pabrik untuk menggunakan jasa katering ini. Karena pabrik-pabrik yang dilayani memiliki standar dalam memilih katering, harus menggunakan sertifikat halal. Tetapi sesudah mempunyai surat-surat komplet, tentu saja menjadi pendukung dalam mengajukan kerjasama ke target pelaku usaha katering. Meningkatkan harga katering dan bisa diajukan bukan hanya pabrik bisa juga diajukan ke instansi kesehatan misalnya ke rumah sakit. Jangkauannya menjadi lebih luas ketika sudah memiliki sertifikat halal.⁵⁹ Dalam hal ini, pelaku usaha katering memang belum mempunyai sertifikat dari dinas kesehatan dan sertifikat halal dari pemerintah. Dikarenakan kurangnya sarana tempat kerja dan sumber daya yang belum mengerti dalam penerapan standard kebersihan dan kelayakan dalam usaha katering.⁶⁰

Faktor-faktor yang mempengaruhi sebelum adanya UU Produk Halal, sertifikat halal belum mempunyai legitimasi hukum karena

⁵⁹ Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Lily Marjani selaku pemilik perusahaan bersertifikat halal. Pada hari Jumat, 01 November 2019. Pukul 07.45 WIB.

⁶⁰ Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Danny Soerianto selaku pemilik perusahaan yang belum bersertifikat halal. Pada hari Rabu, 30 Oktober 2019. Pukul 18.30 WIB.

pencantuman tanda halal belum menjadi kewajiban yang diatur oleh undang-undang. Pelaku usaha yang memiliki sertifikat halal berdasarkan atas inisiatif sukarela atas penyajian produk-produknya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Ester selaku *Staff* Personalia di salah satu Pabrik di Bandung Selatan, dan dengan Bapak Pupas selaku *Staff Human Resources Development (HRD)* di salah satu Pabrik di Bandung Selatan, kesimpulannya bahwa faktor yang membuat sertifikat halal menjadi tidak terlalu urgen adalah kurangnya kepastian hukum terkait dengan penerbitan sertifikat halal. Setiap pelaku usaha mementingkan keuntungannya sendiri, tanpa memikirkan keamanan dari setiap pekerjanya. Faktor harga yang murah perlu menjadi perhatian, bahan apa yang digunakan pelaku usaha catering dalam menyajikan makanan tersebut. Diluar instansi kesehatan, terutama pabrik yang banyak mempekerjakan buruh hanya sekitar 10% (sepuluh persen) yang benar-benar mementingkan gizi dan kualitas makanan bagi para pekerjanya.⁶¹

Fakta pengawasan sertifikat halal terhadap pelaku usaha bersertifikat halal. Dalam pengawasan di lapangan, secara prosedur catering akan ditinjau 6 (enam) bulan sekali untuk memastikan kondisi kebersihan dapur dan cara pengelolaan makanan oleh Dinas Kesehatan, tujuannya demi tetap terpantau kualitas makanan yang disajikan oleh catering. Agar terus stabil untuk standard pelayanan jasa makanan catering. Tetapi pada kenyataannya terkadang tidak rutin dalam melakukan pengawasan tersebut. Meskipun begitu, pihak catering selalu menjaga kualitas makanan dan juga cara pengelolaan makanan dengan sebaik-baiknya. Sertifikat halal penting dalam pelaksanaan usaha catering, karena memudahkan untuk menjalin kerjasama dan juga untuk memberikan peluang lebih banyak dibandingkan dengan pelaku usaha yang tidak memiliki sertifikat halal. Dengan jaminan sertifikat halal, makanan yang catering kirim atau sajian mempunyai mutu

⁶¹ Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Lily Marjani selaku pemilik perusahaan bersertifikat halal. Pada hari Senin, 02 Maret 2020. Pukul 09.00 WIB.

dan kualitas yang terjamin dibandingkan dengan yang tidak memiliki sertifikat halal.⁶²

Tujuan sertifikasi halal MUI pada dasarnya untuk melindungi hak-hak konsumen dalam hal ini konsumen beragama Islam. Sertifikasi halal MUI bertujuan untuk menentukan layak atau tidaknya suatu produk mendapat sertifikat halal, dimana penentuan sertifikasi halal dilakukan dalam rapat sidang MUI setelah dilakukannya audit oleh pihak terkait dalam hal ini LPPOM MUI, BPPOM, Dinas Kesehatan dan beberapa instansi terkait. Manfaat Sertifikasi Halal MUI pada dasarnya memiliki beberapa urgensi, selain kepentingan bagi konsumen, pelaku usaha, juga kepentingan bagi pemerintah sendiri dalam hal ini pemerintah daerah dan MUI itu sendiri.

Berdasarkan hasil penelitian, berikut ini adalah faktor-faktor yang mempengaruhi sertifikat halal dianggap menjadi tidak terlalu urgen, yaitu: standar dari suatu pabrik dan pengetahuan yang minim tentang pentingnya sertifikat halal, sertifikat halal hanya sebagai formalitas, dan keuntungan yang sebesar-besarnya bagi suatu pabrik tanpa mempertimbangkan keamanan dan keselamatan pekerja. Diperlukan kesadaran dari setiap instansi terutama pelaku usaha katering dan pabrik untuk memberikan jaminan dengan Sertifikat Halal.

2. Saran

2.1 Untuk Pemerintah

Pemerintah adalah organisasi yang memiliki kewenangan untuk membuat dan menerapkan hukum. Dalam hal ini, berdasarkan hasil penelitian ada beberapa asumsi dari masyarakat yang menganggap bahwa sertifikat halal hanya formalitas. Asumsi ini tidak akan terjadi apabila setiap instansi melakukan tugas dan kewenangannya sesuai dengan prosedur, sehingga kepastian hukum dari suatu hukum akan tetap dianggap sebagai hukum bukan hanya

⁶² Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Lily Marjani selaku pemilik perusahaan bersertifikat halal. Pada hari Jumat, 01 November 2019. Pukul 07.45 WIB.

sebatas formalitas. Dalam prosedur, pengawasan katering akan ditinjau setiap 6 (enam) bulan sekali untuk memastikan kondisi kebersihan dapur dan cara pengelolaan makanan oleh Dinas Kesehatan, tujuannya untuk tetap terpantau kualitas makanan yang disajikan oleh pelaku usaha katering. Tetapi pada kenyataannya tidak rutin dalam melakukan pengawasan tersebut. Sehingga, perlu adanya tindakan konsisten dari instansi yang berwenang untuk menjamin kepastian hukum tetap.

2.2 Untuk Perusahaan Katering Bersertifikat Halal

Pelaku usaha katering termasuk dalam usaha jasaboga golongan A3. Jasaboga Golongan A3 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Berdasarkan hasil penelitian, perusahaan katering bersertifikat halal telah memenuhi standard untuk menjamin setiap konsumen aman dan nyaman dalam mengonsumsi produk berupa makanan. Sehingga pertahankan kualitas dan teruslah menjamin bahwa produk yang dihasilkan adalah produk yang halal, aman, nyaman dan layak untuk dikonsumsi.

2.3 Untuk Perusahaan Katering yang Belum Bersertifikat Halal

Pelaku usaha katering termasuk dalam usaha jasaboga golongan A3. Jasaboga Golongan A3 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Berdasarkan hasil penelitian, perusahaan katering yang belum bersertifikat halal masih perlu memenuhi standard untuk menjamin setiap konsumen agar aman dan nyaman dalam mengonsumsi produk berupa makanan. Terutama untuk menjamin melalui sertifikasi halal. Mengingat jaminan sertifikasi halal tidak terlepas dari sertifikasi hygiene, maka perlu meningkatkan kinerja dengan menjaga kebersihan dan kelayakkan dapur. Tujuannya supaya setiap pelaku usaha yang ada di Indonesia

terutama dalam bidang jasaboga bukan hanya mementingkan keuntungan pribadi, tapi juga mementingkan keamanan dan keselamatan bagi konsumen.

2.4 Pelaku Usaha Pabrik

Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia. Dalam hal ini, khususnya pelaku usaha pabrik yang memakai jasa catering bagi para pekerjanya. Sebagian besar pabrik hanya mementingkan keuntungan yang besar, daripada keselamatan pekerja. Lebih memilih perusahaan catering secara asal-asalan. Disini sangat diperlukan pemikiran yang cukup penting, ketika pabrik hanya mementingkan kepentingannya sendiri tanpa memikirkan keselamatan banyak pekerja, sama dengan menjatuhkan bangsa sendiri secara perlahan. Sehingga, penting untuk jaminan gizi dan keselamatan setiap pekerja. Pabrik bisa menetapkan standard untuk memilih jasa catering bagi para pekerja. Standard tersebut bisa ditinjau melalui sertifikat halal.

2.5 Konsumen

Konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat. Konsumen menurut UU Perlindungan Konsumen adalah konsumen akhir. Konsumen-akhir adalah setiap orang alami yang mendapatkan dan menggunakan barang dan/atau jasa untuk tujuan memenuhi kebutuhan hidupnya pribadi, keluarga dan/atau rumah tangga dan tidak untuk diperdagangkan kembali (non-komersial). Artinya, konsumen harus dapat memilih produk yang sudah terjamin dengan sertifikat halal, supaya menjamin bahwa suatu produk adalah aman untuk dikonsumsi. Berbicara tentang selera jasaboga setiap orang tentu berbeda. Maka dari itu, faktor yang dapat dilihat sebagai jaminan adalah sertifikat

halal. Jika pelaku usaha sudah memiliki sertifikat halal, maka dapat dikatakan produk tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi. Sertifikat halal sebagai jaminan bagi konsumen terhadap suatu produk. Sehingga, sebagai konsumen yang cerdas seharusnya dapat melakukan perubahan sikap, dengan cara sebelum mengonsumsi suatu produk harus dilihat dahulu jaminan berupa sertifikasi-sertifikasi yang ada, terutama sertifikat halal.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU:

- Ali Zainuddin. *Metode Penelitian Hukum*. Sinar Grafika. Jakarta. 2001.
- Ahmad Furchan. *Pengantar Penelitian Dalam Pendidikan*. Pustaka Belajar. Yogyakarta. 2004.
- Ahmadi Miru. Yudo. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 2011.
- Az Nasution. *Konsumen dan Hukum*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 1995.
- Damayanti Ayu. *Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Tingkat Pengetahuan Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dalam Pencegahan Ulkus Kaku Diabetik Di Poliklinik RSUD Senopati Bantul Vol. 2 No. 1*. Yogyakarta. 2015.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Gramedia. Jakarta. 1994.
- Departemen Pendidikan Indonesia. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka. Jakarta. 2008.
- Echols. John M. Hassan Shadily. *Kamus Inggris – Indonesia Edisi yang Diperbaharui*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2014.
- Gandi. *Perlindungan Konsumen Dilihat dari Sudut Pengaturan Standardisasi Hasil Industri, Makalah pada Simposium Aspek-Aspek Hukum Perlindungan Konsumen*. BPHN-Binacipta. Jakarta. 1980.
- Rudi Suryadi. *Dimensi-dimensi Manusia Perspektif Pendidikan Islam*. CV Budi Utama. Yogyakarta. 2015.
- Said Agil. *Panduan Sertifikat Halal*. Departemen Agama. Jakarta. 2001.
- Soerjono Soekanto. Sri Mamudji. *Penelitian Hukum Normatif (Suatu Tinjauan Singkat)*. Rajawali Pers. Jakarta. 2001.
- Soekanto Soerjono. Mamuji. *Penulisan Hukum Normatif “Suatu Tinjauan Singkat”*. Grafindo Persada. Jakarta. 2004.
- Sofyan Hasan. *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif. Regulasi dan Implementasinya di Indonesia*. Aswaja Pressindo. Yogyakarta. 2014.
- H.A.R. Tilaar. *Mengindonesia Etnisitas dan Identitas Bangsa Indonesia*. Rineka Cipta. Jakarta. 2007.
- Hartono. Sunaryati. *Penelitian Hukum di Indonesia Pada Akhir Abad ke-20*. Alumni. Bandung. 2006.
- Hasan Sofyan. *Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif Regulasi dan Implementasi di Indonesia*. Aswaja Pressindo. Yogyakarta. 2014.
- Janus Sidabalok. *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. PT Citra Aditya Bakti. Jakarta. 2006.
- Kasmil. *Hidup Berbangsa dan Bernegara*. Erlangga. Yogyakarta. 1990.
- Miru. Ahmadi dan Yudo. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 2011.
- Musyifikah Ilyas. *Sertifikasi dan Labelisasi*. Journal Al-Qadau. Makassar. 2017.

- Moehyi S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta. 1992.
- Viswandro. Kamus Istilah Hukum. Pustaka Yustisia. Yogyakarta. 2014.
- Wahab. A. dan Sapriya. Pendidikan Kewarganegaraan. Alfabeta. Bandung. 2011.
- Zulham. Hukum Perlindungan Konsumen Cetakan II. Kencana. Jakarta. 2013.

PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN:

- Undang-Undang Dasar Republik Indonesia Tahun 1945.
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Peraturan Daerah Kota Bandung Nomor 7 Tahun 2012 Tentang Penyelenggaraan Kepariwisata.
- Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman dan Tata Cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal.
- Naskah Akademik Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal.
- Peraturan – peraturan pelaksana lainnya.

INTERNET:

- ...http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/56/1362/page/1
Prosedur Sertifikat Halal MUI. 2019. Diakses 26 Agustus 2019.
- ... www.indonesia.go.id/agama. Agama. Portal Informasi Indonesia. 2019. Diakses 14 Februari 2020.
- ... <https://www.cekindo.com/id/blog/sertifikat-halal-indonesia>. Wewenang Sertifikat Halal Berpindah Tangan dari MUI. 2020. Diakses 10 Februari 2020.
- Ema Fathimah.
<http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/Almuamalah/article/download/1488/1172/>, Jaminan Produk Halal Bagi Perlindungan Konsumen Telaah RUUJPH (Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk Halal) Dalam Perspektif Hukum Ekonomi Islam. Diakses 02 Agustus 2019.
- Hamalatul Qur.ani.
<https://www.hukumonline.com/berita/baca/lt5d3016b759720/klasifikasi-produk-yang-wajib-dan-tak-diwajibkan-bersertifikasi-halal>. Klasifikasi Produk yang Wajib dan Tak Diwajibkan Bersertifikat Halal. 2017. Diakses 17 Agustus 2019.

ARTIKEL:

- A. Wahid. Kita Ada Karena Keberagaman. Kompas (12 Juni 2015).

